



Kapitel 2: Biltong

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.

Biltong, Sydafrikas tørre guld

Sydafrika er kendt for sit rige dyreliv, hvor turister valfarter til landet for at se løver, næsehorn og elefanter. Lige så snart turisterne lander, bliver de præsenteret for en Sydafrikas nok mest betydningsfulde spiser, nemlig det tørrede kød de kalder biltong. Biltong er på mange måder en spise, der definerer Sydafrikas kultur.

Af Jeppe Vestergaard Jensen

Forestil dig, at du er på jagt og er fanget i ingenmandsland uden mad. Året er 1887, Ipod'en er ikke engang opfundet endnu. Overalt omkring dig er der buskads med spidse torne. Din jagt har indtil videre været uden held.

- Jeg ville forsøge at skyde et par bukke. Men da vi ville have kød, er det nok unødvendigt at fortælle, at min jagt var uden succes. Vi havde ingen kød, kun noget gammelt giraf-biltong.

Sådan skrev briten Alfred J. Bethell i 1887 i bogen *Noter om sydafrikansk jagt*.

Biltong er den sydafrikanske betegnelse for lufttørret kød. De fleste kender måske den amerikanske beef jerky, som kan købes på de fleste 7-eleven i Danmark. Men biltong er noget andet, den har sin egen historie og og ikke mindst betydningsfulde tradition og kultur i Sydafrika.



Det er tydeligt at se, hvordan biltong er kraftigt krydret. Dette kødstykke kaldes Silverside på engelsk.

Jeg har fået at vide, at biltong er særlig godt til den populære sydafrikanske sport rugby og selvfølgelig også til øl. Sådan spiser de fleste biltong i dag, men det har historisk set også været en vigtig og nærende rejse-snack eller et egentlig middel til overlevelse i en til tider barsk sydafrikansk natur.

Om det gjaldt overlevelse for Alfred J. Bethell i 1887, det er en smule usikkert. Men han skriver om den gamle giraf-biltong, der kunne blive til en lille fin menu, der holdt den værste sult fra døren.

- Vi kogte giraf-biltongen, som vi derefter lavede til et lille måltid, hvor vi spiste små kager af biltongen og fik suppen til. Oven på kagerne smurte vi en god centimeter tykt lag giraf fedt på, som var ved at blive for gammelt. Vi spiste dem og kunne lide dem. Senere fik vi også skudt et par fugle på vores vej, men en fugl er ikke bedre til en sulten mand end kornskaller er til en væddeløbshest i træning, skriver Bethell.

Det har tilsyneladende været hårde tider i jagten på større dyr, da gruppen i dagevis måtte nøjes med halvfordærvet fedt og gammelt giraf-biltong.

En gammel snack

Biltongen finder formentlig dens rødder hos det oprindelige folk i Sydafrika, Khoikhoi-folket. De stammer fra det sydvestlige område af det nuværende Sydafrika samt det nuværende Botswana. Khoikhoi-folket var også dem, der skulle opdage, hvilke negative konsekvenser det havde, at europæeren kom til Sydafrika.

I 1652 ankom hollænderen Jan van Riebeck til området, der i dag kaldes Cape Town. Riebecks ankomst havde til formål, at hollænderne kunne begynde at producere friske råvarer til skibene, der var på den lange rejse syd om Afrika inden de ankom til Indonesien efter krydderier og andre varer.

Landbruger kræver jord, så råvarer kan gro og dyr kan græsse. Derfor ville hollænderne, at Khoikhoi-folket skulle arbejde i landbruger. Det ville Khoikhoi-folket ikke, som i stedet blev drevet væk fra det område, som de i tusind år havde ladet deres dyr græsse på.

Khoikhoi-folket levede nemlig som nomader, der rejste rundt efter grønne græsgange med deres husdyr, herunder får, geder og køer. Dyrene malkede de og spiste dem kun ved særlige lejligheder. Derudover var de også vildt-jægere; netop med dyrene de nedlagde ved jagt brugte de en særlig måde at *konservere* kødet på.

Konservere betyder forenklet, at man bevarer eller holder noget ved lige. I tilfældet med mad betyder det, at man gør noget ved madvarer, så de kan holde sig længere uden at blive dårlige.

Her kommer vi til den første omgang biltong. De hængte nemlig kødet til tørre. Hvis kød bliver tilstrækkeligt tørt, kan bakterier og skimmel ikke leve på det. Hollænderne, senere kaldet boerne, blev vældig inspireret af at tørrings-metoden og opfandt derefter begrebet biltong. Det særlige ved biltong er dog ikke nødvendigvis tørringen af kødet, men nærmere tilføjelsen af koriander, peber og sommetider salpeter og eddike.

