

# Kapitel 5: Nødhjælp fra Afrika

*Af Jeppe Vestergaard Jensen*

Mit navn er Jeppe Vestergaard Jensen. Jeg er journalist og har boet i Johannesburg i Sydafrika i halvandet år. Jeg vil tage dig med på min rejse rundt i Afrikas smage, som jeg finder her i Johannesburg. Ved min side har jeg min ven og guide Joe, der er immigrant fra Congo. Han viser os, hvilke lande og personer der giver os de bedste smagsoplevelser.



På NDS Chefs Academy skal eleverne altid lave to retter, når de går i køkkenet. Den ene er ofte europæisk, hvor den anden altid er afrikansk. I dette tilfælde skal de lave hønsefødder, som en elev skødesløst har ladet ligge på sit skærebræt.



Her bliver hønsefødderne stegt i olie, inden de skal vendes i en bønnesauce. Hønsefødder er en meget normalt spise i Sydafrika og for mange også meget populær. Jeg har hørt, at nogle spiser dem til film i sofaen i stedet for popcorn.



Holdet, der er i køkkenet, er en gruppe af elever, der alle har fået et legat som støtte til deres uddannelse.





Nseye Tshitundu er oprindelig fra Congo, men ankom til Sydafrika i 1997. Hun er underviser på kokkeskolen. Hun giver et bud på, hvad hun mener, man kan lære af det afrikanske kontinents køkken.

“Congolesisk mad er meget simpelt, og vi spiser næsten alt. Vi spiser ikke ret meget okse eller gris. Vi spiser oftere fisk og grøntsager. Vores mad er naturlig og økologisk, det elsker jeg ved vores mad, den naturlige smag i råvarerne. Men generelt er der jo ikke forskel på, hvordan vi tilbereder maden i Afrika og Europa. Forskellen er råvarerne, og at i Europa har tingene mere tilsat fra fabrikken,” siger Nseye.



Queen Lebogang Makhado er leder af kokkeskolen NDS Chefs Academy. Det er hende, der har bestemt, at eleverne også skal lave retter fra deres hjemland. Det er også selvom, at mange af eleverne skal ud på safaristeder, hvor maden typisk serveres til turister.

“Det er vigtigt, at eleverne lærer om afrikansk mad. Det giver dem noget, som er deres eget, men det gør også, at vi ikke altid er dem, der laver de andres mad. Hvis det også kan hjælpe til, at afrikansk mad kan komme ud i verden, vil jeg elske det. Jeg tror på, at verden kan blive et bedre sted på grund af det,” fortæller Lebo.

Hun håber, at hvis eleverne tager afrikansk med til for eksempel turister, så kan det være med til at ændre opfattelsen af Afrika, men det kan også lære europæerne noget.

- Jeg mener, at der generelt bliver set ned på Afrika. Når en afrikaner gør noget, så er det barbarisk, sådan ser selv andre afrikanere på nogle ting. Det kan godt være, at det ser fattigt ud, når vi spiser grøntsagerne fra baghaven. Men vi er tættere på maden på den måde, hvor mange andre går glip af næring og en organisk naturlighed, som man ikke finder på samme måde i producerede varer. Det ser fattigere ud, men jeg er sikker på, at det er sundere, fortæller Lebo.

Holdet her er på deres første semester. Længden på elevernes uddannelse varierer meget, da skolen er kursusbaseret. Derfor vil nogle af disse elever sandsynligvis fortsætte i op til tre år, hvor nogen nøjes med et diplom efter et år.





Miss Mann er oprindelig fra Skotland. Hun har boet i Sydafrika i 53 år. Sideløbende med forskellige job som underviser, arbejder hun også i Zimbabwe. Her får hun ofte besøg af amerikanere, der kommer for at hjælpe i de tyndt befolkede egne af Zimbabwe. Miss Mann mener, at man sagtens kan lære noget af afrikanere også.

“Jeg oplever ofte, at særligt amerikanere kommer til Afrika og vil redde kontinentet. Så tænker jeg tit, hvem er det egentlig, der skal lære hvem noget? Hvem er egentlig rigest af zimbabwere og amerikanere? På mange måder vil jeg sige, at afrikaneren er meget rigere. Ikke nødvendigvis med penge, men når det kommer til fællesskab og sammenhold, så er de meget rigere,” fortæller hun.





Mpho Margret præsenterer sin ret med stegt lever og den skotske beef olives, som er en oksekøds-schnitzel.

Mpho Margret har tripe, som sin yndlingsret. Tripe er komave og på dansk kalder man det kallun.

- Jeg elsker smagen og teksturen i tripe. Man er nødt til at putte meget tid og kærlighed i retten, før man kan spise det. Tålmodigheden, det kræver, gør, at oplevelsen af endelig at skulle smage bliver noget helt særligt, fortæller Mpho Margret.



Disse “bolde” er lavet af sydafrikanerens traditionelle pap. I versionen her er den hvide, smagsløse, stive grød forvandlet til pap-kugler med ost indeni. De er derudover friteret og vendt i parmesan.



På kokkeskolen er det en del af undervisningen, at eleverne skal kunne dække et flot bord. Stilen bærer præg af, at mange af eleverne kommer til at arbejde på safari-steder, hvor de servicerer turisterne, der har en særlig forventning til, hvordan et afrikansk middagsbord ser ud.



