Huarmey
continuidad y cambio







Huarmey
Continuidad y cambio

Editor
Rafo León

Fotografías
Jorge H. Esquiroz

Textos
Patrycja Przadka Giersz
Milosz Giersz
Rafo León

ANTAMINA















EDITOR
© 2021 Compañía Minera Antamina S. A.
Av. El Derby 055, Torre 1, oficina 801, Santiago de Surco.
www.antamina.com

EDICIÓN GENERAL Rafo León
TEXTOS Patrycja Przadka Giersz | Milosz Giersz | Rafo León
INVESTIGACIÓN Elisa Canziani | Maria Luisa Abboud
EDICIÓN Y CORRECCIÓN DE TEXTOS Anaís Blanco
DISEÑO GRÁFICO Y DIAGRAMACIÓN Judith Venegas
EDICIÓN FOTOGRÁFICA Jorge H. Esquiroz | Judith Venegas
FOTÓGRAFO Jorge H. Esquiroz
ASISTENCIA FOTOGRÁFICA / FOTOS CON DRONE Veronica Lanza
RETOQUE FOTOGRÁFICO Alferatt Vidal
PRODUCCIÓN EDITORIAL Héctor Lequerica

IMPRESIÓN Librerías Solidarias S. A. C.
Dirección: Av. Túpac Amaru 1793, Comas, Lima-Perú

Primera edición agosto de 2021
Hecho el Depósito Legal en la
Biblioteca Nacional del Perú 2021-07230
Tiraje 2000 ejemplares

Todos los derechos reservados
Impreso en Perú





Contenido

14 Presentación

18 Prólogo
Bisagra entre el océano y la cordillera
Rafo León

27 Un tránsito permanente

53 Litoral, riqueza y conservación

99 Huerta, chacra, agroexportación

117 El mundo wari en El Castillo de Huarmey
Dra. Patrycja Przadka Giersz | Dr. Milosz Giersz

163 La ruta hacia el presente

179 Cultura viva

234 Agradecimientos

236 Bibliografía

237 Acerca de los autores

P. 12 En Huarmey están las evidencias del origen de la domesticación del maíz en nuestros territorios. Maíz que se transforma en jora, la base de la chicha, una bebida consustancial a nuestra cultura. Huarmey es cuna del origen de la continuidad, del cambio. La chicha, que empieza en el maíz enterrado y se sirve gozosamente en un vaso, es también un nombre de Huarmey.

Presentación

La presente publicación, *Huarmey, Continuidad y Cambio*, es un homenaje a la provincia ancashina de Huarmey; a su historia y tradiciones, a su espíritu emprendedor y a esa innegable capacidad que tienen sus habitantes para superar retos y adaptarse a nuevas circunstancias, sin perder su esencia.

A lo largo del tiempo Huarmey ha sido ese espacio de encuentro de diversas culturas prehispánicas: Chavín, Mochica, Chimú, Wari. Desde aquí se dieron los primeros gritos por la independencia del Perú. Durante el siglo XIX llegaron a esta tierra connotados investigadores y cronistas europeos como Antonio Raimondi y Ernst Middendorf, notables personajes que hicieron un alto en su recorrido por el Perú para conocer más de la vida, costumbres y geografía huarmeyanas.

Buscar el origen de su nombre nos coloca frente a la diversidad cultural e histórica que caracteriza a Huarmey. Distintas versiones sobre el topónimo destacan prácticas culturales ancestrales aún vigentes así como formas de agenciarse los alimentos; aunque para los huarmeyanos de hoy el nombre de su territorio esté indesligablemente unido a la palabra quechua *warmi*, que significa *mujer.*

Cuando se piensa en Huarmey inmediatamente se evocan imágenes de un litoral impresionante salpicado de playas hermosas y bañado de un mar fecundo, que ofrece productos diversos. Se recrean escenas que vienen con sonido de olas, de aves marinas y lobos de mar; faenas de pesca artesanal con redes y chalanas; con frescos potajes marinos que son parte de una gastronomía que también tiene sabor a chacra y leña. Emerge un aspecto consustancial a la tradición huarmeyana: la chicha de maíz, célebre desde tiempos antiguos y hoy en proceso de recuperación.

Huarmey es ese lugar donde el mar y el imponente desierto costero peruano albergan un valle fecundo y generoso. En esta tierra crecen frutas, verduras, hortalizas y pastos. Entre sus árboles y arbustos cantan las aves, mientras un viento fresco revitaliza el dedicado trabajo de hombres y mujeres que labran la tierra, crían ganado e impulsan diversos emprendimientos.

De todo esto y más trata *Huarmey, continuidad y cambio*; un esfuerzo editorial que homenajea a un territorio único, cuya población siempre ha demostrado una enorme capacidad para adaptarse y mantenerse vigente en el devenir histórico del Perú, sin perder vínculo con su historia y cultura.

Víctor Gobitz Colchado
Presidente y Gerente General
Compañía Minera Antamina S.A.

P. 15 Los pescadores huarmeyanos y sus familias constituyen uno de los hilos de continuidad histórica en esta parte de la costa peruana. Hombres y mujeres con un arraigo marcado por su tierra, grandes conocedores de los secretos de la vida marina y diestros en distintas maneras de extraer y procesar pescado, mariscos y crustáceos.

P. 16-17 A la pregunta sobre el origen del nombre de su tierra, los huarmeyanos responden que hay que buscarlo en el término quechua *warmi,* que significa *mujer.* Existen, sin embargo, otras versiones sobre el topónimo, como *gormay,* palabra del quechua de Huánuco que alude la conservación de alimentos; y en lengua mochica la palabra *guaxme* hace referencia al *pescador.*


ROSARIO


HUAR


RMEY

Prólogo
Bisagra entre el océano y la cordillera

Rafo León

El lenguaje es la matemática del sentido, su exactitud nos lleva siempre a alguna verdad útil para interpretar la realidad. El topónimo *Huarmey*, tal como se enuncia en el presente, nos pide llegar al origen del nombre y es allí donde se descubren evidencias que dotan de contenido a la palabra, al territorio, a su historia y a la narrativa que el huarmeyano construye para explicarse a sí mismo.

El consenso entre la población de Huarmey acerca del significado del topónimo es su derivación del término quechua *warmi*, que significa "mujer". Entre la gente local se argumenta que desde siempre ha habido una población femenina más numerosa que la masculina. Ciertos compiladores de leyendas y tradiciones mencionan, en cambio, el sacrificio al que el inca sometió a una mujer, como represalia por un amor prohibido. Una tercera versión sostiene que cuando llegó Túpac Yupanqui al valle fue recibido por varias mujeres llorosas porque los soldados imperiales habían acabado, guerreando, con sus maridos. El inca habría calificado despectivamente a una población solo compuesta por mujeres.

La identificación entre Huarmey y mujer se acentúa hoy, pero ya en su sentido enaltecedor, desde que hacia el año 2010 la arqueología descubriera en el magnífico sitio conocido como El Castillo un entierro de numerosas mujeres de élite, y la evidencia de que una señora noble llegó hasta la ancianidad en la cima del poder local.

Por su parte, el investigador Javier Pulgar Vidal sostiene que un término del quechua de Huánuco, *gormay*, está en el origen de Huarmey, y que dicha palabra habría aludido a prácticas de almacenamiento de alimentos que se encuentran vigentes hasta la actualidad.

Resulta de especial interés la versión que plantea el arqueólogo Héctor Walde a partir del análisis de la lengua que se hablaba en Huarmey antes de la llegada de los conquistadores. De acuerdo con este investigador, esta zona es el límite cultural entre las costas norte y sur, y en las tierras huarmeyanas se hablaba la lengua de los chimú, de la tierra yunga, según lo que recogió Toribio de Mogrovejo en su visita doctrinaria de 1593. Al sur empezaba a dominar el quechua. Y, apoyándose en investigaciones de María Rostworowski, Walde afirma que el nombre de Huarmey era entonces *Guaxme*, que significa "pescador".

La actual provincia de Huarmey es la segunda en extensión después de Santa, en el departamento de Áncash. Su ubicación une los valles de los ríos Huarmey y Culebras con el océano Pacífico. Valle y mar se encuentran separados por una franja de dimensiones reducidas donde se despliegan el desierto, la ciudad capital de la provincia, los grandes cultivos para la agroindustria y la agroexportación, el espacio para la transformación de recursos naturales y los producidos por el hombre en función de la economía, la vida de los pobladores.

Las tres versiones del origen del nombre *Huarmey* dan continuidad a una realidad en permanente cambio. En efecto, el mausoleo de mujeres de la nobleza es un poderoso símbolo que habla de género en el poder, tal como se evidencia en recientes descubrimientos arqueológicos y antropológicos ocurridos en otros lugares de nuestro país.

Entre las prácticas tradicionales más antiguas de las distintas ocupaciones en Huarmey, hasta hoy, se encuentra el enterramiento del maíz y otros alimentos en pozas de arena dulce, arena de río, a fin de preservarlos del deterioro que se produciría al aire libre. Es gracias a esta costumbre que el arqueólogo Duccio Bonavia plantea que, en Los Gavilanes, lugar cercano a la ciudad principal, está la evidencia del origen de la domesticación del maíz en los Andes.

La versión de Héctor Walde alude a la pesca como la principal actividad de los huarmeyanos. Es el nombre del pescador, del hombre que sale a la mar y regresa con una cantidad y variedad de pescados, moluscos y crustáceos como no existe en otro punto de nuestras costas.

La mujer poderosa, el hombre que sale a la mar, la sabiduría que lleva a las personas a guardar el maíz de cierta manera para que no lo piquen los insectos y se pueda comer en cualquier momento o se use para la preparación de la chicha, la chicha huarmeyana, celebrada desde siempre por quienes la pudieron degustar.

Huarmey es una bisagra entre el océano y la cordillera; un punto en el que se unen la agricultura, los bosques, el desierto y los pueblos, con el mar, las playas, los puertos, los acantilados y una cultura —la del pescador— que confiere a su feudo energía, vitalidad, arraigo.

Desde las primeras ocupaciones del valle y el litoral, Huarmey ha recibido a grupos humanos llegados de diferentes latitudes. Bonavia señala cómo el patrón del sedentarismo fue marcado por la pesca antes que por la agricultura, entre grupos que recorrían estas tierras cazando, recolectando, pescando. En tiempos prehispánicos, Huarmey fue sede de migraciones de Chavín, de Mochica, de Chimú, y según los descubrimientos recientes en El Castillo, de Wari, un imperio al que antes se le definía como extendido solo en el sur andino.

Flujos migratorios de grupos humanos y presencia de grandes civilizaciones marcan la identidad cosmopolita de Warmi, Guaxme o Gormay. Con el tiempo y el contacto con Europa, la ubicación de Huarmey no es la del gran asentamiento urbano sostenido por encomiendas locales. Su valoración continuó siendo la portuaria, aparte de las menciones que hacen los cronistas a las huertas y pequeños sembríos de una gran variedad de frutas de excelente calidad; cuenta también el huaqueo que desde la Conquista saqueó los sitios de las culturas anteriores. Sin embargo, Huarmey se perfilaba como un espacio de tránsito entre las dimensiones de las culturas del norte grande y la capital del Perú.

Cosmopolitismo y lugar de paso dan como resultado una fórmula que pareciera definir el hilo histórico de Huarmey y su actual identidad. Sostiene el geógrafo Gonzalo de Reparaz que los valles costeros del Perú suelen tomar la forma de embudos, con el pico en las alturas y la parte más ancha volcada en el mar. Huarmey vincula ambos extremos desde su geografía, que ha condicionado la secuencia de ocupaciones humanas y actividades de sobrevivencia. Mar y valle, agricultor y pescador, mujer poderosa y hombre proveedor, ciudad y campo, ceviche de barquillo y picante de cuy, chicha fresca y chicha fermentada.

Piratas en su costa, ilustres visitantes europeos que dan sus testimonios sobre el lugar, patriotas que proclaman nuestra independencia antes que en Huaura, trabajadores de todos los puntos de nuestro territorio que vienen atraídos por las oportunidades creadas por el agro extensivo y la presencia de un gran puerto minero como el de Punta Lobitos. La cocina huarmeyana sintetiza la costa con las alturas y no se detiene en cuanto a crear fusiones gratas al paladar y la vista. Una secuencia privilegiada de playas y caletas que hace surgir un *boom* turístico tan apreciado por los lugareños, como motivo de preocupación frente a la posibilidad del desorden territorial.

Huarmey, lo dicen sus nombres, conjuga los verdes y grises de los campos y el desierto, con el turquesa del mar, que en ciertos momentos se vuelve azul acerado. La letra del himno de Huarmey es obra de Edwin Ipanaqué Hidalgo, mientras que la música corresponde a Mauro Poma Gómez. Cuatro versos de la primera estrofa de este símbolo cívico aluden a la continuidad y el cambio, también nombres de Huarmey:

Vamos, huarmeyano, avanza,
lucha, triunfa y progresa.
Explota el mar y nuestros campos
que son paraíso de riqueza.

P. 21 El litoral huarmeyano comprende los distritos de Culebras y Huarmey. La costa de Áncash de extiende por 245 607 km, de los cuales el 44,81 % corresponde a la provincia de Huarmey, con 104 054 km de longitud. El distrito del mismo nombre posee 81 703 km de costa, que significan el 74,24 % del total de la provincia.

P. 22-23 La continuidad en Huarmey se aprecia en la pesca artesanal, que a su vez debe adecuarse al cambio generado por las transformaciones en el clima y los impactos producidos por la pesca industrial, la globalización, las nuevas estructuras del mercado internacional y las aspiraciones de los jóvenes porteños, orientadas hacia formas de vida urbanas, ligadas a servicios.













Un tránsito permanente

Quien se aproxima a Huarmey por la Panamericana desde el sur ha tenido que cruzar los arenales y los playones que luego se transforman en caletas en las que el roquedal reemplaza a la duna. Los cronistas españoles que testimonian el trayecto entre Trujillo y Lima son parcos en sus menciones a Huarmey, quizá por no haberles llamado la atención lo reducido del valle en contraste con un río como el Santa, que en ciertas épocas del año no se podía cruzar ni siquiera con el apoyo de los naturales.

Las menciones a Huarmey por los cronistas y por viajeros que visitaron la zona durante el siglo XIX se detienen en la omnipresencia de un desierto que en Chimbote se acerca a las montañas. Sin embargo, los ríos Culebras y Huarmey, ciertamente cortos al lado del gran Santa, dan vida a una tierra que guarda testimonios de los orígenes de la civilización andina, de la presencia de un imperio extenso como Wari, de una chicha emblemática y de una pesca prodigiosa.

Compañero del desierto, se despliega el mar, espumoso cuando se estrella contra las rocas, denso y perpetuo mirado hacia el horizonte. El Pacífico, aguas frías gracias a las cuales somos favorecidos por una vida marina única en el planeta. Y en la porción de costa huarmeyana se condensa ese privilegio.

A la derecha del viajero, se extiende lo que hasta no hace demasiado tiempo era el desierto puro, arena seca y de cuando en cuando, gracias a filtraciones o a rezagos de los tiempos de las lomas, grupos de vegetación que coronan las dunas. Hoy la agroindustria ha transformado el desierto en extensas áreas de cultivo de donde salen espárragos, paltas, arándanos, páprika. Si la luz del sol lo permite, el telón de fondo de esta perspectiva serán los cerros bajos de los Andes, los últimos, azulados, blancos, grises, color malva.

P. 24-25 La vastedad del litoral huarmeyano permite la existencia de diversas formaciones como los altos acantilados, las playas, las caletas, los roquedales y, en ciertos puntos, impresionantes paisajes creados por la erosión y el tiempo. Esta variedad ofrece opciones de uso como la pesca, la extracción de guano, el embarque, el turismo y la investigación científica.

P. 26 La pesca industrial, la globalización en el comercio que usa el mar, el turismo y los cambios en los mercados tienden cada vez más a privilegiar el ordenamiento territorial, la protección de la vida marina y la sostenibilidad en el uso de los elementos naturales para impactar lo menos posible en playas, caletas, roquedales, acantilados.

La provincia ancashina de Huarmey se encuentra ubicada en el extremo sur de la costa norte del Perú, al margen del río Huarmey y en gran parte al nivel del mar.

Huarmey incorpora zonas de estribaciones andinas y tres pequeños distritos de sierra en las cabeceras de cuencas. Su relieve va desde el nivel del mar hasta elevaciones de casi 4600 m s. n. m. en la vertiente occidental de la cordillera Negra. Su población actual bordea los 30 000 habitantes.

El desafío que consiste en mapear mentalmente la complejidad geográfica de nuestro país ha determinado que se asocie al departamento de Áncash con la altura y no con la costa al nivel del mar. Sin embargo, Huarmey es la segunda provincia ancashina con mayor superficie en el departamento, luego de Santa, pues se extiende sobre 3908,42 km^2, distribuidos entre costa y valle bajo.

Cinco distritos dan cuenta de la articulación entre litoral y valle en la provincia: Huarmey, Cochapetí, Culebras, Huayán y Malvas. Los dos últimos pertenecían a la provincia de Aija, situada en las alturas, pero luego se incorporaron a Huarmey.

Debemos a Gonzalo de Reparaz la más detallada y rigurosa descripción de los ríos que atraviesan la costa del Perú, a partir de estudios realizados a mediados del siglo XX que se recogen en su obra *Los ríos de la zona árida peruana*.

La costa peruana tiene una longitud de 2250 km, aunque el litoral alcanza los 3080 km. En esa franja desértica se forman 53 valles regados por ríos que bajan de las serranías y definen los suelos para la agricultura y la base de las ciudades y pueblos que con los años crecen en población en perjuicio de las alturas andinas. Estos ríos varían en cauce y presión; puede suceder que en años normales no superen sus bandas y respondan adecuadamente al tradicional ciclo agrícola, pero los cada vez más frecuentes fenómenos de El Niño son causa de inundaciones, huaicos y otros trastornos que, a la vez que impactan en la vida humana, irrigan y verdean las tierras desérticas. Esos cambios climáticos, contra lo que normalmente se piensa, evidencian que en la transformación surge la certeza de que el desierto es un ecosistema lleno de vida.

P. 29 El arqueólogo Duccio Bonavia destaca que, en la prehistoria de la zona, el abandono de la caza y la recolección se basó en el uso agrícola de la tierra, pero sobre todo en la actividad pesquera. Al respecto escribe que ninguna planta "fue utilizada como elemento agrícola principal". El patrón de sedentarización se encuentra testimoniado en expresiones tan antiguas como los petroglifos de Culebras.

P. 30-31 El valle de Huarmey en su parte costera baja corresponde al desierto desecado subtropical, según la clasificación de Holdridge. El medio ambiente huarmeyano presenta un clima extremadamente árido y semicálido, con una temperatura promedio anual del aire de 18 a 19 °C en el litoral, hasta niveles inferiores a los 3 °C en zonas altoandinas.













P. 32-33 La agricultura que hoy domina en Huarmey es la de la agroindustria y la agroexportación, y se orienta principalmente al mercado externo. Sus productos más destacados son el espárrago, la palta, la páprika, el arándano. Antonio Raimondi reseña como cultivos dominantes en el siglo XIX la caña, el algodón y el ají en un territorio donde el agua escasea.





Ríos y cuencas de Huarmey

La provincia de Huarmey se emplaza entre las cuencas de los ríos Huarmey y Culebras. Limita al norte con la provincia de Casma, al este con las provincias de Huaraz, Aija, Recuay y Bolognesi; por el sur con la provincia de Barranca, en la región Lima, y por el oeste con el océano Pacífico.

La cuenca del río Huarmey tiene una longitud de más de 90 km y una extensión de 2182,9 km^2. El río Huarmey nace a la altura del poblado de Huamba, entre la zona límite de Totoral y Acucuta Alto, a 475 m s. n. m., donde confluyen los ríos de Aija y Malvas. Estos ríos, a su vez, se originan en las cordilleras de Huancapetí, Cuncush, Hiunac, Pancan, Shiqui y Ututo. La desembocadura del Huarmey se da al pie de Punta Rota, en un playón arenoso y cubierto de fango.

La cuenca del río Culebras se extiende por 670,9 km^2 y abarca las provincias de Aija, Huaraz y Huarmey. Este río nace en las alturas de Huanchay y en su recorrido riega el breve valle de Culebras. A lo largo de sus riberas, se desperdigan los poblados de Quita Sombrero, Ampanú, La Laguna, Quian, Huayash, Cuzmo, Raypa y Colcap.

P. 34 Con la Conquista y el asentamiento colonial, Huarmey y Culebras se convierten en importantes proveedores de leña y carbón para la ciudad de Lima. Ello causó la depredación de importantes extensiones de bosque seco y loma que cubrían lo que hoy aparece desértico. En Culebras se aprecian aún restos de bosque original.

P. 35 En el valle de Huarmey coexisten la agricultura extensiva y las pequeñas chacras y huertas donde se producen panllevar y una gran variedad de frutas. Durante el Virreinato, el cultivo de frutas dio lugar a un constante comercio marítimo con Lima, transportando sandías, plátanos, uvas, piñas, lúcumas y paltas, entre otras variedades.

El valle de Huarmey

El arqueólogo Duccio Bonavia sostiene que el valle de Huarmey se encuentra entre los más importantes del departamento de Áncash. Uno de los más pequeños de la zona costera, el valle de Culebras, apenas supera los 40 km de longitud; se origina en la localidad de Quian y, al igual que en el caso de Huarmey, la cuenca de Culebras se abre dramáticamente en la provincia huarmeyana. Diversas fuentes consultadas nos dan precisa información.

Ambos valles, Culebras y Huarmey, son los más pequeños de la costa del Perú. Estrechos y encajonados en varias partes, muestran laderas abruptas e inestables; en ciertos, contados tramos, se ensanchan haciendo posible la agricultura en las tierras ribereñas y en las terrazas de las laderas. Las partes anchas y de mayor área cultivable son sus deltas, encerrados entre los cerros discontinuos, pampas y superficie de erosión eólica.

Las colinas y montañas corresponden a las estribaciones occidentales finales de la cordillera Negra y, con las planicies vecinas, conforman grandes conjuntos morfológicos de la costa. En la franja inmediata se acumulan dunas y médanos resultantes de los procesos que acarrean materiales desde las playas y ensenadas.

Huarmey y Culebras mantienen un régimen irregular, que depende de las lluvias en la sierra o de los eventos relacionados con el fenómeno de El Niño. Solo tienen caudal durante cinco o seis meses del año (entre noviembre y abril). Raimondi reseña el relato de un desborde del río Huarmey que causó estragos en el valle y en la población local; es probable que se haya tratado de un fenómeno similar al que asoló la zona en el año 2017.

Estos eventos naturales pueden ver agravado su impacto debido a que la actual industria agrícola ha trastornado el ecosistema original de carrizales y algarrobales, reduciendo la capa vegetal necesaria y suficiente para almacenar el agua. Así se han creado “resbaladeras” que permiten el curso descontrolado de las aguas.



P. 37 En la zona de Huamba (450 m s. n. m.), ascendiendo hacia Aija, se aprecia la unión de los ríos Aija y Malvas —nacidos en las cordilleras de Huancapetí, Cuncush y Hiunac Pancan, Shiqui y Ututo— para dar origen al río Huarmey. Este se extiende por 90 km hasta su desembocadura en el playón de Punta Rota.
Fotografía Veronica Lanza.







Zonas de vida

Ecológicamente, el valle de Huarmey presenta algunas variaciones a medida que se asciende desde el nivel del mar. La parte costera baja corresponde al desierto desecado-subtropical, de acuerdo con la clasificación de Holdridge. El medio ambiente huarmeyano presenta un clima extremadamente árido y semicálido, con temperatura promedio anual de 18 a 19 °C en el litoral costeño, hasta niveles inferiores a los 3 °C en zonas altoandinas. Las precipitaciones en la costa no exceden los 30 mm/m², salvo en la parte más alta de la cuenca, donde el promedio anual puede alcanzar niveles mayores a 500 mm/m².

Flora

La diversidad de suelos y agua disponible en los valles de Culebras y Huarmey determina varios tipos de vegetación natural en la zona. En las partes humedecidas por la filtración o por desbordamientos estacionales del río, crecen plantas permanentes que forman un matorral. Allí predominan la caña brava (*Gynerium sagittatum*), el carricillo (*Phragmites communis*), el carrizo (*Arundo donax*), la totora (*Schoenoplectus olneyi*), el junco (*Cyperus communis*) y el pájaro bobo (*Tessaria integrifolia*).

En los campos colindantes al río, nutridos por la napa freática, se elevan árboles de algarrobo (*Prosopis chilensis*, *Prosopis pallida*), el sauce (*Salix humboldtiana*), el huarango/faique/espino (*Acacia macracantha*), el choloque (*Sapindus saponaria*) y el pacae/guaba (*Inga feuillei*).

Las tierras próximas al mar están cargadas de sal, lo que impide el desarrollo de la mayoría de las plantas, salvo ciertas halófitas como la grama salada (*Distichlis spicata*, *Distichlis thalassica*), que crece formando un denso tapiz en las lindes de las albuferas cercanas a las playas. En ruta hacia Puerto Huarmey, es visible la lucha entre esta vegetación silvestre de terreno salado y la ocupación humana, que deposita sobre ella embarcaciones desguazadas, viejos vehículos y chatarra oxidada.

P. 38 El área agrícola de la provincia de Huarmey es de 11 827,8 ha (de un total de 392 438,7 ha de área territorial), siendo en ese rubro la segunda provincia del departamento de Áncash. La costa contiene 5359,15 ha (49,55 %) y la sierra 5455,60 ha (49,55 %). Huarmey registra 2129 unidades agropecuarias.

Entre las plantas que surgen en las partes medias y altas de los valles, figuran principalmente las cactáceas: pitahaya (*Haageocereus backeb*), curis (*Cereus macrostibas*), chuna (*Espostoa lanata*), pumapa-rurun (*Echinocactus*), así como los árboles de palo santo (*Bursera graveolens*), molle (*Schinus molle*) y pati (*Eriotheca* sp.).

Las lomas de Huarmey se forman sobre todo en el verano y tienen su expresión máxima en el mes de marzo en algunos cerros vecinos a la costa, tales como Contadera y Lomas. A menudo los lugareños organizan excursiones a estas lomas con la finalidad de recolectar una variedad de frutas silvestres de una planta espinosa que ellos llaman *pitahaya*.

Los lugareños mencionan también las lomas del interior del valle, sobre todo Monte Verde y Bernapuquio, donde aún se pueden encontrar venados, así como variedades de frutas silvestres.

Fauna

La capa vegetal alberga una fauna abundante. La ciudad de Huarmey, con su urbanización acelerada, no ha conseguido acabar con las voces de los chiscos y las tórtolas al despuntar el día. Entre las aves de tierra, cabe mencionar al colibrí (*Amazilia amazilia*), el mielero (*Coereba flaveola*), la cuculí (*Zenaida asiatica*), la tortolita (*Columbina minuta*, *Eupelia cruziana*), el turtupilín (*Pyrocephalus rubinus*), el chisco (*Mimus longicaudatus*), el guardacaballo/chuchuy (*Crotophaga sulcirostris*), el gorrión peruano/pichisanca (*Zonotrichia capensis*), la golondrina (*Notiochelidon cyanoleuca*), el pampero (*Geositta peruviana*), el choqueco (*Campylorhynchus fasciatus*), el huerequeque (*Burhinus superciliaris*), la paca paca (*Glaucidium brasilianum*), la lechuza de los campanarios (*Tyto alba*), el halcón (*Buteo polyosoma*, *Falco sparverius*) y el gallinazo (*Coragyps atratus*, *Cathartes aura jota*).

