# Kapitel 4: Kolonisering

Forfattere: Jeppe Vestergaard Jensen, Lotte Knakkergaard Nielsen
Redaktør: Cathrine Terkelsen, Elle Lüchau
Info: Tak til Susanne Højlund for faglig sparring i udviklingen af materialet.
Faglige temaer: Smagsoplevelser, Madkultur, Geografiske specialiteter
Kompetenceområder: Måltid og madkultur

Introduktion:
Siden 1400-tallet har Europa haft indflydelse i Afrika. Europæerne kom med nye ting, som i samspil med de eksisterende kulturer skabte nye kulturer og madretter. Men nu vender skibet, og afrikanerne er også klar til at vise resten af verden, hvad de kan tilbyde af spændende smage. Tag med videre på en smagsrejse i Afrika med journalisten Jeppe Vestergaard Jensen. I kapitel 4 vil I lære mere om kolonitiden og dens betydning for mad og madkultur.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **<u>Inden</u> læsningen af kapitel 4:**

Inddel eleverne i grupper, og uddel arbejdsarket.
Herpå finder I en række arbejdsspørgsmål, der kan drøftes i grupperne for at aktiviere elevernes forforståelse forud for læsningen af kapitel 4.

2 **<u>Under</u> læsningen af kapitel 4:**

Uddel Kapitel 4: Kolonisering til eleverne. Eleverne kan enten læse kapitlet individuelt, i grupperne eller I kan læse det i fællesskab.
Til kapitlet knytter der sig en billedserie, som kan understøtte læsningen af kapitel 4 enten før, under eller efter. Billedserien kan supplere læsningen, eller den kan stå alene.

3 **<u>Efter</u> læsningen af kapitel 4:**

Efter læsningen kan eleverne arbejde med opgave 4 og 5 beskrevet på det uddelte arbejdsark. Gennem opgaverne skal eleverne bl.a. arbejde mere med, hvordan kolonitiden har haft betydning for mad og madkultur. De skal bl.a. også undersøge, hvordan andre lande og kulturer har indflydelse på den mad, de selv spiser.

4

De øvrige omtalte opskrifter på afrikanske retter (bl.a. Attaya, Bissap, Mafé, Peri-peri chilisauce og Chicken Yassa) kan I finde lige her.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

5 Tag med journalisten Jeppe Vestergaard Jensen videre på smagsrejsen i Afrika i Kapitel 5.

## Læringsmål

Gennem denne serie af i alt fem kapitler med tilhørende opgaver, vil eleverne komme til at beskæftige sig med afrikansk mad og madkulturer. De vil bl.a. kunne blive klogere på råvarer, smage og teknikker, som anvendes i forskellige afrikanske retter.

I forløbet vil eleverne både skulle læse, skrive, diskuttere, undersøge, tilberede forskellige retter ud fra opskrifter, eksemperimentere og selv udvikle retter.

Herunder ses en række af de begreber og faglige temaer, som eleverne skal beskæftige sig med i forløbet:

- Ris og risens anvendelsesmuligheder i madlavning
- Tørring som konserveringsmetode
- Smag, tekstur og aroma
- Værdier og traditioner forbundet med mad og måltider
- Autencitet og autentiske smags- og måltidsoplevelser
- Eksperimenter med smag, madlavningsteknikker og måltidsoplevelser
- Forventninger til smag og smagsoplevelser
- Afrikanske mad- og måltidskulturer
- Afrikanske madtraditioner og værdier
- Traditionelle afrikanske retter (bl.a. biltong, jollof-ris, waakye m.fl.)
- Kolonisering og koloniers indflydelse på madkultur
- Eksperimenterende madlavning
- Skabelsen af nye smagoplevelser og kreative retter.

Forløbet kan understøtte arbejdet med faglige mål i faget Madkundskab, og der sigtes mod i hvert fald følgende færdigeheds - og vidensområder fra Fælles mål for madkundskab:

Madkundskab (4.-7. kl.)

Måltidskultur:

- Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer
- Eleven har viden om mad- og måltidskulturer
- Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer
- Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer

Madens æstetik:

- Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser

- Eleven har viden om sanselighed
- Eleven kan vurdere mads æstetiske indtryk og udtryk

Madkundskab (7.-9. kl.)

Måltider og smag:

- Eleven kan fortolke måltider i deres kontekster
- Eleven har viden om måltidskulturer og deres symbolske dimensioner
- Eleven kan etablere smags- og værdifulde måltider
- Eleven har viden om sammenhæng mellem smag, madglæde og livskvalitet

Madtekniske egenskaber og håndværk:

- Eleven kan eksmperimentere med ingredienser og metoder

Eksperimenterende madlavning:

- Eleven kan eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavning
- Eleven har viden om sensorik og smag.