Det boerne havde set khokhoi-folket gøre med tørring af kød og deres nye version kaldet biltong fik senere en vigtig betydning. Khoikhoi-folket brugte langtidsholdbart tørret kød, da de var nomader. Og for boerne var tiden også kommet til, at de skulle på en lang rejse. Briterne var også ankommet i Sydafrika, og der var ikke plads til både briter og boer. Boernes rejse blev senere kaldte "great trek." Nu blev boerne derfor kaldt voortrekkere, der nogenlunde betyder "de første rejsende."

Gør-det-selv snack

Biltong kan i princippet laves af alle slags kød. I Sydafrika kan du få det af struds, springbuk, kudu, giraf, gris og ikke mindst ko. Det mest populære biltong er lavet af yderlåret på en ko. Det er stykket lige over de bagerste skanker. Eftersigende er stykket perfekt til tørring, da det indeholder den rigtige mængde fedt til muskel.

For at tørre kød er klimaet vigtigt. Oprindeligt er kødet i Sydafrika lufttørret. Her har sydafrikanerne en fordel. Luften er ofte tør og varm og eventuelle regnskyl er som regel korte. Derfor er luftfugtigheden ofte meget lav.

Om vinteren i Johannesburg, når vi har sommer i Danmark, er regn sjældent og kan sagtens lade vente på sig flere måneder. Derfor beskriver mange biltong-magere, at vinteren ved Johannesburg er perfekt til biltong.

Man starter biltong-processen ved at skære kødet i passende store strimler. Derefter krydres de med salt, peber, sukker og koriander. Koriander siges at have en særlig vigtig funktion, da det er med til at holde kødet fri for bakterier. Det har portugisiske forskere bevist.

Når kødet er krydret, trækker væsken ud og derefter kan det hænges til tørre. Efter tre til seks dage, alt afhængigt af mængde sol, vind og varme, er kødet klar til at blive spist. Ofte skæres det i små stykker; den helt rigtige snack på rugby-stadion eller på sofaen når der ses rugby i fjernsynet.

Her kommer jeg med en personlig indrømmelse. Jeg har ikke set meget rugby, men har alligevel smagt den gode biltong. Og det er tankevækkende, hvordan min mund nærmest gør ondt af at tænke og skrive om biltong. Måske er min danske mund utrænnet, eller måske har biltong en særlig evne til nærmest at angribe munden, få den til at løbe i vand og give lyst til et lille stykke mere.



Sådan ser biltong ud, som den hyppigst bliver spist i Sydafrika. De større stykker tørrede kød bliverskåret i mindre stykker. Det bliver spist som en ren snack eller som tilbehør til brød eller f.eks. salater.

Biltong smager let krydret, hvor salt er det mest fremtrædende. Biltong smager sjældent meget intens af krydderi, men smagen af kødet er intens. Stykkerne er ofte meget møre og giver en fornemmelse af, at det nærmest smelter på tungen. Til sidst må jeg indrømme, at jeg hurtigt får lyst til at børste tænder, så min mund kan tænke på andet end biltong.

Polak laver sydafrikansk biltong

At man før opfindelsen af køleskabe og fryserne kunne gemme kød eller andre råvarer var af stor betydning. Det gælder i rigtig mange lande, og derfor havde det også stor betydning i Sydafrika og er samtidig fuld af gamle traditioner. Det resulterer selvfølgelig i, at der også er mange holdninger til, hvordan den perfekte biltong skal smage.

Det kan selvfølgelig gøre en ikke-oprindelig sydafrikaner nervøs. Men ikke desto mindre, kom der er en modig polak til Sydafrika i 1999. Han har siden kastet sig over kunsten at tørre kød. Han hedder Kris Krzysztof Rostowski. I tænker sikkert, at han er slagter, siden han fandt mod til at tage udfordringen med biltong op over for sydafrikanerne. Men nej, han kom til Sydafrika for at fikse BMW'er.

- Jeg har altid drømt om Afrika. Da jeg var dreng, så jeg baobabtræerne i bøger og i magasiner, og jeg troede, at løverne listede rundt i gaderne. Jeg var enormt betaget af Afrika som idé, og da jeg samtidig voksede op i et kommunistisk Polen, drømte jeg om at opleve verden. Jeg havde også hørt, at Sydafrika var et rigt land med guld- og diamantminer, derfor virkede det egentlig som det oplagte valg, fortæller han.

Tiden som bilmekaniker for BMW var dog kort for Kris Rostowski. Han fandt hurtigt ud af, at han savnede de tørrede salamier og pølser hjemme i Polen. Da han ikke kunne finde et sted at købe det, besluttede han sig for at lave nogle selv. Når han serverede det for gæster, fik han meget ros. Det gav mod til at begynde som slagter.

