



# Inkas matkultur lever

Pachamanca, som har funnits sedan inkarikets dagar, görs huvudsakligen i centrala Anderna i Peru. Den har en internationell motsvarighet i *hangin*, jordugnen hos

maorierna på Nya Zeeland. Jag stämde träff med Emperatriz Machaca och Ivan Medina, båda aktiva inom det peruanska kulturlivet i Sverige, för att få veta lite mer.



Pachamanca kan se lite olika ut i olika områden. I peruanska Amazonas, södra och norra Anderna och vid kusten finns ofta inte ved eller rätt sorts stenar. Bananblad kan användas för att täcka, och bananskal för att slå in köttet. till exempel i regnskogsområdena. Potatis, bondböna, sötpotatis, kassava, maniok, majs, majsblad och chilipeppar används också i olika områden och på olika sätt. Köttet kan utgöras av får, lamm, fläsk, nöt, fyllda fåglar, marsvin, fisk och andra

*Indianernas religion levde vidare i katedralmålningarna, berättar Emperatriz Machaca.  
Foto: Henrik Persson*



*Chicha, majsöl, gjord på majs med mörklila färg och blandad med ananas: "chicha morada". Foto: Dtarazona*



*Chicha med mild smak som serveras i en behållare av lera som kallas "poto". Catacaos, Piura, Peru. Foto: Dtarazona*



*"Chicha de jora", Huancayo, Peru. Foto: Dtarazona*

*Motstående sida: Färdig pachamanca från Huancayo i Peru. Foto: Dtarazona*



*Pachamanca på oxkött. Huancayo, Peru. Foto: Dtarazona*

*Spanjorerna införde vindruvor i Peru, säger Ivan Medina. Foto: Henrik Persson*

djur som finns i regionerna. Olika slags potatis läggs i jordugnen, och man serverar med marinerad chili.

### **Påverkad av andra kulturer**

När det gäller pachamanca påpekar Emperatriz Machaca och Ivan Medina att det är viktigt att lägga växter runt maten för att slippa jord i den. Jordugnen görs efter skördetiden. Åtskilliga familjer samlas, det kan bli upp till 200 personer. Man gör allt samma dag och det tar minst två timmar för maten att bli klar.

– Så det dröjer totalt 4–6 timmar innan man kan äta, säger Ivan Medina, man brukar vara väldigt hungrig då!

Den peruanska matens färg spelar en viss roll. Pachamanca-maten är till exempel mestadels grön, inte röd eller lila som annan mat – ofta majsrätter gjorda av majs med annan färg än gul.

Och redan tidigt påverkades den ursprungliga peruanska maten av andra kulturer:

– Människor av afrikanskt och

kinesiskt ursprung kom för flera hundra år sedan till Peru. De kom med spanjorerna, som ju hade sina spanska maträtter. Med spanjorerna kom pisco, sprit gjord av vindruvor, som de också införde, berättar Ivan Medina:

– Men redan innan spanjorerna kom fanns majsöl, chicha, som ju också kan uppnå en mycket hög alkoholhalt.

### **Pachamanca – nu även i Sverige**

– Spanjorerna försökte få den indianska kulturen, inklusive matkulturen, att försvinna. Men det gick inte. Perus ursprungsfolk fortsatte att odla i bergen när spanjorerna tog över dalarna. Och indianer målade i de kristna katedralerna, ikoner som föreställde spanska helgon, men med kläder som liknade berg. Pachamama, den indianska gudinnan Moder Jord, fanns på så sätt med i katedralmålningarna, berättar Emperatriz Machaca. Hon skriver själv en text om pachamanca



och skickar till mig, den finns med här intill.

Bland peruaner i Sverige lever hela deras matkultur vidare. Inte minst pachamanca, "grytan i jorden" tillagas på traditionellt vis och aväts numera då och då på flera platser i Stockholm till exempel.

– Även min dotters svenska kamrater har varit med när vi gjort den, säger Emperatriz. De tycker det är så gott att de vill ha mer!

**Henrik Persson**



*Två bilder på pachamanca, "jordgryta". Metoden har funnits sedan inkaimperiets dagar. Dess form har utvecklats under tidernas gång. Tillagningsmetoden är spridd över hela det moderna Peru. Även i andra andinska länder, som Ecuador, förekommer ungefär samma metod. Foto: Svensk-Peruanska föreningen.*

## Pachamanca

*Pacha* betyder jord och *manca* betyder kastrull eller ugn. Om man översätter *pachamanca* till svenska kan det alltså sägas betyda "jordugn" eller "gryta i jorden". Det är en maträtt som tillagas som på inkornas tid, en traditionell rätt i de centrala Anderna i Peru. Här berättar Emperatriz Machaca från Svensk-Peruanska Föreningen om denna metod att tillaga mat.

Man gräver en grop i jorden och med stenar bygger man upp en ugn. Det eldas cirka två timmar tills stenarna är jätteheta. Under tiden skördar och tvättar man potatis, marinrar olika sorters kött, gör i ordning humitas – det kan översättas som majs-kakor – med malen majs blandad med kryddor och russin som lindas i ett majsblad, och sedan sköljer och noppar man bondbönor.

### Säckarna dras bort

De heta stenarna föses undan, man håller potatis och sötpotatis i gropen, lägger på heta stenar, lägger i marinrat kött, sedan humitas, och avslutar med bondbönor.

Man jobbar snabbt för att inte stenarna ska kallna. Det hela täcks väl med säckar, och, ovanpå dessa, jord. Sedan väntar man i 1½ timma. Jorden föses undan och med stor försiktighet dras säckarna bort. Alla sätter sig runt ugnen och plockar själv mat eller så kan maten tas upp i olika kärl och serveras.

Det smakar gudomligt gott.

### Emperatriz Machaca

*Svensk-Peruanska Föreningen*

*Peruansk majs i olika färger.*

*Foto: Jenny Mealing*



Detta verk är licensierat under Creative Commons Erkännande-Ickekommersiell-Ingå bearbetningar 2.5 Sverige licens. För att se en kopia av denna licens, besök <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/se/> Verket har publicerats i [www.globalarkivet.se](http://www.globalarkivet.se).