Entre los reptiles, destacan lagartijas (*Tropidurus peruvianus*, *Tropidurus tigris*), borregón (*Dicrodon heterolepis*), cañán (*Dicrodon guttulatum*), sapos y ranas (*Bufo spinulosus*, entre otros). A la fauna terrestre del valle bajo de Culebras pertenecen mamíferos como la muca (*Didelphis marsupialis*), el zorro andino (*Dusicyon culpaeus*), el zorrillo (*Conepatus rex*) y el gato montés (*Felis colocolo*).

El río Culebras y los manantiales hospedan una variedad de especies de agua dulce. Tiempo atrás, en los algarrobales habitaban las tarucas o ciervos andinos (*Odocoileus virginianus*). La transformación y el cambio también producen pérdidas por extinción.

P. 41 Un cactus florecido refleja la tensión en el agro huarmeyano entre desarrollar la agricultura y lidiar con la escasez de agua. Los cultivos agroindustriales han introducido técnicas de riego de última generación, mientras que las chacras y las huertas se siguen irrigando mediante los sistemas tradicionales que usan las acequias y el agua del subsuelo.

P. 42-43 En el año 2011, se crea el Área de Conservación Ambiental Municipal Bosque Primario Incaspiza en el territorio huarmeyano, con el fin de proteger el ecosistema y la belleza paisajística, así como los ciclos naturales y la diversidad de flora y fauna. El viejo algarrobo de la imagen forma parte de un parche de bosque seco en el cercano Pañamarca.







Bosques

Huarmey cuenta con un bosque natural originario y otro que es producto de la iniciativa humana. El bosque primario Incaspiza se ubica en la cabecera de la microcuenca Pacap. Tiene especial relevancia debido a que alberga gran variedad de especies protegidas internacionalmente.

En el mes de marzo del 2011, se creó el Área de Conservación Ambiental Municipal Bosque Primario Incaspiza, con el objetivo de proteger el ecosistema y dar valor a los servicios ambientales que provee el área. Estos son la belleza paisajística, la protección de los ciclos naturales, la diversidad de flora y fauna, así como el mantenimiento de las zonas imbríferas o de captación de agua propias del área, características que demuestran la calidad del recurso.

Incaspiza, al ser catalogado como área de conservación, se convierte en una importante fuente para la formación de una cultura ambiental entre la población huarmeyana. Similar beneficio ofrece el espacio conocido como Bosque de Huarmey, una forestación iniciada por Antamina en el año 2001.

El proyecto de dotar de verde al desierto surgió en Antamina en relación con el transporte del mineral. Un mineroducto traslada el mineral en forma de pulpa desde los Andes hasta el puerto de embarque. Recorre 304 km llevando el concentrado con un 40 % de agua.

Tras un proceso de participación ciudadana, nació la idea de utilizar el agua tratada del mineroducto para crear un área forestal cerca de la ciudad de Huarmey. Se diseñó, entonces, un sistema de disipación de aguas en Punta Lobitos, por el cual el agua con mineral recibida en el puerto pasa por clarificadores que separan sus componentes por gravedad, antes de su filtrado. La totalidad del recurso (que actualmente equivale a un flujo de 28 a 35 l/s) es tratada para obtener agua limpia que puede ser aprovechada para el riego por microaspersión y que es el que crea el Bosque de Huarmey.

El bosque tiene actualmente una extensión que supera las 100 ha, alberga a cerca de 100 000 árboles y da refugio a más de 50 especies de aves, mamíferos y reptiles que se han mudado a esta zona generando un ecosistema de bosque seco. Lo que hasta el 2001 era desierto, hoy es un activo ambiental cuyo impacto sobre el medio ambiente ha permitido una mayor captura de carbono y mitigar el efecto invernadero, así como reducir el avance hacia la ciudad de la arena del desierto que es arrastrada por el viento costero.

Este bosque no solo es una buena práctica de manejo y gestión del agua, sino que también se ha convertido en un tema central en la educación y sensibilización ambiental de varias instituciones educativas locales, universidades y población en general. Esta iniciativa ha merecido diversas menciones y reconocimientos, como el Premio Nacional a la Cultura del Agua, otorgado por la Autoridad Nacional del Agua (ANA) en el año 2019.

P. 45 El Bosque de Huarmey es una iniciativa de Antamina relacionada con la operación del puerto de embarque de minerales en Punta Lobitos. Un tramo extenso de desierto fue transformado en un polo forestal empleando el agua que viene junto a los concentrados minerales, a través de un mineroducto de más de 300 km que llega a la costa desde las alturas de Huari.


Nombre científico: Pyrocephalus rubinus
Nombre común: Turtupilín.
Características:
El macho es de color marrón negruzco por encima y rojo intenso por debajo, presenta un antifaz del mismo color que por encima. La hembra es de colores menos llamativos, marrón claro por encima y beige con tonos rosa o salmón sobre el pecho y el vientre. Los juveniles son completamente oscuros y van cambiando de coloración conforme entran en madurez. Se alimenta de insectos voladores que atrapa al vuelo o en el suelo. Acostumbra posarse en puntos vistosos desde donde divisa a sus presas. Es muy común en la forestación y acostumbra vivir en el campo como en las ciudades.
TURTUPILÍN



P. 46-47 Desde que en el año 2011 se creara el Bosque de Huarmey, la población local lo adoptó como suyo, valorando su favorable impacto en el ambiente y las opciones para visitas familiares y escolares que ofrece. Para ello, cuenta con un riguroso sistema de ordenamiento, señalización e información.

P. 48-49 Las posibilidades de dar a los accidentes del litoral huarmeyano un uso cuidadoso y sostenible son muchas; sin embargo, algunos balnearios y playas reciben numerosos visitantes que eventualmente causan impactos no deseados. Huarmey guarda tesoros naturales que llaman a la observación de la naturaleza y la introspección espiritual.













Litoral, riqueza y conservación

El impresionante hallazgo del monumento wari conocido como El Castillo en las proximidades de la ciudad de Huarmey permite hacer una lectura profunda acerca de los diversos elementos que configuraban el universo conceptual y religioso de los hombres y mujeres que han habitado estas tierras desde tiempos muy antiguos.

En el mausoleo de El Castillo se encuentran objetos que acompañaban a las mujeres allí sepultadas. Varias de las piezas halladas —ceramios, orejeras— muestran elementos marinos, ya sea como representación directa en ofrendas (olas, conchas) o aludiendo a la relación del hombre con el océano, como el uso de las balsas, lo que habla de una depuraba técnica de navegación sobre todo ligada a la pesca.

El arqueólogo Duccio Bonavia ha analizado el proceso de transformación de nómada a sedentario que vivió el hombre del Precerámico de Huarmey. Al tratarse de un espacio de tierras áridas y desérticas, no fue la agricultura —como en otros valles de la costa— la actividad que definió el asentamiento como forma de vida y de organización social. Al menos no con la importancia que tuvo en la zona de la costa norteña de La Libertad y Lambayeque. Citando a Moseley, Bonavia escribe:

> Él [Moseley] admite que desde el momento que el hombre abandona la caza y la recolección comienza a utilizar ciertas plantas, pero cuando se produce el cambio a la pesca y a la vida sedentaria, si bien es cierto que algunas plantas se comienzan a difundir más que otras, ninguna de ellas "fue utilizada como elemento agrícola principal".

Posteriormente, cuando la presión demográfica demanda una mayor disponibilidad de alimentos, la agricultura define tanto la clave de la subsistencia como la construcción de estructuras de poder.

P. 50-51 El distrito de Culebras posee una secuencia de playas, puntas y bahías con grandes posibilidades para el desarrollo del ecoturismo. La Poza de Culebras (o Bañadero) es un lugar visitado por quienes disfrutan de baños de mar y deportes náuticos. El lugar conserva sus características naturales originales debido al adecuado comportamiento de los visitantes.

P. 52 El islote Corcovado, situado frente a las playas de Puerto Huarmey, tiene una altura de 22 m y es parte inconfundible del paisaje porteño. La elevación inmóvil contrasta con el movimiento de las aves marinas y el constante trajín de las embarcaciones de pesca artesanal que salen del puerto o vuelven a este con su carga generalmente cuantiosa.

El litoral huarmeyano comprende las costas de los distritos de Culebras y Huarmey, desde la punta Dos Amigos por el norte de la provincia hasta la punta La Litera, por el sur. De los 245 607 km que aproximadamente abarca el litoral de Áncash, el 44,81 % corresponde a las costas que bañan Huarmey, con 104 054 km de longitud. Dentro de esta provincia es el distrito del mismo nombre el que posee la mayor longitud: 81 703 km de costa que significan un 74,24 % del total de la provincia.

La presencia del desierto costero peruano se debe a la confluencia de dos factores: la Corriente Peruana (o de Humboldt) de aguas frías que impide las lluvias, y la barrera de la cordillera de los Andes, que bloquea el paso de las lluvias de la vertiente oriental. Huarmey es la metáfora de la conjunción de ambos espacios.

La Corriente Peruana hace descender la temperatura del mar creando hábitats marinos diferenciados para abundantes especies, mientras que las corrientes antárticas transportan una densidad extraordinaria de plancton. Estos factores convierten a aquellas aguas en los puntos más importantes para la presencia de barcos pesqueros del mundo entero. La rica y variada biomasa del Pacífico ha jugado un rol decisivo en el desarrollo de las sociedades complejas de la costa norte del Perú.

Entre las especies de peces de mayor importancia nutritiva y económica que habitan las aguas del litoral huarmeyano destacan la chita (*Anisotremus scapularis*), la corvina (*Sciaena gilberti*), la lorna (*Sciaena deliciosa*), la cabrilla (*Paralabrax humeralis*), el borracho (*Scartichthys gigas*), el tramboyo (*Labrisomus philippii*), el tollo (*Mustelus* sp.), el bagre (*Galeichthys peruvianus*), la anchoveta (*Engraulis ringens*) y el pejerrey (*Odontesthes bonariensis*), actualmente la especie con mayor presencia, que sostiene a la pesca artesanal y a la extensa cadena de trabajos que se realizan hasta el transporte del pescado.

Las especies de moluscos de la clase *Pelecypoda* son igualmente numerosas; y es la misma riqueza ictiológica la que provoca la abundancia de aves marinas en el litoral, las cuales dominan los acantilados, islas, penínsulas y bahías de Huarmey. Destacan las aves guaneras: chuita (*Phalacrocorax gaimardi*), guanay (*Phalacrocorax* sp.), zarcillo (*Larosterna inca*), piquero (*Sula variegata*), camanay (*Sula nebouxii*), gaviota (*Larus belcheri*), gaviotín (*Sterna hirundo*) y otras como pelícano (Pelecanus thagus), ostrero (*Haematopus ostralegus*), playero (*Calidris alba*), brujillo (*Haematopus ater*) y garza blanca (*Egretta thula*).

La costa huarmeyana es la protagonista de importantes transformaciones a partir de la presencia humana. A lo largo de la historia se han venido dando impactos positivos para la economía local y negativos para la vida silvestre, una disyuntiva falsa que actualmente se está tratando de encarar con sentido sostenible.

Una observación simple de los accidentes del litoral y las actividades humanas que en cada uno de ellos se desarrolla indica, por lo menos, tres tipos de formas geográficas en la costa huarmeyana: playas, puertos y un área protegida, además de un imponente elemento geográfico, como son los acantilados.

P. 55 Los trabajos arqueológicos en El Castillo muestran evidencias de un dominio muy marcado del antiguo poblador de Huarmey sobre el mar, en la pesca y la navegación. En la imagen, un ceramio mochica que reproduce con fidelidad la concha *Spondylus*, propia del trópico del extremo norte, con cabeza humana.







Playas

Las playas del litoral huarmeyano son un privilegio debido a su diversidad, belleza paisajística, terminales artesanales, territorios para la pesca, opciones para deportes y, desde luego, el turismo. Estas playas conforman una secuencia irregular en la que se alternan espacios muy abiertos y ventosos con caletas cerradas, ámbitos de roquedales y formaciones, elevados acantilados, pozas de aguas mansas y balnearios muy ocupados por la presencia humana.

Las más renombradas playas de Huarmey son Bermejo, El Gramadal, Playa de las Piedras, Tamborero, Las Zorras, Los Yuyos, La Olla, Tuquillo, Las Pocitas, Punta Patillos, Pan de Azúcar, El Castillo, Culebras, Princesa, Cocinita, Erizo, Los Perdidos, Maracaná, Antivito, Marín, Reloj, Salinas, La Victoria, Pejespero, Manaché, Boca del Diablo, El Rincón, Huanchaquito y Las Zorras.

La lista de playas es extensa y corresponde a una geografía en la que es posible hallar en el mapa ciertos puntos muy poco impactados por la presencia humana, así como otros en los que la falta de ordenamiento territorial y de regulaciones ponen en peligro la calidad del recurso, como es el caso de Tuquillo. No hay que olvidar que playas y litorales son antes que nada elementos de una naturaleza orgánica y encadenada, que no puede ver afectada una de sus partes sin quebrar el equilibrio del conjunto.

P.56 Huarmey cuenta con la Reserva Punta Culebras, que ha sido incluida en la Reserva Nacional Sistema de Islas, Islotes y Puntas Guaneras, un área natural protegida del Estado peruano que comprende 22 islas e islotes, además de 11 puntas a lo largo de la costa peruana desde Piura hasta Tacna, en una extensión de 140 833,47 ha.

P. 58-59 Si bien la zona conocida como Mirador de Las Aldas pertenece a la provincia de Casma, salta a la vista su continuidad con el litoral huarmeyano del sur, que en esta parte de la costa se abre en amplias planicies cuya perspectiva remite a la fisonomía del gran centro ceremonial del mismo nombre. La obra humana integrada al paisaje natural.

P. 60-61 Las distintas formas de pescar y extraer crustáceos y mariscos tienen que ver con la diversidad de accidentes en el litoral huarmeyano. Estos permiten que la pesca se pueda realizar en alta mar, pero también en los roquedales, en los que trabajan los marisqueros con una pericia transmitida desde tiempos precolombinos.










RITA MARIBEL
HO.12245BM
CE-53627-BM
JUAN JOSE I
SE 24623 BM



Puertos

Ciertos puntos del litoral de Huarmey han sido utilizados desde siempre como base para el ingreso al mar en busca de pescado, tal como se testimonia en piezas precolombinas halladas en distintos puntos de la provincia, al igual que en los petroglifos de Culebras. Se puede afirmar que el puerto artesanal, tal como existe hoy, continúa la tradición ancestral de la extracción de peces, mariscos y moluscos a pequeña escala, que van a las mesas familiares, se expenden en los mercados o son transportados a lugares no demasiado distantes.

Los puertos huarmeyanos en su versión contemporánea están también relacionados con la actividad minera. Así, el Gobierno peruano en 1890 entregó a The Anglo French Ticapampa Silver Mining Co. Ltda. (AFT) el área que hoy ocupa Puerto Huarmey, para su uso como lugar de embarque de minerales para su exportación. Este puerto, según estudios de la época, ofrecía mejores condiciones de calado que el mismo Callao.

En tiempos posteriores, junto con las funciones de puerto artesanal, Huarmey fue un centro principal de extracción, descargue y fabricación de harina, conserva y aceite de pescado, operaciones a cargo de fábricas como Austral Group, Pesquera Carolina y Pesca Perú. En el año 2013, fueron revocadas las licencias de estas empresas, con lo cual la actividad industrial de harina y aceite de pescado desapareció de Huarmey. En ruta hacia el puerto, hoy es posible observar las ruinas de las instalaciones de dichas plantas como pruebas de una actividad que tuvo que dejar de operar cuando el Estado hizo más rigurosas las normas de protección ambiental para esta industria.

P. 62 Puerto Culebras es la capital del distrito huarmeyano de Culebras, donde se encuentran playas que están consideradas entre las mejores del litoral peruano. La actividad pesquera de esta zona es tan antigua como la presencia humana, lo que se manifiesta en las representaciones de diversos petroglifos hallados en la localidad.

P. 64-65 Los pescadores propios de los puertos de Huarmey trabajan protegiendo el recurso marino con técnicas de bajo impacto en la biomasa. Por oposición están quienes practican la llamada *bomba*, la pesca con dinamita, considerada como el principal enemigo de la sostenibilidad en las costas de la provincia. La imagen muestra la pesca artesanal en Puerto Culebras.


BENDICION
SE-23476BM


DON ALCIDES
DON ALCIDES

Puerto Huarmey es un puerto y una población situados a 4 km al sudoeste de la ciudad capital de la provincia; están emplazados en el extremo sur del valle del río del mismo nombre. La pesca que llega a este puerto es obtenida por los pescadores de la zona, quienes trabajan con cerco y nailon, aunque la tradición les ha dado otras, múltiples técnicas que les permiten extraer bonito, cojinova, cabinza, lorna, calamares, pejerreyes, entre un sinfín de especies.

El puerto muestra una febril actividad en cuanto al transporte, limpiado y retiro de los peces que diariamente se toman del Pacífico, especialmente el pejerrey. Por su parte, el poblado es rústico y es el lugar donde habitan los pescadores y sus familias. Puerto Chico y Puerto Grande son las dos áreas en las que se divide el pueblo, que guarda aún restos de construcciones domésticas de décadas pasadas, así como carretillas y huariques donde la gastronomía es tan fresca como la brisa marina.

P. 66 El pejerrey en el mar huarmeyano ha desplazado a otras especies como la lisa y la cojinova, que antes llenaban las redes de los pescadores. En Puerto Huarmey se ha instalado una actividad muy dinámica generada por la pesca del pejerrey, que da trabajo a cerca de cuatrocientos pobladores en la evisceración, además de lavadores, chalaneros, mototaxistas, entre otros oficios.

P. 67 Una antigua aspiración de los pescadores de Puerto Huarmey es contar con un desembarcadero de pesca artesanal (DPA). Mediante la fórmula de obras por impuestos con Antamina, se construirá el desembarcadero, de 180 m de longitud, y en local anexo se contará con plantas de almacenamiento, de procesamiento y de hielo.




GEMELAS
JRG
GEMELAS
JRG
GEMELAS





P. 68-69 La disminución de la pesca se pone en evidencia cuando aparecen aves que buscan alimento entre las sobras de la limpieza en la orilla de la playa de Puerto Huarmey. La conciencia conservacionista del pescador convive en constante oposición contra la depredación y las actividades que afectan el equilibrio ambiental.

P. 70-71 Los puertos de Huarmey son similares a todos los puertos artesanales del territorio peruano, y deben enfrentar las mismas dificultades. La pesca artesanal está amenazada por la industrial, las malas prácticas dentro de la pequeña pesca, pero también cambios en el clima. Un gran desafío consiste en crear oportunidades para que los jóvenes locales continúen la labor de sus padres.


DON JULIO
DAMARIS
MI OKI
MI OKI
THRSTIN MATHIAS


JIREH-1


PESCADOR
artesanal



Ismael Flores Guerrero: historia y presente de Puerto Huarmey

"En el Perú hay 150 000 pescadores artesanales que vivimos y trabajamos en condiciones semejantes. En Puerto Huarmey actualmente existen 16 asociaciones, soy dirigente de la más antigua, creada en 1982, la Asociación de Pescadores y Armadores Artesanales de Puerto Huarmey y Anexos, que agrupa a 50 hombres de mar".

La faena artesanal de pesca se da en una variedad de técnicas. Allí están los pinteros (quienes pescan con cuerda), releros (que usan red), bolichitos (que trabajan en embarcaciones de 1 a 10 toneladas), cercos (que operan en embarcaciones de 4 a 10 toneladas), buzos de tanque, marisqueros, buzos a pulmón, marisqueros ribereños (de peña y anzuelo), marisqueros remoleadores y espineleros. "En Puerto Huarmey hay 600 hombres de mar. Ha disminuido la cantidad de pescadores porque los hombres jóvenes ahora se van a buscar otras fuentes de ingresos: minería, mototaxi, agroexportación, construcción".

"En los años cuarenta hubo aquí en el puerto una planta procesadora de anchoveta reseca, la planta Yamaguchi, producto que se iba para el Japón. Toda la comunidad trabajaba para esa planta. Las mujeres se encargaban de llevar la anchoveta a las zonas de secado, en los cerros bajos y las colinas".

P. 72 Don Ismael Flores es pescador artesanal desde que tenía 12 años de edad. Su padre era patrón de lancha y su abuelo pescaba en Salaverry. Actualmente tiene 66 años y es dueño de un bote pequeño. Sale todos los días a cordelear. Es "huarmeyano porteño", con una identidad muy marcada.

P. 73 La amplia pista conocida como *Independencia* une la Panamericana Norte con Puerto Huarmey. Este fue el lugar de reubicación de los residentes del pueblo portuario luego de los estragos causados por el terremoto de 1970. El barrio luce muy bien cuidado, las casas pintadas, los jardines tratados con esmero; todo ello es obra de la Junta de Vecinos.

El mismo puerto fue también punto de salida del mineral que venía de la sierra en acémilas. “Había una planta descolmatadora de arroz y algodón, productos que también salían del puerto... mucha actividad económica. Estaban ‘los viejos lobos de mar’ que cazaban a los lobos para secar la piel y comerciarla como cuero. No existía en ese entonces la prohibición que rige en la actualidad, ya nadie hace eso”.

El testimonio de don Ismael Flores abunda en los cambios que la pesca artesanal debe enfrentar en los años recientes. “En otro tiempo había cojinova y corvina, que ya desaparecieron, entre otras especies que ya no entran a las cinco millas. El cambio climático influye y también el aumento de la población de Huarmey, que genera más demanda de alimentos. Hoy la principal amenaza es ‘la bomba’, la pesca con dinamita que no se controla. La pesca industrial también está afectando la llegada del calamar para el desovamiento. Los inmensos barcos factoría que pescan en altura entran al mar de Grau y vienen por la pota. Además, desde otros países vienen especies como el jurel y la caballa a precios muy bajos, y nos arruinan el mercado”.

Empieza a concretarse una demanda que tiene muchos años de planteada por el pescador artesanal. Se trata de un proyecto formalizado en el año 1998, la construcción de un desembarcadero de pesca artesanal (DPA). En el año 2000, se aprobó el proyecto para ser construido por FONDEPES con apoyo de la ONU, pero no se avanzó más.

En el 2001, se retomó el proyecto, pero ya como parte de una estrategia para todo el litoral peruano. El DPA para Puerto Huarmey tomará forma mediante la estrategia de obras por impuestos, con Antamina. El presupuesto respectivo es de 24 millones de soles. “FONDEPES ha comprado el inmenso local abandonado de Austral; así el DPA tendrá 180 m de longitud y en el local habrá planta de almacenamiento, de procesamiento y de hielo”. La modalidad artesanal de pesca es una alternativa extraordinaria de empleo. Apunta don Ismael: “Hoy trabajan 400 mujeres eviscerando pescado, además de lavadores, chalaneros, mototaxistas, en fin”.



P. 75 En Puerto Huarmey trabajan aproximadamente 600 pescadores, entre pinteros (pescan con cuerda), releros (usan red), bolichitos, cerco, buzos de tanque, marisqueros, buzos a pulmón, marisqueros ribereños, entre otros. Ha disminuido la cantidad de pescadores porque los jóvenes porteños van a buscar otras fuentes de ingresos: minería, mototaxi, agroexportación, construcción.


TIO AGUSTIN
DANFER Y ANDERSON
DANFER Y ANDERSON
GIANFRET


MINIMARKET
FELISITA

P. 76 El Club Social Deportivo Once Amigos, una institución en Puerto Huarmey, ha cumplido 60 años de creado. En la imagen: Alan John Guerrero, Juan Guerrero, John Carlos Guerrero, Julio Samuel Vásquez y el dirigente Javier David Cerna. Los futbolistas son pescadores jóvenes de Puerto Huarmey. El local fue construido con tablones que formaban parte del casco de los antiguos barcos que llegaban al puerto.

P. 77 La tradicional cocina huarmeyana aprovecha la riqueza y variedad de pescados y mariscos que abunda en su mar. Las grandes cocineras de Puerto Huarmey dominan la preparación de los infaltables ceviches, sudados y parihuelas, y hoy ellas se alistan para introducir nuevas preparaciones pensando en un turista que quiere explorar desde su paladar. Las capacitaciones se dan en el local del Club Once Amigos.

P. 78 La protección de la vida marino-costera de Huarmey concierne a todos los actores involucrados en la actividad pesquera y sus derivados, y debe ser una visión presente en todo el litoral, siguiendo pautas establecidas para la Reserva Punta Culebras. La educación ambiental y la vigilancia son indispensables para la sostenibilidad de estos territorios.







Puerto, caleta y punta Culebras

Evidencias arqueológicas dan cuenta de que la caleta Culebras fue ocupada por el hombre desde tiempos remotos. Los petroglifos hallados en los alrededores del lugar son los testimonios más antiguos de aquellos asentamientos, mientras que estructuras posteriores hablan de la asimilación de estas costas al señorío de Chimú.

El topónimo *Culebras* designa a una caleta, una punta y un puerto. Sobre el origen del nombre se ha encontrado que en el año 1743 en ese punto se ubicaba un tambo al que los locales llamaban *Culebras*. Al por qué del topónimo coloquialmente se dan dos explicaciones. Una alude a la forma sinuosa del litoral; la otra menciona la abundancia de ofidios en las chacras vecinas al puerto.

El puerto de Culebras se encuentra en un espacio estrecho y cerrado, que contiene muelle, restos de fábricas y, sobre el cercano mar, abundancia de embarcaciones de diversos tamaños. Clásica comunidad de pescadores, Culebras pueblo está conformado por casas pequeñas y sencillas, ocupadas la mayoría por gente de mar y sus familias. Se cuenta, además, con un malecón y una zona comercial.

Reserva Punta Culebras

Punta Culebras es un accidente rocoso que se adentra hacia el Pacífico y destaca por su gran valor ecológico, ya que alberga una variada y abundante vida marina costera. En el año 2009, fue incluida en la Reserva Nacional Sistema de Islas, Islotes y Puntas Guaneras, conjunto que protege y conserva la representatividad de la diversidad biológica de los ecosistemas marino-costeros del Perú. El área protegida de Punta Culebras tiene una extensión total de 2953,89 ha, de las cuales 2887,60 pertenecen a la zona marina, mientras que 66,29 comprenden la zona terrestre.

La Reserva Nacional Sistema de Islas, Islotes y Puntas Guaneras es un área natural protegida del Estado peruano que forma parte del Sistema Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (SINANPE), recurso gestionado por el Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (SERNANP). Comprende 22 islas, islotes y grupos de islas, además de 11 puntas a lo largo de la costa peruana, desde Piura hasta Tacna, en una extensión de 140 833,47 ha. Punta Culebras se integra a esta área nacional protegida (ANP) con la finalidad de preservar las poblaciones de aves y demás especies de mar y tierra, así como de promover el manejo sostenible de recursos como el guano, peces e invertebrados marinos que son extraídos por el hombre. Como en toda ANP, Punta Culebras también es un centro para la investigación científica y la educación ambiental.




