

LEE EL SIGUIENTE TEXTO**Jesús Gutarra, maestro de las pachamancas**

Jesús Gutarra es el patriarca de una familia de pachamanqueros de tradición. Él prefiere que lo llamen “pachamancólogo”, pues parte de su tiempo lo dedica también al estudio e investigación de esta técnica andina de preparación de alimentos.

¿Qué significa “pachamanca” y desde cuándo se prepara?

La pachamanca –del quechua, pacha (tierra) y manca (olla)– es una de las preparaciones de alimentos más ancestrales del mundo andino ya que se remonta a tiempos prehispánicos. Antiguamente se preparaba como un agradecimiento a la Madre Tierra porque proveía a los pueblos de alimentos

¿Qué significa “pachamanca” y desde cuándo se prepara?

La pachamanca –del quechua, pacha (tierra) y manca (olla)– es una de las preparaciones de alimentos más ancestrales del mundo andino ya que se remonta a tiempos prehispánicos. Antiguamente se preparaba como un agradecimiento a la Madre Tierra porque proveía a los pueblos de alimentos durante la cosecha. En la actualidad, es uno de los platos más representativos de la cocina peruana.

¿Cómo se prepara la pachamanca?

Yo preparo este plato de la misma manera que lo hacían nuestros antepasados de la cultura huanca: en un hoyo con piedras calientes se ubican todos los productos siguiendo un orden determinado para que el calor los cocine apropiadamente. En las capas bajas van papas y camotes, seguidos por las carnes –de res, carnero, cerdo, pollo, cuy u otros–; luego, los tiernos choclos, ocas, habas en sus vainas y las infaltables humitas.

La pachamanca no estaría completa sin la presencia de exquisitas salsas, ajíes, condimentos y hierbas aromáticas. Para adobar las carnes se hace especial uso del ají panca y el achiote, que también dan color, así como de ajos y cebollas. El chincho, el huacatay, el paico, la marmaquilla, la hierbabuena y la muña son las hierbas especiales que servirán de aliño y aportarán un sabor indescriptible a la preparación.

¿Quiénes participan en la preparación de la pachamanca?

Son muchas las manos que participan en la preparación de la pachamanca. Los varones son los encargados de cavar la fosa, cargar y poner a calentar las piedras, enterrar los alimentos y destapar la pachamanca. Las mujeres adoban las carnes, preparan los ajíes y deshojan las hierbas. Los niños desgranar los choclos para que las abuelas preparen las humitas.

¿Cómo es que te haces conocido?

Llevo la sazón de la pachamanca en la sangre. En 1993 gané el Concurso Regional de Pachamancas. En 1995 gané el Concurso Nacional de Pachamancas y en el 2000 fui distinguido por el Instituto Nacional de Cultura (INC) como "maestro artesano".

¿Cómo decidiste abrir tu restaurante?

Desde la década de 1970 abrimos el restaurante con mi familia, colocamos mesas sobre el césped como los restaurantes campestres. Fue una decisión que tomamos al ver que nuestro arte culinario era muy bien saboreado en nuestra ciudad y por gente de otros lugares. Nos ha visitado hasta el cónsul de Argentina. No nos arrepentimos porque nos ha ido bien.

¿Qué mensaje nos deja don Jesús?

Todas las escuelas de cocina, gastronomía y turismo del Perú deben incluir la enseñanza de la pachamanca para asegurar que las nuevas generaciones aprendan y preserven su elaboración.

Es realmente muy interesante todo lo que usted comparte con nosotros, don Jesús. Le agradecemos por esta entrevista. Hasta una próxima oportunidad.

Gracias a usted por permitirme dar a conocer mis experiencias con la pachamanca.

Adaptado de un reportaje de Soledad Marroquín en <http://www.elmirador.peruvianworld.net/turismo-y-gastronomia/40-gastronomia/884-la-mejor-pachamanca-mistura-2010.html>

ESCRIBE LAS RESPUESTAS A LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. ¿Quién es la persona entrevistada?, ¿a qué se dedica?

2. ¿Por qué parte de su tiempo dedica a la investigación de la técnica andina?

3. ¿Qué pregunta me pareció más interesante?, ¿Por qué?

4. ¿El texto trata de lo que pensé antes de leerlo?

5. ¿Consideras que una entrevista es un buen modo de dar a conocer la actividad a la que se dedica una persona? ¿Por qué?

6. ¿Qué opinas del mensaje que nos deja don Jesús?