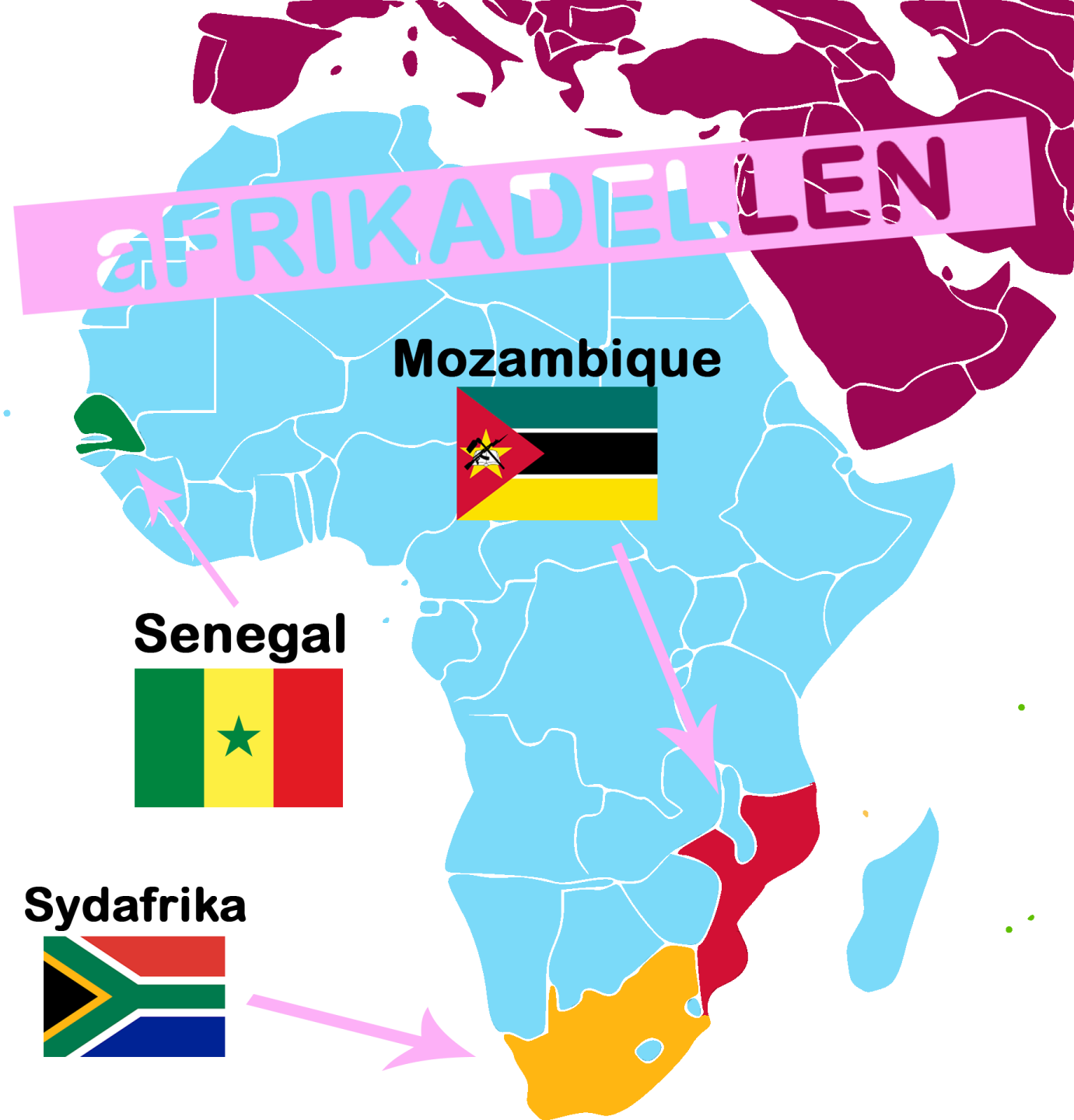
## Kopiark

Kopiark:
Kap4_kolonisering.pdf
Kap4.pdf
KAP4-arbejdsspørgsmål.pdf

# 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.

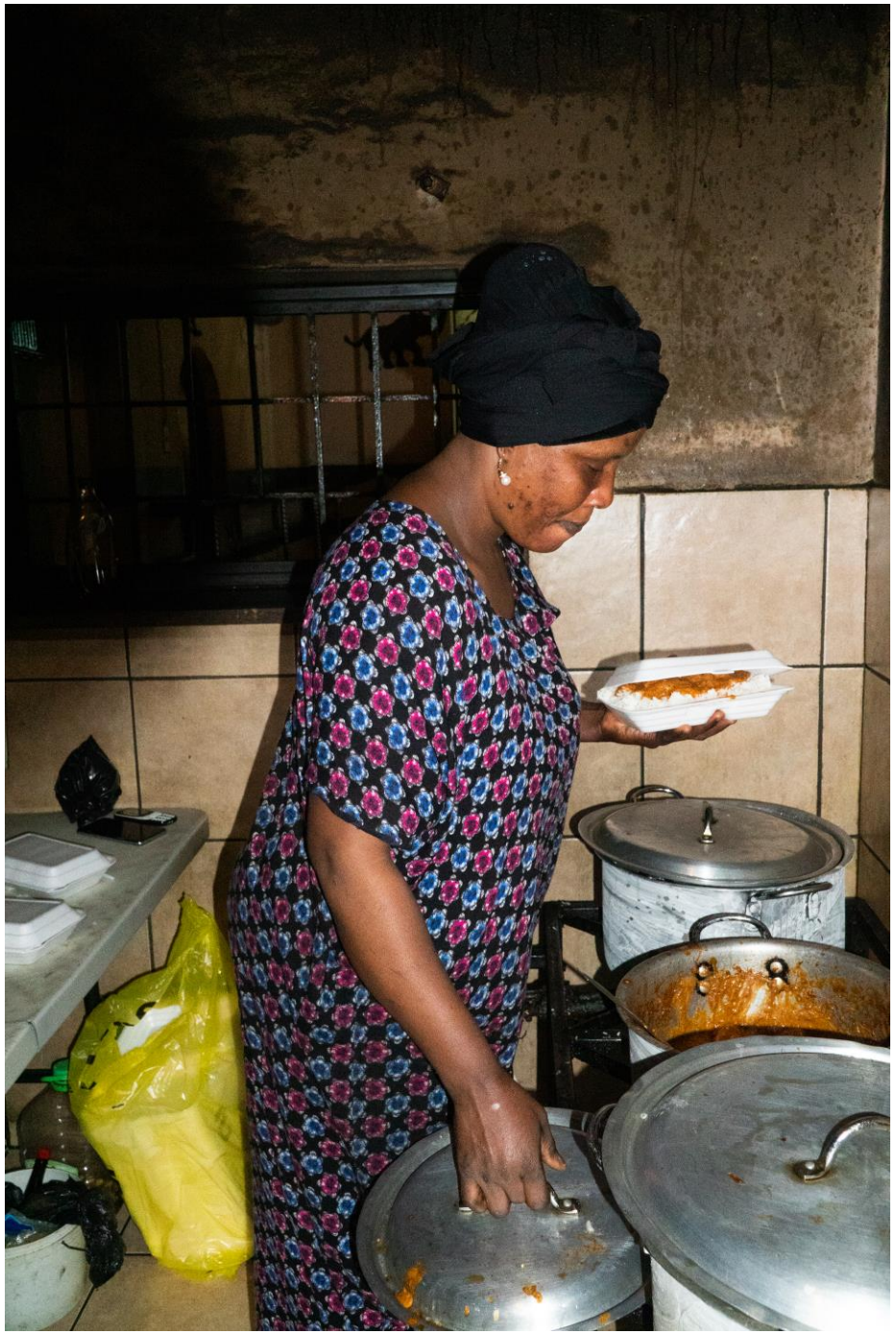


Kokken Mama Kumbo og hendes bror Ass Sall. Desværre er billedet i en tvivlsom kvalitet, men det viser alligevel meget godt, hvilke forhold Mama Kumbo arbejder i. Det er et meget mørkt og småt lokale. Hendes restaurant ligger i bydelen Hillbrow, hvor mange immigranter bor. Her er ligesom Yeoville en del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

