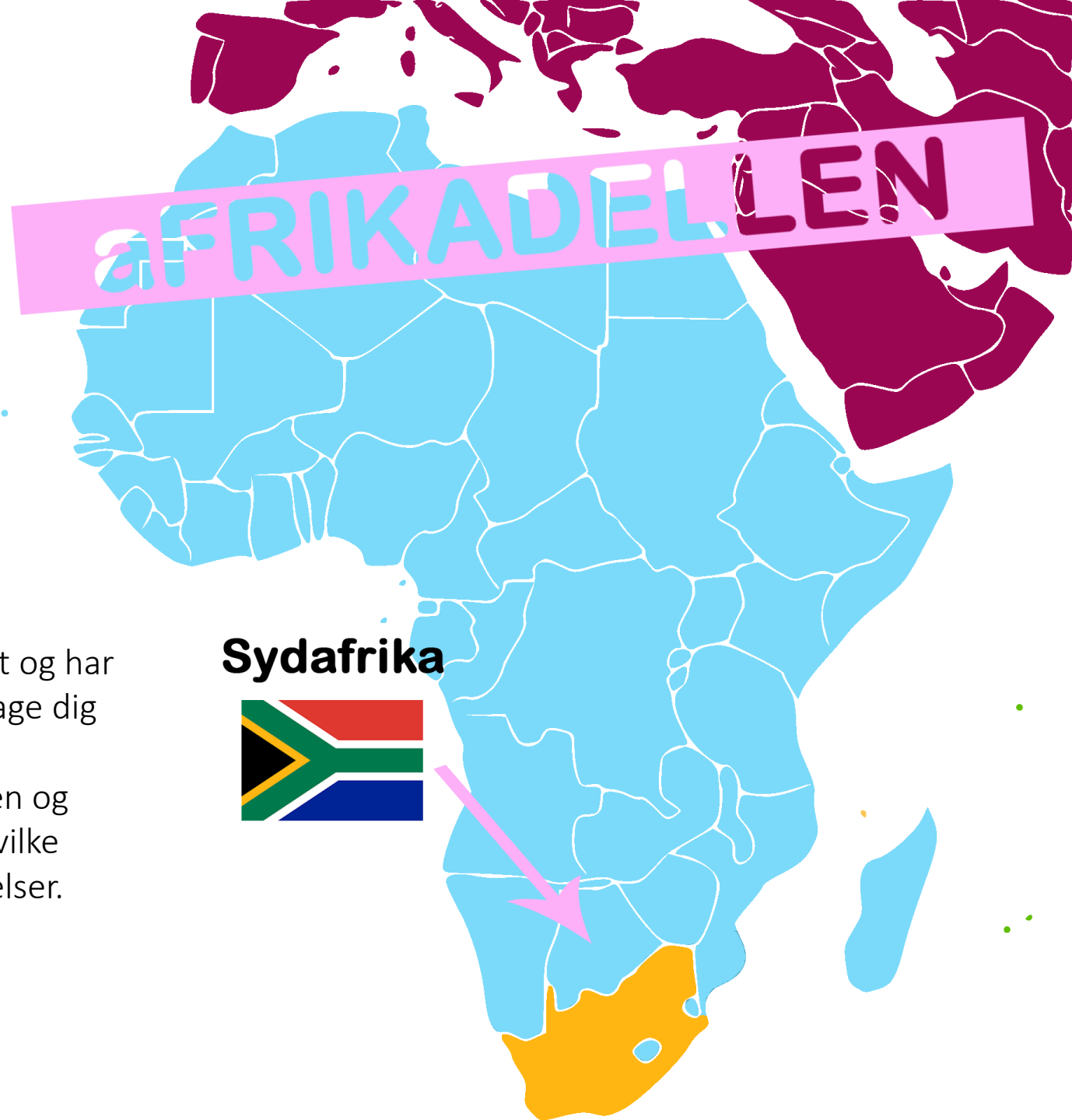


Kapitel 2:

Biltong - Sydafrikas tørre guld

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.



Her ses den Sydafrikanske favorit, Biltong. I dette tilfælde er det stykket på en okse, som de kalder *Silverback*. Det er yderlåret, som sidder lige over de bagerste skanker. Biltong kan i princippet laves af alle slags kød. I Sydafrika kan du få det af struds, springbuk, kudu, gris og ikke mindst ko. Kødet bliver krydret i peber, sukker, salt og koriander, hvor det derefter hænges til tørre i omkring 4 dage. Derefter skæres det i mindre stykker.



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

Biltong har en let krydret smag, hvor salt er mest fremtrædende. Det er sjældent, at krydderier overdøver smagen af kød, som derfor er mest fremtrædende. Stykker er ofte meget møre og nærmest smelter på tungen. Det har også en særlig evne til nærmest at angribe munden, få den til at løbe i vand og give lyst til endnu et stykke.





Manden her er Kris Krzysztof Rostowski. Han kommer fra Polen, men har boet i Sydafrika siden 1999. Han kom til landet som bilmekaniker for BMW, men fandt hurtigt ud af, at han savnede salamier og pølser, som han kender dem fra hjemlandet Polen. Han tog udfordringen op med slagterfaget, hvor han hurtigt fik succes. Men det er stadig biltong, han sælger mest af. 70 procent af hans omsætning er biltong.

Kris fortæller om biltong: “Alle sydafrikanere kender biltong. Men jeg vil sige, at ligesom mange sorte sydafrikanere har *pap* som deres traditionelle og traditionsrige mad, så 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.”

Biltong kan fås i forskellige former og udtryk. Her en det krydret med chili. Men biltong er meget mere end krydret, tørret kød. I følge en opgørelse fra forskere på universitet North West i Sydafrika, så bidrager biltong-industrien med, hvad der svarer til 1,1 milliarder danske kroner. Derudover bidrager det med arbejdspladser. Omkring 140.000 mennesker arbejder med kødet eller jagten på kødet. Årligt er der 200.000 jægere på jagt og yderligere 8.000 udenlandske. En så stor jagtindustri kræver selvfølgelig masser af pladser. Derfor fylder jagten omkring 20 millioner hektar. Det er et område, der er fem gange så stort som hele Danmark.



Biltong er ikke en ny opfindelse. Faktisk kan man spore typen af biltong helt tilbage til det oprindelige sydafrikanske folk, *Khoikoi-folket*. De levede som nomader, der rejste rundt efter grønne græsgange med deres husdyr. Når de jagede vildt, så var det ikke unormalt, at kødet blev konserveret gennem tørring. Senere kom hollænderne til Sydafrika, hvor de blev inspirerede af khoikoi-folket. De tilføjede dog krydderier og særligt koriander, som er kendetegnende for biltong i dag.



Kris sælger det meste af sit kød på markeder, som han er til på dette billede. Denne gang sælger han varerne i lobbyen hos den store bank ABSA. Han har ofte følgeskab af sin kammerat Gary Neumeyer, som er manden i baggrunden med denim-skjorte. Han er, hvad man kalder en afrikaaner. Det er en befolkningsgruppe der definerer sig som et folk af den afrikanske muld. Oprindeligt var det hollændere, tyskere og kristne franskmænd, som stod bag.

Gary Neumeyer sælger eddike, som han mener, der går fortrinligt til Kris' biltong. Gary betegner sig som én afrikaaner, der har et særlig kærligt forhold til kød.

“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.