Andre tilflyttere til Sydafrika købte flittigt salami og pølser, men sydafrikanerne ville hellere have biltong.

- Af alt jeg sælger er 70 procent biltong. Resten er forskellige slags pølser. Det er egentlig en ret stor stigning i forhold til, at jeg for 15 år siden stort set kun solgte biltong, fortæller Kris Rostowski.



Kris Krzysztof Rostowski.

Ikke overraskende skulle sydafrikanerne lige vende sig til europæisk salami med mere. Men det er dog ikke appetiten for kød, sydafrikaneren mangler.



Her bliver biltong skåret i større klumper i stedet for de normale tynde skiver, som biltong typisk bliver serveret.

- Lad os bare sige, at sydafrikanerne i den grad ikke er vegetarer. De er kødspisere i en sådan grad, at selv små børn, der er ved at få tænder, får et stykke biltong at massere gummerne med. Men generelt er der en enormt stærk kultur for biltong hernede. Alle kender det og spiser det. Det gælder både sorte, hvide og andre sydafrikanere, fortæller han.

Biltong er det rene guld

Biltong har udover smagen og kulturen en stor betydning for Sydafrika. Biltong-industrien vurderes til at indbringe 2,5 milliarder Rand hvert år. Det svarer til 1,1 milliarder danske kroner, viser en opgørelse forskere fra North West Universitet i Sydafrika har lavet.

Men udover salget af selve kødet, bidrager jagten på kødet også med en stor indkomst til Sydafrika. Undersøgelse viser også, at jægere bruger i gennemsnit 26.000 kroner på jagt om året. Sammenlagt bliver det til 11,66 milliarder rand. Det er cirka 5,2 milliarder danske kroner. Det er altså omkring en milliard mere, end hvad Danmark tjener på olien i nordsøen.

Endelig bidrager jagten på kød, der kan laves til biltong også med flere tusinde job i Sydafrika. I alt finder man cirka 9.000 steder for jagt, hvor omkring 140.000 mennesker arbejder. Det er vigtige job i Sydafrika, hvor arbejdsledigheden er omkring de 30 procent.

Jagt på kød, som skal tørres til biltong er altså en stor forretning og hobby i Sydafrika. Der er 200.000 jægere på jagt om året og cirka 8.000 udenlandske jægere. Den slags jagt kræver en del plads. De eksotiske dyr de jager kræver plads, og de skal kunne gemme sig, så jægeren har noget

at lede efter. Jagten fylder derfor omkring 20 millioner hektar stort område. Til sammenligning svarer det til et område, der er næsten fem gange så stort som hele Danmarks.



Kris Krzysztof Rostowski på marked for at sælge biltong. I starten solgte han næsten kun biltong, nu sælger han flere og flere pølser udover biltong.

Bankmænd og -damer elsker det også

I dag møder jeg Kris ved et af de utallige markeder, han rejser hele Sydafrika for. Han har som sådan ikke en fysisk butik i Johannesburg, hvor han bor. Det er hovedsageligt kun på markeder, han sælger sin varer.

Markedet er i dag en smule utraditionelt. Det er i lobbyen ved en af sydafrikas største banker, ABSA. I de ansattes pause har de mulighed for at se på varerne fra de mange sælgere. Derfor strømmer en anonym masse af lyseblå skjorter rundt mellem borde med biltong, t-shirts og giraffer lavet i perler. Midt i virvaret af ting, lige ved siden af Kris, finder man Gary Neumeyer. Jeg er siden begyndt at kalde ham eddike-manden. Han sælger nemlig alt i eddike, og jeg fik på fornemmelsen, at eddiken kun er skabt, så biltong kan smage endnu bedre.

- Biltong er en stor del af mit liv. Jeg vil sige, at det er en fast del i min diæt. Jeg spiser biltong mindst tre gange om ugen. Jeg laver det selv, og jeg køber biltong, hvis jeg løber tør for det hjemmelavede. Faktisk spiser jeg kød hver eneste dag. Det er ret vigtigt for mig. Jeg er en af de afrikaanere, der kan spise et kilo kød om aftenen og stadig sove som et lam om natten, fortæller Gary Neumeyer, der indskyder, at hans eddike giver et fortrinligt ekstra surt-sødt element til biltong.

Hvem er afrikaaneren?

Gary Neumeyer er det, man kalder en afrikaaner. Det er en betegnelse for de tidligste europæiske tilflyttere, der ankom til Sydafrika gennem Cape Town. Som sagt begyndte hollænderne at dyrke jorden, så deres skibe kunne få friske forsyninger.

