



El horno de tierra para la cocción de alimentos está difundido a lo largo de todas las costas americanas del Pacífico. Lo encontramos desde Alaska hasta Tierra del Fuego. Sin embargo cada cultura y civilización ha hecho su gran olla en la tierra, dentro de ella y con ella, como útero protector y transformador de sus alimentos. Pachamanka, vocablo del idioma quechua que significa "lugar donde la tierra se convierte o toma la forma de una olla", y también "conjunto de alimentos cocidos bajo tierra, sobre piedras calientes"; es la experiencia vital, la reverencia comunicante del hombre con la Pacha Mama o madre tierra.

The underground earthen oven for cooking food is used widely all down the Pacific American coasts, from Alaska to Tierra del Fuego. Each civilization dug a hole in the ground and regarded it as a protecting uterus and a transforming element for their food. Pachamanka is a Quechua term meaning "Place where the earth is converted, or takes the shape of a cooking pot", and also "a combination of food cooked underground over hot stones". It is a vital experience, to communicate Man's reverence for the Pacha Mama, the earth goddess.

Pacha es tierra, manka es olla. La tierra es símbolo y expresión femenina en la cultura andina y la olla es el espacio y dominio de la mujer. La pachamanka es el fruto de la tierra fecundada. Es también tributo a la tierra, a la Pacha Mama. Hablar de la pachamanka como técnica de horneado de los alimentos no es nuestra intención. La magia de estas técnicas denominadas precerámicas radica en las texturas y olores que emanan de la entrega que el hombre y la tierra se prodigan mutuamente.

Parece ser que la gran pachamanka tiene su origen en otra modalidad; la watia, donde los alimentos son cocinados en contacto con terrones de tierra caliente, llamados tojra. La watia se prepara después de la cosecha de papas, para agasajar a los que han participado y colaborado en la faena. Es un acto de lealtad y agradecimiento a la Tierra. El hombre y su ritual de la watia forman parte del ciclo de vida de la tierra.

La watia es sólo de papas. Modesta, sencilla, exquisita, imponente. No olvidemos que la mayor diversidad de papas en el mundo se encuentra en el Perú, siendo su cuna los Andes. ¿Puede haber una watia desabrida, aburrida e insípida?. No. La papa peruana puede confrontar y colmar la sensibilidad del más fino y exigente gourmet. Enseña a gozar con las cosas de la tierra.

En las diferentes regiones andinas del Perú, la pachamanka -actividad de varones- sustenta la magia del maridaje del hombre con la tierra. No se aprende de una sola vez; se transmite el conocimiento de abuelos y de padres a hijos.

La región Central del Perú y el Valle del Mantara, cuna de la bravia cultura huanca, son los lugares donde se preparan las más festivas pachamankas.

Jesús Gutarra, pachamanquero huanca con amplia experiencia nos dice: "Yo busco siempre tierra virgen, donde antes metió lampa, no puedo mancar".

La calidad y características de la tierra importan mucho. Se preferirá la tierra pulum, quiere decir tierra largamente descansada, si es virgen mejor. La profundidad de la tierra no es muy honda, es la exacta. Sí es importantísima la elección de las piedras. Los conocedores las eligen y traen del mar; son aquellas que la Mama Ccocha (madre mar) arroja cerca de la playa. Estas son las mejores porque han resistido y sobrevivido a los golpes del mar y de la vida, no se han convertido en polvo ni arena.

El pachamanquero dice: "estas piedras son las que pueden acompañarnos toda la vida". Las más oscuritas redonditas parecen ser más fieles y resistentes, las llaman piedras llampu, piedra lisa resbaladiza y fina, son piedras de casta". Allí en el fondo del hoyo se encuentran la Pacha Mama y la Mama Ccocha; sustentadoras del universo.

El verdadero pachamanquero guarda sus piedras. Estas piedras nunca más beberán agua. Sólo el jugo de las hierbas frescas. "Si se las moja se debilitan". En ella se acumulan y conservan el alma de pasados sabores de hierbas silvestres. Las piedras exudan y retienen sabores y recuerdos. En una edificación de ritual arquitectónico, se las va acomodando en su lugar exacto desde la base.

Después de largas horas de ser calentadas al fuego, son colocadas gradualmente en torno a las carnes que van desde la del sabroso chancho, que parece ser la más rendidora, hasta la del tierno y delicado cuysito. Entre piedras, carnes y piedras, irá el perfume penetrante de las hierbas. Así el paico, la muña aromática, el huacatay y el chincho, con su colorida fragancia envolverán diligentes a las papas, ocas, choclos, humitas y habas. Regada abundantemente con la imperial chicha de maíz, la pachamanka, generosa, es maternal y festiva, colorida, exuberante y sensual, un milenario rito de algarabía compartida.

Isabel Alvarez Novoa es socióloga y propietaria de restaurante "El Señorío de Sulco"