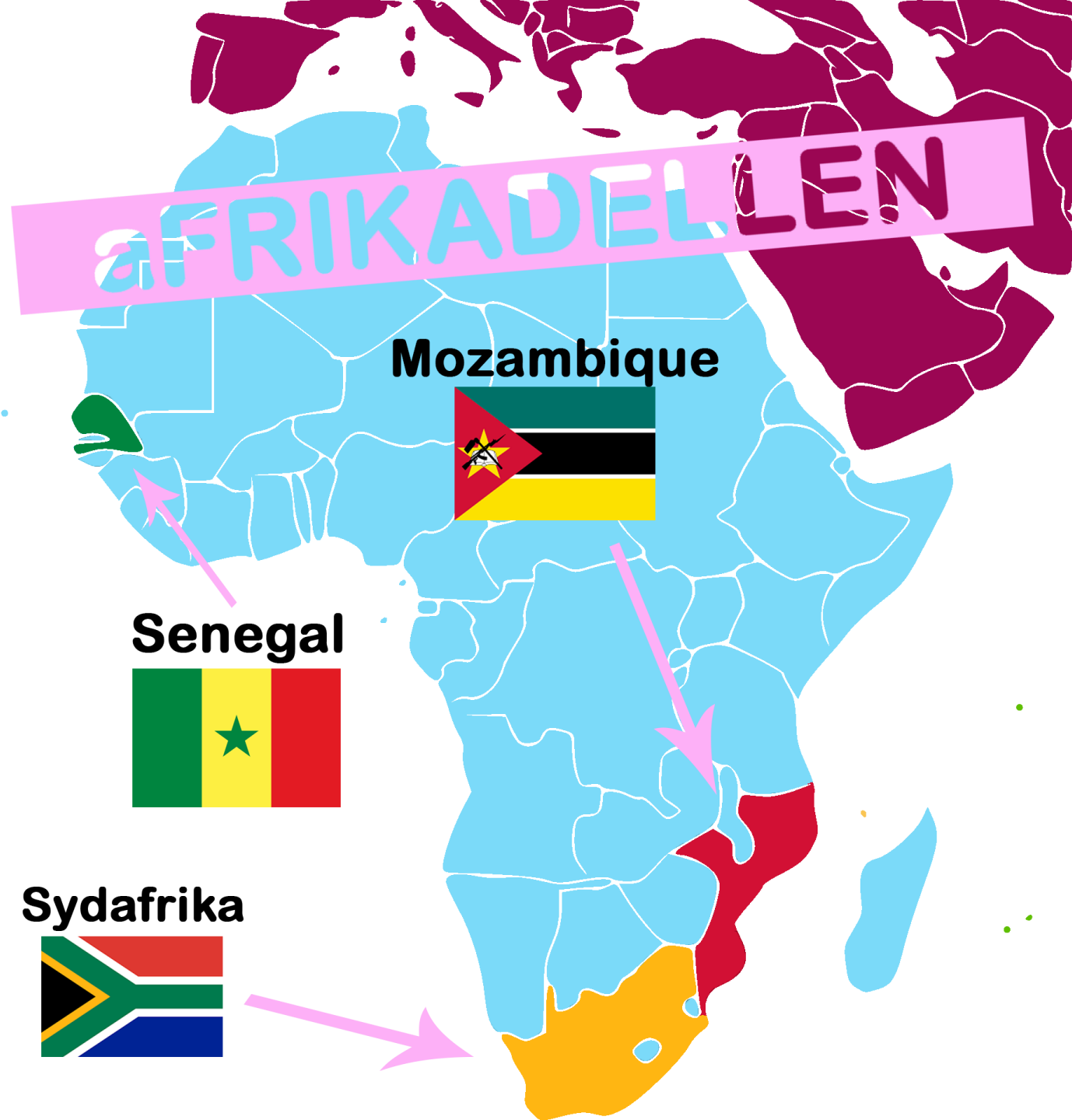


Kapitel 4: Kolonisering

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.



Kokken Mama Kumbo og hendes bror Ass Sall. Desværre er billedet i en tvivlsom kvalitet, men det viser alligevel meget godt, hvilke forhold Mama Kumbo arbejder i. Det er et meget mørkt og småt lokale. Hendes restaurant ligger i bydelen Hillbrow, hvor mange immigranter bor. Her er ligesom Yeoville en del kriminelle, fattige og professionelle hustlere.



Mama Kumbo rører i sin mafe. Samme mafe bliver senere et symbol på kolonitiden i Afrika. Senegal har været koloniseret af Portugal, England og Frankrig. Særligt Frankrig har præget Senegal.

Franskmændene indførte den asiatiske ris, som skubbede den traditionelle afrikanske ris ud af billeder. Det gjorde de, så senegaleserne kunne koncentrere sig om jordnødden. Denne jordnød – peanut som vi ofte kalder den - er hovedelement i retten mafe, som ofte bliver serveret med hvide asiatiske ris.