Senere blev disse landmænd til frie borgere, som identificerede sig helt og aldeles som et folk af den afrikanske muld. De kaldte sig selv afrikaanere og bestod hovedsageligt af hollændere og tyskere. Dertil var der en del kristne franskmænd, forskellige andre europæere og enkelte farvede mennesker.

Siden har kulturen udviklet eget sprog, Afrikaans, som netop lyder som en blanding af tysk og hollandsk. Samme gruppe af mennesker stod også bag den nationalisme, der senere førte til etableringen af Apartheid i Sydafrika fra 1948. Her levede hvide, *farvede* og sorte adskilt fra hinanden.

Farvet er betegnelsen for en person, der eksempelvis både har en sort og en hvid forældre, men det kan også være en person fra Sydøstasien eksempelvis en inder, kineser eller malai. Historisk set er mange af asiaterne bragt til Sydafrika som slaver til guld- og diamantminerne.

I virkeligheden fungerede systemet som et moderne slaveri, hvor sorte og farvede arbejdede for hvide inde i byerne. Efter hårde kampe og protester, hvor mange sorte døde i kampen for frihed, sluttede apartheid officielt i årene mellem 1990 og 1994 i samme periode, hvor vi i Danmark bekymringsløst fejrede Europamesterskabet i fodbold.

Regnbuenationen

Ved Kris' bod er fire ansatte ved ABSA nået frem til biltongen. De er et godt billede på, hvad man i Sydafrika kalder for regnbuenationen. De er en blanding af to sorte, en hvid og en farvet person.

De smager på biltongen og det er helt tydeligt, at Kris endnu en gang rammer rigtigt; en af kvinderne giver en klassisk "mm-mm-mm-det smager skønt"-dans, hvor armene sættes i en position som en tyrannosaurus rex, der holder rytme-æg i begge hænder og derefter vipper hofterne til begge sider.

- Alle sydafrikanere kender biltong. Men jeg vil sige, at ligesom mange sorte sydafrikanere har pap som deres traditionelle og traditionsrige mad, har biltong samme betydning for afrikaanerne. Det svarer nok lidt til kartofflens kulturelle betydning i Polen og Danmark. Nogle spiser faktisk biltong morgen, middag og aften, og der er egentlig ikke nogen begrænsninger for, hvor meget og hvornår de spiser det, fortæller Kris.

Pap er en traditionel spise for især mange sorte sydafrikanere. Det er en stiv grød, der er lavet af en særlig fint malet majsmel. Papen bliver ofte spist med fingrene, hvor den bruges som en slags ske til at dyppe i sovs eller tage omkring kød med.

Referenceliste

- Beinart, William. The Rise of Conservation in South Africa: Settlers, Livestock, and the Environment 1770-1950. OUP Oxford, 2008.
- Bethell, Alfred J. Notes on South African hunting : and notes on a ride to Victoria Falls of the Zambezi /. Bd. 1887. York : J. Sampson ;, <https://www.biodiversitylibrary.org/item/248471>.
- Bhanoo, Sindya N. "Coriander Oil Is Found to Kill E. Coli, Salmonella and MRSA". The New York Times, 29. august 2011, par. Science. <https://www.nytimes.com/2011/08/30/science/30obcoriander.html>.
- "Biltong". I Wikipedia, 18. august 2018. <https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Biltong&oldid=855521463>.
- "Biltong contributes billions to SA economy". Set 10. december 2018. <https://ewn.co.za/2015/02/01/Biltong-contributes-billions-to-SA-economy>.
- "Biltong of Great Value to SA Economy". Food24, 16. februar 2015. <https://www.food24.com/News-and-Guides/Features/Biltong-of-great-value-to-SA-economy-20150216>.
- "Counting the contribution of hunting to South Africa's economy | News24". Set 10. december 2018. <https://www.news24.com/Analysis/counting-the-contribution-of-hunting-to-south-africas-economy-20181117>.
- "levnedsmiddelkonservering | Gyldendal - Den Store Danske". Set 25. december 2018. http://denstoredanske.dk/Mad_og_bolig/Levnedsmidler/Levnedsmiddelvidenskab/levnedsmiddelkonservering.
- "NWU, Potchefstroom Campus, News: Hunters spending increases despite recession". Set 10. december 2018. <http://www.nwu.ac.za/content/nwu-potchefstroom-campus-news-hunters-spending-increases-despite-recession>.
- "Afrikaner". Text. South African History Online, 24. marts 2011. <https://www.sahistory.org.za/article/afrikaner>.
- "The Khoikhoi". Text. South African History Online, 21. marts 2011. <https://www.sahistory.org.za/article/khoikhoi>.