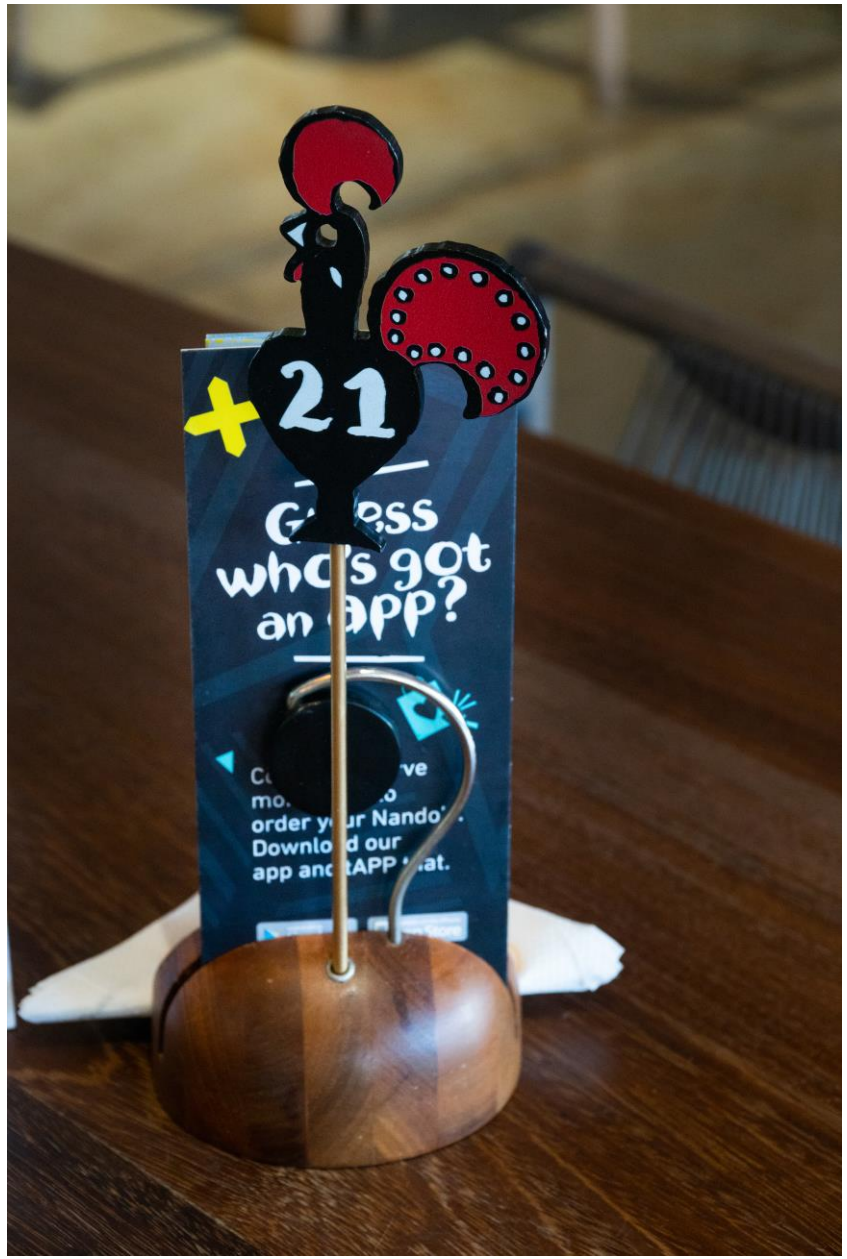
“Man kan sige, at de unge i Sydafrika og andre afrikanske lande er fuldstændig ligesom andre unge i verden. De vil gerne være en del af en global verden, være ligesom alle andre. Derfor går de for eksempelvis på KFC og spiser stegt kylling. Det er ikke meget anderledes, end da vi fik McDonalds i Danmark. 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 chilisauce 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.