CULE
BRAS





Puerto Punta Lobitos, Antamina

A la altura del kilómetro 292 de la Panamericana Norte se ubica el desvío que conduce a Puerto Punta Lobitos, punto de embarque del mineral de Antamina. La mina está ubicada en el distrito de San Marcos, provincia de Huari, en la parte alta de la región Áncash. Dista 200 km de la ciudad de Huaraz y está instalada a una altitud promedio de 4300 m s. n. m. Antamina produce concentrados de cobre, zinc, molibdeno, plata y plomo. En el año 2002, se construyó en Punta Lobitos el puerto donde se embarcan los concentrados de cobre y zinc que llegan hasta la costa a través de un mineroducto de más de 300 km de longitud. Barcos de banderas diversas recogen el mineral, que se va a todo el mundo.

Acantilados y loberas

Las Lenguas, de norte a sur, es el nombre de una saliente que se expande en una secuencia inicial que desciende en altura, con un característico tono rojizo en la tierra que se acerca al mar. A estas tierras siguen los imponentes acantilados del color del óxido.

Desde la embarcación, la vista de los farallones subyuga, pues son formaciones que en algunos puntos alcanzan los 200 m de altura y en su parte baja se dispersan sobre islotes y roquedales. La zona alberga una poblada lobera. Dependiendo de la estación y el ciclo de vida de los lobos, se los puede apreciar trepando las rocas, calentándose al sol, las madres con las crías, los machos y sus territorios. Además, se aprecian pingüinos de Humboldt y otras aves marinas.

Una práctica muy antigua —de hecho, precolombina— de los marisqueros huarmeyanos los lleva a descender por los acantilados hasta los roquedales apenas atados con cuerdas, para dedicarse a la extracción de las especies que van a la mesa familiar, al mercado y a los restaurantes de Huarmey.

P. 80-81 Hasta el año 2013 Puerto Huarmey fue un punto de extracción, descargue y fabricación de harina, conserva y aceite de pescado, operaciones a cargo de fábricas de grandes dimensiones. En ese año fueron revocadas las licencias de estas empresas que no pudieron adecuarse a la nueva normatividad ambiental, la actividad industrial de harina y aceite de pescado desapareció de Huarmey.

P. 82-83 En la playa Punta Patillos, que pertenece al distrito de Culebras, viene funcionando un proyecto de ecoturismo orientado a la protección de la vida marina, especialmente del ave chuita, además de frenar la pesca con dinamita y desarrollar actividades de educación ambiental.







P. 85 A lo largo de la historia Puerto Huarmey ha sido centro de diversas actividades más allá de la pesca artesanal, como la salida de mineral desde el siglo XIX, la industria de la harina de pescado y el procesamiento de la anchoveta seca. Hasta antes de la prohibición se cazaba al lobo de mar para aprovechar su piel como cuero, práctica ya del todo desaparecida.

Fotografía Jose Balbin.

P. 86-87 El pingüino de Humboldt (*Spheniscus humboldti*) se encuentra en riesgo de extinción debido a la pérdida de espacio para su anidación, la caza para su consumo, el entrampamiento en las redes de pesca y los cambios generados por el fenómeno de El Niño. Sin embargo, las campañas de concientización hechas con los propios pescadores y población de Huarmey han dado como resultado una mejora significativa en la población de esta especie.





Juan Loo “Purunga”, el coraje

Desde el punto conocido como Punta Estacas Alto, se escuchan las voces estremecedoras de los lobos de mar que retozan, nadan o marcan territorio en los roquedales que están a más de 120 m hacia abajo, donde revientan las olas. Purunga y su compañero Henry Rafael hoy, como todos los días, descenderán hasta esos roquedales para extraer mariscos y cordelear.

Ellos son de los pocos marisqueros que se descuelgan como quizá se haya hecho desde siempre. “Lo hago porque me gusta y porque así consigo mejores productos, en cantidad y en calidad. De acá salen el blanco, la pausa, el chanque, el barquillo, a veces el barbón. Somos pocos, no todos tienen el coraje. Las olas enormes se estrellan contra las peñas, y el agua no tiene por dónde expandirse, rebota, sale con fuerza por cualquier lado. Mi padre me traía, pero no me dejaba bajar de la lancha, por el peligro”.

Los marisqueros bajan atados con sogas entre ellos y, en algunos puntos, se sujetan a estacas que han dejado instaladas. Llevan su almuerzo y un *wet suit* que visten al llegar a las peñas, además de las sandalias que se fabrican en Huarmey de manera artesanal.

P. 88 Juan Loo “Purunga” (de blanco) es huarmeyano, tiene 36 años de edad y desde siempre ha trabajado como marisquero y pescador. Algunas veces desciende en el punto llamado Punta Estacas Alto, donde el acantilado tiene entre 120 a 180 m de altura. Suele trabajar con su compañero de riesgo Henry Rafael.

"El marisco se saca con un fierro o un clavo y se va guardando en una red que llevamos atada a la cintura. El mejor momento para marisquear es cuando baja el agua: la seca".

Cuando no están marisqueando, cordelean desde las peñas. Salen chitas, caballas, cabinzas, pintadillas, en una jornada de un día. Bajan temprano por la mañana, Loo permanece el día entero.

"Claro que hay accidentes. El último fue el de Diego, mi mejor amigo, mi hermano, hace cuatro años. El mar estaba movido y Diego, en lugar de descolgarse por el acantilado que acá tiene 180 metros de altura, se fue por el mar. El mar se lo llevó y su cuerpo nunca apareció".

¿Miedo? Purunga dice no tener miedo si es que las cosas se hacen bien, si se cuenta con buenas sogas, con el fierro firme. "Es cierto que, aun así, hay veces que el mar da temor, el mar es impredecible".

P. 89 Los marisqueros llevan consigo su almuerzo, un *wet suit* que se ponen cuando llegan a las peñas, una red para guardar lo extraído, y calzan las sandalias de cabo felásico (parte interna de la cuerda) que se fabrican artesanalmente en Huarmey. Suelen trabajar todos los días y algunos de ellos permanecen en los roquedales durante la jornada entera.







P. 90-91 Esta forma de marisqueo es de alto riesgo y demanda tanto coraje como pericia para no sufrir accidentes y obtener buena cosecha. Unos años atrás Purunga perdió a su mejor amigo cuando este, en un día de mar embravecido, continuó descendiendo hasta que las olas se lo llevaron. Su cuerpo nunca apareció. La vida del marisquero es arriesgada y solitaria.



P. 92-93 Equipos de la televisión europea han producido documentales sobre los marisqueros de los acantilados, destacando el valor de los hombres de mar que desafían a una naturaleza hostil cuando se trata de ganarse la vida extrayendo los mejores productos marinos. Esos retos son también experiencias profundamente emocionales.

Fotografía Jose Balbin.

P. 94-95 Esta pequeña caleta huarmeyana de aguas tranquilas es conocida coloquialmente como Perú, un guiño popular que habla del aprecio por la patria expresado a través del valor que se da a los accidentes litoraleños de Huarmey y Culebras. Las playas de Huarmey son una tentación para la puesta en valor turístico y un desafío para la conservación.













Huerta, chacra, agroexportación

Pararín es una comunidad campesina nativa tan extensa que se distribuye en tres provincias de Áncash: Huarmey, Recuay y Bolognesi. Existe como comunidad desde el 28 de junio de 1664. Ramón Castilla creó el distrito de Pararín en 1857, lo que se refrenda por resolución suprema en 1932. Así, Pararín, la segunda comunidad con más territorio en el Perú (236 000 ha), queda reconocida en su extensión actual, que cubre valle alto, desierto y playas.

La base para el registro de la comunidad fue la presencia ancestral de siete ayllus, que se mantienen hasta el día de hoy: Muniquisra, Sanki, Cruzpunta, Aunin, Maquia, Machku, Pichiquillan. Pararín tiene 1200 habitantes.

Yoner Rodríguez explica que la ganadería tradicional actualmente "[...] ha sido desplazada por la agricultura. En Pararín no existe la propiedad privada de la tierra; sin embargo, cada agricultor trabaja una parcela y no aporta a la comunidad. Antiguamente los pastores aportaban ganado; hoy es más bien la comunidad que con lo obtenido por las concesiones apoya a los comuneros".

En Pararín se hablan el quechua y el castellano, "[...] el 50 % estamos aferrados culturalmente a nuestro ancestro serrano, pero ya la gente joven migra y se desliga de las tradiciones, festividades y la identidad cultural".

Los elementos que mantienen la unidad comunal son los ayllus, la elección democrática de autoridades comunales cada dos años y la economía comunal basada en las concesiones de terreno. Primero se financian los proyectos comunales y luego se da la distribución entre las familias de los comuneros.

P. 96-97 El arqueólogo Duccio Bonavia sostiene que el valle de Huarmey, desde tiempos antiguos, se encuentra entre los más importantes del departamento de Áncash. El río Huarmey cada cierto tiempo se carga con las precipitaciones causadas por El Niño, lo que provoca estragos en el campo y la ciudad del mismo nombre, como ocurrió en el año 2017.

P. 98 El valle de Culebras tiene la forma de embudo, tal como el geógrafo Gonzalo de Reparaz escribió sobre los valles de la costa peruana. Un valle corto, de apenas 40 km de longitud, es regado por el río Culebras, que se origina en la localidad de Quian y se abre dramáticamente en el litoral de la provincia huarmeyana.

Pararín, desde el punto de vista de la actividad agrícola, alberga aún modos de producción tradicionales como la pequeña ganadería y la agricultura familiar. El principal proyecto en cartera de los pararinos es la implantación de riego tecnificado para el cultivo de frutas en ambos valles.

Cuando en el año 1873 el sabio italiano Antonio Raimondi pasó una temporada en Huarmey, describió lo que en ese entonces conformaba, junto con la hacienda, la huerta, como unidad productiva característica del valle: "La campiña de Huarmey no es muy extensa, produce, sin embargo, la más agradable impresión al fatigado viajero que entra al valle después de haber recorrido el árido y despoblado arenal. En las chacras se cultivan muchas clases de frutas, tales como piñas, lúcumas, tumbos, paltas, palillos, guayabas, chirimoyas, naranjas, limones [...]".

Casi 150 años es un tramo extenso de tiempo, y es el que Huarmey ha necesitado para ir transformando su agricultura desde la pequeña chacra hasta los extensos cultivos para la agroexportación y la agroindustria.

El área agrícola de la provincia de Huarmey es de 11 827,80 ha (de un total de 392 438,70 ha de área territorial), y es en ese rubro la segunda provincia del departamento. La costa contiene 5359,15 ha (49,55 %) y la sierra 5455,60 ha (49,55 %). Huarmey registra 2129 unidades agropecuarias.

La actual agricultura del valle se orienta principalmente al mercado externo y agroindustrial. Sus productos más destacados son el espárrago, la palta, la páprika, el arándano y, en menor proporción, el maíz blanco. El principal destino de la producción de Huarmey es la venta de cultivos agroindustriales (permanentes), seguida de los cultivos de cereales (transitorios) y los frutales (permanentes). La demanda de riego mantiene el mismo orden que los tres cultivos antes mencionados, es decir, en función de su importancia: cultivos agroindustriales, cereales y frutales.



P. 101 Yoner Rodríguez Marcelo nació en Pueblo Viejo, localidad de la comunidad campesina nativa de Pararín, la segunda más extensa del Perú. Pararín fue catalogada como comunidad durante el Virreinato, hace 357 años, debido a un conjunto de ayllus que vivían de manera integrada, lo que ocurre hasta el día de hoy.







P. 102-103 Tradicionalmente, los pararinos se dedicaban al pastoreo de ganado, pero han ido virando hacia la agricultura. Hoy Pararín compatibiliza la ganadería, la agricultura en pequeña escala y las concesiones de tierras eriazas, pero han desaparecido los vínculos de trabajo comunitario ancestrales. Pararín coexiste en Huarmey con una agricultura tecnificada que mira hacia el resto del mundo.



Según el IV Censo Agropecuario (INEI, 2012), en la provincia de Huarmey se da un 37 % de agricultura familiar de subsistencia, frente al 13 % de agricultura familiar consolidada. Huarmey tiene 2119 productores. Del total de productores, el 79 % son hombres y el 21 % mujeres.

En opinión de Juan Loayza, empresario exportador: "En la provincia de Huarmey nuestra principal actividad es la producción de espárrago verde [...] en la región Áncash existen siete empresas asociativas y en todo el país hay más de treinta organizaciones similares. Hemos logrado obtener certificación internacional para nuestro espárrago y gracias a esa certificación empezamos a tener una diferenciación en el mercado, y es por ello que nos pagan un mejor precio". Continúa Loayza: "[...] como agricultores individuales, al principio entregábamos nuestra producción a los acopiadores. No teníamos volumen de producción y nuestra economía era muy baja. Esas dos variables empezaron a cambiar y ya estamos logrando contratos de ventas con empresas grandes".

P. 104 El principal destino de la producción agrícola de Huarmey es la venta de cultivos agroindustriales (permanentes), seguida de los cultivos de cereales (transitorios) y los frutales (permanentes). Según el IV Censo Agropecuario (INEI, 2012), en la provincia de Huarmey se da un 37 % de agricultura familiar de subsistencia, frente al 13 % de agricultura familiar consolidada.

El porvenir de Huarmey como una gran zona de cultivo agroindustrial es ilimitado. Diversos estudios indican que la cuenca del río Huarmey podría iniciar un plan agrícola agresivo que permitiría ampliar en 1500 ha la frontera agrícola y generar 15 000 puestos de trabajo permanente en la zona. Todas las quebradas secas investigadas tienen las condiciones adecuadas para ser incorporadas como zonas agrícolas. Asimismo, las aguas subterráneas del valle poseen cualidades para iniciar un plan agrícola con diversos productos, entre los que destacan la alcachofa, el espárrago, la páprika, la palta y los insumos para la fabricación de biodiésel.

En cuanto a la exportación, Huarmey ocupa ahora un lugar importante en la producción de palta, espárrago y arándanos para mercados ultramarinos. Actualmente, existen por lo menos cuatro empresas agroexportadoras interesadas en un futuro cercano en desarrollar la oferta productiva bajo un modelo que se coordinaría con la Municipalidad Provincial de Huarmey.

El tiempo y la obra humana han transformado parte del desierto para crear una zona agroindustrial especialmente productiva y promisoria. Hoy las chacras que menciona Raimondi ya no describen la mayor porción del agro huarmeyano. El paso de la chacra —tal como hasta ahora se da en Pararín— al cultivo para la agroindustria y la agroexportación implica cambios muy importantes tanto en el paisaje como en las condiciones de los suelos y, sobre todo, en la forma de vida del trabajador de la tierra en la provincia.

P. 105 Los valles de Huarmey y Culebras son los más pequeños de la costa peruana. Estrechos y en varias partes encajonados, muestran laderas abruptas e inestables; en ciertos, contados tramos, se ensanchan haciendo posible la agricultura en las tierras ribereñas y en las terrazas de las laderas. Las partes anchas y de mayor área cultivable son sus deltas.



P. 106 Entre los cultivos que se han adaptado a las condiciones ambientales de los valles huarmeyanos se encuentran el ají y la páprika; esta última forma parte del *boom* agroexportador de la provincia. Como señala Antonio Raimondi refiriéndose a la hacienda de Huarmey a mediados del siglo XIX, la escasez de agua no permitía cultivos sostenibles de caña y algodón



P. 107 La chacra y la huerta han sido las unidades productivas características de Huarmey hasta la llegada de proyectos agroindustriales de gran escala que transformaron el desierto en verde. Este importante cambio ha modificado el terreno de modo tal que también se han reducido las barreras naturales de contención a huaicos e inundaciones.





P. 108-109 Diversos estudios indican que en la cuenca del río Huarmey se podría iniciar un plan agrícola agresivo que permitiría ampliar en 1500 ha la frontera agrícola y generar 15 000 puestos de trabajo permanente en la zona. Las aguas subterráneas harían posible extender la producción de alcachofa, espárrago, páprika, palta e insumos para biodiésel.



Lo orgánico y lo biodinámico

Entre los principales productores de palta Hass de Huarmey se encuentra Juan José López, un huarmeyano que combina las técnicas más exigentes de la producción orgánica, con la biodinámica, un sistema de producción basado en las teorías y trabajos homeopáticos de Rudolf Steiner, creador de la escuela antroposófica, y que en 1924 comenzara a aplicar sus lecciones a la agricultura.

"La biodinámica utiliza el calendario astrológico para organizar las faenas agrícolas en favor de una mayor calidad y cantidad de los productos. En Chile y Argentina la bioagricultura ya se viene aplicando con éxito. Las constelaciones y la fe son instrumentos que mejoran la agricultura". La permacultura y el *slow food*, tan fuertes en un mundo como el de hoy que busca recuperar las fuentes de vida en lo próximo a la mano, son en parte derivaciones de la biodinámica.

Juan José lleva diez años como agricultor. Actualmente, trabaja seis hectáreas de palta Hass (3000 plantones) y cuatro hectáreas de uva (1000 plantas). Tiene proyectado comenzar a producir vinos cabernet sauvignon, sauvignon blanc, chardonnay y chenin blanc.

En el 2011, López entró a la producción de palta: "[...] a la *yan ken po*, decidí por la variedad Hass. Mi primera producción fue de 4 toneladas y nadie quería comprarme [...]", hasta que se conectó con mercados internacionales y certificadoras como SENASA (peruana), Global Group y Orgánica.

P. 110 La producción de palta Hass está orientada a la exportación y se encuentra vigilada por diversas certificadoras internacionales que vigilan el carácter orgánico de la producción, así como requisitos en las condiciones laborales del personal. La llamada palta fuerte se produce en menor escala y se destina al mercado interno.





P. 111 Entre los principales productores de palta Hass de Huarmey, destaca Juan José López, un huarmeyano que combina las pautas orgánicas con la biodinámica, un sistema agrícola con bases esotéricas. Juan José trabaja 6 ha de palta con 3000 plantones y 4 ha de uva (1000 plantas) con la idea de producir vinos.

P. 112-113 En muchas chacras del valle de Huarmey se aprecian los cultivos de sandía. Las enormes sandías de color rojo intenso en su interior, jugosas, sabrosas y refrescantes, se transportan a Lima, aunque el consumo local de la fruta es cuantioso debido también al calor que domina a Huarmey durante la mayor parte del año.

En Huarmey existen actualmente tres productores orgánicos que realizan sus procesos en condiciones sumamente exigentes: nula presencia de elementos químicos, producto de aspecto uniforme, ninguna imperfección exterior, terrenos libres de plásticos, aire no contaminado, además de otorgar a sus trabajadores baños diferenciados, comedor, inclusión en planilla, como lo certifica la firma SMETA.

La producción de palta de López es excepcional: 35 toneladas por hectárea. Mientras lo explica, va mostrando los suelos blandos, carentes de tacos de barro, y la fluidez de los elementos agrícolas. En el fundo se eliminan las plagas de manera circular, microbiana: se siembra plantas anexas a paltos y uvas que atraen a los insectos que evitan el surgimiento y la propagación de plagas. Se emplea también el azufre y la cal, el ácido sulfocálcico, creado en Europa en 1890.

Como parte de la agricultura circular, Juan José López cría abejas en doce colmenas. Las abejas polinizan el 20 % de la agricultura.






SECHÍN BAJO Y CERRO SECHÍN
Valle de Casma
PERÍODO PRECERÁMICO E INICIAL
≈10 000 – 1500 a. C.
Nepeña
Punkuri
Huaca Partida
Casma
Sechín Alto
Las Aldas
Culebras
Templo de Quebrada Río Seco
Huarmey
Templo de Cuz Cuz
Gavilanes
CHANKILLO
Valle de Casma
HORIZONTE TEMPRANO
1 500 a. C. – 0
Culebras
Castillo de Ampanú
Huarmey
Pedregal
Contextos funerarios
Cupisnique
(en El Castillo de Huarmey)
PAÑAMARCA
Valle de Nepeña
PERÍODO INTERMEDIO TEMPRANO
0 – 650 d. C.
Culebras
Quillapampa


CASTILLO DE HUARMEY
Valle de Huarmey
IMPERIO WARI
HORIZONTE MEDIO
650 – 1050 d. C.
TEN TEN
Valle de Culebras
PERÍODO INTERMEDIO TARDÍO
1050 – 1470 d.C.
FORTALEZA DE PARAMONGA
Valle de Fortaleza
HORIZONTE TARDÍO
1470 – 1532 d. C.
Casma
El Purgatorio
Huarmey
Punta Lobitos
Casma
Manchán
Culebras
Chacuasjirca
Huarmey
Campanario



El mundo wari en El Castillo de Huarmey

Dra. Patrycja Przadka Giersz | Dr. Milosz Giersz

Entre los flancos andinos y el océano Pacífico se despliega una delgada franja desértica que se extiende por más de 2000 km entre frontera y frontera. Se trata de la costa peruana, que conforma el 1 % del territorio nacional y se encuentra cruzada por numerosos valles formados por los ríos que descienden de los nevados andinos.

Las primeras civilizaciones prehispánicas —en muchos aspectos, aún vivas y tangibles— tuvieron como lugar de origen el paisaje costero, el litoral y los valles fértiles del norte del Perú actual, específicamente, en el territorio de la región Áncash, afincada entre los ríos Santa y Huarmey. Esta área cumple un papel determinante para nuestro conocimiento de los procesos acaecidos en la prehistoria sudamericana. Cuna de las más antiguas civilizaciones, fue aquí donde los primeros imperios prehispánicos se fueron definiendo por completo.

Las civilizaciones antiguas que integran el panorama del Perú prehispánico surgieron en un espacio extremadamente duro para el desarrollo de la vida humana. En la costa ancashina no existen bosques que puedan proporcionar madera recta, apropiada para construir embarcaciones; tampoco se trata de un hábitat de especies domesticables que hubiera proporcionado animales de tiro, para jalar el arado o la carreta. La civilización tuvo que forjarse con la fuerza de los brazos humanos, sin ayuda de bestias, salvo la llama (con una capacidad de carga limitada), sin la rueda, sin máquinas muy elaboradas y, en general, con grandes limitaciones para el asentamiento y la conformación social.

El diverso espacio fue conquistado por el hombre, a la par que se daban importantes cambios climáticos que causaron dramáticas transformaciones en el hábitat humano. La última glaciación y el paulatino establecimiento de las condiciones medioambientales actuales —que determinan a la fauna y la flora—, la elevación de las temperaturas anuales y los deshielos son factores que repercutieron en la variación de la línea de litoral, en la cobertura boscosa y en el relieve de terreno.

P. 116 En las excavaciones de El Castillo de Huarmey se han encontrado ofrendas trabajadas en materiales tan diversos como la madera, la piedra y la cerámica, además de tejidos y objetos de metal. Un *kero* de piedra, ejemplo único de la excepcional pericia de los artesanos wari, que expresaron los elementos de su cosmovisión en piezas funerarias.
Fotografía Milosz Giersz.

Entre el 10 500 y el 6000 a. C., la costa norte en su integridad y parte de la costa central del Perú fueron ocupadas por grupos pertenecientes a una sola tradición regional, cuyo testimonio son las alargadas puntas de piedra talladas con habilidad, que los arqueólogos suelen reconocer con el término de *puntas paijanenses*. Esos grupos poblacionales muestran su adaptación a las condiciones de vida en la costa centroandina en la fabricación de armas y de utensilios de caza y pesca, tecnología que les permitió aprovechar tanto la fauna de las lagunas costeras, del mar, como la del litoral desértico y de la loma. Herramientas útiles para separar la carne del hueso; cortar huesos, madera y carne; limpiar pieles y perforarlas para poder coserlas. Se cazaba guanacos y venados, pero también fauna chica, especialmente reptiles. Las evidencias sugieren que los grupos paijanenses, aunque aún no eran sedentarios, solían desplazarse en territorios restringidos que conocían bien, situados entre el litoral y el valle medio.

La domesticación de las plantas y animales, así como el surgimiento de estamentos religiosos y sociales, marcan el tránsito entre comunidades recolectoras y cazadoras a sedentarias. Surgen los primeros centros con su impresionante arquitectura monumental. Este proceso, llamado en arqueología *sedentarización* o *neolitización* (para el caso del Viejo Mundo), se dio en el área centroandina entre el cuarto y el tercer milenio antes de Cristo, lo que es relativamente tardío en comparación con otras regiones del globo. La costa de Áncash y, en particular, el valle de Casma resultan clave en este proceso civilizatorio. Los vestigios de cultura material de las comunidades agrícolas y pesqueras allí asentadas nos permiten comprender las profundas transformaciones culturales acaecidas en aquel período. Uno de los aspectos más sorprendentes de la sedentarización andina, observado precisamente en las costas desérticas del Pacífico, es la aparición de las primeras construcciones arquitectónicas con características monumentales.

Durante el tercer milenio antes de Cristo, cuando la transición hacia la vida sedentaria en la costa y en la sierra andinas está definida, el paisaje se transforma con el levantamiento de imponentes edificios ceremoniales cuyas huellas subsisten en Sechín Bajo y Las Aldas (valle de Casma), en Caral y Áspero (valle de Supe), en el Paraíso (valle de Chillón). En estos lugares la arquitectura ceremonial se caracteriza por las pirámides truncas, las plazas hundidas de forma circular o rectangular, los edificios en U y ciertas estructuras ubicadas en terrazas artificiales. El material constructivo era la piedra y para los rellenos se emplearon las llamadas *shicras,* bolsas hechas con fibras trenzadas de maguey y rellenadas con piedras.

P. 119 Uno de los monumentos arqueológicos más tempranos en la provincia de Huarmey es el templo conocido en la zona como Cuz-Cuz, donde se puede apreciar la presencia de shicras (una red estandarizada de fibra vegetal rellena de cantos rodados) para la edificación de los monumentos.
Fotografía Milosz Giersz.





P. 120 En el tercer milenio de la era pasada, cambia el paisaje cultural en la costa norte del Perú. Aparece la imponente arquitectura monumental de carácter ceremonial, en cuya complejidad se incluyen terrazas artificiales, plazas hundidas, plazas en forma de U, entre otros elementos ligados al poder político y religioso. Muestras de ello se encuentran en Sechín Bajo (Casma), Caral y Áspero (Supe), en Paraíso (valle del Chillón) y en Las Aldas (Casma), cuya perspectiva se aprecia en la imagen.

Fotografía Veronica Lanza.

P. 122-123 El muro externo del templo de piedra de Cerro Sechín está compuesto por monolitos grabados con representaciones de guerreros, así como de cuerpos humanos seccionados. Estas tempranas expresiones artísticas confirman la presencia de la guerra y el nacimiento del *ethos* guerrero.

P. 124-125 La arquitectura y la iconografía visibles en los templos de Punkurí y Cerro Blanco, ambos en el valle de Nepeña en Áncash, demuestran que los orígenes del arte y la construcción chavín provienen del litoral del Pacífico. Según Tello, Punkurí contenía estructuras de piedra con paredes ornamentales de clásico estilo chavín.

P. 126-127 Pañamarca señala la expansión de la cultura mochica hacia el sur. Su importancia militar se evidencia en un emplazamiento en lugares estratégicos, en la disposición y grado de declive de las escaleras, y en las anchas calzadas, que favorecían al sistema de relevo de mensajeros. Estuvo ocupada por un grupo de élite militar y religioso.