Mama Kumbo og broderen Ass Sall kom til Sydafrika i 2013. De kom begge for at søge lykken og et arbejde. Ass arbejder med at sætte sikkerhedshegn op i byen. Han er glad for, at søsteren Mama Kumbo laver traditionel senegalesisk mad. Det hjælper på savnet af Senegal.

“Det bedste, ved det senegalesiske køkken, er, at det er min mad. Det kommer fra Senegal, og det er det, jeg er vokset op med og har spist hele mit liv,” fortæller Ass Sall.

Sådan ser en mere eller mindre typisk Nando's restaurant ud. Designet er afrikansk, hvor der er lagt vægt på afrikansk design. Det gælder mønstre, farver og materialer. Nando's kan findes i mange lande, herunder USA, England og Pakistan for at nævne nogle. I alt har de omkring 1.500 restauranter på verdensplan. Samtidig er de den største samler af afrikansk kunst, som de præsenterer ude i verden.

“Vi er også klar over, at vi gennem kunst og vores mad, er med til at ændre verdens syn på Afrika. For år tilbage forbandt man Afrika med flettede sivkurve. Men nu kan vi se, at Afrika også bliver forbundet med kunst, mode, print og farver. Vi er glade for, at vi er med til at promovere det og give Afrika en anden fortælling,” fortæller Pascale Sobiecki, der er Head of Food hos Nando's



Nando's er en moderne restaurant, hvor hovedproduktet primært er kylling. Men Nando's er selvfølgelig i konkurrence med vestlige restauranter. Det gælder Burger King, McDonalds og KFC. Det er også populært hos unge sydafrikanere. Det er der en grund til, fortæller antropolog ved Aarhus Universitet Nanna Schneidermann.

“Der er en forestilling om, at før noget kan være godt, så skal det helst komme fra Europa, USA eller resten af vesten. Det sidder dybt i os, at der ikke rigtig kan komme noget godt fra Afrika. Men det sidder ikke kun i os, men også i afrikaneren,” fortæller hun.

Derfor vil man ligesom alle andre steder, også opleve, at unge mennesker gerne vil passe ind.

“Man kan sige, at de unge i Sydafrika og andre afrikanske lande er fuldstændig ligesom andre unge i verden. De vil gerne være en del af en global verden, være ligesom alle andre. Derfor går de for eksempel på KFC og spiser stegt kylling. Det er ikke meget anderledes, end da vi fik McDonalds i Danmark. Der væltede man også bagover, da vi fik følelsen af, at nu kunne vi være ligesom unge i USA,” fortæller Nanna Schneidermann.



Nando's berømte servering af peri-peri kylling. Krydderiblandingen og Nando's er et fint billede på, hvordan kolonitiden i Afrika har spor helt til i dag. Chilierne, der bruges til Nando's chilisaucen peri-peri stammer fra Mozambique. Da Portugiserne kom til Mozambique opdagede de chilien og tilføjede citron og hvidløg. Dernæst sad de to grundlæggere af Nando's mange år senere og tænkte, med lidt snilde kan vi sælge det her produkt til resten af verden.

Derfor er peri-peri et produkt af Mozambiques råvarer, Portugals indflydelse på Mozambiques mad og madkultur og marketing fra Sydafrika.





Kyllingen her, der pryder Nando's logo, stammer fra et typisk symbol på Portugal. Symbolet kalder man "Galo de Barcelos," der betyder Barcelos hanen.

Netop tilknytningen til Portugal dyrker de meget hos Nando's.

"I vores restauranter forsøger vi at skabe en følelse af det afrikansk-portugisiske. Det er Sydafrika, Mozambique og Portugal. Det er vores tilknytning til Afrika, der gør os unikke. Det er en måde at distancere os selv fra de mange andre restauranter ude i verden. Vi mener også, at Afrika er et varmt, venligt og åbent kontinent. Den følelse vil vi gerne, at folk også oplever ude i restauranten. Så hvis du er i England, hvor vejret kan være gråt og trist, så kan man gå på Nando's og få en lidt mere eksotisk og varm oplevelse," fortæller Pascale Sobiecki.



Et bredt udvalg af Nando's menu. Peri-peri kylling, spinat i fløde, stegte kartofler og en form for flødekartofler. Som antropolog Nanna Schneidermann fortalte, så er der sjældent en forventning om, at noget godt kommer ud af Afrika. I Nando's tilfælde viser de, at deres succes med peri-peri kylling er med til at trække den forestilling i en anden og mere positiv retning.

På gader og stræder drikker senegaleseren attaya te. Den er lavet på kinesisk grøn te og mynte. Dertil kommer en stor mængde sukker. Man hælder teen mellem glas, så der til sidst er et lag skum oven på teen. Jo mere skum, jo bedre te.



En senegalesisk drik, der er lavet på hibiscus blade. Hibiscus giver en smag, der minder lidt om tranebær. Drikken er derfor ofte let sød og syrlig, der gør den god til en sommerdrik.