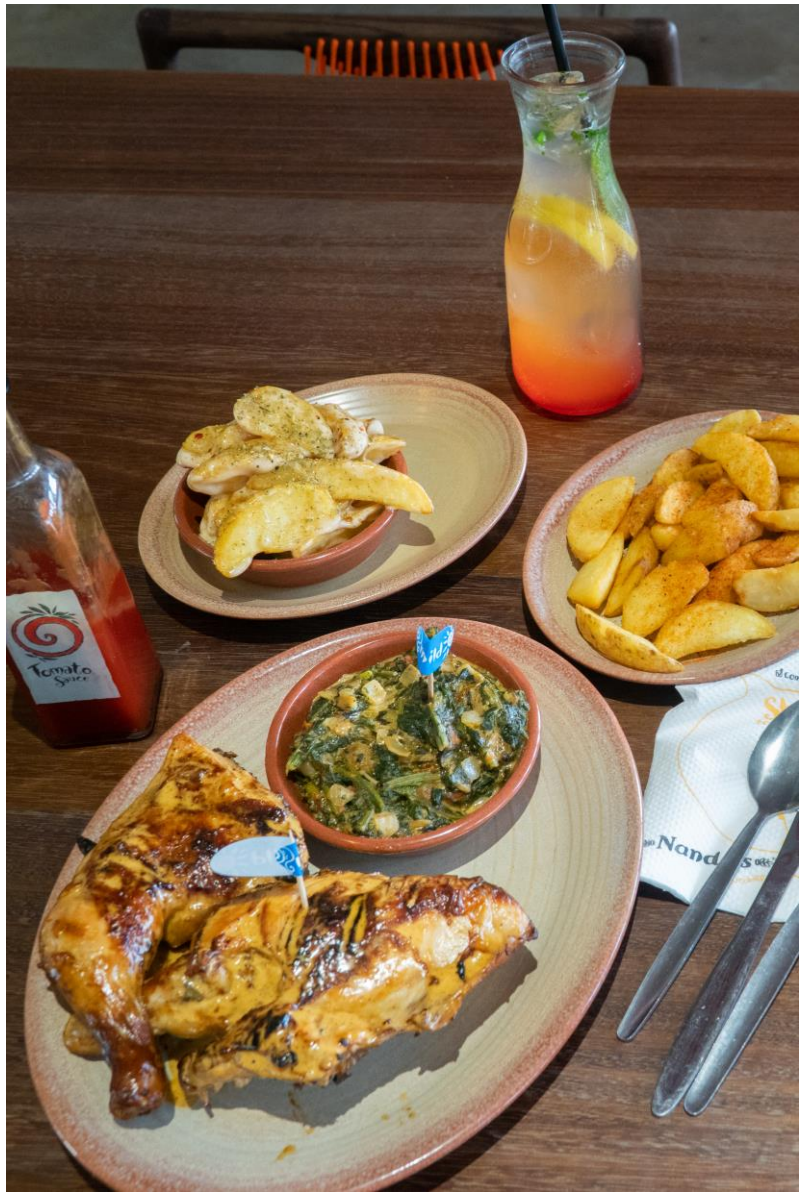





Kyllingen her, der pryder Nando's logo, stammer fra et typisk symbol på Portugal. Symbolet kalder man "Galo de Barcelos," der betyder Barcelos hanen.

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.



