

# Pachamanca

Carne asada en horno bajo tierra

Im Erdofen zubereitetes Fleischgericht



La Pachamanca es un ritual respetuoso, en el cual la gente de la región andina comunica con la «Pacha Mama» (la tierra madre). En la cultura de los andinos, entre la época de los Waris y los Incas, era una costumbre importante de consumir los alimentos directamente de las profundidades de la tierra. Esto expresaba el agradecimiento de los habitantes ante la tierra madre por las riquezas que les ofrecía. La Pachamanca desde aquella época es una fiesta grande, en la que la alegría y la sociabilidad se comparte con la gente.

«Pacha» significa tierra, «Manca» es la olla. La Pachamanca proviene del vocabulario quechua y significa «Olla en la tierra» o «si la tierra se convierte en olla».

Nunca me hubiera imaginado festejar una Pachamanca en Alemania. Pero sí, así lo viví recientemente. Increíble la imaginación de cavar un hoyo a las orillas de río Meno en Frankfurt y celebrar el ritual alrededor de la Pachamanca con su música que no debe faltar. Todo el evento te dejaba olvidar que estabas miles de kilómetros lejos del Perú. Fue un acontecimiento fantástico, tanto en sabor que en el gozo de la música y baile. Muchos latinos de los alrededores festejaban hasta tarde.

Aquí les quiero presentar una receta detallada de la Pachamanca, la cual se puede variar según gusto. Importante solamente es que la cena se cocine en un hoyo en la tierra y se tenga los ingredientes adecuados para tapan el hoyo.



Die Pachamanca ist ein ehrerbietiges Ritual, bei dem die Menschen aus der Andenregion mit der «Pacha Mama» (der Mutter Erde) kommunizieren. In der Kultur der Andinos, der Zeit zwischen den Waris und den Incas, war es ein wichtiger Brauch, die Nahrung direkt aus den Tiefen der Erde zu essen. Es drückte den Dank der Bewohner an die Mutter Erde für ihren reichen und fruchtbaren Boden aus. Es ist seit jeher ein großzügiges Fest, bei dem Freude und Geselligkeit mit den Menschen geteilt werden.

«Pacha» bedeutet Erde, «Manca» ist der Topf. Die Pachamanca ist ein Wort aus dem Quechua-Vokabular und bedeutet «Topf in der Erde» oder «wenn die Erde sich in einen Topf verwandelt».

Dass ich in Deutschland jemals das Fest einer «Pachamanca» erleben werde, hätte ich nie gedacht. Im Juni war es soweit: Unglaublich

## Pachamanca

### Zutaten für 10 Personen

1/2 Schaf  
 1 Lammkeule  
 10 Schweinerippen 3 Meerschweinchen  
 (alternativ: Kaninchen)  
 2 Hähnchen  
 1 kg weiße Bohnen  
 10 Kartoffeln  
 5 Maiskolben  
 5 Süßkartoffeln  
 5 Maniokknollen  
 5 Bananen  
 10 große Chilischoten  
 400 Butterkäse (z.B. Gouda)  
 200 g Erdnüsse (mit Schalen)

### Marinade:

250 g Aji panca (alternativ: rote Chilipaste)  
 300 g Paprikapulver  
 Chicha de Jora (alternativ: Bier, z.B. Pils)  
 8 Knoblauchzehen, gepresst  
 1 EL Kreuzkümmel, gem.  
 Salz  
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Erdloch:

Reichlich Maisblätter  
 Reichlich Bananenblätter  
 Baumwolltuch zum Abdecken  
 Viele flache Steine vom Fluss  
 Schaufel  
 Spaten

### Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht in einer Schüssel mit reichlich Wasser einweichen. Das Fleisch in große Stücke zerteilen. Eine Marinade aus Chili, Paprika, «Chicha de Jora», Knoblauch, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer zubereiten, damit das Fleisch einreiben und mindestens 12 Stunden ruhen lassen. Die Maiskolben mit reichlich Wasser etwa 15 Minuten gar kochen. Die Bohnen in reichlich Wasser etwa 25 bis 30 Minuten kochen, bis sie bissfest sind. Die Chilischoten längs halbieren, die Kerne entfernen und die Hälften in feine Streifen schneiden. Die Bananen schälen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Den Butterkäse ebenfalls in Scheiben schneiden.

