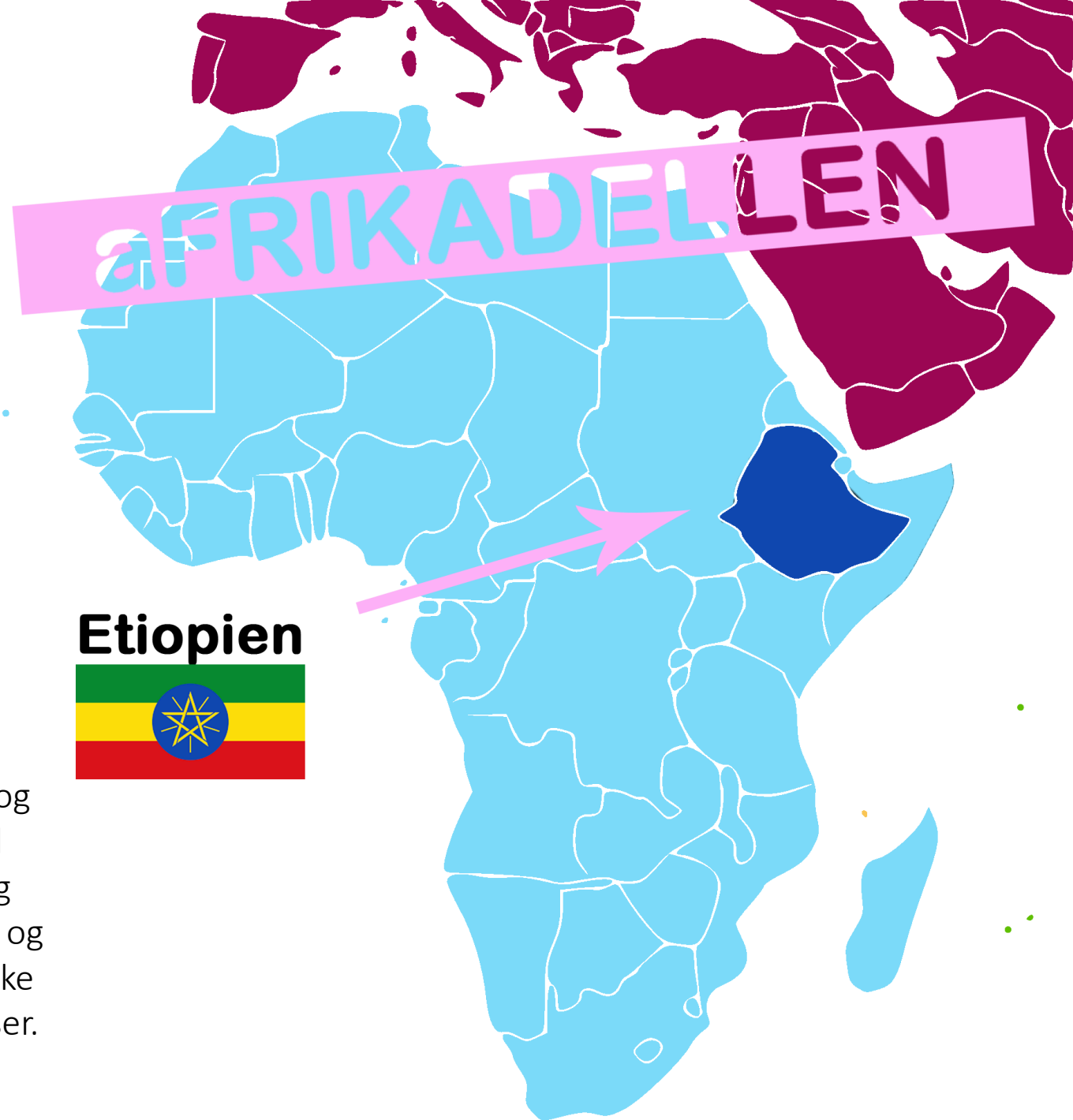


Kapitel 3: Autenticitet

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 er restauranten All things by Him. Det er en etiopisk restaurant, der ligger i hjertet af kvarteret Yeoville. Her kommer de lokale etiopiere for at nyde deres frokost og en kop kaffe. De ser lokale nyheder fra hjemlandet, mens de stikker fingrene i deres mad.



Her ses en klassisk injera med lidt af det forskellige tilbehør, man ofte får serveret sammen med. Retten her kalder man mahebarawi, som betyder "lidt af det hele." Injeraen er den hvide pandekage, som ligger under tilbehøret.



Flere af typerne af tilbehør, som er præsenteret på billedet er lavet med de to grundelementer i det etiopiske køkken. Det er den krydrede klarede smør kaldet niter kebbeh og krydderiblandingen berberè.



På All Things by Him, arbejder her omkring 8 medarbejdere. I situationen her, har en medarbejder gang i produktionen af den etiopiske surdejspandekage, de kalder injera. Den adskiller sig fra danske og franske pandekager ved kun at være stegt på den ene side. Den aktive dej vil skabe lufthuller, hvor dampen slipper op igennem, som hjælper til at gennembage dejen og gøre den blød og luftig.