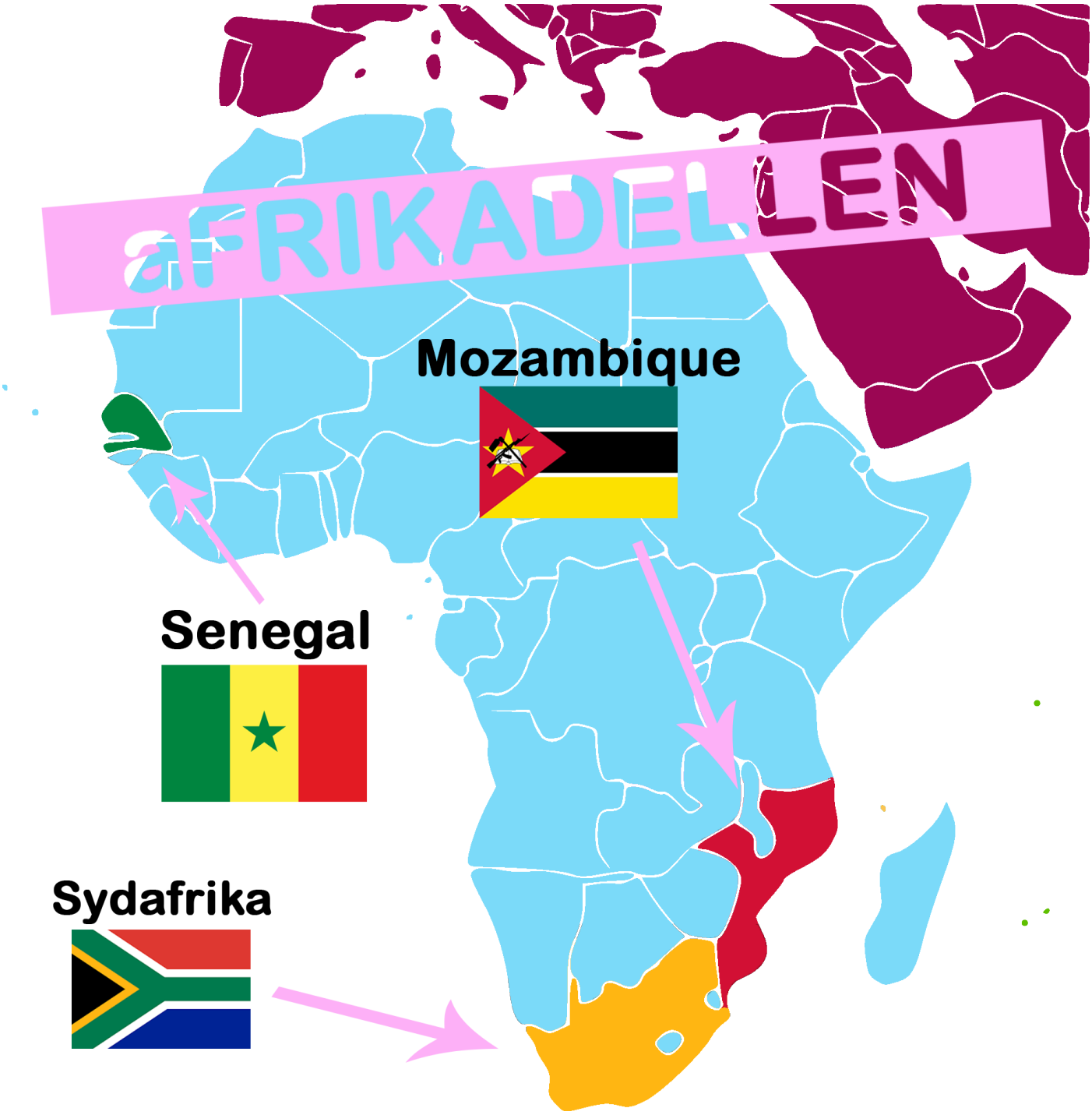

Et bredt udvalg af Nando’s menu. Peri-peri kylling, spinat i fløde, stegte kartofler og en form for flødekartofler. Som antropolog Nanna Schneidermann fortalte, så er der sjældent en forventning om, at noget godt kommer ud af Afrika. I Nando’s tilfælde viser de, at deres succes med peri-peri kylling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






**Kapitel 4: Kolonialisering**

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.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

# Med “kærlig” hilsen Europa

Siden 1400-tallet har Europa haft indflydelse i Afrika. Først som opdagelsesrejsende, siden som egentlig overherrer. Derfor taler afrikanerne i dag blandt andet både fransk, portugisisk og engelsk. Europæerne kom med nye ting, som i samspil med de eksisterende kulturer skabte nye kulturer og madretter. Men nu vender skibet, og afrikanerne er klar til at vise resten af verden, hvad de kan tilbyde af spændende smage.

*Af Jeppe Vestergaard Jensen*

Joe og jeg går gennem kvarteret Hillbrow. Det er et kvarter, der ligesom Yeoville er det første sted immigranter bosætter sig. Det er et hårdt område, hvor kriminaliteten er høj. Men med den rette forsigtighed, kan man sagtens sætte næsen op efter god mad.

Joe og jeg drejer om hjørnet ind på Tudhope Avenue. Vi er på vej til en senegalesisk restaurant, hvor Mama Kumbo står i køkkenet. Joe kom her oftere for år tilbage. Kvarteret er det første, han bosatte sig i som ny i Johannesburg for 20 år siden. Derfor kender han en del af stamkunderne hos Mama Kumbo.

Således falder Joe hurtigt i snak med en af sine gamle bekendte. Manden hedder Issa Kone Arom og er senegaleser. Han kom ligesom Joe til Johannesburg for at opsøge et bedre liv.

Mens Joe og Issa taler om gamle dage, sætter jeg mig til rette i en lille selvbygget sofa. Ved et andet bord sidder en gruppe mænd, der drikker *attaya-te* og tygger peanuts i en sådan grad, at hele bordet er fyldt med skaller. Der går ikke lang tid før, jeg har fået et glas attaya tilbudt. Det er en meget sød te med hvidt skum på toppen.

Attaya-te er en traditionel senegalesisk te. Typisk hører der en ceremoni til, hvor teen bliver drukket af tre omgange.

Over højtaleren spiller Tracy Chapmans hit Fast Car fra 1988. Pudsigt nok har Joe og Issa et fælles teenage-minde om denne sang, på trods af at de har haft 6.000 kilometer mellem sig i henholdsvis Congo og Senegal.