Algunos de los centros ceremoniales erigidos en el segundo milenio antes de Cristo, luego de la introducción de la cerámica, llegaron a cubrir más de 200 ha, superando en extensión a Caral y alcanzando un nivel comparable con renombrados templos del período Inca. Asimismo, destacó la magnitud de ciertas construcciones, como la pirámide principal de Sechín Alto, hecha con adobes secados al sol y revestida con bloques de granito, cuya base de 300 por 250 m supera a la planta de la pirámide de Keops, mientras que una serie de plazas ceremoniales unidas entre sí que conducían hasta ella tenían una longitud de 2 km. No menos impresionante es el asentamiento de Pampa de las Llamas-Moxeque, en el mismo valle de Casma, caracterizado porque su planificación define dos grandes edificios levantados sobre plataformas en ambos lados de una gran plaza de 1 km de extensión, con construcciones menores alineadas en los lados restantes.

La tradición de construir grandes templos se mantuvo durante casi tres mil años. Su ocaso coincide con el auge del centro ceremonial de Chavín de Huántar. En este lapso, ciertas regiones de la costa y de la sierra desplegaron estilos propios de arquitectura. Resulta significativo que en paralelo a la arquitectura se desarrollara el arte figurativo, testimoniado en relieves arquitectónicos, morteros esculpidos y telas pintadas, imágenes que dan cuenta de la complejidad de las creencias de estos hombres. Los cuerpos de los seres representados están formados por partes correspondientes tanto a lo humano como a diferentes especies animales. La singularidad de Cerro Sechín se encuentra en la representación de jerarquías signadas por cuerpos humanos cercenados durante algún sacrificio ritual. Otros ejemplos de arte figurativo —como los relieves de los templos de Punkurí y Cerro Blanco en el valle de Nepeña— demuestran que los orígenes del arte chavín provienen del litoral del Pacífico.

La vida sedentaria en el ecosistema costero fue y sigue siendo posible en oasis rodeados por vastos desiertos inhóspitos. Es sabido que los Andes centrales son el área de origen de civilizaciones prístinas que más especies domesticadas de plantas comestibles han aportado a la dieta humana de la era moderna. La historia de la domesticación de estas plantas recién se está escribiendo, mientras que hoy se da un amplio debate sobre la importancia de los productos marinos, entre peces, crustáceos y mariscos, en la dieta diaria de las poblaciones de la costa. En este punto, es imprescindible tener en cuenta que la agricultura no pudo haberse desarrollado de manera independiente en los valles desérticos de la costa del Pacífico, porque la mayoría de las plantas silvestres comestibles que dieron origen a las especies domesticadas crecen en estado natural muy alejadas del litoral, en los valles interandinos o en la ceja de selva. Para aprovechar los oasis, había que dominar el manejo del agua que llega en abundancia solo durante la estación húmeda y calurosa del verano austral. Era menester también valerse de los recursos de loma, zona cubierta de vegetación que se nutre de la humedad ambiental, un hábitat que ofrecía refugio a manadas de guanacos y cérvidos, así como a ciertas plantas comestibles y medicinales.













La producción de excedentes agrícolas también requirió idear una forma inteligente de almacenamiento para largas temporadas. Gracias a los hallazgos realizados por el arqueólogo Duccio Bonavia en el sitio de Los Gavilanes, en el litoral huarmeyano, se sabe que la tradición de conservar los productos de panllevar (maní, frejol, maíz, etc.) cubriéndolos con arena permitió a los pobladores de Huarmey de hace 4000 años una seguridad alimentaria capaz de cubrir las épocas de escasez. Cabe mencionar que el papel del maíz en la dieta costera fue muy limitado hasta la segunda mitad del primer milenio antes de Cristo. El cultivo de este grano fue destinado en primera instancia para la producción de chicha de jora.

Los más recientes estudios establecen que los grandes centros de la costa aquí descritos fueron abandonados cuando los nuevos polos culturales ubicados en la sierra ganaron en importancia religiosa y política. Los antiguos elementos culturales costeños, tales como la cerámica ceremonial y la iconografía de Cupisnique, se difunden hacia la cordillera, donde los templos de Chavín de Huántar y Kuntur Wasi ingresan a su período de auge. Este fenómeno pudo haberse debido, entre otras causas, a cambios climáticos y ambientales ocurridos en la costa, en especial, los fuertes eventos asociados al fenómeno de El Niño.

P. 129 En la actualidad podemos observar la técnica ancestral de la preparación de la bebida, la célebre chicha huarmeyana, elaborada con un tipo de semilla especial, casi en extinción, de empleo exclusivo para la preparación de este alimento líquido de maíz.

P. 128 El conjunto Los Gavilanes, situado en Huarmey, muestra como única estructura reconocible en superficie los restos de un muro de piedra. Este sitio había sido investigado solo por los hallazgos botánicos hasta que el arqueólogo Duccio Bonavia, en la década de los setenta del siglo XX, inició una investigación integral del lugar.
Fotografía Milosz Giersz.







P. 130-131 La presencia de Chavín-Cupisnique en Huarmey se vislumbra no solo en la arquitectura monumental, sino también en el patrón funerario y en las típicas ofrendas mortuorias, como botellas asa estribo o morteros tallados en piedra. La civilización de Chavín-Cupisnique se extingue hacia el año 300 a. C.

Fotografía Milosz Giersz.



Entre los siglos V y III a. C. se produjeron otras importantes transformaciones culturales en todo el territorio andino. Durante este período, vinculado a la aparición de cerámica de varios estilos locales, surgieron nuevos centros de gran envergadura relacionados con una nueva y diferente modalidad de organización social, como ocurrió en San Diego (Casma) o en Huambacho (Nepeña). Por un lado, los contactos entre las poblaciones de la costa y la sierra se intensificaron con respecto a siglos anteriores. Igualmente, la penetración gradual de poblaciones asentadas en las periferias del mundo de Chavín-Cupisnique introdujo nuevas tecnologías, un marcado crecimiento poblacional, formas distintas de guerrear, la irrigación de los campos y patrones de consumo hasta el momento desconocidos, basados en el incremento de la producción agrícola y la difusión de la ganadería de camélidos. Alrededor del año 300 a. C., se evidenciaron los resultados de este recambio poblacional, que puso fin a la civilización de Chavín-Cupisnique. Como consecuencia, aparecen fortificaciones en lugares estratégicos, lo que constituye una de las características más saltantes de la época. Entre los valles de Virú en La Libertad y Huarmey en Áncash, se presentan imponentes recintos fortificados, ubicados en las cimas de los cerros que rodean los valles. Estas "fortalezas", como Chankillo en el valle de Casma o Castillo de Ampanú en Culebras, funcionaban como templos, refugios en caso de conflictos y guerras, y posibles observatorios astronómicos.

Recientes hallazgos en Chankillo dan pruebas de la existencia de un sofisticado sistema calendario a partir del registro de la salida y la puesta del sol en el horizonte dominado por las célebres Trece Torres. Sin embargo, los más importantes cambios sociales ocurridos en los últimos tres siglos antes de nuestra era son visibles en la iconografía. Desaparecen casi totalmente los motivos de la ideología religiosa de Chavín-Cupisnique, dando lugar a los relacionados con la nueva élite guerrera. Ello significó para la civilización prehispánica andina dar el siguiente paso, que ha llevado al surgimiento de una de las mayores culturas clásicas de la costa norte del Perú, la cultura moche o mochica.

Entre 100 y 800 d. C., los moches o mochicas crearon una cultura única que recorrió toda la costa norte del Perú, desde Piura hasta Huarmey, revolucionando el arte y llevando la metalurgia, la alfarería y otras artes a los límites de la perfección. Esta magnífica cultura es también —quizá después de los incas— la más conocida a nivel internacional, gracias al desarrollo de numerosos proyectos de investigación y a los hallazgos de las tumbas de la élite moche en Sipán (valle de Lambayeque), así como los descubrimientos de relieves polícromos y pinturas murales en Cao Viejo (complejo El Brujo, valle de Chicama), Huaca de la Luna (valle de Moche) y Pañamarca (valle de Nepeña).

P. 133 Vista aérea de Chankillo (aproximadamente 2200 años de antigüedad), en el valle de Casma. Durante mucho tiempo se asumió que el sitio se trataba de una fortaleza militar; sin embargo, estudios posteriores han determinado que su función principal fue la de observatorio astronómico, sobre todo al analizar sus Trece Torres alineadas de norte a sur.

Fotografía Veronica Lanza.



La costa de Áncash constituía la frontera sureña de la cultura moche. El templo de Pañamarca, situado en la parte medio-baja del valle de Nepeña, es considerado como uno de los conjuntos arqueológicos más importantes entre los construidos por los mochicas y es el único sitio monumental conocido en la parte meridional del supuesto Estado moche. La presencia de esta civilización más al sur ha sido tema de debate durante varias décadas. Las primeras informaciones sobre la presencia moche en el valle de Huarmey se deben a Wendell C. Bennett, quien presentó en 1932 dos botellas asa-estribo de esta cultura, supuestamente provenientes del cerro El Maltino, ubicado entre los valles de Culebras y Huarmey. A pesar de que ocasionalmente arqueólogos o huaqueros encontraban vestigios mochicas en tumbas solitarias excavadas en estos territorios, fue recién en el siglo XXI cuando arqueólogos polacos y peruanos, encabezados por los autores del presente capítulo, hallaron restos del palacio y tumba del señor moche del valle de Culebras en un pequeño caserío de Quillapampa.

La presencia moche en Culebras no se reduce al sitio mencionado. En el núcleo principal moche de la parte medio-alta del valle, se hallaron diferentes vestigios vinculados al culto tanto como asentamientos rurales, talleres alfareros, cementerios y templetes de adobe. Aparte de puestos de vigilancia, ligados al control del camino intervalle norte-sur, casi no aparecen fortificaciones, lo que lleva a pensar que los valles de Culebras y Huarmey, a diferencia de Virú o Santa, fueron dominados pacíficamente por los mochicas, más que haber sido escenario de conflictos internos o externos, ni de la elevada tensión política que suele acompañar a los procesos de subyugación o asimilación de una población vencida.

Las nuevas élites de la costa ancashina, habitantes de la lejana periferia del mundo moche, sentían la urgencia de legitimar su poder y sus propios derechos políticos por medio de negociaciones con sus aliados de la costa norte y, eventualmente, con los vecinos de la sierra, portadores de la cerámica de los estilos de Huaraz y Recuay. Los hallazgos provenientes del valle de Culebras confirman que la frontera sur del Estado moche no tenía carácter de *limes*, sino que fue un enclave al fin del camino con las características de ser una zona fronteriza. Estos rasgos determinaron el establecimiento de una posición única en zonas extremas del antiguo dominio mochica sureño, para la siguiente era prehispánica, la relacionada con el surgimiento del primer imperio de la América precolombina, el Imperio Wari.



P. 135 En el caserío de Quillapampa los arqueólogos hallaron restos del palacio y tumba del señor moche del valle de Culebras. Este no es, sin embargo, el único vestigio moche hallado en este valle. Se han detectado, además, asentamientos rurales, talleres alfareros, cementerios y templetes de barro.
Fotografía Milosz Giersz.





Hace doce siglos, en el desierto peruano correspondiente a la costa ancashina del Pacífico, en las afueras del Imperio Wari, se estableció un nuevo centro de poder que tuvo como capital al hoy conocido como El Castillo de Huarmey. Siglos antes de que los incas subieran al poder, los gobernantes waris desarrollaron una cultura que creó obras únicas de arte y arquitectura. Durante este período, que en la arqueología andina corresponde al Horizonte Medio (650-1050 d. C.), se difunde una nueva iconografía poblada de símbolos religiosos y políticos, utilizando para ello el arte lítico, textil y alfarero. En todo el territorio andino aparecen las túnicas (*uncus*) decoradas con imágenes estilizadas y los vasos ceremoniales (*keros*) empleados para brindar con chicha durante las festividades masivas. Diversos objetos de cerámica con diseños polícromos, las magníficas gorras de cuatro puntas, los variados adornos de metal como los alfileres (*tupus*), la metalurgia del bronce y los artefactos de obsidiana materializan la nueva ideología religiosa y el nuevo poder político.

El Castillo de Huarmey se encuentra a 1 km al este de la ciudad que le da su nombre, el mismo que identifica a una de las veinte provincias ancashinas. Es el sitio más extenso del período Horizonte Medio (650-1050 d. C.), si nos referimos a la parte meridional de la costa norte peruana, y es el único conocido hasta la fecha en donde la presencia wari se vislumbra en todo su esplendor.

El sitio abarca más de 45 ha, 17 de las cuales muestran restos de construcciones de importancia y zonas funerarias dispersas. El sector central, donde domina la arquitectura monumental, está conformado por dos edificaciones que integran un solo complejo en el que destaca El Castillo, que tradicionalmente fuera interpretado como una típica huaca o pirámide costeña. El monumento, que fue construido con adobe y piedra gracias al inusual empleo de enormes vigas de madera, abarca la cima de un largo espolón rocoso que se proyecta hacia el valle. Con el paso del tiempo, el crecimiento del sitio —fruto de la construcción de torres funerarias en la cima de dicho espolón (similares a las *chullpas* registradas en otros lugares de los Andes centrales)— develó a El Castillo como una suerte de "panteón" o templo de culto a los ancestros waris. Sus fardos funerarios fueron inhumados en docenas de cámaras colectivas encerradas en las partes bajas del espolón con muros de contención de piedra; así, en su última fase constructiva, dio forma a un solo complejo arquitectónico de aproximadamente 200 m de largo por 65 m de ancho y 19 m de alto. El acceso a la cima era posible gracias a la construcción de un sistema de escaleras monumentales.

P. 136 Roberto Pimentel Nita, arqueólogo peruano, durante más de 10 años ha sido miembro del equipo arqueológico de los dos proyectos polaco-peruanos, Proyecto Arqueológico Valle de Culebras y Proyecto Arqueológico Castillo de Huarmey. Con el Dr. Milosz Giersz, codirige las excavaciones y participó en el descubrimiento de la primera tumba intacta de las más altas élites wari, en el valle de Huarmey.
Fotografía Milosz Giersz.



P. 138-139 El Castillo ha sido construido directamente sobre la cima del largo promontorio rocoso, aplanado y extendido a los lados, por medio de andenes o plataformas erigidos con piedras semicanteadas unidas con argamasa y grandes vigas de madera de algarrobo colocadas horizontalmente.
Fotografía Veronica Lanza.





Hacia el sur, debajo del espolón con los mausoleos, se encontraba una imponente construcción sobre una plataforma baja, que actualmente luce recortada en buena parte por la ampliación de los campos de cultivo. Sin embargo, durante el auge del centro en la época del Horizonte Medio, esta plataforma fue probablemente mucho más extensa que la parte alta del complejo. Debido a la extensión de la agricultura y la expansión de los asentamientos humanos, así como a posibles causas naturales relacionadas con eventos climáticos, solo se conservó hasta nuestros días un segmento de este conjunto ceremonial y/o residencial, con construcciones elevadas, ubicadas alrededor de un patio central de planta cuadrangular, de 20 m de lado. Las construcciones elevadas dispuestas alrededor del patio estuvieron originalmente techadas. Este tipo de arquitectura se alinea con el típico palacio de los Andes prehispánicos, con amplias plazas amuralladas sobre plataformas con pórticos y salas techadas, usadas para volver a legitimar el poder de los soberanos frente a sus vasallos durante festividades de carácter ritual: un lugar donde se unían el mundo secular y el sagrado, los soberanos y sus ancestros.

Todo parecería indicar que en los tiempos de las prospecciones arqueológicas pioneras de Julio C. Tello, quien realizó varios descubrimientos sumamente importantes en la costa de Áncash, la ruinas de El Castillo de Huarmey yacían olvidadas bajo el polvo desértico y no podían ser visitadas, pues los propietarios de los campos adyacentes impedían cualquier intervención extraña que pudiera afectar sus propiedades. Esta situación cambió drásticamente en la década de 1970.

El terremoto del 31 de mayo de 1970 dañó la estructura del edificio monumental y probablemente —en palabras de los habitantes del lugar— expuso tumbas intactas que contaban con rico ajuar funerario, escondidas en el corazón de la plataforma de adobe y piedra. A partir de esa fecha, El Castillo de Huarmey fue saqueado por gavillas de buscadores de tesoros precolombinos, e incluso por los pobladores del lugar, quienes no solo depredaban las antiguas sepulturas, sino que, además, extraían el material como si se tratara de una cantera, aprovechando los adobes, la tierra y las mismas vigas de madera para nuevas construcciones.

Despreciado por décadas por los profesionales y estudiado solamente de manera limitada, El Castillo de Huarmey, desde el año 2010, se encuentra en un constante proceso de investigación llevado a cabo por los autores del presente capítulo y sus colegas peruanos, con auspicio institucional y financiero de la Universidad de Varsovia, la Pontificia Universidad Católica del Perú, la National Geographic Society, el Centro de la Ciencia de la República de Polonia y Antamina. El trabajo consiste en la ejecución de un complejo programa de investigaciones con modernas técnicas no destructivas y la realización de las primeras excavaciones arqueológicas en área en el sitio, complementadas por estudios de material mueble y restos óseos, aplicando diversas técnicas arqueométricas y biogeoquímicas.

P. 140 Vista aérea del complejo arqueológico y el mausoleo imperial wari de El Castillo de Huarmey. El sitio abarca cerca de 45 ha, mientras que su zona intangible está conformada por 17 ha de restos de arquitectura monumental, rodeadas por zonas funerarias.
Fotografía Milosz Giersz.

A finales del 2012, durante la segunda temporada de trabajo de campo, el equipo de arqueólogos descubrió la cámara funeraria intacta de un gran mausoleo imperial. Se trata de un descubrimiento que en el rango y número de sus ofrendas funerarias llega a ser el más complejo y sofisticado dentro del ámbito de la cultura wari. Ubicada en la cima de una colina rocosa, la necrópolis monumental de las élites imperiales waris en El Castillo se construyó con adobes, piedra y madera. El mausoleo principal domina la zona. Su fisonomía de varios pisos solía estar decorada con estuco de color ocre.

La tumba, construida en un plano rectangular (13,5 por 11,5 m), se ubicaba debajo del recinto principal del mausoleo, un impresionante edificio de trazo ortogonal encerrado por paredes externas enlucidas con arcilla ocre. Este edificio era de planta cuadrangular y poseía unos pequeños recintos simétricos interconectados entre sí por un laberíntico sistema de ingresos. Las paredes y el piso estuvieron cuidadosamente enlucidos mientras que cuatro nichos laterales adornaban los largos muros. En el centro de este ambiente ceremonial se hallaba una banqueta cuadrangular erigida a manera de trono.

P. 143 Los arqueólogos polacos Dra. Patrycja Przadka Giersz y Dr. Milosz Giersz tuvieron sus primeros contactos con El Castillo de Huarmey en el año 2000. La segunda temporada de excavaciones se realizó entre los años 2012 y 2013 a través del Proyecto de Investigación Arqueológica de El Castillo de Huarmey (PIACH), apoyado básicamente por la Universidad de Varsovia y Antamina, entre otras entidades.
Fotografía Marta Grabiec.

P. 142 Reconstrucción virtual del mausoleo imperial de El Castillo de Huarmey con el corte hacia el interior de la tumba subterránea. El PIACH viene trabajando con lo más avanzado en tecnología para la investigación arqueológica y antropológica, tanto en campo como en el laboratorio.
Ilustración 3D Jakub Kaniszewski.







P. 144 Las damas de la nobleza fueron sepultadas en El Castillo con ajuares sofisticados compuestos por ofrendas y objetos relacionados con las actividades de ellas en vida. El tejido era una función de élite femenina, lo que explica los objetos propios de este quehacer hallados al lado de los fardos funerarios.
Fotografía: Patrycja Przadka Giersz.

La cámara funeraria se encontró sellada con una capa de adobes de una inusual forma trapezoidal, cada uno con un largo promedio de 60 cm, 20 a 45 cm de ancho y 15 cm de alto. Otra capa de relleno de más de 30 toneladas de ripio fue parcialmente cavada en roca y completada con muros de adobe. La tumba contenía 58 cuerpos de mujeres de la aristocracia que contaban entre 10 y 60 años de edad, 6 sacrificios humanos y más de 1300 juegos de valiosos objetos hechos de plata, oro, bronce, piedras semipreciosas, alabastro, madera y otros materiales.

Los cuerpos de las mujeres habían sido sepultados en posición sentada con las piernas flexionadas, en su mayoría apoyados sobre las paredes de la cámara y encerrados en fardos funerarios. Los fragmentos de fardos que se preservaron en la parte central de la cámara sugieren que los bultos fueron confeccionados con una tela blanca y verde, además de haber sido envueltos con mallas gruesas.

P. 145 Reconstrucción virtual del entierro de la reina wari de Huarmey, que recrea la posición del cuerpo, el envoltorio del fardo y el conjunto de ofrendas que acompañaban al personaje. Vasijas de excepcional calidad técnica y artística, así como objetos ligados a la actividad del tejido, resaltan la riqueza y el poder de la mujer.
Ilustración 3D Jakub Kaniszewski.





La disposición de las mujeres sepultadas y el extenso conjunto de artefactos asociados dejó a la vista un complejo contexto funerario, ordenado según reglas en extremo sofisticadas. Como ya se ha señalado, las edades de ellas al momento de morir varían en un amplio rango. Tres cuerpos de mujeres del más alto estatus social (una de ellas acompañada por el cadáver de un niño) fueron enterrados cada uno en subcámaras rectangulares similares, ubicadas en la esquina noreste de la cámara central. La subcámara central fue la última morada de la reina wari de Huarmey. Todas las mujeres fueron enterradas con un ajuar excepcionalmente rico y se las cubrió con tierra y grava fina antes de colocar el sello de la viga de madera sobre sus correspondientes subcámaras mortuorias.

En la parte central de la cámara y en las tres subcámaras laterales, se encontraron más de 1300 objetos de prestigio, los ajuares personales de las mujeres y las ofrendas mortuorias adicionales. Entre estos artículos hay joyas (orejeras de metal, madera y hueso, collares, pectorales, dijes, *tupus* y anillos, entre otros), armas (hachas, cuchillos, estólicas), parafernalia (caleros, sonajeras, silbatos), instrumentos para tejer (telares, husos, *piruros*, cucharas con pigmentos) y recipientes de cerámica, metal y piedra tallada (cántaros, botellas, cantimploras, vasos y cuencos). Todas las ofrendas se caracterizan por su fino acabado y los materiales usados: oro, plata, cobre y sus aleaciones. Las orejeras, un tipo de accesorio tradicionalmente relacionado con la nobleza masculina, destacan aquí en el ajuar de las mujeres nobles. Cientos de objetos ofrecidos a los difuntos para el último viaje al más allá y que eran considerados artículos selectos en el ámbito de las culturas wari y tiahuanaco resaltan el elevado estatus social de estas mujeres, pertenecientes, sin duda alguna, a la alta élite imperial.

Igualmente, sorprende el complejo ritual funerario que se ha podido descifrar analizando el contexto del hallazgo arqueológico. Las personas enterradas en la cámara tampoco fueron inhumadas al mismo tiempo. La abundante presencia de pupas de mosca, escarabajos, serpientes y sus huevos dentro de los fardos y cráneos muestra que la cámara estuvo abierta, o al menos parcialmente protegida con una estructura ligera, durante un tiempo dedicado a los ritos de los 58 entierros.

El ritual fúnebre contempló la colocación de ofrendas sobre los fardos. Los personajes de más elevada jerarquía recibieron sonajas de metal con mangos de madera. Grandes telares de madera tallada, ubicados a ambos lados de la vara colocada al centro de la cámara, fueron intencionalmente rotos y parcialmente quemados. Diversas vasijas de elaborada hechura fueron despedazadas en el penúltimo acto de la ceremonia, que concluía con el sacrificio de seis adolescentes arrojadas desde la cima, junto con una capa niveladora de tierra, barro y piedras.

P. 146 Selección de las vasijas que forman parte del hallazgo. Muestran una diversidad estilística que al mismo tiempo mantiene la homogeneidad iconográfica y escultórica wari. En general, las ofrendas halladas en las tumbas de El Castillo son piezas de elaboración local y foránea.
Fotografía Milosz Giersz.

En la antecámara que se encuentra al este de la entrada principal de la cámara, se dispusieron dos sepulturas adicionales. Son los cuerpos de una mujer y un hombre adultos enterrados en depresiones de la roca, en posición sentada. La mujer fue orientada hacia la cámara, en tanto que el hombre daba la espalda a la entrada y miraba hacia el lado noreste. El ajuar personal y el estado de salud de estas personas sugieren que no pertenecían a la élite. Su presencia dentro del mausoleo imperial tuvo probablemente otro propósito, el de acompañantes de los miembros de la élite mientras vivieron y también después de la muerte. Ambos cuerpos carecían del pie izquierdo, miembro cercenado años antes del fallecimiento.

Dentro de la antecámara, se reservaron diez oquedades de boca rectangular, cada una de las cuales contiene un cántaro grande o un par de botellas cara gollete de cuerpo mamiforme. Los recipientes estuvieron originalmente llenos de chicha de maíz aderezada con frejoles, bebida preferida por la señora principal y otros miembros de la corte.

Aunque el resto del mausoleo ha sido intensamente devastado por los excavadores clandestinos, los materiales arqueológicos recuperados en el desmonte y en las partes más profundas de los recintos nos permiten suponer que los pisos altos, y sobre todo el recinto principal con cuatro nichos y una banqueta, podrían haber servido para la exhibición de los ancestros masculinos, donde se veneraba un *mallqui* importante, y a su vez quizá sirvió como el lugar donde los vivos adoraban a sus antepasados durante sofisticados rituales esotéricos.

La reina wari de Huarmey murió a los 60 años de edad y fue sin duda una de las nobles más importantes enterradas en el mausoleo. Su pequeño cuerpo (no medía más de 1,5 m de altura) estaba en posición sentada, envuelto en textiles. El cráneo revela su edad y es el relato de la vida del personaje. Típicos rasgos de la mujer andina son una composición facial robusta, poderosos accesorios musculares en la mandíbula, así como la cúpula del cráneo. En vida la mujer perdió la mayoría de sus piezas dentales, tal vez debido a una dieta rica en carbohidratos. Las caries se pueden observar en los molares. En la corona del molar en la mitad izquierda de su mandíbula superior, se observa la presencia de una inflamación que conducía a un absceso y una fístula. Los cambios patológicos en su área espinal, así como en las articulaciones principales de sus brazos y manos, indican que su principal ocupación durante la mayor parte de su vida fue hilar y tejer.

El estudio de isótopos de estroncio en los dientes del cadáver de la reina reveló que tanto ella como sus acompañantes nacieron en Huarmey. El análisis de los isótopos de carbono y nitrógeno mostró, en cambio, que a pesar de vivir tan cerca al mar, la dieta de las aristócratas estuvo compuesta por alimentos terrestres como maíz y carne de animales, posiblemente de camélidos y cuyes. Este dato resulta enigmático dada la cercanía del sitio a un tramo del océano Pacífico caracterizado por la variedad y cantidad de vida marina.