Sådan ser bordet ud hos kokken Sansa Sandile, når det er helt fyldt op. På bordet ser man de forskellige versioner af afrikanske klassikere. Sansa kalder sig selv for en gastronomisk-smugler. Med det mener han, at han fortolker de forskellige retter, immigranterne har taget med til hans område i Johannesburg, Yeoville.

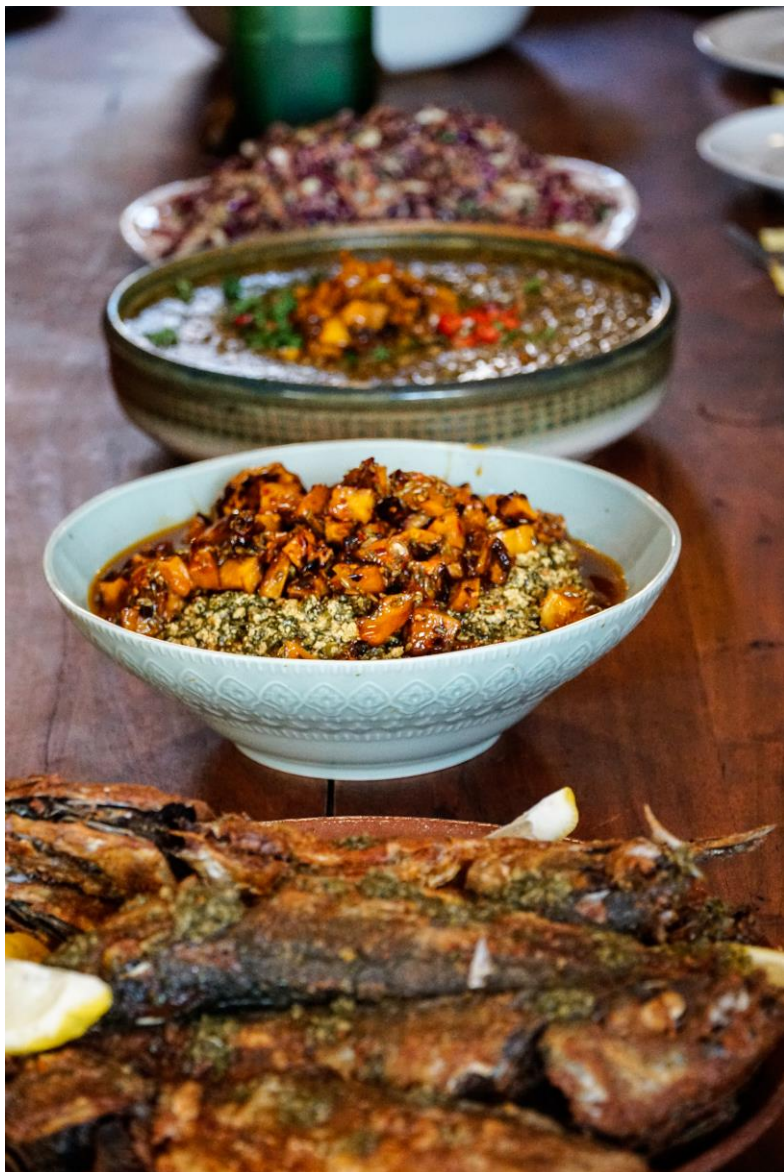




Kokken Sanza Sandile lægger sidste hånd på de stegte fisk. Han anretter de fleste retter i sit lille køkken i restauranten. Retterne laver han enten i et køkken tæt ved sin restaurant eller hjemme hos sig selv. Her får fisken den sidste dressing på altanen, da restauranten var fyldt af gæster.

En stegt fisk, hvor inspirationen kommer fra den congolesiske metode. Fisken er gnedet med en krydderiblanding, og den er derefter grillet.





Her ses en version af en nigeriansk egusi. Derefter en version af en congolesisk tshaka madesu, til sidst er Sansa version af en coleslaw. Det er ikke uden grund, at Sansa blander så mange lande sammen på sit bord.

“Resten af verden kan lære at leve sammen, ligesom vi gør i Afrika. Vi har et stort fællesskab. Vi ved alle sammen, hvad vi kommer fra. Vi ved, hvem der har haft indflydelse på os gennem historien og i dag. Det lyver vi ikke om, det er vi helt ærlige omkring. Modsat ved europæerne ikke altid, hvem de f.eks. har fået deres mad eller kultur fra, det ved vi i Afrika,” fortæller Sanza Sandile.



Jollof-ris fra Nigeria og fat cakes fra Sydafrika.



Tshaka makesu. Retten som mange af Sansas gæster roser til skyerne. Den vil sandsynligvis ikke smage sådan i Congo, hvor retten stammer fra. Det er meningen med det hele, når Sansa forsøger at eksportere afrikansk mad og madkultur til hele verden.

- Vi putter vores ske i alle de forskellige gryder og fade, vi stiller på bordet. Til sidst er vi forvirrede over, hvad vi lige har blandet og smagt. Derefter så kan vi begynde at blande tingene og smagene sammen i vores gryder. Sådan opstår mange retter hernede, fortæller Sanza.



En ladvogn er ankommet med dagens friske fisk. Historien lyder, at de dagligt kører fra Mozambique med friske fisk. Fiskene ligger på ladet levende, hvor de sommetider får kastet vand over sig. På den måde kan de holde fiskene friske i længere tid, end hvis de allerede var døde. Det kan lyde vildt, men min oplevelse er, at en Sydafrikaner eller immigrant i Yeoville vil gå meget langt for friske råvarer. Det gælder især kylling, fisk og grøntsager.