Mama Kumbo står i sit køkken, der ikke er meget større end et klædeskab. Her serverer hun mafè med hvide ris.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

- Jeg kan huske, at hele skoleklassen samlede penge sammen til én stor pulje. Vi købte snacks, drinks og mad for det hele og tog ned på stranden, hvor vi havde en stor fest til langt ud på natten. Der kan jeg huske, at vi hørte Tracy Chapmans Fast Car, fortæller Issa.

Pudsige ting forekommer forbavsende mange gange i dette kapitel. Pudsigt er det også, at det netop er sangen Fast Car, de har tilfælles.

Sangen handler nemlig om at immigrere, altså rejse væk og starte livet et andet sted. Om det var sangens tekst, der appellerede til både Joe og Issa forbliver usagt, men de husker begge sangen og har samme følelse af den. For dem begge lader pengene og forstadslykken, som sangen handler om, dog vente på sig. Det nye lands beruselse er aftaget og den hurtige bil er udskiftet med utallige gåture efter de næste småjob, den næste pose med penge.

- Jeg vil betegne mig selv som en professionel hustler. Nogle dage har jeg penge og andre ikke. I dag er gul, i morgen sort, fortæller Issa.

Issas ofte tomme lommer gør afstanden til hjemlandet Senegal større.

- Jeg savner Senegal. Det er fem år siden, jeg sidst var hjemme. Men det er dyrt at komme frem og tilbage. Det er kun dig selv, der kan betale for det, fortæller han.

## Senegal og de mange europæere

Senegal blev først koloniseret af Portugal, der ankom med skib i 1444. På deres tur ned omkring Afrika fandt de hurtigt ud af, at floderne ved Afrikas vestkyst var interessante. Det var særligt ved landene, som i dag er Senegal og Gambia. Floderne gjorde, at portugisere og andre kunne sejle langt ind i Afrika og udnytte ressourcerne derinde.

Via Gambiafloden kan selv et moderne skib sejle 240 kilometer ind i landet af samme navn. Sådan en mulighed lod portugiserne i første omgang ikke gå fra sig. Der var nemlig også guld og muligheder for slavehandel.

Portugal kunne derfor heller ikke have den afrikanske vestkyst for sig selv. Omkring 1638 fik de rivaliserende kolonimagter Holland, England og Frankrig også interesse for området. Det blev en kamp om ejerskabet, der primært udspillede sig mellem Frankrig og England.

Resultatet blev, at England lod sig tage til takke med området omkring Gambiafloden. Frankrig tog resten af regionen i 1677, som blandt andet tæller Senegal. Franskmændene grundlagde byen Dakar, som i dag stadig er Senegals hovedstad.

Det officielle sprog i landet er fransk. Det bruges til officielle meldinger men også i undervisning. Alligevel er det kun omkring 40 procent af senegaleseren, der taler fransk. Derimod taler 80 procent sproget Wolof, der har rødder i Senegal. I alt taler de omkring 36 sprog i landet, heriblandt også portugisisk.

Senegal forblev en fransk koloni indtil 1960, hvor det blev en del af Mali-føderationen. Da det ikke fungerede, blev det kort tid efter en selvstændig stat.

## Mama Kumbos mad

Inden Joe og jeg får serveret maden, får vi tid til at hilse på kokken, Mama Kumbo, som også er senegaleser. Hun er lidt genert og virker generelt ikke som om, at hun er den, der underholder.

Hun griner til gengæld meget af mændene, der er stamkunder her. De kan alle tricks, der får hende til at smile genert, kigge ned i gulvet og grine højt. Men der er også respekt omkring hende. Det er nok nødvendigt, når kunderne primært er mænd, og flere af dem betegner sig som professionelle hustlere.

Det er tydeligt, at jeg ikke kender de tricks, der kan få Mama Kumbo til at tale vidt og bredt om sit hjemlands køkken og kultur. Det hjælper nok ikke, at jeg får en dårlig start, da jeg frisk stikker hånden frem til et håndtryk. Og der hænger den alt for længe, før det går op for mig, at hun helst er fri. Hun er nemlig muslim.

I stedet forklarer hun mig, hvordan hun laver sin *Chicken Yazza*, men så er det efterhånden også ved at være slut med ordvekslingen. Hun mener, jeg skal tale med hendes bror Ass Sall.

Chicken Yazza er en senegalesisk ret, hvor kyllingen har ligget i en marinade af løg, olie, citron og sennep.

Det er et lidt pudsigt navn, giver jeg vist udtryk for, men det er rigtigt nok, forsikrer han mig, uden helt at forstå hvori det pudsige opstår.

- Min søster og jeg kom hertil i 2013. Vi kom for pengene og arbejdet. Lige nu arbejder jeg med at sætte sikkerhedshegn op i byen, dem skal der sættes mange op af. Selvom vi arbejder, savner vi Senegal hver dag. Men det er dejligt, at min søster laver traditionel senegalesisk mad, det hjælper på savnet. Det siger de andre senegalesere også, fortæller Ass Sall.

Jeg spørger ham, hvad han synes, er det bedste ved det senegalesiske køkken.

- Det 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 han.



Mama Kumbo og sin bror Ass Sall. De står i Kumbos køkken, hvor dagslys har svært ved at finde ind.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

## Kolonitidens betydning i dag

Som beskrevet i kapitel et er ris en stor del af den afrikanske mad, mens den afrikanske ris er forsvundet. Det var også franskmændene, som indførte den asiatiske ris til Senegal fra deres koloni i Asien, fransk Indokina.