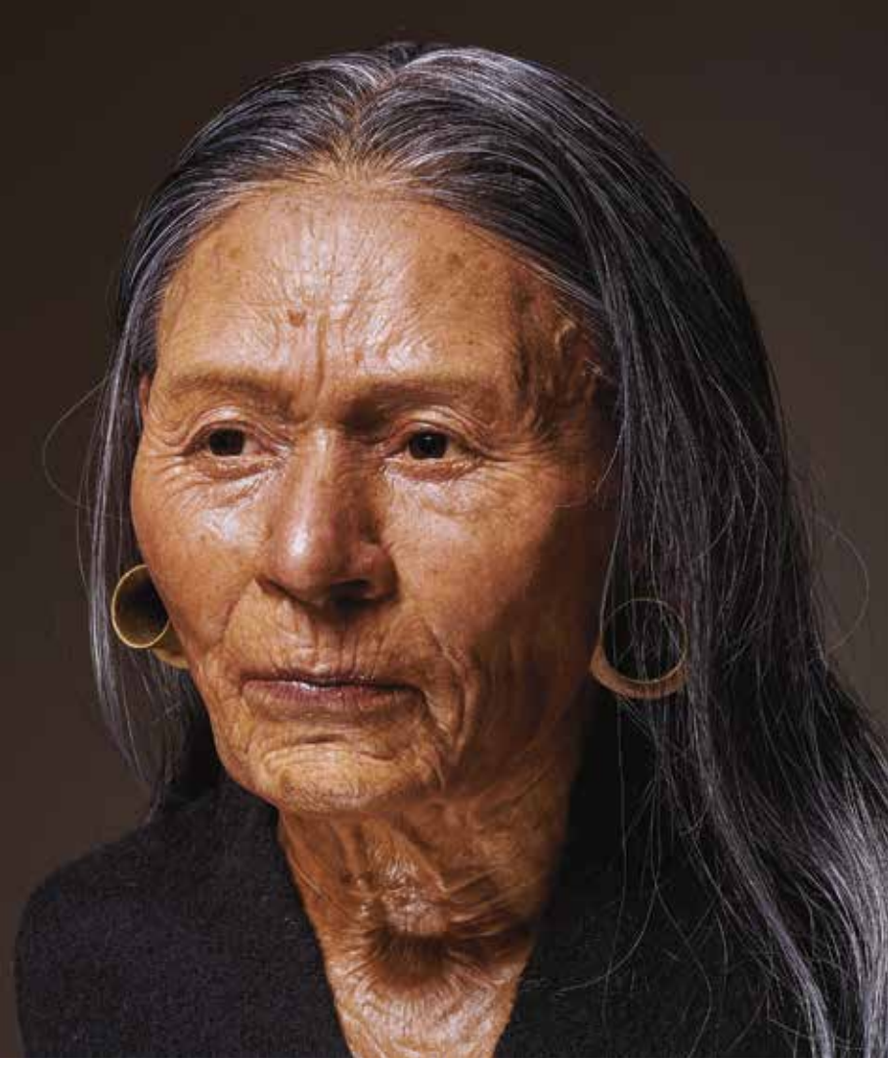


P. 149 Selección de orejeras de oro y plata usados por las mujeres aristócratas wari sepultadas en El Castillo de Huarmey. Estas piezas eran insignias de poder y constituían atributos tradicionalmente reservados para la nobleza masculina. El huaqueo del monumento depredó especialmente los conjuntos de piezas de metal.
Fotografía Milosz Giersz.

El estudio paleo-ADN reveló que las mujeres de El Castillo no se asemejan a las poblaciones peruanas costeras del período Intermedio Temprano (Moche) ni a las poblaciones waris del Horizonte Medio de la sierra, pero en cambio muestran afinidad con las poblaciones del Horizonte Medio registradas por el mismo método en los sitios de la costa central y sur del Perú. El escaneo 3D del cráneo de la reina —que registró no solo su forma, sino también todos sus accesorios musculares— permitió diseñar e imprimir un modelo para la reconstrucción del rostro de la mujer, compleja tarea que estuvo a cargo del afamado escultor y arqueólogo sueco Oscar D. Nilsson, quien utilizó para ello las más modernas técnicas forenses. Este proceso es el primer caso de una reconstrucción hiperrealista del rostro de una mujer prehispánica. Gracias a esta extraordinaria labor, ahora podemos mirar a los ojos de una mujer de alta élite preincaica que vivió en Huarmey hace más de mil años.







P. 151 Reconstrucción facial de la reina wari de Huarmey, el primer caso de un proceso reconstructivo hiperrealista del rostro de una mujer prehispánica. Durante el Horizonte Medio, la expansión wari formó una nueva identidad femenina dentro de la tradición aristocrática de las mujeres andinas.

P. 153 Las edificaciones del conjunto El Castillo no han sido construidas en un mismo período. Se aprecia en ellas una dinámica arquitectónica muy marcada en cuanto al constante crecimiento y remodelaciones testimoniadas por cambios parciales en las partes más tempranas, así como en la continua construcción de nuevos andenes.

P. 150 Secuencia de imágenes que muestra el proceso de reconstrucción hiperrealista del rostro de la reina wari de Huarmey, a cargo del escultor y arqueólogo sueco Oscar D. Nilsson. Esta reconstrucción facial se realizó gracias al apoyo financiero del Ministerio de Ciencia y Educación Superior de la República de Polonia.

La importancia del hallazgo de la tumba de la élite femenina wari

El descubrimiento del mausoleo imperial de Huarmey es el primer contexto funerario hallado intacto y, como tal, aporta datos relevantes sobre las mujeres de la alta nobleza wari. En primer lugar, debemos resaltar que todas ellas en vida participaban activamente en la producción de finos tejidos decorados, que en tiempos prehispánicos eran considerados signos de poder y riqueza. Tal como lo documentan las fuentes etnohistóricas, en tiempos de los incas los tejidos y las prendas de la mejor calidad constituían regalos de prestigio a los linajes reales y/o a otras familias nobles. Entre las tejedoras waris podrían encontrarse tanto las coyas —o reinas— como las ñustas o princesas de sangre real, quienes, según el cronista Garcilaso de la Vega, enseñaban a otras mujeres las artes del tejido y el hilado. Al respecto es interesante indicar que varios nombres de las coyas del Tahuantinsuyo recopilados por los cronistas estaban semánticamente relacionados con estas actividades.

Analizando el contexto, resalta el que dentro de la cámara real se presentara cierta jerarquía según valores aristocráticos. De todas las mujeres solo tres sobresalían por ser de mayor edad, así como por el número y la calidad de los bienes que las acompañaban, entre ellos las herramientas de tejer hechas de materiales de la mejor calidad.

Destacaba la sepultura de la reina, cuya alcurnia comparable con la de una soberana incaica se reflejaba en todos los detalles del atuendo funeral y en la compleja parafernalia ritual. En cambio, las mujeres sepultadas en la cámara principal, cuya edad oscilaba entre 10 y 50 años, formaban seis principales grupos, entre los que se encontraban las personas de diferentes categorías sociales y cronológicas, siempre en torno a la producción de textiles. Las mujeres mayores están acompañadas con ajuares compuestos por piezas finas de metal y otros materiales, incluyendo a menudo objetos únicos en su género, como orejeras, collares, figurillas-contenedores y cucharas. La elevada posición social de las mujeres también se deduce de su estado de salud *ante mortem*, que sugiere una vida casi libre de estrés fisiológico, enfermedades graves y traumas mayores.

La mayoría de los especialistas consideran que las capitales provinciales waris tuvieron carácter palaciego, pero al mismo tiempo sus construcciones funcionaron como templos de culto funerario de todos los linajes nobles que estuvieron a la cabeza de macroayllus en cada cuenca. El Castillo de Huarmey, con la definición de una capital provincial wari, constituye una de las necrópolis más ricas de las élites del Perú prehispánico. Reasumiendo todas las evidencias disponibles hasta el momento, aparte de distintos escenarios que podrían plantearse al respecto, el hallazgo de este sitio arqueológico demuestra cómo la élite femenina desempeñaba un rol determinante en la consolidación del poder y la unificación de vastas tierras dominadas por el Imperio Wari.

En los albores del siglo XI d. C., en los Andes centrales, se originaron diferentes procesos culturales y transformaciones sociopolíticas cuyas consecuencias perduraron hasta la conquista de los incas y, en algunos casos, hasta la aparición de los conquistadores europeos en el continente americano. Este período parece marcar el surgimiento de formaciones políticas independientes de una escala sin precedentes, caracterizadas tanto por su riqueza artística, costumbres funerarias y patrones de asentamiento, como por su capacidad de movilizar y coordinar a una gran fuerza de trabajo. Las transformaciones culturales estuvieron acompañadas por el crecimiento de la diversidad de especializaciones y de las técnicas de producción. En arquitectura se introdujeron, en diferentes regiones andinas, nuevas tecnologías de construcción que permitieron crear obras de gran envergadura en breve tiempo y con el manejo de un gran número de trabajadores.

En las construcciones de Lambayeque por primera vez se levantan recintos cuadrangulares de adobe, que posteriormente fueron rellenados con arena, adobes y otros materiales. En cambio, los chimús popularizaron la técnica del tapial que permitía levantar muros rápidamente. En alfarería se comenzó a producir cerámica a gran escala, gracias al uso masivo del molde, paleteado y los nuevos tipos de hornos. Aparecieron estilos de decoración en la cerámica, tanto la ceremonial como la doméstica, que se extendieron en grandes áreas de la costa y la sierra. La escala de producción de la cerámica negra chimú indica su uso ceremonial, pero también doméstico.







Las actuales investigaciones arqueológicas hacen suponer que alrededor del año 1350 d. C. los chimús expandieron su dominio hacia el sur, llegando hasta el valle de Casma, donde construyeron su centro provincial en Manchán. Esta conquista no fue uniforme en todo el territorio y se caracterizó por el empleo de diversas estrategias de control político. Aunque el área entre los valles de Chao, Santa y Nepeña quedó bajo la influencia política directa de los señores de Chan Chan, en todo el territorio comprendido entre los valles de Virú y Casma no existen evidencias arqueológicas de la presencia de centros administrativos con claras características chimús. A la luz de nuevas excavaciones arqueológicas realizadas en este tramo del litoral peruano, se puede sostener que los soberanos del reino Chimor no lograron consolidar su poder al sur de Casma, lo que no descarta que los líderes locales de esta parte de la costa mantuvieran relaciones comerciales con aquellos, dejando influencia norteña tanto en alfarería como en textilería. Las últimas investigaciones han puesto en evidencia que después de la caída del Imperio Wari entre los valles de Nepeña y Huarmey, se dieron fuertes cambios culturales, a consecuencia de los cuales, alrededor del siglo XI d. C., surgió una nueva entidad política, denominada en la literatura arqueológica como la cultura casma.

Sería peculiaridad de la cultura casma una cerámica roja finamente decorada con incisiones e improntas de caña, conocida como Casma Inciso. Investigaciones recientes realizadas en los valles de Casma, Culebras y Huarmey arrojan ya los primeros datos



P. 154-155 Ten Ten, en el valle de Culebras, es el centro administrativo de la cultura casma más extenso en la actual provincia de Huarmey. En el año 2010 fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación. La imagen muestra la integración entre los paisajes natural y cultural que hoy revaloriza la arqueología como parte de la cosmovisión de las poblaciones locales.
Fotografía Milosz Giersz.

sobre la naturaleza y la cronología de esta cultura. Es probable que el señorío de Casma haya opuesto resistencia a la conquista del reino Chimor hasta la expansión de los incas, cuando esta parte del litoral fue incorporada al Tahuantinsuyo.

Un descubrimiento importante realizado por el arqueólogo Héctor Walde entre 1997 y 1998 en Punta Lobitos, playa ubicada al sur de la desembocadura del río Huarmey, podría explicar el difícil reto de los cacicazgos locales entrelazados en una disímil lucha con enemigos más poderosos del norte. Se trata de un contexto de sacrificio humano de 108 individuos enterrados en pozos poco profundos, la mayoría de ellos boca abajo, con las manos y los pies atados. El análisis bioarqueológico de estos cuerpos mutilados brindó datos importantes acerca del sexo, edad, estado de salud y causas de la muerte de los individuos, sugiriendo que en este caso no se trataba de un sacrificio ritual, sino de una violenta ejecución sumaria masiva que podría representar una respuesta de los chimús ante la resistencia de la población local.

Por otro lado, las evidencias arqueológicas provenientes de los estudios comprendidos en los sitios más importantes de esta entidad política local, como el centro Ten Ten en el valle de Culebras, demuestran que durante el dominio inca los centros de la cultura casma fueron incorporados al Tahuantinsuyo, y funcionaron como tambos en el sistema vial inca de Qhapaq Ñan.





P. 156-157 Monumental construcción en la frontera sur del reino Chimor o Chimú (período Intermedio Tardío, 1200 a 1400 d. C.). Se ubica sobre el río Fortaleza, cerca del pueblo de Pativilca. Todo lleva a pensar que fue un importante adoratorio, tal como Pachacamac, y un bastión militar defensivo. Debe su nombre al estar en las inmediaciones de la moderna hacienda y pueblo de Paramonga.

P. 158-159 El conjunto casmeño de Chankillo comporta un sofisticado sistema calendario basado en el registro del ciclo solar, visible en las Trece Torres. Este monumento, emplazado en la juntura del bosque seco con el desierto, transmite una emoción elevada, derivada de la integración entre el paisaje natural y la obra humana, lo que revela el carácter sagrado propio de la observación astronómica.











La ruta hacia el presente

La fase prehispánica de Huarmey ha sido investigada y testimoniada lo suficiente como para que hoy se cuente con un panorama estructurado sobre las distintas ocupaciones humanas previas a la presencia europea en esa parte de la costa peruana.

No se puede afirmar lo mismo de las fases virreinal y republicana de Huarmey. Las referencias que se tienen sobre la primera presencia española en el valle son escasas y se encuentran de manera escueta en las crónicas de Pedro Cieza de León, Pedro Pizarro, Toribio de Mogrovejo y Antonio de la Calancha, entre otros. Los aspectos en los que esos textos se centran se refieren básicamente a la pertenencia de Huarmey a la órbita chimú, un dato respaldado por la lengua que los conquistadores encontraron en los valles situados entre Trujillo y Paramonga, además de informaciones generales sobre los ocupantes originales del territorio y algunas de sus costumbres.

Chan Chan era el punto central de la lengua *quingnam*, que rápidamente desapareció con la castellanización que se impuso en la Conquista. Quingnam pudo haber sido una lengua independiente de la *muchic*, propia de Chimú, y, por tanto, la que se hablaría en el valle de Huarmey. Topónimos y nombres propios reflejarían la preeminencia de esa lengua por sobre la mochica al sur de Trujillo y, por ende, en Huarmey.

Escasos son los datos de la lengua ancestral de Huarmey tanto como los testimonios arquitectónicos y urbanísticos de los tiempos del Virreinato. No existen en Huarmey restos de construcciones coloniales, religiosas ni civiles; tampoco muestras de trazos europeos en la conformación urbana de los pueblos y ciudades, tal como se configuraban las reducciones en la mayoría de los poblados antiguos andinos y costeños del Perú. Ciertamente hay que señalar que los terremotos que han asolado a Áncash son también responsables de la desaparición de la memoria arquitectónica huarmeyana desde el siglo XVI hasta la era contemporánea.

P. 160-161 Los cronistas españoles describen la vivienda de los naturales de Huarmey como rústicas construcciones de barro y carrizo, con cerco y techo de caña. Siglos después Raimondi y Middendorf realizarán apuntes similares, con la diferencia de que mencionan la existencia de una calle central en el pueblo. Estas construcciones sobreviven hoy en el Huarmey rural y periurbano.

P. 162 La evangelización española no se dio en Huarmey sobre la base de imponentes iglesias cargadas de tesoros de arte religioso, sino desde sencillas capillas de adobe, a diferencia de Chimbote, donde la impronta del catolicismo ha levantado grandes templos aun en tiempos recientes. Huarmey siempre ha mantenido el estilo de vida sencillo y rústico propio del pequeño agricultor y el pescador independiente.

Sostiene el historiador Rubén Vargas Ugarte que Almagro delegó el poblamiento del valle de Chimú al capitán García Holguín, lo que incluía el dominio de Santa y Huambacho. Fue así como García Holguín y un reducido grupo de españoles se afincaron en Santa, en una zona poblada por nativos, y allí se oficializó lo que se denominaba *pueblo de españoles*. Es entonces cuando se funda la primera ciudad española de Áncash, en 1556, por parte del marqués de Cañete, siendo virrey Andrés Hurtado de Mendoza, bajo el patrocinio de san José y con el nombre de Santa María de la Parrilla. El emplazamiento de esta ciudad se explica por su proximidad con el puerto de Santa, punto de ingreso y partida de navíos españoles que transportaban los productos y objetos propios de una fase peculiar, como era la de pasar de conquistadores a ocupantes coloniales.

Santa María de la Parrilla perteneció inicialmente al Corregimiento de Lima, mientras que Huarmey, al Corregimiento de Santa. Según señalan las mismas fuentes, esta zona se transformó en un importante proveedor de leña y carbón para Lima. La encomienda formada en Huarmey le fue entregada a Nuño de Ávila en 1576 y dos años más tarde a Muñoz de Ávila. María Rostworowski reseña un documento en el que consta la cesión de una hacienda carbonera que un tal Joan Sagasti realizó al residente Lucas Martín de Salinas.

En el siglo XVI, el arzobispo Toribio de Mogrovejo visita Huarmey en dos oportunidades y acota haber hallado: "[...] cien indios tributarios y diez reservados y 300 de confesión, y 500 ánimas chicas y grandes, y anexas, tres estancias ganaderas". Antes fray Reginaldo de Lizárraga había descrito a Huarmey como "[...] el major valle y de más indios, con Puerto no muy seguro por la mar [...] tiene mucho pescado, mucha arboleda y algarrobo que se llevan a los reyes". Este testimonio marca dos datos relevantes. Por un lado, Huarmey se muestra desde siempre como la juntura entre océano y valle, y, por otro, se da cuenta de que no siempre fue el desierto el hábitat huarmeyano, sino que la tala para la leña y el carbón que se enviaban a Lima, en parte, cambió la fisonomía natural de la zona.

Algunos de los cronistas señalan que la población de Huarmey ocupaba viviendas hechas de barro y carrizo, una observación que siglos más tarde harían los viajeros Raimondi y Middendorf. Es interesante contrastar la nula evidencia de la arquitectura virreinal en el valle y, en cambio, la presencia hasta el día de hoy de construcciones idénticas a las mencionadas por fuentes antiguas, sobre todo en el ámbito rural. La costumbre prehispánica mantiene continuidad mientras que el cambio ha sido marcado por la manera contemporánea de diseñar y ocupar ciudades.

P. 165 Cada plaza de armas en los poblados exhibe la representación de la naturaleza y el trabajo humano de su territorio. La Plaza de Armas de Huarmey muestra en el centro la figura de un pescador cargando una cesta con abundante cosecha marina, mientras lo observa un lobo de mar. Pescadores tanto como agricultores.


POLLOS
A LA BRASA
NO HAY PASO

Es en ciertos aspectos culturales no tangibles donde se aprecia la impronta europea inicial en Huarmey, como la castellanización y la religión. Vale detenerse en el aspecto religioso, pues este condensa la dialéctica entre continuidad y cambio que constituye el eje de la presente publicación.

En Huarmey se produjo el mismo proceso de evangelización que en todo el territorio americano. La catequización suponía el uso de imágenes de las figuras del santoral cristiano. Tallas de Cristos, vírgenes y santos se trajeron de España hacia puntos específicos, según la demanda evangelizadora expresada por las distintas órdenes religiosas.

El culto mariano se extiende así a América y es muy frecuente que cada imagen de la Virgen se encuentre acompañada de una leyenda que explica su presencia en un lugar determinado. En el año 1585, llegan de España tres imágenes donadas para la costa norte peruana por el rey Felipe II: un Cristo, una Virgen de Guadalupe (aunque hay dudas

P. 166 La Virgen del Rosario es la patrona de Huarmey. La imagen fue donada en 1585 por Felipe II para Nepeña (o posiblemente para Guadalupe), pero María decidió quedarse con los *warmis* envuelta en sus tules celestes, coronada y rodeada de ángeles. Los huarmeyanos no dudan en afirmar, "la Virgen nos escogió". La fiesta de la patrona se celebra el 5 de octubre.



acerca de que pudo haber sido la Virgen de la Natividad, destinada a la ciudad norteña de Guadalupe), y la Virgen del Rosario. La licenciada Rosa Elvira Rosales Regalado, dedicada estudiosa de su Huarmey natal, recoge la leyenda que explica el arribo de la última de las imágenes mencionadas a Huarmey, a donde llegó para quedarse.

La leyenda refiere que la embarcación proveniente de España con el sagrado cargamento fondeó en Huanchaquito, desde donde se procedió a repartir a las Vírgenes, aunque no se tenía instrucciones claras de cuál correspondía a Huarmey. Arbitrariamente se decidió dejar a Natividad (o Guadalupe) en Huarmey, hecho lo cual se prosiguió con el viaje hacia el norte a fin de depositar a la dominica Virgen del Rosario en Nepeña.

En ese trance se produce un reclamo de la Madre de Dios frente al equívoco, manifestado en un desperfecto en el barco que debía proseguir con dirección norte, algo imposible de reparar, y se pensó que de lo que se trataba era de un mensaje de la Virgen, y así fue.

Se procedió entonces al cambio, la Virgen del Rosario quedó en Huarmey, específicamente en una rústica capilla presente en el puerto, en la zona conocida como Tres Piedras. La versión coloquial de este relato aún en la actualidad concluye con una sentencia apodíctica: "La Virgen del Rosario nos escogió".

Es sintomático que los indios huarmeyanos permanecieran indiferentes ante una patrona que los había elegido de una manera tan llamativa. Este comportamiento cambia recién en la segunda mitad del siglo XVIII. Fue en 1748 cuando el virrey Teodoro de Croix creó la parroquia de Huarmey. El templo respectivo se inaugura en 1834, en cuyo altar mayor se coloca la imagen de la Virgen del Rosario, a decir de doña Rosa Rosales: "[...] envuelta en tules celestes, el vestuario de forma piramidal, circundada por la Luna".

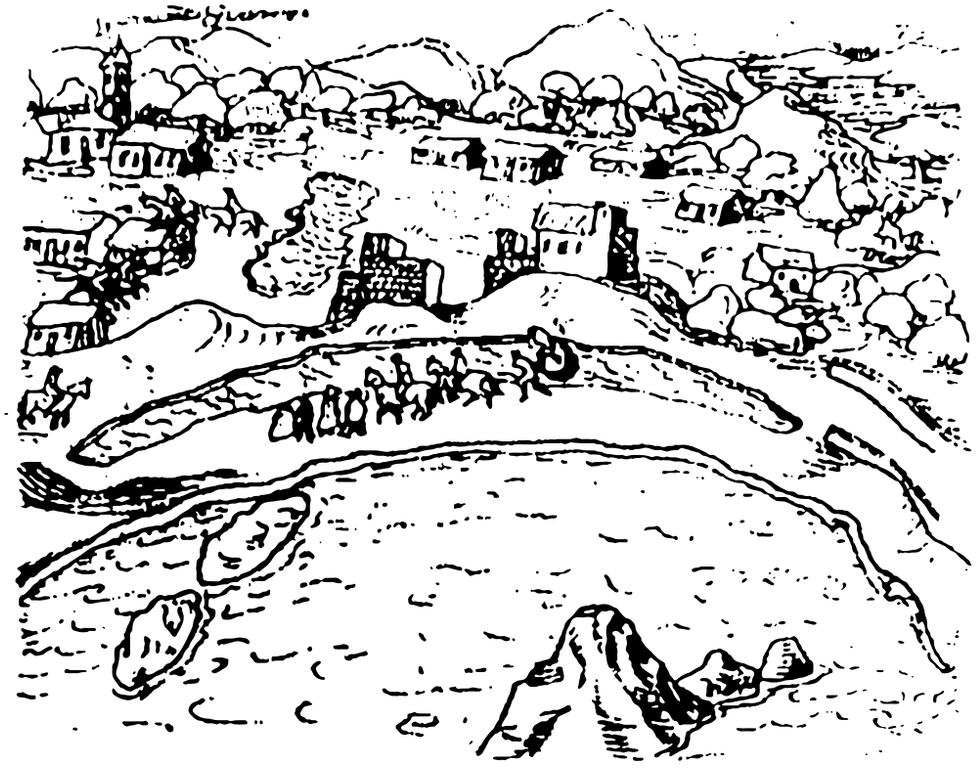
La fiesta patronal de Huarmey, que se celebra el 5 de octubre, fue creciendo con el tiempo de manera exponencial, alargando los días festivos y extendiéndose fuera de los límites locales y nacionales, debido a que los emigrantes huarmeyanos llevan consigo su devoción adonde vayan. Hoy, que Huarmey ha crecido, los festejos de la Virgen del Rosario se han transformado, aun cuando se siguen llevando a cabo en las quince parroquias establecidas en la provincia.

La mesa del restaurante Don Guille, en Tuquillo, es fuente de gratos sabores y animadas historias narradas por el anfitrión, don Guillermo Vílchez, quien resume el culto huarmeyano a la Virgen del Rosario comparando la forma piramidal de la venerada imagen con la de los *apus* locales, especialmente el cerro El Maltino, una elevación de arena de 231 m de altura emplazada casi al frente del litoral de Tuquillo. El sincretismo expresado en la extensión del culto precolombino al cristiano estaría manifestando la continuidad religiosa de la zona, por oposición a la fisonomía alargada de la Virgen de Guadalupe, que se fue porque no asimilaba la sacralidad del *apu*.

En el siglo XVII, el puerto de Huarmey era reconocido porque podía recibir naves de mayor calado que el Callao, lo que producía un flujo constante de embarcaciones con carga diversa. Así, Huarmey adquirió la fama de ser una ciudad rica, idea que se venía alimentando por el constante huaqueo que se producía en los restos de las culturas antiguas.

Atraído por el espejismo del oro, en el año 1615, el corsario holandés Joris van Spilbergen ocupó el puerto de Huarmey por la zona costera conocida como Castillo. La ciudad fue saqueada y una antigua versión de los hechos sostiene que los españoles locales, al identificar a las naves del corsario en el mar, ocultaron grandes cantidades de oro y otras riquezas en las proximidades del cerro El Maltino. Luego de que Spilbergen se retiró con lo que pudo llevarse, el oro escondido no se pudo encontrar, nunca más. Hasta el día de hoy se realizan expediciones para excavar en los alrededores del *apu* en busca del tesoro que los corsarios no pudieron tomar.

Se debe a Spilbergen un sencillo apunte lineal que retrata el perfil del pueblo y puerto de Huarmey, y que es de utilidad para hoy reconstruir la forma que tomaba la sociedad local tanto en el centro poblado como en el área portuaria.





P. 169 El sabio alemán Alexander Von Humboldt pasó por Huarmey en octubre de 1802, como parte de su recorrido registrando la naturaleza, la historia, la cultura de América. Humboldt menciona con admiración la bahía de Chimbote por la belleza de su paisaje y su capacidad para recibir innumerables embarcaciones.

Ilustración Susana Venegas Gandolfo.

Huarmey en su historia ha recibido migración, conquista, desplazamientos demográficos, saqueo de corsarios y visitas de ilustres viajeros europeos, factores que incrementan el cosmopolitismo de una tierra por muchos considerada "de tránsito".