Ein Loch von etwa 70 cm Ø und 40 cm Tiefe in der Erde ausheben (die Maße gelten für eine Pachamanca für zehn Personen) und mit genügend Steine auslegen. Hierzu ist es wichtig, dass man die «richtigen» Steine auswählt. Die Experten und «Kenner» wählen sie am Ufer der Flüsse oder am Meer aus, weil sie hier recht flach und glatt sind. Auf Steinen wird ein Feuer mit reichlich Holz entzündet, das mindestens 3 bis 4 Stunden brennt, damit sie richtig heiß werden. Einige Steine können ruhig zerspringen.

Nach dem Erhitzungsvorgang die heißen Steine kurz aus dem Erdloch rausnehmen und mit dem Befüllen der Nahrung beginnen. Das geht wie folgt: Zuerst den Boden des Loches mit einer Steinschicht auslegen. Darauf kommt als erstes das marinierte Fleisch. Auf dem Fleisch verteilt man die gehackten Chilischoten. Darüber eine weitere Schicht Steine auslegen, mit den

Kartoffelsorten belegen. Darüber kommen Mais- und Bananenblätter, dann Maiskolben, Bohnen und Bananen. Mit Butterkäse abdecken. Das Ganze wird mit Mais- und Bananenblättern abgeschlossen. Anschließend ein engmaschiges Baumwolltuch darüber spannen. Zum Schluss mit der zuvor ausgehobenen Erde versiegeln.

Die Füllung des Erdlochs muss ziemlich schnell gehen, damit die Steine nicht wieder kalt werden.

Nun heißt es warten! Nach etwa 3 bis 3 1/3 Stunden die Pachamanca öffnen, allerdings sehr vorsichtig, damit keine Erde auf die Nahrung kommt. Das Essen auf verschiedene Teller und Servierplatten legen und «die Schlacht» kann beginnen.

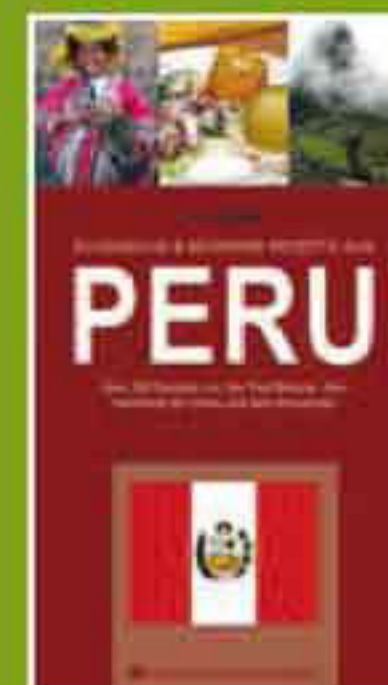
die Vorstellung auf einer Wiese am Mainufer in Frankfurt ein Loch in der Erde auszuheben und dann das Ritual rund um die Pachamanca, einschließlich des musikalischen Festes zu zelebrieren. Der ganze Event, der sich bis in die frühen Abendstunden hinzog, ließ einen völlig vergessen, dass man tausende von Kilometer von Peru entfernt war. Es war ein tolles Erlebnis, sowohl geschmacklich als auch musikalisch. Viele Latinos aus dem Rhein-Main-Gebiet feierten fröhlich und ausgelassen.

Hier möchte ich Ihnen ein ausführliches Rezept der Pachamanca vorstellen, das Sie natürlich nach Lust, Laune und Geschmack variieren können. Wichtig ist nur, dass das Mahl in einem Erdloch zubereitet wird und Sie die richtigen Zutaten zum Abdecken des Erdlochs parat haben.



**Heidi Schade** ist in Peru geboren und aufgewachsen, stammt aber aus einem österreichischen Elternhaus. Sie hat das erste Buch auf Deutsch über die peruanische Küche geschrieben. Sie lebt heute in Mainz und arbeitet als Autorin und Journalistin.

[www.heidi-schade.de](http://www.heidi-schade.de)



Schade, Heidi:

**Klassische & moderne Rezepte aus Peru - Über 200 Rezepte von der Pazifikküste, dem Hochland der Inkas und dem Amazonas**, erschienen beim Verlag: Gebrüder Kornmayer. ISBN : 978-3-938173-70-1.

Einband: Englisch Broschur. Preis: 14,95 EUR. 270 S., Fotos von Land, Leuten, Essen. Peruanische Produkte im Rhein-Maingebiet sind erhältlich über den Onlineversand [www.mi-tierra.de](http://www.mi-tierra.de), und am südamerikanischen Stand in der Frankfurter Markthalle.