Det er beskrevet, at franskmændene indførte den asiatiske og mere medgørlige ris til Senegal, så senegaleseren til gengæld kunne koncentrere sig om produktionen af jordnødder; og selvom en art af jordnødden fandtes oprindelig i Senegal, blev det den sydamerikanske type, der slog igennem.

I dag har peanuts stadig en stor indflydelse i Senegal. Omkring 40 procent af al landbrugsjord er til produktion af jordnødder. Selvom de ikke længere er top-eksportvaren, lever mange i landdistrikterne stadig af jordnødder.

I madkulturen har peanuts også haft stor betydning. Derfor har mange senegalesiske retter peanuts i sig og bliver ligeledes også serveret med hvide asiatiske ris.

Ifølge professor Fabio Parasecoli ved New York Universitet har Senegals og andre afrikanske køkkener taget en stor drejning på grund af kolonimagterne.

- Franske baguettes var tidligere anset som et symbol på høj kvalitet og blev derfor foretrukket frem for lokale kornprodukter. Det har den berømte senegalesiske kok Pierre Thiam kaldt for kolonialistisk hjernevask, skriver Fabio Parasecoli.

Han beskriver derudover, at man kan sige, det senegalesiske køkken ligesom andre køkkener i Afrika, henter sin unikke smag fra mødet mellem den lokale madkultur og koloniherrernes, både der hvor kulturerne har blandet sig, og når de har bekæmpet hinanden.

## Brandvarm kylling flyver ud af Afrika

Når man har læst hertil, kunne man sagtens sidde med forestillingen om, at alt er kommet til Afrika med “kærlig” hilsen fra Europa, og at alt, der kom ud af Afrika, har været ombord på et slaveskib, men sådan er virkeligheden ikke.

Ikke langt fra min lejlighed i Johannesburg, lige ned af slange-vejen, som de lokale kalder den, ligger hovedkvarteret for en multinational restaurantkæde. Det har ligget her i bydelen Bertrams siden starten, som beboes af et miks af kunstnere, frikirker og sydafrikanere med forholdsvis lave indkomster.

Restaurantkæden, jeg skal besøge, hedder Nando’s. Den er grundlagt på mozambikanske chilier, portugisisk indflydelse og sydafrikansk marketing. Skal man drille lidt, kan man sige, at fastfood-restauranten er lige så avanceret som de amerikanske.

Restauranten er et godt eksempel på, hvordan oprindelige kulturer og kolonisatorernes indflydelse er smeltet sammen og har skabt en unik kultur og sommetider produkter eller madretter.

Nando’s er bedst kendt for sin kylling, der er stegt og serveres med deres berømte Peri-Peri sauce. Netop den sauce er et meget godt eksempel på, hvordan Afrika har vendt skibet og har sendt deres

produkt ud til resten af verden, selvom dens ophav er påvirket af Europas kolonimagter.

Før koloniseringen groede man små birds-eye chilier under den varme sol, som gav mozambikanerne varme på tungen. Da portugiserne ankom, opdagede de chiliens smag og tilføjede lidt citron og hvidløg, som blev til peri-peri. Og netop den krydderiblanding endte i Johannesburg i Sydafrika, hvor de to grundlæggere af Nando's besluttede sig for at udbrede det til resten af verden.

Nando's har i dag 1.500 restauranter på verdensplan. Senest satser de meget på fastfoodnationen USA, men de kan også findes i lande som England, Irland, Indien, Pakistan, Canada, Australien og mange flere.

- Vi er utrolig stolte af, at vi har eksporteret et godt koncept fra Afrika til resten af verden, fortæller Pascale Sobiecki, der er Head of Food ved Nando's. Hendes opgave er at udvikle Nando's smag, så det også hitter i resten af verden.



Nando's er en moderne restaurant, hvor kylling bliver stegt på en stor åben grill. Fremgangsmåden er meget lig mange andre store restaurantkæder.

Nando's er suverænt en af de førende, når det gælder eksport af afrikansk mad og kultur. Nando's fortæller, at de blandt andet er verdens største samler af afrikansk kunst, hvor langt det meste hænger ude i restauranterne. For dem er det også vigtigt, at resten af verden får et mere nuanceret syn på lande i Afrika.



Det her er en typisk servering på Nando's. Det blå flag i kyllingen viser, at kunden får sin peri-peri mild.

- 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.

Men Nando's forsøger heller ikke at løbe fra, at de har europæisk indflydelse. Det er en del af historien og hos Nando's bruges det til at være unikke.

- 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, at Afrika er et varmt, venligt og åbent kontinent. Den følelse vil vi gerne, at folk oplever ude i restauranten. Hvis du er i England, hvor vejret kan være gråt og trist, kan du gå på Nando's og få en lidt mere eksotisk og varm oplevelse, fortæller Pascale Sobiecki.



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.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

## Det sorte kontinent

Hvis man tænker over Afrika som et sted, forbinder de fleste måske kontinentet med fattigdom og sult. Det er blandt andet hjulpet på vej af Danmarks Indsamling og nødhjælpsorganisationer.

Derfor kan man opfatte Afrika som et mørkt kontinent. Det er en opfattelse, der sidder dybt i de fleste europæere og vesterlændinge. Afrika og afrikanske lande tæller derfor ikke rigtig med i verdensordenen. Det fortæller antropolog ved Aarhus Universitet Nanna Schneidermann.