El sabio alemán Alexander von Humboldt pasó por Huarmey en octubre de 1802, luego de haber recorrido Chimbote con asombro ante la belleza del paisaje marino y su capacidad para recibir innumerables embarcaciones.

Décadas después, en el Perú independiente, Antonio Raimondi visitó la zona en tres oportunidades, en 1859, 1867 y 1872. En *Viajes por el Perú*, el estudioso italiano hace un recorrido detallado desde Pativilca hacia el entonces distrito de Huarmey como parte de su monografía sobre Áncash. Su tránsito incluye los dos valles (Huarmey y Culebras) y las alturas que llevan a Aija.

Raimondi incide en el análisis de los suelos, que en mucho estaban cubiertos de grama, así como en ciertas composiciones de la tierra que a sus ojos podrían prometer campo para la actividad minera. También se detiene en los cultivos de algodón, caña y ají, y sobre todo en la alta calidad de las frutas que se producían en las abundantes huertas del entorno. Menciona también haciendas como Cuzmo y Molino, remarcando que no eran estas unas propiedades que transmitieran opulencia; señala como parte de la realidad del agro huarmeyano la escasez de agua y, por tanto, las dificultades para sostener cultivos rentables como la caña y el algodón.

La bahía de Huarmey y la chicha son dos de los temas a los que Raimondi se refiere con especial entusiasmo. Describe la amplitud de esta bahía "[...] buena y segura [...]", de donde salen hacia el sur los cargamentos de leña y frutas. En cuanto a la chicha, Raimondi no ahorra elogios comparándola con el mejor jerez europeo y relaciona la calidad de la bebida con el tipo de maíz local, sin dejar de lamentar que esta especie ya estaba comenzando a desaparecer.



P. 169 Antonio Raimondi visitó Huarmey en tres ocasiones entre 1859 y 1872. A él debemos detalladas descripciones de la geografía del valle, así como de las características y costumbres de las poblaciones locales, que inciden en la agricultura y la pesca, sin dejar de mencionar a la chicha local. Desde Huarmey Raimondi subía hacia Aija.

Ilustración Susana Venegas Gandolfo.

Entre los años 1885 y 1888, el médico, antropólogo y viajero alemán Ernst Middendorf recorre Perú y Bolivia estudiando la geografía, la cultura y la historia de estos territorios. En su libro *Perú*, publicado en 1894, registra el tipo de vivienda que se encontraba en el puerto y en el pueblo. Construcciones rústicas de barro y caña, con un ligero enlucido.

Middendorf se detiene en las prácticas de la pesca, en los tipos de embarcaciones utilizadas y, desde luego, en la chicha: "Huarmey es famosa por su chicha [...] es oscura, pero no espesa, tiene sabor a vino y embriaga rápidamente".

Entre la Emancipación y el presente los motivos de orgullo de los huarmeyanos son diversos, pero se centran quizá en tres factores: la gesta emancipadora y su desempeño local, los personajes de la historia política y el arte que nacieron en estas tierras y, recientemente, en los descubrimientos que se vienen realizando en El Castillo.

Fue un sacerdote de Huarmey llamado Pedro La Hoz el autor de una serie de panfletos en los que a mediados de 1820 se reclamaba la independencia de España. Es el momento en el que los "sacerdotes patriotas de Áncash" denunciaban desde el púlpito las injusticias y la decadencia del régimen colonial en Huarmey, Yungay, Cajacay, Huaraz.

Estudiosos de este período de nuestra historia coinciden en que Huarmey fue un punto crucial para la correspondencia entre los patriotas que allí se ocultaban, con los sanmartinianos de Lima y el norte. Desde Huarmey se diseminan las cartas y proclamas que van anunciando los avances de la expedición libertadora de San Martín.

Lord Cochrane, el Lobo de los Mares, realiza en 1819 una incursión en el mar peruano y obtiene victorias navales contra los españoles en el Callao. Posteriormente pasa por Huarmey, donde distribuye propaganda patriota entre los criollos locales.

Fue el 16 de noviembre de 1820, teniendo como escenario la plaza principal de Huarmey, cuando se proclama la independencia del Perú, un hecho trascendental en el que tuvo influencia directa el clérigo Gabino Uribe Antúnez de Mayolo. Poco después, el mismo sacerdote fue el encargado de organizar las tropas rebeldes desde Aija, hasta conseguir la rendición de los españoles en Cotaparaco el 26 de abril de 1821. Por estos hechos se atribuye a Uribe el grito de la independencia en Huarmey. La provincia ha celebrado el bicentenario de nuestra independencia el 20 de noviembre del 2020, antes de que dicho aniversario se festejara oficialmente en todo el país.

En reconocimiento a los hechos narrados, San Martín convierte a Huarmey en distrito. Años más tarde, en 1836, Andrés de Santa Cruz lo ratificó como parte de la provincia de Santa en el departamento de Huaylas, y en 1857 Ramón Castilla cataloga oficialmente a Huarmey como una de las primeras municipalidades de nuestro territorio.

El presidente José Pardo otorgó a Huarmey la categoría de villa. Muchos años después, en 1955, los casmeños consiguieron que la provincia adoptara el nombre de *Casma*, con lo cual Huarmey volvía a denominarse *distrito*.

P. 170 Entre los años 1885 y 1888 el médico, antropólogo y viajero alemán Ernst Middendorf recorre el Perú y Bolivia estudiando distintos aspectos de estos territorios. Su relato de la visita a Huarmey comienza describiendo las construcciones del puerto y el pueblo así como la práctica de la pesca. Sobre la chicha escribe: "[...] tiene sabor a vino y embriaga rápidamente."

Ilustración Susana Venegas Gandolfo.



Los huarmeyanos nunca declinaron en el afán de volver a ser provincia. En ese entonces, el distrito en su parte urbana era reducido y constaba de algunas calles próximas a la Plaza de Armas. El 20 de diciembre de 1984, el presidente Fernando Belaunde eleva a Huarmey al rango de provincia. Para ese tiempo, tres distritos serranos que habían pertenecido a Aija pasaron a formar parte de Huarmey: Huayán, Malvas y Cochapetí.

La actual ciudad de Huarmey es en gran parte producto de la reconstrucción posterior al terremoto del 31 de mayo 1970, que se trajo abajo las viejas construcciones de materiales rústicos. Hasta ese entonces Huarmey tenía una fisonomía más rural que urbana, pero luego del sismo cambió sustancialmente hacia una ciudad moderna, siempre teniendo como centro una plaza de armas amplia y llena de verde.

El templo actual que se levanta en la plaza fue construido en los años ochenta, financiado por la propia población, en reemplazo al antiguo que fue destruido por el terremoto de 1970. En el año 2001, esta iglesia fue nombrada Santuario de la Virgen del Rosario.

Héroes huarmeyanos de talla son el ya mencionado sacerdote patriota Gabino Uribe y el cabo Alberto Reyes Gamarra, vigilante de la Amazonía peruana durante la guerra con Colombia de 1933. Figuras destacadas en los distintos campos de la cultura en épocas más recientes abundan en Huarmey, añadiendo a la proverbial cordialidad de la ciudad el valor de la creación.

En música destaca una artista carismática que difundió por el mundo nuestro folclore. María Alvarado Trujillo nació en Malvas en 1930 y falleció en Lima en el 2001. De origen campesino humilde, ascendió desde muy joven como bailarina, cantante y promotora cultural, con el sobrenombre de Pastorita Huaracina. María recorrió el mundo con su canto y sus proclamas en favor de la justicia. Trabajó en la radio y la televisión, y su nutrida carrera la hizo merecedora de múltiples reconocimientos, entre ellos haber sido considerada Patrimonio Cultural Viviente de la Nación.



P. 171 María Alvarado Trujillo nació en Malvas en 1930 y falleció en Lima en 2001. De origen campesino humilde, desde muy joven destacó como bailarina, cantante y promotora del folclore ancashino, con el sobrenombre de Pastorita Huaracina. En vida fue muy popular en el Perú y otros lugares del mundo. Se hizo merecedora de múltiples reconocimientos, entre ellos Patrimonio Cultural Viviente de la Nación.

Ilustración Susana Venegas Gandolfo.



Otras figuras huarmeyanas sobresalientes en el folclore son María Navarro, la Estrellita de Huarmey; Félix Motta, el Pajonal Ancashino; y Edwin Soria, el Gorrión Cordillerano. Doña Elena Malagreca, por su parte, es autora del vals "Así es Huarmey", una suerte de segundo himno para los huarmeyanos. Don Edwin Ipanaqué destaca en la composición musical y la poesía.

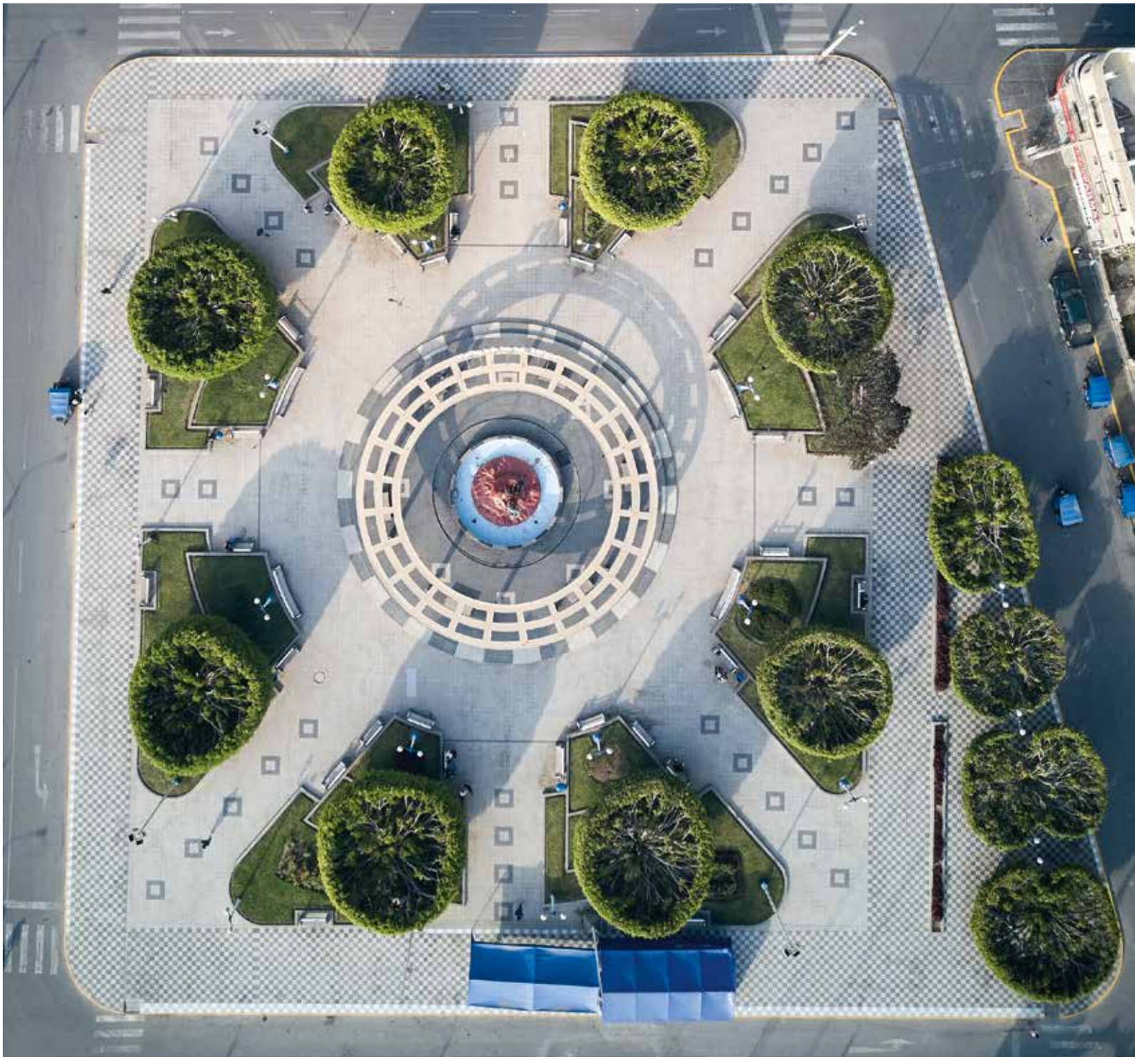
En las artes plásticas están los renombrados Teófilo Villacorta "Kawide" y Sabino Poma, y hay que añadir al joven Leonardo Chumbes, un talento notable en la acuarela y el muralismo.

La literatura huarmeyana tiene figuras reconocidas como Ernesto Reyna, Felipe Martín Cabrera, Ángel Quiroz, Miguel Díaz, Julio César Chumbes, Hernán Carrillo, Domingo de Guzmán.

En el fútbol figuras emblemáticas son Mariano Loo y "Cuchillo" Morante, mientras que en vóleibol destacó Rosa Huertas Reyes, en su momento considerada como la mejor voleibolista del norte peruano.

P. 172 El actual templo principal de Huarmey es una obra de los años ochenta del siglo pasado, levantada en reemplazo de la anterior, que databa de 1920 y que fuera derruida por el terremoto de 1970. Por gestiones del sacerdote Pablo Madden Molly, este templo en el año 2001 asciende a la categoría de Santuario de la Virgen del Rosario.

P. 173 La Plaza de Armas de Huarmey muestra proporciones armónicas, siempre se mantiene limpia y cuidada, sombreada por sus árboles podados de manera pareja. Cuando el calor baja por la tarde y empiezan los característicos vientos huarmeyanos, los vecinos salen a la plaza a caminar y alternar entre ellos. Esta plaza se construye luego del terremoto de 1970, que destruyó la existente.
Fotografía Veronica Lanza.





P. 174-175 Entre los huarmeyanos se conoce como “gramita” al pasto muy verde que alguna vez se sembró en la Plaza de Armas. En lenguaje popular se dice que un foráneo “pisó la gramita” cuando este llega de paso a Huarmey, pero conoce a una persona con la que hace pareja y nunca más se moverá de la Ciudad de la Cordialidad.


HUARMEY
CIUDAD DE LA CORDIALIDAD







Cultura viva

Es la chicha de Huarmey
la que posee más fama
desde los tiempos en que
al Perú conquista España.
El Tunante

Enterrar el maíz en arena dulce para su conservación es una costumbre ancestral relacionada con la seguridad alimentaria, así como con la elaboración de la chicha de jora. Esta es un producto emblemático de Huarmey, cuyo consumo es parte del organismo cultural de los huarmeyanos y que actualmente pasa por un promisorio proceso de recuperación, gracias al compromiso de una familia del valle bajo, de la zona de Cuz Cuz, la célebre familia Morante.

Javier Pulgar Vidal recoge el dato de que en épocas antiguas se trasladaba maíz desde Conchucos para ser enterrado en suelo huarmeyano, y este hecho podría ser el origen del topónimo Huarmey: palabras *gormay* y *huarmay*, sinónimos que hacían alusión a esa antigua costumbre.

Don Felipe Morante, a sus 86 años de edad, sale todas las madrugadas, lampa al hombro, a trabajar su chacra. Actualmente, su esfuerzo está orientado a revivir la tierra cultivable de parte de la propiedad, que fuera arrasada por la inundación del 2017.

El campo de los Morante cubre 14 ha, un espacio amplio y despejado, con las estribaciones de la cordillera de fondo. La tierra aparece cuarteada en ciertas partes, mientras que en otras domina el verde; especies sembradas o plantadas ayudan a que el suelo vuelva a ser productivo; el camote, el pacae, hierbas pequeñas. Del fundo de los Morante sale palta con prioridad, el producto más demandado por la agroexportación, pero también otros frutales y panllevar.

P. 176-177 Investigaciones de Duccio Bonavia y otros arqueólogos plantean que es en el valle Los Gavilanes de Huarmey donde se domesticó el maíz en tierras andinas hace aproximadamente 4000 años. El maíz de la zona muestra variedades y una de estas es el ingrediente principal de la célebre chicha huarmeyana.

P. 178 La chacra de la familia Morante en el valle de Cuz Cuz es un espacio de paz y tranquilidad, con antiguos árboles de ecucalipto, mango, pacae y palta, que brindan sombra al caminante en los senderos que unen las distintas parcelas donde se siembra panllevar y, principalmente, la palta Hass.

P. 180 La inundación del año 2017 afectó las tierras de cultivo en el valle, especialmente en la zona de Cuz Cuz. Se salvaron los grandes y añosos árboles que hasta hoy dan sombra al área de comidas en el huerto de la familia Morante. Estos árboles son un privilegio para un territorio donde el calor es intenso casi durante el año entero.





Don Felipe está casado con doña Alicia Gamarra. El matrimonio tiene cuatro hijos: Luis Alfredo, Walter Segundo, Pilar Alicia y Silvia Elena. Los dos varones manejan sus propios negocios en Huarmey, pero apoyan a su padre en la producción de la chicha. Luis Felipe, joven de 17 años e hijo de Luis Alfredo, visita diariamente al abuelo para ayudarlo en lo que haya, que siempre hay. Lizandro, veinteañero, hijo de Silvia Elena, se encarga del mercadeo de la chicha fresca embotellada que la familia produce, con gran acogida, además de una cerveza artesanal gestada en una combinación de trigo y jora.

La chicha huarmeyana es tan antigua como el tiempo. No se debe olvidar que las investigaciones de Duccio Bonavia en Los Gavilanes dan una data más que milenaria a la domesticación del maíz. Y donde hay maíz hay chicha.

Evidencia del antiguo consumo de chicha de jora en Huarmey son los restos humanos hallados en El Castillo, en los que se ha detectado una alta incidencia de enfermedad periodontal, producida por la ingesta de alimentos dulces. Además, entre las ofrendas de las mujeres de la élite aparecen recipientes de barro que contienen restos de chicha.

Los cronistas intentaron cuantificar la cantidad de chicha que se consumía por persona en las festividades propias de los lugares que visitaban. Así, establecieron que los "indios" beberían hasta tres litros por día, pero hay que tener en cuenta que no solo el consumo ritual era muy grande en las ceremonias, sino que también la chicha fresca era el alimento principal de los infantes y el líquido que el adulto ingería de manera cotidiana con los alimentos, ya que estos solían ser productos deshidratados que requerían de un proceso de fermentación en el estómago, algo que el agua pura no genera.

La bebida emblemática de Huarmey ha sido reseñada por ilustres viajeros como Antonio Raimondi y Ernst Middendorf, quienes destacan que su calidad no tiene nada que envidiar al buen licor europeo.

Diversos testimonios hablan de que en el siglo pasado muchas casas de Huarmey ofrecían la chicha en venta e incluso en las celebraciones el caminante podía tomarla gratis de la gran vasija de greda que se lucía en ciertas calles. Era tradición "bautizar" al recién llegado o al foráneo, rociándole chicha sobre la cabeza.

Hasta mediados del siglo XX existía en Huarmey un grupo de mujeres encargadas de perpetuar la tradición de preparar la bebida según los cánones clásicos. Las chicheras más reconocidas eran las señoras Juana Llontop, Zoraida Alvarado Camacho, Matilde Ardiles Reyes, Nicolasa Gamarra, Gregoria Quijandría Reyes, Daría Gamarra Morante, María Farromeque de Casaverde y Andrea Farromeque de Morante. Doña Dula Gamarra, prima de la esposa de don Felipe, ya muy anciana, reside en Lima y fue ella quien entrenó a Morante en la formulación de la bebida.





P. 182-183 Don Felipe Morante, a sus 86 años de edad, sale todas las madrugadas, lampa al hombro, a trabajar su chacra. Sin embargo, nada lo distrae de su inclaudicable aprecio por la chicha. Don Felipe y su familia son los responsables del rescate de un tesoro invalorable como es la bebida de la jora huarmeyana, que estuvo prácticamente desaparecida.





P. 185 La casa de los Morante se encuentra en medio de los espacios para la producción de la chicha, como la poza de enterramiento del maíz y la cocina, donde se procesa la bebida en grandes ollas de barro puestas a un fuego de leña de sauce, una especie que constantemente se reforesta. Don Felipe emprendió esta actividad con la guía de doña Dula Gamarra, maestra en la preparación de chicha.

P. 184 Desastres naturales, sobre todo los fenómenos de El Niño, devastaron la chacra de los Morante, lo que afectó emocionalmente a don Felipe. Sus hijos decidieron animar al padre para empezar a producir chicha, una bebida que él añoraba y la llamaba "mi chicha". Este fue el origen del rescate de un bien tan preciado.

Don Felipe Morante nunca había preparado chicha y, sin embargo, tenía la memoria de "mi chicha", a la que echaba de menos cuando la producción de la bebida estuvo al borde de la total desaparición. Los fenómenos de El Niño de 1982 y 1998 arrasaron con las cosechas e hicieron que se perdiera por años la cepa del maíz.

En ese tiempo el agro en Cuz Cuz sufrió una fuerte caída y los hijos de don Felipe recuerdan que se afectó el ánimo del padre, quien, añorando su bebida, recordaba que él tenía enterrado en algún lugar el maíz específico según la técnica ancestral. Los hijos Morante convencieron a don Felipe de comenzar a preparar chicha. El padre y sus dos muchachos ascendieron hasta la cima de una huaca, donde encontraron el entierro en arena dulce que don Felipe había hecho una década atrás. Después de cavar hallaron el maíz intacto. Luego viajaron a Huaraz, donde mandaron a hacer ollas de barro, además de traer unas antiguas que encontraron cerca de los hornos.

Los cultivos de los Morante incorporaron nuevamente el maíz. Recuperada la materia prima, era necesario encontrar la tecnología, que parecía ya perdida debido al fallecimiento o mudanza de las grandes maestras. Entonces apareció doña Dula Gamarra, quien se convirtió en la tutora de don Felipe.

Sería imposible resumir en unas páginas las pautas para la preparación de la chicha en el fundo de los Morante. Luis Alfredo detalla paso por paso un proceso que se lleva a cabo tres veces por año para obtener 120 litros de chicha en cada oportunidad. Un ritual que se inicia en la siembra del maíz y requiere acciones muy precisas e invariables desde la cosecha, el desgranado, el entierro, el "escarmenado", el hervido, la exposición de los granos al sol, la molienda, los hervores, la taberna con leña de sauce y solo de sauce (que se reforesta) y el reposo.

No son indicaciones esotéricas las que mandan sembrar en luna llena, enterrar en arena dulce, el escarmenado en manos de cuatro personas, las nueve mujeres que deben aparecer un día a las seis de la mañana dispuestas a exprimir el producto. Para entender la faena hay que familiarizarse con antiguas palabras como *canchita*, *almendra*, *jora*, *escarmenar*, *pajías*, *chulla*, *taca*, *chajao*, *tumbao* (de paso, los mansos perros de la familia llevan como nombres *Chajao* y *Tumbao*).

La casa de don Felipe es un huerto privilegiado por los frondosos árboles de mango, de pacae, de palta, que cubren con su sombra las mesas diseminadas sobre el piso de tierra. A estas mesas llegan los preparados de doña Alicia, el picante de cuy, el arroz con pato o el extraordinario ceviche de pato.

El rescate de la chicha por los Morante, cuando ya parecía que la bebida había ingresado a la lista de los valores extintos, demuestra que el arraigo a la tierra no permite el ocaso de las buenas prácticas que dan cohesión y sentido a la vida de una comunidad. Acercarse a la familia Morante en su fresca ramada es una experiencia de rescate del placer de vivir valiéndose de lo que la naturaleza pone al lado de manos que saben lo que hacen.



P. 187 De izquierda a derecha: Luis Felipe Morante, nieto de don Felipe; Luis Alfredo y Silvia Elena, hijos del patriarca. Toda la familia trabaja en la preparación de la chicha y en el recreo campestre La Casa de Don Felipe, un verdadero almácigo de cultura huarmeyana rural, donde habitan la chicha y los preparados culinarios de estirpe serrana y criolla.


RESTAURANTE

P. 188 Un plato emblemático de La Casa de Don Felipe es el picante de cuy, el animal preparado cuidando de no excederse en los condimentos y que llega a la mesa acompañado de un guiso de papas con aji colorado, y arroz blanco. Clásico potaje de la cocina serrana que habla del mestizaje extendido en toda la provincia.



P. 189 El ceviche de pato es un preparado caliente en el que la base del guiso es la naranja agria que da sabor a la presa de carne. Este plato es propio del "norte chico" peruano y se le puede encontrar desde Huacho hasta Chimbote, y en mucho guarda ingredientes y técnica culinaria de tiempos precolombinos.

P. 190-191 Don Felipe Morante alterna las tareas regulares de la chacra, según la faena que corresponda, con el sembrado y plantado de las especies que ayudarán a recuperar su capacidad productiva que fuera muy afectada por la inundación del 2017. Estas especies a su vez ayudan a los sembríos extensos de la chacra.







Los huarmeyanos y sus obras

La pesca artesanal es una actividad que demanda vivir al día; la agricultura, en cambio, está programada según los ciclos de la naturaleza y la singularidad de cada cultivo. Pesca y agricultura, dos tiempos y dos espacios a los que Huarmey hace bisagra.

La licenciada en Educación, Rosa Elvira Rosales Regalado es, además de maestra, investigadora, historiadora y autora de publicaciones sobre distintos aspectos culturales de su tierra. Ella sostiene que son dos los elementos que marcan el recorrido histórico de Huarmey: el consumo del barquillo y la práctica de enterrar alimentos para su conservación. El molusco llamado *barquillo* pertenece a la clase *Polyplacophora* y a la familia *Chitonidae*. De concha oscura, suele medir entre 80 y 90 mm, y posee en el vientre un músculo identificado como "lengua", la parte comestible, el insumo imperdible del ceviche huarmeyano.

Doña Rosa sostiene que los huarmeyanos consumen barquillo con frecuencia y que siguen enterrando el maíz, "[...] sin embargo, no reconocen a estos elementos como constitutivos tradicionales de la cultura viva de nuestra tierra".

La cultura palpita, la continuidad respira, pero no hay un desarrollo del conocimiento a la par de esos procesos. "Por deficiencias en la educación, el huarmeyano considera que el pasado es solo el de su familia. No hay conocimiento de la cultura local en general y menos de la presente".

"Hay que educar, pero sobre los pilares de la propia realidad [...] en el curso de Matemáticas llevo a los chicos al mercado para que vean la compra y venta, y se familiaricen con los números, al mismo tiempo que observan directamente los productos locales. Con mayor detenimiento, las especies de mar".

El consumo del barquillo y el enterramiento del maíz son soportes de una identidad huarmeyana que se conoce, pero no se asume; una analogía con el proceso de los descubrimientos de los últimos años en El Castillo de Huarmey, y es Mari Palacios quien da cuenta de ello.

La señora Palacios se desempeña como orientadora para los viajeros que acuden a conocer El Castillo, formulando contenido para que el visitante comprenda la magnitud del monumento. Ella vive con su madre a pocos metros del sitio y, por esa razón, está considerada "moradora", es decir, vecina del proyecto.

"Siempre he vivido cerca de la huaca, pero hasta antes de la llegada de los polacos esta era vista como un cerro cualquiera. La huaca estaba cubierta de carricillos, que confundían la visión y solo permitían ver la parte superior, además que era lugar de pase para los pastores. Los moradores de oídas sabían que se huaqueaba en El Castillo, pero no se tenían evidencias de ello. Ocasionalmente los maestros del colegio Inca Garcilaso de la Vega traían a sus alumnos a conocer la huaca, pero sabían dar la información hasta ese momento disponible: que se trataba de un sitio de los mochicas".