En injera vil ofte bliver serveret i denne størrelsesorden, hvis man er på restaurant. Injeraen kan i starten være en svær pandekage at mestre. Den kan dog sagtens laves på en almindelig pande i et køkken.





Mr. Estifanos. Han er leder af det etiopiske miljø i Yeoville. Han bor i huset overfor restauranten, som de kalder Det Etiopiske Hus. Han kom til Johannesburg i 2007, da han og konen ikke følte sig velkomne i hjemlandet på grund af politiske uroligheder.

Angående autenticitet, så har Mr. Estifanos en klar holdning til, hvad der bør være på en ægte etiopisk restaurant.

“Jeg vil sige, at hvis der hænger råt kød i restauranten, så er det meget autentisk etiopisk. Hvis der ikke hænger råt kød, så vil jeg nok sige, at det modsat er et lidt dovent sted. Der kommer tydeligvis ikke nok etiopiere, så man kan have frisk råt kød,” fortæller Mr. Estifanos.

Her i bydelen Yeoville er dette billede et fint udtryk for, hvad en etiopier mener, der er vigtigt ved en klassisk autentisk restaurant. Der skal være gode muligheder for kaffe, og så skal der være råt kød.



Her ses slagteren i færd med at servere rå kød til en ventende kunde. Kødet bliver sommetider spist i nogenlunde samme størrelse, som stykkerne er her. Men oftere ses det som en del af tilbehøret på injeraen. Her vil det typisk være i en form ligesom hakket kød.





Som man kan se, så er det en del rå kød, de har hængende i restauranten. Mr. Estifanos har fortalt, at kødet kun hænger én dag ude i restauranten. Dagens efter skal kødet steges, før det sælges. Den slags kød kaldes ofte for tibs.

I den smarte bydel Maboneng i Johannesburg ligger restauranten Ras Dashin. Det er en etiopiske restaurant. Som det tydeligt ses her, så forsøger restauranten at gøre stedet autentisk med kvalitetsmøbler og især kunsten i lokalet er fremtrædende. Alle kunstnerne er fra Etiopien. Ofte fortæller vægmalerierne historier, hvor der også kan være medfølgende tekst. Det er også værd at bemærke, at Danmark har sneget sig med i billedet, da der i midten af lokalet står Y-stole fra den danske designer Hans J. Wegner.

Restauranten er henvendt til turister. Derfor kan man også opleve, at der bliver vist en turistvideo fra hovedstaden Addis Ababa, ligesom de spiller populær, gammel etiopisk musik.



Kaffe spiller en central rolle i det etiopiske samfund. Bønnerne bliver ristet på stedet, hvor røgen fra ristningen bliver båret rundt i lokalet, så gæsterne kan glæde sig til den færdige kaffe.



Etiopisk kaffe bliver ofte serveret i små kopper. Kaffen er ofte mørk og stærk. Den serveres med sukker til og gerne popcorn.





De ansatte på Ras Dashin har alltid etiopiske kjoler på, når de serverer eller laver kaffen til kaffeceremonien.

Manager Eden Teni Bonger. Hun fortæller, “Vi fortæller kunderne, hvordan vores mad og kaffekultur er. Vi fortæller, hvorfor vi gør som vi gør, og hvordan vi gør. Det vil jeg sige, er meget autentisk etiopisk,” fortæller Eden Bonger. Hun fortæller også, at turister går fra restauranten med en god oplevelse.

“Mange turister fortæller os, at de synes, at det er spændende, at de skal spise med hænderne. Men nogle af dem foretrækker stadig kniv og gaffel, det kan man også godt få lov til,” fortæller Edin Bonger.



Et lille stykke fra Ras Dashin finder man restauranten Little Addis. Stedet er opkaldt efter hovedstaden i Etiopien Addis Ababa. Ejeren hedder Kassan Gebre Hana, han fortæller at 90 procent af kunderne hos ham er turister.

“Min holdning er, at det er kunderne, som bestemmer, hvad der er ægte. Det eneste, jeg kan gøre, er at forsøge at lave maden så ægte, jeg kan, som etiopier. For eksempel er injera jo ægte etiopisk alle steder i verden. Men jeg vil også tilføje, at man ikke kan ændre på smagen med andre krydderier, hvis det skal være ægte etiopisk mad. Nogle gange spørger turisterne også, om de kan få andet brød til. Der må jeg sige, at maden er serveret på brød, injera er vores brød, og det kan man ikke lave om på,” fortæller han.



En stor klassisk injera.
Sandsynligvis lavet på hvedemel.
I venstre hjørne kan man se en
beholder med niter kebbeh, der
er en krydret klaret smør fra
Etiopien.



Her bliver der spist Misir Wat. Det er en linsestuvning. Læg mærke til, hvor injeraen bliver brugt til at få fat på linserne.



En klassiker i det etiopiske køkken, som du ofte ser på menukortet. Doro Wat er kylling, der er serveret med en sauce, der hovedsagelig er lavet på løg og krydderiblandingen berberè. Her er den serveret på en injera, der er lavet på mørk injera, der er lavet på den etiopiske mel teff.