P. 193 Rosa Elvira Rosales Regalado es maestra licenciada en Educación. Su madre, Rosa Regalado, creó la primera escuela particular con valor oficial en Huarmey. Doña Rosa ha sido directora del colegio Don Bosco donde hoy continúa en la docencia. Como regidora, en el año 2011, impulsó la creación del Archivo Histórico y la Biblioteca de Huarmey.





P. 194 Hasta los descubrimientos en El Castillo de Huarmey, se pensaba que el sitio era una huaca moche o chimú. La evidencia de que se trata de un punto costero esencial del Imperio Wari representa un cambio crucial en el paradigma arqueológico peruano, y un motivo de interés para la población de Huarmey.

P. 195 Mari Palacios es técnica en Industrias Alimentarias, pero se encuentra dedicada a la orientación de los visitantes a El Castillo. Su trabajo es voluntario y se sostiene con los aportes directos de los turistas. Ella es vecina del conjunto arqueológico. Antes de la pandemia, trabajaba en "la huaca" más de doce horas al día.

Cuando se instala el proyecto arqueológico polaco-peruano, el director Milosz Giersz organiza una capacitación de moradores con la idea de que luego ellos sirvan en la orientación turística, "[...] aunque todavía bajo la idea de que era moche. Siempre se había hablado de un movimiento humano venido del norte, por eso, cuando las investigaciones revelan que la cultura provenía del sur andino, fue para mí una conmoción. La expansión sureña me cambió el chip y más todavía cuando se descubrió el mausoleo de las mujeres de élite. Eso me empoderó. Desde allí empecé a venir a diario a El Castillo con mis niños y mi libro, para seguir aprendiendo".

Mari Palacios se dedica a informar a los visitantes sobre los aportes que El Castillo viene haciendo al conocimiento de nuestro pasado, pero también al fortalecimiento de la relación entre el huarmeyano y su cultura. "La información objetiva es rigurosa, pero al mismo tiempo te debe dejar algo; a mí desde el 2010 me viene aportando algo muy positivo".

La proximidad de El Castillo con la ciudad de Huarmey ayuda a que la relación con la comunidad se estreche, pues se va y se viene con rapidez gracias a la mototaxi, el vehículo que hace más cortas las cortas distancias de la localidad.





Al pie de El Castillo se levanta una construcción de adobe y caña, con ramadas que alivian el peso del calor, un horno de barro, tinajas chicheras antiguas, murales en las paredes. Don Julio César Chumbes Zárate y su familia ocupan esa vivienda, que es también la parte cerrada del recreo campestre Rancho El Castillo, comprometido con la promoción del conjunto arqueológico.

"Catorce años atrás yo criaba cuyes en nuestra chacra familiar, después compré una hectárea cuando comienza el *boom* del espárrago, que fue iniciado por un grupo económico extranjero en lo que fuera la hacienda Las Zorras, y resultó que la chacra estaba al lado de El Castillo".

El cultivo de espárrago atrae gran cantidad de mano de obra migrante. "Centenares de trabajadores del campo que querían comer a ciertas horas, y comenzamos a ofrecer almuerzos y refrescos. Mi padre había sido pescador y cocinero de lancha, y mi madre es una cocinera de rica sazón ayacuchana".

P. 196 Julio César Chumbes es huarmeyano, hijo de pescador y madre ayacuchana. Agricultor, siempre ha trabajado una chacra familiar. Desde el año 2013, conduce su restaurante Rancho El Castillo. La actividad empresarial de don Julio César está estrechamente ligada a la difusión y promoción de los hallazgos del proyecto arqueológico El Castillo.

Cuando llega la misión polaca se inician las excavaciones y se produce el hallazgo de los mausoleos, lo que provocó un aumento exponencial de personas entre trabajadores y turistas. "Ahí entramos de lleno al restaurante, pero siempre de la mano con los estudios en El Castillo. Nos compramos un *container* y adentro improvisamos una sala de interpretación de la huaca con algunas láminas y piezas, y allí los arqueólogos brindaban información a los visitantes. En el container se iban mostrando los hallazgos a medida que aparecían, casi en tiempo real. El punto central de la visita era aquel container, porque aún no se permitía subir a El Castillo".

Tiempo después, Chumbes cede al proyecto un espacio de 40 m² de su chacra, ubicado al costado de la huaca, "[...] para instalar un centro de interpretación con paneles, fotos ampliadas, con láminas. Ahí están las fotos del proceso de reconstrucción del rostro de la señora de El Castillo. Mi interés siempre estuvo atado a lo cultural. El restaurante ha llegado a ser un punto de reunión para tertulias e incluso para la organización de visitas nocturnas a la huaca. Hemos hecho encuentros de poetas y artistas chimbotanos, con El Castillo iluminado".

El servicio del restaurante está encadenado al circuito turístico del *full day*. "Tengo algunas piezas mochicas y waris que las muestro a los visitantes, y fotos antiguas de Huarmey". La comida que don Julio César ofrece es otra conjunción de mar y campo; hay ceviches marinos y sudados, también ceviche de pato, cuy, chancho al palo, caja china, parrillas. Y chicha.

P. 197 Don Julio César Chumbes donó un espacio para la creación de un centro de interpretación de El Castillo, ya que el sitio arqueológico se ubica en las proximidades del restaurante de Chumbes. Muestra clara de que se está ante un establecimiento comercial que apoya con énfasis al trabajo arqueológico local.







Cuando se desató la pandemia de la covid-19, el señor Chumbes viró su negocio hacia la agricultura. Comenzó a producir uva y forraje, pero tuvo una ocurrencia feliz. "Armo unas cajas con almácigos de diferentes especies comestibles y las vendo por *delivery* para que las familias hagan agricultura familiar y dispongan de alimentos frescos y de buena calidad". A futuro planea desarrollar la uva (actualmente ensaya vinos secos y semisecos) y sumarse a la producción del aguardiente de uva *Tuquillo*, una denominación de origen análoga a la del pisco, pues el tuquillo es el ave emblemática de la costa huarmeyana.

Manos huarmeyanas: el arte

Entre los objetos arqueológicos que guarda don Julio César Chumbes destacan un ceramio mochica que representa la concha *Spondylus* y una botella wari, antropomorfa, ambas provenientes de El Castillo. Un tercer objeto no arqueológico se suma al conjunto, una acuarela que replica la botella wari. No es cualquier pintura; su factura revela observación, dominio técnico y balance estético.

Leonardo Chumbes es el hijo mayor de Julio César, tiene 15 años de edad; en el año 2020, terminó la secundaria y se dedica básicamente a la pintura. Leo desde pequeño se interesó por el arte. Y recibió el estímulo necesario en la escuela y en la familia.

Leo comenzó pintando los paisajes huarmeyanos. Luego pasó al retrato y actualmente está centrado en las festividades y danzas de Huarmey, además de lo cotidiano. "Me gusta lo que tiene vida, la gente común y corriente en sus trabajos diarios".

El talento de Leo llamó la atención de un destacado pintor local, Teófilo Villacorta "Kawide", quien dirige un taller con estudiantes del colegio Garcilaso de la Vega. Leo, alumno de otro plantel, fue admitido por Kawide en sus clases, a las que el muchacho sacó mucho provecho.

En el patio de los Chumbes destacan murales con estilo un tanto grafitero, pero que mantienen una coherencia con la atmósfera huarmeyana. Leo es también muralista y una buena cantidad de obras suyas se pueden encontrar en casas y restaurantes de la localidad.

P. 198 Leonardo Chumbes ha terminado la secundaria a los 15 años de edad. Es hijo de don Julio César Chumbes. Desde muy joven, Leo demostró un especial talento para el dibujo y la pintura, y con el tiempo se incorporó al taller del conocido pintor Kawide. Planea estudiar Artes.

Alguna vez un alcalde de Huarmey sembró en los jardines de la Plaza de Armas de la ciudad un pasto muy suave y muy verde, al que la gente bautizó como “la gramita”, y el ingenio local determinó que, cuando un foráneo llegaba a la ciudad y “pisaba la gramita”, indefectiblemente se unía a una pareja huarmeyana para hacer familia y no dejar nunca más la tierra que lo recibió.

Don Edmundo Hernández es tumbesino, pero hace mucho tiempo, en tránsito por Huarmey, “pisó la gramita”, se casó y se estableció en las faenas de la pesca.

El trabajo en la pesca industrial llevó a don Edmundo por varios continentes. En el año 2011, se jubiló y comenzó con una actividad que resulta de gran utilidad para marisqueros y pescadores de peña.

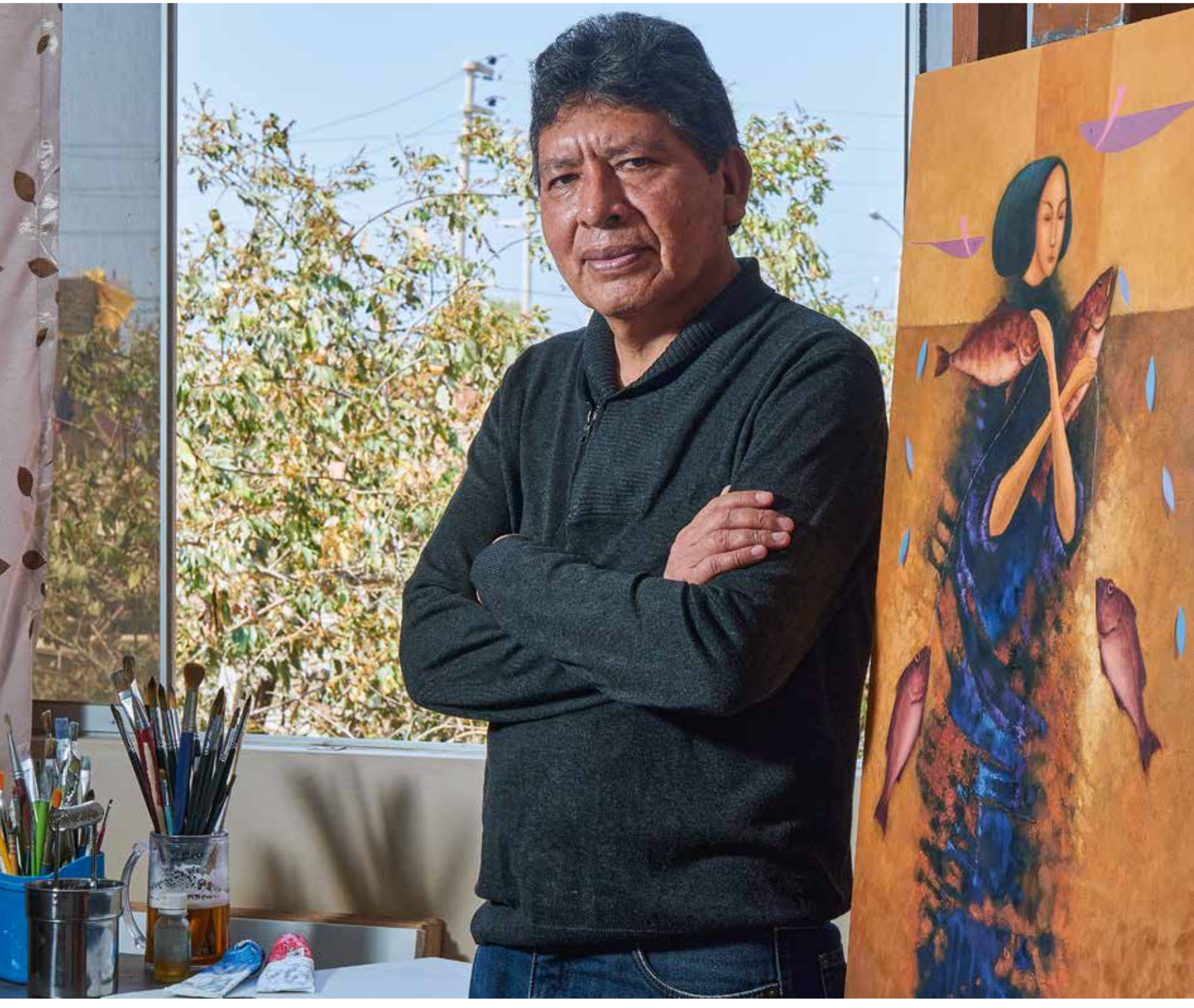
Desde tiempos precolombinos, los hombres de mar, que debían caminar sobre rocas filudas y mojadas, usaban un calzado que los protegía de los cortes y afirmaba el pie para evitar resbalones. “Antes las sandalias se habían fabricado con el interior del cabo felásico, el cabo es la cuerda con la que se amarra a los barcos. Hoy se hacen con un felásico de nailon, que es más resistente. Las sandalias son un producto propio de Huarmey, tradicional. Los hombres antiguos debieron haber usado algo parecido”.

P. 201 Edmundo Hernández es tumbesino de nacimiento, pero huarmeyano por adopción. Jubilado de la pesca en el 2011, está dedicado a la fabricación artesanal de sandalias para pescadores y marisqueros, que solo se encuentran en Huarmey. Don Edmundo trabaja desde las tres de la madrugada cuando tiene pedidos.

P. 200 Desde tiempos preíncas, los marisqueros de Huarmey usaban un tipo de sandalia que los protegía de los cortes de las rocas en los pies y los afirmaba en su accidentado caminar sobre peñas mojadas. Hoy se fabrican similares sandalias, pero con material reciclado, de gran aceptación entre pescadores y marisqueros, además de ser buscadas por los turistas.




DUNKELVOLK



Quien enseñó la técnica al maestro Hernández fue "[...] don Alejo, tamalero y artesano, el único que las hacía. Yo ya después les puse mis trucos para mejorarlas". El fabricante de sandalias trabaja en la sala de su casa, que es también una pequeña tienda de abarrotes y artículos de pesca. Allí conserva una serie de plantillas de cartón de distintas tallas, según el tamaño del pie del cliente: "[...] las más comerciales son 40, 41, 42, aunque hay unas 48".

El proceso de fabricación de las sandalias se vale en mucho del reciclaje. Don Edmundo compra la felásica de los cabos viejos ya desechados. "La felásica es el corazón del cabo. Luego agarro la plantilla como suela mientras voy trenzado la felásica para colocar las trenzas sobre la suela. No hay pegamento, solo cosido con aguja de costal". La solidez y flexibilidad de la sandalia está en la fuerza de la unión entre las trenzas por la costura.

Terminada la suela, se viste el empeine con red negra, trenzada con pitas de color. El proceso termina cuando a la sandalia se le colocan unos pasadores largos y gruesos. La demanda de las sandalias es grande por parte de los pescadores y marisqueros de Huarmey, "[...] aunque ahora también las compran los choferes y muchos turistas". Hernández produce un promedio de tres pares al día y cada par cuesta 30 soles. Un par de sandalias le dura a un pescador alrededor de tres meses. Hay quienes compran en cantidad para venderlas en otros puntos de pesca y marisqueo al norte.

Además de las sandalias, en el taller se hacen los *llucos*, que son las bolsas de red que llevan los marisqueros atadas a la cintura para guardar el muy muy.

Kawide es el nombre con el que Teófilo Villacorta firma sus cuadros; no se trata de un seudónimo, sino del apellido materno del artista, Cahuide. "Mi madre era de Huamba y su madre había tenido una relación con un curandero loretano que llegó a esas alturas a vender sebo de culebra".

A los ocho meses de nacido, se trasladó con su madre a Culebras, valle bajo de Huarmey y puerto artesanal. "Fue como un segundo nacimiento". En muchos de los cuadros que ha desarrollado a lo largo de su carrera, la presencia del mar y sus elementos ocupa un lugar preponderante.

Durante su secundaria en Culebras, Kawide comienza a vincularse con el arte. "Mi primer interés fue por las técnicas". En 1985, se traslada a Lima e ingresa a Bellas Artes. En la capital busca la pintura de artistas peruanos en actividad, "[...] yo quería ver el arte vivo". Conoció a Cajahuaringa, quien influyó en su trabajo, lo mismo que Villegas, pintor peruano radicado en Colombia. Luego se fue a Huaraz para continuar formándose en la escuela de arte local.

Los caminos de Kawide son variados; explora conceptos, técnicas, formatos que, sin embargo, muestran elementos en común, muchos de ellos propios de Huarmey. "Nunca me ha interesado llegar a tener un lenguaje estático que defina el concepto y la forma de mi obra. No comprendo a los pintores que se repiten como si hicieran artesanía en serie".

P. 202 Teófilo Villacorta Cahuide —Kawide, tal como firma sus cuadros— nació en Aija, en las alturas de Huarmey. Su padre fue pescador. Hizo sus estudios escolares en Culebras y desde muy temprano se interesó por el arte. Estudió pintura en Lima y en Huaraz; además, es pedagogo en arte. Ha expuesto en distintos lugares del mundo.

P. 204 El *ecolodge* Punta Patillos fue construido con materiales locales, barro, piedra y madera, y está pintado con colores que se mimetizan con el paisaje. Su diseño fue asesorado por la Sociedad Peruana de Derecho Ambiental. Los socios del proyecto tienen la idea de reproducir esta iniciativa en otros puntos de la costa.





Estando en Huaraz decidió que, además de seguir estudiando arte, se formaría en Pedagogía Artística. La combinación entre creación y enseñanza es lo que le permite hoy seguir pintando, a la vez que trabaja como maestro en el colegio Garcilaso de la Vega. "Yo no enseño a pintar, formo alumnos para que desarrollen su sensibilidad y su capacidad creadora".

Kawide ha expuesto en distintas galerías y centros culturales de Lima. Fuera del Perú, en diversas ciudades latinoamericanas. En el 2017, hizo una gira por Europa.

El taller de Kawide ocupa el segundo piso de su vivienda. Es un espacio iluminado y plácido, donde los caballetes sostienen obras en proceso y las paredes, cuadros terminados. En su etapa reciente, Kawide ha retomado como temas el pescado, el mar y los personajes míticos relacionados con estos elementos.

El mar, libertad y protección

Los tres son molineros: Rodrigo López, ingeniero pesquero; Olga Almendáriz, ingeniera ambiental; y Miguel Cayo, quien estudió Economía Agraria, pero actualmente se dedica a la fotografía profesional. Son los gestores de un proyecto de ecoturismo ubicado en la playa Punta Patillos, al sur de Huarmey, en el distrito de Culebras y frente a las islas Cornejo, La Campana y Patillo.

Cuando los ahora socios eran estudiantes, Miguel y Rodrigo se aficionaron a acampar en playas y así conocieron diversos puntos de nuestra costa. Luego, ya con Olga, comenzaron a interesarse en el litoral huarmeyano, debido a su belleza paisajística, pero sobre todo a las acciones humanas que impactan negativamente en los recursos marinos, específicamente la caza de la chuita y la pesca con dinamita.

Los tres socios iniciaron un proyecto con el objetivo de proteger la fauna marina mediante el ecoturismo. Los pescadores locales ya les habían advertido sobre la descontrolada pesca con dinamita en esas costas. Frente a ello surge el ecoturismo como una estrategia cimentada en la conjunción de intereses entre la gestión de un *ecolodge*, la actitud responsable de sus visitantes y trabajadores, y la presión que se ejerce en contra de las amenazas a la vida marina.

El ecolodge es una construcción poco visible situada en el extremo sur de la playa, levantada con madera, bambú y piedra, y en colores neutrales como los de la naturaleza. El diseño se llevó a cabo con la asesoría de la Sociedad Peruana de Derecho Ambiental.

El equipo creó en el 2012 la asociación no gubernamental Geo Viva para canalizar ingresos del ecolodge hacia el cuidado de las playas, desarrollar charlas de sensibilización ambiental, así como campañas de recojo de basura en el litoral. Geo Viva solventa también las tareas de vigilancia de la playa.


RONALD



P. 207 Rodrigo López es ingeniero pesquero egresado de La Molina y cogestor del *ecolodge* Punta Patillos, en sociedad con Miguel Cayo y Olga Almendáriz. Con sus dos socios, Rodrigo formó la asociación Geo Viva mediante la cual se canalizan recursos generados en el *ecolodge* para diversas actividades de protección de la vida silvestre de la zona.

P. 206 De Punta Patillos parten embarcaciones hacia la pesca y vuelven con sus productos. Rodrigo López, uno de los gestores de la entidad Geo Viva, ha sido designado como sargento de playa, lo que le da autoridad para controlar ese flujo de embarcaciones. Geo Viva combate activamente la pesca con dinamita y la caza de la chuita.

Rodrigo López ha sido nombrado sargento de playa, una autoridad con facultades para denunciar malas prácticas en la pesca (dinamita, arrastre), la matanza de la chuita, además de controlar la salida y el ingreso de embarcaciones en Punta Patillos. Nos cuenta que "existe la tradición ancestral de consumir la carne de la chuita, a la que el huarmeyano es muy aficionado. Pero esta costumbre está extinguiendo a la especie y aun así resulta muy difícil cambiar un hábito tan enraizado".

"El comportamiento del huésped del albergue está regulado, pero de una manera que lo hace sentir que, más que restricciones, las medidas de conservación son privilegios; ellos traen sus alimentos, se llevan sus desperdicios, cuidan el agua dulce al extremo, lo mismo que la electricidad, que se obtiene de paneles solares. [...] Nuestra visión consiste en replicar este modelo en diferentes puntos de la costa para que esta herramienta sea una modalidad estable de cuidado del ambiente".





P. 208-209 Desde una mesa del restaurante Don Guille, en Tuquillo, se aprecia el cerro de arena El Maltino, uno de los *apus* de Huarmey. Según Guillermo Vílchez, "los incas lo usaban como punto de control de entrada y salida, para norte y sur. Los españoles escondieron en el cerro una gran cantidad de oro que nunca se recuperó".



Manos huarmeyanas: la gastronomía

En 31 años conduciendo un restaurante en Huarmey, don Guillermo Vílchez "Guille" ha sido testigo de los cambios en la vida marina: "[...] el clima es distinto, se ha reducido la cantidad de especies, hay menos aves. Antes había un humedal donde se asentaban temporalmente las migratorias. Fue destruido y esas aves no han vuelto a aparecer".

Don Guille es uno de los restaurantes más visitados de Tuquillo, y sobre el balneario anota Guille: "[...] los incas veraneaban aquí, traían sus productos para dos meses de temporada. El cementerio de Los Gavilanes tiene evidencias de esas ocupaciones, allí estaban los tambos de vivienda y depósitos de alimentos".

La clientela de Don Guille, sobre todo en verano, espera por mesa fantaseando con el ceviche de mariscos, que lleva barquillo, lengua, marisco blanco, pulpo, calamar, cangrejo. "También piden el ceviche de pescado, sobre todo de cabrilla, el picante de marisco con lapa y barquillo. Combinamos la sazón de costa con la serrana porque también servimos cuy y pato, este en ceviche y arroz. Mi esposa es piurana, Pilar Marchán".

P. 210 Guillermo Vílchez Ramos, huarmeyano, desde hace tres décadas maneja el restaurante Don Guille, situado en Tuquillo. Su local tiene una capacidad normal de 200 comensales. La experiencia donde Don Guille es espléndida por los sabores y por la charla con el anfitrión.

La antropóloga Marcela Olivas destaca la abundancia de peces en Huarmey, los cuales son la base para una mesa variada y sabrosa. “Anchoveta, sardina, jurel, cojinova, bonito, perico, lorna, caballa, lisa, merluza, pejerrey, cabrilla, lenguado, tollo, raya, pintadilla, corvina, cabinza, coco, ojo de uva, congrio, chita, angelote, róbalo, machete, tramboyo, barrilete y pampanito”.

Además, están los mariscos, el barquillo, el cangrejo, el caracol negro, el pulpo, el calamar, el blanco, la pausa, el chanque, el barbón, el siño, el muy muy, que los pescadores suelen tomar de la arena para retirarle el caparazón y consumirlo al instante.

Olivas señala como preparaciones marinas “[...] el picante de mariscos (cocinado a la olla) [...] el ceviche de yuyo, el ceviche mixto con chanque, pescado, pulpo y calamar [...] el charquicán de pescado y el ‘jugoso’ de tramboyo; [...] el ahogado de siños, de muy muy; el pejesapo arrebozado y el ahogado de mariscos. En el muelle de Culebras se ofrece el ceviche de pejerrey con su canchita, rodeado de papas sancochadas [...]”.

Desde una mesa de Don Guille se aprecia el cerro de arena El Maltino (de 231 m de altura), junto con el Lomas, los *apus* de Huarmey. “En tiempo de los incas [el cerro] funcionaba como punto de control de entrada y salida, para norte y sur. En la cima hay cuevas y una cavidad a la que se llevaba agua de mar, que en junio se ponía a hervir. Esa agua hirviendo era lanzada al cielo y así se producían las lluvias. Los españoles escondieron en el cerro una gran cantidad de oro para evitar que los piratas se lo llevaran. Pero el oro nunca se recuperó”.

P. 211 Un lenguado en salsa de mariscos de Huarmey no tiene símil en ningún otro punto de la costa peruana. Ello se debe a que en el mar huarmeyano se encuentran mariscos y moluscos propios de la zona. En la salsa conviven el barquillo y el siño con los conocidos pulpo y langostino. El sabor que añaden los mariscos locales a cualquier preparado es inolvidable.



P. 212 La devoción a la cruz se encuentra muy enraizada en Huarmey. En la imagen se aprecia a un grupo de vecinos de Tuquillo que transportan la cruz de camino que un residente local ha rotado por distintas viviendas y restaurantes del balneario, como un parabién de paz y prosperidad.

P. 213 Terminado el recorrido con la cruz, los vecinos la vuelven a colocar en la base que se encuentra en la vivienda del promotor de la ofrenda. Ciertas tradiciones continúan vivas entre los jóvenes huarmeyanos, síntoma de que las raíces culturales profundas no se destruyen con los atractivos de una modernidad que puede resultar engañosa.

P. 214-215 Tuquillo fue un espacio tranquilo y cuidado que propiciaba el disfrute del mar y de la comida fresca de mar. En el año 2009 recibió el reconocimiento Ecoplaya. Hoy es un lugar muy concurrido por veraneantes de diferentes partes del país. Sobre Tuquillo se cierne la amenaza de la urbanización descontrolada y el desorden.




INRI


MIRAMAR


ROCAVICE
REY



P. 216 El pejerrey es manejado con gran versatilidad por las sabias cocineras de Puerto Huarmey. Se prepara en ceviche, en chicharrón, en sánguches de pan francés con su salsa de cebolla, en tortilla. En Puerto Culebras es común que se ofrezca al visitante el pejerrey fresco, con cancha y papas sancochadas.

Así como la Virgen de Guadalupe con su figura alargada es venerada junto con la Virgen del Rosario, de cuerpo piramidal como las construcciones antiguas de culto, en Huarmey la magnífica comida marina coexiste armoniosamente con las preparaciones criollas y serranas. Marcela Olivas apunta: "En el valle existen poblados cuyos habitantes están dedicados a los cultivos de frejol, maíz y yuca, además de palta, guayaba, camote, mango, higo, ciruela, sandía, pacae, plátano, calabaza, zapallo, tomate. En las chacras se crían patos, pavas, cuyes, conejos, gallinas y también pichones que son beneficiados en preparaciones como el ceviche de pato (guiso cocinado a la olla), pepián de pavita, seco de cabrito, picante de cuy, tamales, asado de chancho con mote y cebolla, pepián de pavo con arroz, picante de pato, sopa de pichones, picante de chivatito y hueveras de bonito fritas".

Guille está al tanto del acontecer local: "[...] el comportamiento del huarmeyano en la pandemia ha sido bastante correcto. Lo que sí, los tiempos han cambiado y hay que adaptarse a cómo vienen las cosas, no se puede pensar a largo plazo. No se sabe si de pronto venga una pandemia que impida salir de día y solo se pueda de noche".

Guille se ha guardado para el final un relato sobre la gastronomía y el mito: "Una vez vino un grupo de académicos, antropólogos y nutricionistas, que estaban estudiando los distintos psicoactivos que se emplearon en tiempos prehispánicos. En el restaurante les serví un concentrado de pez globo, tramboyo, borracho y cangrejo bien macerado. Después de comer, todos alucinaron con enorme intensidad. Las especies aparecen en ceramios hallados en la zona".



P. 217 Doña Melina Patricia Suyo Regalado habita en Puerto Huarmey. Fue entrenada en el arte de la cocina y los dulces por su abuela Ernestina. Doña Melina no tiene restaurante, pero prepara a pedido platos que son muy cotizados por la calidad y la presentación. Ella ha recibido capacitación en fusiones y en servicio de alimentos.

Sostiene Marcela Olivas que la variedad y calidad de los dulces tradicionales de Santa, Casma y Huarmey están relacionadas con los cultivos de caña de San Jacinto, hacienda emplazada en el valle de Nepeña. En el siglo XVIII, los jesuitas manejaron allí una hacienda cañera y también viñedos, en Moro y Motocachi. Hay quienes consideran que el origen más remoto de nuestro pisco podría haber estado en Motocachi, pues ese era el nombre antiguo del aguardiente de uva.

La dulcería del norte chico peruano emplea los ingredientes que se tienen a la mano: el azúcar de San Jacinto, la leche de los establos de la vecindad y las distintas frutas que dan en abundancia en estos valles. La antropóloga Olivas recoge el testimonio de la maestra huarmeyana Rosa Regalado: “A mediados del siglo pasado, a las cinco de la tarde, era común disfrutar en familia la dulzura del sabor de un dulce preparado en casa, y era momento de recordar las anécdotas de chiquillos, siempre acompañado de una tacita de hierbaluisa o té [...] varios de nuestros postres pasarán al olvido si no tenemos el compromiso de traerlos a la vida, a nuestra mesa”.

Doña Rosa menciona la tradición del frijol colado, dulce de ciruelas, de higos, de guayabas, de camote. En otros tiempos se elaboraban picarones, mazamorra morada, arroz zambito, ranfañote, chancaquitas, alfeñiques, humitas, chapanitas y cachangas.

P. 218 La antropóloga Marcela Olivas señala que la dulcería huarmeyana se desarrolló en parte por la disponibilidad del azúcar venida de los cañaverales y el ingenio de San Jacinto, en el valle de Nepeña. La abundancia de frutas en Huarmey puso el ingrediente complementario. En la imagen, el dulce de higos.



P. 219 Recetas como la del dulce de membrillo llevan ingredientes muy sencillos, pero que demandan conocimiento y maña. En otros tiempos, según doña Rosa Regalado, la tradición familiar consistía en reunirse a las cinco de la tarde a degustar el dulce del día, acompañándose con una infusión y una conversación afectuosa.

P. 221 Delia Esther Chilón Camacho tiene 61 años de edad, es cajamarquina de nacimiento y enfermera de profesión. Sus 34 años de servicio en el sector salud —27 de ellos en Huarmey— la definen como una profesional rigurosa y analítica. Actualmente, trabaja en el Hospital de Apoyo Pedro Tapia Marcelo (MINSA) de Huarmey.



El poder ciudadano

Una enfermera que ha trabajado en el sector salud durante 34 años sabe muy bien cuál es la situación de Huarmey en este aspecto. Delia Esther Chilón opina sobre los huarmeyanos y la salud: "Desde los años noventa, se aprecia una actitud distinta [...] a favor de su salud. Cuando en esos años la población local aumenta debido a la minería, la agroindustria, el turismo, llegan trabajadores de Huánuco, Huaraz, Cajamarca, Huancayo, Ayacucho, y esto produce un cambio, el hospital se equipa y mejora con más especialistas, ginecólogos, cirujanos, entre otros". La enfermera Chilón se especializa en emergencias y desastres. En el 2017, el hospital se encontraba completamente tecnificado, al mismo tiempo que la población mejoraba sus condiciones económicas.

El 15 de diciembre del 2017, se produjo la catastrófica inundación que destruyó la ciudad y las chacras. "[...] el hospital se inundó por completo, a nivel de destrucción total. Empezamos a atender en carpas instaladas en el coliseo del colegio Garcilaso de la Vega".

Una sensación similar a la de ese año invadió a doña Delia Esther cuando se oficializó la llegada de la covid-19 a Huarmey en el 2020. "Mi primera reacción fue de miedo a lo desconocido y el temor porque el sistema sanitario no estuviera preparado". Sin embargo, con celeridad se organizó a la población en un grupo de emergencia ciudadana y otro para el personal del sector.

"En los barrios se cerraron las calles para evitar el flujo de gente y todo foráneo que entraba a la ciudad debía pasar por la prueba". Fue determinante en la rápida reacción contra la pandemia el apoyo del sector privado. Antamina se ocupó de la disposición de 700 balones de oxígeno, además de la provisión de pruebas, entre otras medidas de apoyo a la emergencia.

Los indicadores de Huarmey hablan de un menor impacto en contagios, hospitalización y fallecimientos con relación al promedio nacional. "Esto se debe en parte a que la primera ola de la pandemia llegó más tarde y ya estábamos preparados. En la primera etapa, la población respondió quedándose en sus casas y cuidándose. Hubo campañas intensas en radio y televisión. Sin embargo, la desesperanza hace que se bajen las guardias de la prevención; la población está sufriendo ansiedad, depresión, insomnio, agotamiento, trastornos intrafamiliares postraumáticos".

Según la experimentada enfermera, la resiliencia huarmeyana se explica también porque el huaico del 2017 dejó enseñanzas sobre cómo actuar en emergencias. Gracias a ello la población se recupera rápidamente. "Pero los jóvenes son los menos conscientes del riesgo que implica la práctica de ciertos deportes, las fiestas y reuniones familiares".






HUARMEY
PREVENIDO
#JuntosVenceremosAlVirus

"Mi padre vivía sin luz, yo no estaba tranquila, sentía una especie de ingratitud contra mí misma al no hacer nada por resolver este problema". Los vecinos del poblado periurbano de Pay Pay se organizaron y armaron el expediente respectivo. "Pero había que financiar la instalación de energía, lo que hicimos con polladas y aportes voluntarios: 300 postes para tres kilómetros".

Doña Rosa Casimiro Dávila parece haber nacido para ser dirigente. Ella y su familia pertenecen a Pay Pay, sin embargo, ahora ella habita en el asentamiento humano Buena Villa, un suburbio de Huarmey. Rosa conoce el trabajo popular en el vaso de leche, la promoción de la crianza de cuyes, el desarrollo de capacidades para mujeres como la autoestima, además de oficios, cosmetología y repostería. "Me han buscado de seis partidos para sus planchas municipales, pero yo no quiero ese nivel de trabajo político". Actualmente doña Rosa dirige la Asociación para el Desarrollo Integral de AA. HH. Buena Villa, Huarmey.

Buena Villa es una población joven surgida por invasión hace nueve años, y hoy alberga a 1700 familias empeñadas en la formalización de sus terrenos. En el poblado dominan la pobreza y la pobreza extrema. Rosa fue elegida democráticamente como dirigente y con la finalidad de institucionalizar la organización es que forma la entidad vecinal que hoy lidera. En plena pandemia crearon un comedor popular que atiende ochenta raciones diarias. Los menús cuentan con asesoría de una nutricionista del hospital de Huarmey. El comedor se financia con el pago de los usuarios, que es de tres soles por un almuerzo, "... además que disponemos de los productos del huerto anexo y de donaciones que ocasionalmente nos llegan."

La asociación tiene en perspectiva incrementar los biohuertos para seguridad alimentaria, la construcción un Centro Preventivo de Salud, instalar una biblioteca para niños conducida por sus profesores; atender la salud mental, muy afectada por pandemia.

"Mi esposo es mi brazo derecho. Él se ha hecho cargo de la instalación del sistema de agua y energía eléctrica en el comedor. Cuando comencé como dirigente, él renegaba, pero encontré la manera de estar en ambos roles. Hoy el cumplimiento de lo público y lo privado entre nosotros es igualitario".

Santiago del Castillo es periodista y guía turístico en los segmentos cultural y de aventura. Estudió en Lima, "[...] pero siempre con la idea de volver a la 'locura étnica'". Tiene una especialidad en Antropología con una tesis sobre la sociedad huarmeyana y el turismo.

"Huarmey siempre ha sido visto como un lugar de parada y de pasada, desde tiempos antiguos hasta hoy. Acá ha habido haciendas, pero no latifundios ni grandes complejos azucareros. El agricultor más representativo ha sido independiente, propietario de pequeña chacra o arrendatario, pero sin una autoridad encima". Esa realidad podría explicar la capacidad del huarmeyano para recuperarse de tragedias, además de las lecciones dejadas por el huaico del 2017.

P. 222 Doña Rosa Casimiro Dávila es originaria de Pay Pay. Como dirigente ha trabajado siempre por la mejora de las condiciones de vida de las poblaciones más pobres. Ahora dirige la Asociación para el Desarrollo Integral del AA. HH. Buena Villa en un suburbio de la ciudad donde funciona un comedor popular que apoya a las familias de la localidad.

Santiago recuerda diciembre del 2017. “Fue un Niño costero, las lluvias caían a 400 m de la costa. Huarmey pasaba por un buen momento, había trabajo, se construía la segunda vía de la Panamericana, ya estaba en pleno el *boom* de la agroexportación, había dinero, turismo, el mar templado, los vientos habían amainado”.

“A la medianoche se produjo la inundación. Se anegaron la ciudad entera y las chacras próximas con alturas nunca imaginadas. Todo fue sin anuncio, mucha gente lo sintió como una maldición, ‘nos aterrizó’, se decía, con relación al buen momento que se estaba viviendo. El huaico deja una sensación de indignación por el contraste entre la bonanza económica y la nula capacidad para haberlo prevenido, como hasta ahora [...]”.

“Huarmey es un valle de pequeños propietarios agrícolas y pescadores artesanales, cada quien arregla su situación, su propiedad, su economía, a diferencia de los trabajadores dependientes de empresas o haciendas en otros lugares”.

A su desempeño como guía turístico local, Santiago suma su interés por el periodismo. Actualmente, edita y publica la revista cultural *Taita*. Es conocida en Huarmey su posición sobre el caos generado por el mal turismo y el tráfico de terrenos. “El litoral debe estar libre y a la vista, no como la privatización de las playas entre Lima y Cerro Azul, y se conocen planes de ese tipo que excluyen a la población de los planes de turismo y del manejo territorial”.

P. 224 Santiago del Castillo, huarmeyano, estudió Comunicaciones y Antropología en Lima. Vive en Tuquillo y ejerce el periodismo, además de ser guía de turismo cultural y de aventura. Es reconocido localmente por ser un defensor de la integridad territorial de Huarmey. Edita la revista *Taita*.





P. 225 La preocupación por la urgencia de un plan de ordenamiento territorial para Huarmey, sobre todo para sus playas, es una constante en el trabajo de Santiago del Castillo. Su mensaje es transmitido a sus viajeros de aventura y a través de las frecuentes intervenciones en medios locales que realiza el periodista.

Del Castillo señala dos amenazas sobre su tierra: la proliferación de condominios para gente con dinero y las invasiones de los que nada tienen. “Ambas amenazas se construyen sobre irregularidades. Nadie asegura los servicios de agua, desagüe, electricidad, no hay programación, se crea el caos”. Acota que “[...] hay un momento en el que la gente se desconecta de la naturaleza, se vuelve depredadora y mata su propio capital”.

La realidad siempre cambiante ha enfrentado a los huarmeyanos a grandes desafíos desde tiempos prehispánicos. En los últimos años, la tragedia del 2017 y la pandemia de la covid-19 han puesto a prueba una vez más la resiliencia de su gente, que sale adelante desde sus raíces de pescadores y agricultores, conjugando las técnicas ancestrales con la innovación tecnológica. Ahora más que nunca encaran los retos buscando la conservación de la naturaleza y una economía sostenible e inclusiva en su territorio.



P. 226-227 Huarmey contiene elementos naturales, históricos y culturales como para construir diversas narrativas sobre su territorio y su gente. Es la calidad de sus paisajes naturales, especialmente en su litoral, lo que inspira a proteger a la naturaleza y, a la vez, promover alternativas económicas como la del ecoturismo.















Agradecimientos

Distritos de Huarmey. Marcela Olivas Weston, Juan Carlos Sueiro, Olga Almendáriz, Rosa Casimiro Dávila, Miguel Cayo, Delia Esther Chilón Camacho, Julio César Chumbes Zárate, Leonardo Chumbes Bojórquez, Santiago del Castillo Dextre, Ismael Flores Guerrero, Madeleine Flores Guerrero, Medalit Flores Guerrero, Edmundo Hernández Jirón, Juan Loo Guimet, Jaime Rodrigo López Fernández, Juan José López, don Felipe Morante Bezada, Luis Alfredo Morante, Luis Felipe Morante Gamarra, Silvia Morante Gamarra, Mary Palacios Yacupoma, Yoner Rodríguez Marcelo, Rosa Rosales Regalado, Melina Patricia Suyo Regalado, José Guillermo Vílchez Ramos, Teófilo Villacorta Cahuide, Ronaldo Aponte Cornejo, Jhon Chilet Capistrano, Edgar Martín Chang Regalado, Carlos Lequerica, Peter Nightingale Malaga, Milosz Giersz, Patrycja Przadka Giersz, Jorge Abadie Gutiérrez, Martín Calderón Uceda, Teresa Alba, Marco Dulanto Bautista, Rodrigo López, Carmen Sayán Campos.



Bibliografía

Aguado Alejo, G. J., Delgado Colunche, F., y Pozo Curo, C. (2017). *Planeamiento estratégico de la agricultura en la región Áncash* (tesis de maestría). Pontificia Universidad Católica del Perú. Recuperado de https://core.ac.uk/download/pdf/196532666.pdf

Aija. (s. f.). *Prensa Ancashina*. Recuperado de http://prensaancashina.com/wp/aija/

ANDINA. Agencia Peruana de Noticias. (11 de septiembre del 2008). Cuenca del río Huarmey tiene gran potencial para agricultura, según estudio hidrogeológico. Recuperado de https://andina.pe/agencia/noticia-cuenca-del-rio-huarmey-tiene-gran-potencial-para-agricultura-segun-estudio-hidrogeologico-193665.aspx

ANDINA. Agencia Peruana de Noticias. (15 de mayo del 2011). Pescadores de Huarmey forman empresa de crianza de conchas de abanico y concretan venta a Francia. Recuperado de https://andina.pe/agencia/noticia-pescadores-huarmey-forman-empresas-crianza-conchas-abanico-y-concretan-venta-a-francia-358400.aspx

Antamina. (2019a). *Investigación de historia y recursos de Huarmey*. Lima: no publicado.

Antamina. (2019b). Proceso de producción. Recuperado de https://www.antamina.com/proceso-productivo/

Bonavia, D. (1982). *Los Gavilanes. Mar, desierto y oasis en la historia del hombre.* Lima: Corporación Financiera de Desarrollo; Instituto Arqueológico Alemán.

Bueno, E. (14 de febrero del 2017). Las tres lagunas de Qharán, un destino turístico imperdible. *Perú Desconocido* [página web]. Recuperado de https://perudesconocido.pe/ancash/conociendo-las-tres-lagunas-de-qharan-un-destino-turistico-imperdible.html

Carrere, M. (26 de septiembre del 2018). "Nos defendemos con piedras": la impune pesca con bombas del Perú. *Mongabay*. Recuperado de https://es.mongabay.com/2018/09/oceanos-pesca-con-bombas-en-peru/

Congreso de la República del Perú. (2002). *Proceso de privatización de Pesca Perú*. Recuperado de http://www4.congreso.gob.pe/comisiones/2002/CIDEF/oscuga/InformePescaPeru.pdf

El primer boliche y los primeros patrones de pesca salieron de Puerto Huarmey. (5 de octubre del 2016). *Áncash al Día*. Recuperado de https://ancashaldia.com/el-primer-boliche-y-los-primeros-patrones-de-pesca-salieron-de-puerto-huarmey/

Espinosa, R. (1991). *Perú a toda costa*. Lima: Editur.

Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero (Fondepes). (28 de enero del 2020). Huarmey contará con moderno desembarcadero pesquero artesanal que beneficiará a más de 1400 personas dedicadas a la pesca artesanal [mensaje en un blog]. Recuperado de https://www.fondepes.gob.pe/Portal2018/index.php/blog/noticias-5/331-huarmey-contara-con-moderno-desembarcadero-pesquero-artesanal-que-beneficiara-a-mas-de-1-400-personas-dedicadas-a-la-pesca-artesanal

Giersz, M. (2017). *Castillo de Huarmey. Un centro del Imperio Wari en la costa norte del Perú*. Lima: Ediciones del Hipocampo.

Instituto Nacional de Defensa Civil (Indeci). (2016). *Estimación de riesgo por sismo y tsunami de la ciudad de Huarmey y Puerto Huarmey*. Recuperado de https://www.indeci.gob.pe/wp-content/uploads/2019/01/20180403155628 1.pdf

Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). (2007). *Censos Nacionales 2007, XI de población y VI de vivienda. Sistema de Consulta de Resultados Censales*. Recuperado de http://censos.inei.gob.pe/cpv2007/tabulados/

Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). (2012). *IV Censo Nacional Agropecuario 2012. Sistema de Consulta de Datos*. Recuperado de http://censos.inei.gob.pe/Cenagro/redatam/

La minería contribuye al desarrollo agrícola en Huarmey [entrevista a Juan Loayza, gerente general de Huarmey Coop.]. (13 de febrero del 2018). *RCR. Red de Comunicación Regional*. Recuperado de https://www.rcrperu.com/la-mineria-contribuye-al-desarrollo-agricola-en-huarmey/

Maguiña, D. (2009). Leoncio Maguiña sobre Aija. Recuperado de http://www.lm.hedmag.se/index.php/leoncio-maguina-sobre-aija

Maldonado Félix, H., y Puertas Porras, M. E. (2011). La pesca industrial peruana antes de la anchoveta (1923-1955). *Investigaciones Sociales*, *15*(27), 559-573. https://doi.org/10.15381/is.v15i27.7703

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. (s. f.). *Sistema Integrado de Estadísticas Agrarias* [plataforma web]. Recuperado de https://siea.midagri.gob.pe/portal/index.php/normas

Municipalidad Provincial de Huarmey. (2014). *Plan de Desarrollo Concertado de la Provincia de Huarmey. Actualización 2014-2021*. Recuperado de https://es.slideshare.net/SVargasG/plan-de-desarrollo-concertado-provincial-de-huarmey-al-2021

Olivas, M. (2011). *Ancash, la cocina tradicional*. Lima: Universidad San Martín de Porres.

Pulgar Vidal, J. (2014). Las ocho regiones naturales del Perú. *Terra Brasilis (Nova Série)*, *3*. https://doi.org/10.4000/terrabrasilis.1027

Raimondi, A. (1873). *El departamento de Ancachs y sus riquezas minerales*. Recuperado de https://books.google.com.pe/books?id=JX0AAAAAMAAJ&pg=PA70&lpg=PA70&dq=huarmey+cerros+Im%C3%A1n+aija&source=bl&ots=dGfEwoYrk_&sig=ACfU3U1tYyppSK4EkJD3tR27y_2JQ2wksw&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwj6-Z6Fn8PoAhWtmeAKHa-2JChUQ6AEwEnoECAsQAQ#v=onepage&q=huarmey%20cerros%20Im%C3%A1n%20aija&f=false

Región Áncash. Dirección Regional de Agricultura. (2016). *Perfil agropecuario del departamento de* Áncash*, a nivel provincial*. Recuperado de https://agroancash.gob.pe/agro/wp-content/uploads/2016/08/boletin-agropecuario-provincial-ancash.pdf

Rosales Regalado, R. E. (s. f.). *Huarmey en la gesta emancipadora*. No publicado.

Rosales Regalado, R. E., y Juárez Regalado, Karin M. (2007). *Creencias y religiosidad huarmeyana* (1.ª ed.). Huarmey: C. E. P. San Juan Bosco.

Rosales Regalado, R. E., Juárez Regalado, K. M., y Velasco Silva, E. (2008). *Evolución de la cultura huarmeyan*. Barranca: Imprenta Juárez.

Santiago Antúnez de Mayolo. (2020). *Historia Peruana* [página web]. Recuperado de https://historiaperuana.pe/biografia/santiago-antunez-mayolo/

Taita. Revista de actualidad, cultura e investigación académica. (2019). Recuperado de https://taitarevista.wordpress.com/

Turismoi. (s. f.). Tours a Huarmey. Recuperado de https://turismoi.pe/tours-y-paquetes-turisticos-peru/para-turismo-de-sol-y-playa-en-ancash?ciudad=huarmey

Acerca de los Autores

Milosz Giersz

Arqueólogo polaco especializado en el estudio de las sociedades complejas de los Andes prehispánicos. Obtuvo su maestría y doctorado en la Universidad de Varsovia, donde en la actualidad es profesor ordinario en la Facultad de Arqueología. Explorador de la National Geographic Society, miembro del The Explorers Club y presidente de la Sociedad Polaca de Estudios Latinoamericanos. Desde 2002 codirige dos proyectos arqueológicos polaco-peruanos en la costa norte del Perú: el Proyecto de Investigación Arqueológica Valle de Culebras y el Proyecto de Investigación Arqueológica Castillo de Huarmey. Ha sido galardonado con diversos reconocimientos, incluyendo la Orden al Mérito por Servicios Distinguidos de la República del Perú en el grado del Comendador (2018), la Cruz de Caballero de la Orden al Mérito de la República de Polonia (2015); ambos por sus logros en el campo de la ciencia y cooperación entre el Perú y Polonia. Autor de trabajos científicos sobre la iconografía, arqueología y etnohistoria andina, como *Castillo de Huarmey. Un centro del imperio Wari en la costa norte del Perú* (2017), *Huarmey. El mausoleo imperial wari* (con Cecilia Pardo, 2014), *El mundo sobrenatural mochica. Imágenes escultóricas de las deidades antropomorfas del Museo Arqueológico Rafael Larco Herrera, Lima* (con Patrycja Przadka Gierszy Krzysztof Makowski 2005), *Sitios arqueológicos de la zona del valle de Culebras* (con Patrycja Przadka Giersz, 2004), *Huarmey: en el cruce de los caminos del Perú milenario* (con Patrycja Przadka Giersz y Krzysztof Makowski, 2013) y *Perú Prehispánico. Desde el poblamiento hasta los Incas* (con Patrycja Przadka Giersz 2014), entre otros.

Patrycja Przadka-Giersz

Especialista polaca en arqueología, etnohistoria y antropología andinas, en la Facultad de Artes Liberales de la Universidad de Varsovia. Obtuvo su maestría y doctorado en la Universidad de Varsovia, donde en la actualidad es profesora ordinaria. Desde el año 2000 codirige una serie de proyectos de investigación iconográfica, arqueológica en la costa norte del Perú, financiados gracias a varias becas del gobierno de la República de Polonia y otras asociaciones científicas internacionales. Ha sido galardonada con la Cruz de Caballero de la Orden al Mérito de la República de Polonia (2015) por sus logros en el campo de la ciencia y cooperación entre el Perú y Polonia. Autora de trabajos científicos sobre la iconografía, arqueología y etnohistoria andina, como *Mujer, poder y riqueza. La tumba de élite femenina wari del Castillo de Huarmey* (2019), *El mundo sobrenatural mochica. Imágenes escultóricas de las deidades antropomorfas del Museo Arqueológico Rafael Larco Herrera, Lima* (con Milosz Giersz y Krzysztof Makowski 2005), *Sitios arqueológicos de la zona del valle de Culebras* (con Milosz Giersz, 2004), *Huarmey: en el cruce de los caminos del Perú milenario* (con Milosz Giersz y Krzysztof Makowski, 2013) y *Perú Prehispánico. Desde el poblamiento hasta los Incas* (con Milosz Giersz 2014), entre otros. Desde el año 2011, la curadora de las colecciones de las culturas precolombinas y el arte popular de América del Sur en el Museo Nacional de Etnografía de Varsovia.

Rafo León

Estudios de Lengua y Literatura en la Pontificia Universidad Católica del Perú. Desde 1973 participa en diversas actividades de comunicación pública: periodismo, publicidad, proyectos sociales, entre otros. Entre 2001 y 2017 condujo el programa de TV *Tiempo de Viaje*, dedicado a recorrer el país a la caza de expresiones de cultura viva. Es editor de libros sobre cultura peruana y ha publicado relatos y novelas, además de haber sido columnista en los principales medios impresos del Perú.

Jorge H. Esquiroz

Fotógrafo independiente nacido en Argentina. Residente en Lima, dedicado a la fotografía de proyectos editoriales en el campo de la naturaleza, arquitectura y cultura. Entre sus publicaciones se destacan los siguientes libros de mesa: *Casa Peruana*, *El Palacio de Torre Tagle y Las Casonas de Lima*, *Machu Picchu: Santuario Histórico*, *Chachapoyas, el reino perdido*; *Casa Ecuatoriana*, *Museo de Osma*, *Quito*, *Pueblos mágicos: Valle Sagrado*, *La tierra prometida: Chincha, Pisco, Ica, Nazca*; *Cusco, tiempo y espacio*; *Conchucos, magia y realidad*.





En el punto litoraleño de Huarmey conocido como Punta Lobitos, Antamina tiene el puerto de embarque de concentrados minerales. Desde la zona de operaciones mineras, ubicada en la provincia de Huari, un mineroducto de más de 300 km transporta el concentrado hasta el lugar de embarque. En veinte años de labores productivas han partido desde aquí más de 1 600 embarcaciones de distintas banderas; todas lo han hecho de manera exitosa, pues se han registrado en el marco de elevados estándares técnicos y medioambientales con los que nuestra empresa desarrolla sus labores.

El mismo compromiso técnico y ambiental se despliega en una estrategia social centrada en la promoción del desarrollo sostenible, con visión colaborativa y de futuro para todos. Un trabajo con el que se busca impulsar la competitividad en nuestra área de influencia operativa, a través de una gestión público-privada de carácter multiactor, el fortalecimiento de las capacidades locales, la promoción del acceso a los derechos humanos; así como la generación de oportunidades de progreso acordes con las potencialidades inherentes al territorio.

La labor de Antamina en Huarmey tiene como fundamento la mejora continua, la innovación y el trabajo en equipo, así como una comunicación constante con todos sus grupos de contacto, una genuina y constante búsqueda de la excelencia; un compromiso con el progreso y el futuro de Ancash y el Perú.



Este libro se terminó de imprimir en el mes de agosto de 2021 en los talleres de Librerías Solidarias S.A.C.






ANTAMINA