- Det kunne være fedt, hvis man kunne sige, at alt er godt i Afrika. At der ikke er nogen, der er fattige eller sultne. Men sådan er virkeligheden desværre ikke, fortæller hun.

Selvom mange af verdens fattigste lande er i Afrika, er der behov for en ændring af, hvordan folk i Europa ser på Afrika.

- Der er en forestilling om, at før noget kan være godt, 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 i et større fællesskab.

- 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 eksempelvis 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.

## As-salaam-alaikum

Hos Mama Kumbos lille restaurant er Joe og jeg overordentlig mætte. Som to smaskende riddere har vi lagt vores skeer på vores fælles tallerken, der former et våbenskjold for vores fælles måltid. Der er tyndet ud i antallet af gæster. Vi har vist ramt tidsrummet mellem de første og de sidste.

- As-salaam-alaikum, fred være med dig, hilser en mand, der er kommet ind i spiseområdet.

Manden går som det første ud til Mama Kumbo køkkenet og bestiller sin mad. Han har bestilt en klassiker fra det senegalesiske køkken. Mafe kaldes retten, der hovedsageligt får sin smag fra oksekød og peanutbutter og serveres med hvide ris.
Manden sætter sig ved siden af Joe. Ikke fordi det er den eneste ledige plads, tværtimod er der næsten kun ledige pladser. Han siger et par franske ord til Joe, som nikker. Joe tager igen fat om sin ske og stikker den i mandens mafe. Joe smager, nikker igen anerkendende og tager endnu en skefuld.

Derefter bliver jeg inviteret til at smage. Det er en ret, der har dyb og kraftig smag af peanuts. Det er en tung ret, hvor store stykker kartoffel og gulerod er kogt med i peanut-saucen. Retten smager af Senegal: Peanuts og ris.

Selvom hverken peanuts eller risen oprindeligt kom fra Senegal, er retten alligevel meget senegalesisk. Tænker man på, hvordan især Europa har haft indflydelse på Afrika, er situationen noget nær den mest afrikanske oplevelse, jeg har haft indtil videre.

En muslimsk senegaleser taler fransk med en fælles afrikaner fra Congo, hvorefter de inviterer europæeren til at stikke skeerne i et produkt af kolonitiden, peanuts og ris, der er lavet og tilsmagt til senegalesiske tunger.

Jeg tror, at mafe er et billede på kolonitiden på godt og ondt. Hvordan den har påvirket afrikansk kultur, kostet dyrt og skabt nyt, men hvordan det har skabt et tættere forhold mellem afrikanerne. Men jeg gætter bare, for hvem ved, hvordan verden ville have set ud uden kolonitiden.



Mama Kumbo rører i maféen, som Joe og jeg ender med at smage.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

## Referenceliste

"10 Horrifying Facts About The Genocide In The Congo Free State". Listverse, 20. februar 2017. https://listverse.com/2017/02/20/10-horrifying-facts-about-the-genocide-in-the-congo-free-state/.

Advertising Regulatory Board. "Chicken Licken Sandile Cele.pdf." 30. november 2018. http://www.arb.org.za/assets/chicken-licken-%E2%80%93-sandile-cele---30-11-18.pdf

"African Cuisines: From Colonial Past to Cosmopolitan Future | HuffPost Life". Set 4. december 2018. https://www.huffpost.com/entry/african-cuisines-from-col_b_9606458.

"African Studies Center | African Countries". Set 28. august 2018. http://www.africa.upenn.edu/Home_Page/Country.html.

B, Charlotte. "Senegalese Food: 12 Traditional Dishes of Senegal". Afroculture.net. Set 28. august 2018. http://afroculture.net/senegalese-food-12-traditional-dishes-of-senegal/.

"BBC - History - British History in Depth: Slavery and the 'Scramble for Africa'". Set 3. december 2018. http://www.bbc.co.uk/history/british/abolition/scramble_for_africa_article_01.shtml.

Gray, James K. "The Groundnut Market in Senegal: Examination of Price and Policy Changes", u.å., 253.

"HISTORY OF AFRICA". Set 3. december 2018. http://www.historyworld.net/wrldhis/PlainTextHistories.asp?gtrack=pthc&ParagraphID=oqm#oqm.

"HISTORY OF SENEGAL". Set 3. december 2018. http://www.historyworld.net/wrldhis/PlainTextHistories.asp?historyid=ac64.

jonas. "History of Slavery and Early Colonisation in South Africa". Text. South African History Online, 2. juni 2011. https://www.sahistory.org.za/article/history-slavery-and-early-colonisation-south-africa.

"Senegal | Culture, History, & People". Encyclopedia Britannica. Set 3. december 2018. https://www.britannica.com/place/Senegal.

"Senegalese Cuisine". I *Wikipedia*, 19. august 2018. https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Senegalese_cuisine&oldid=855611706.

UK, Business Insider. "The 25 poorest countries in the world". Business Insider. Set 30. december 2018. https://www.businessinsider.com/the-25-poorest-countries-in-the-world-2016-4.

"What Languages Are Spoken in Senegal?" WorldAtlas. Set 16. december 2018. https://www.worldatlas.com/articles/what-languages-are-spoken-in-senegal.html.

"Why does Africa have so many languages?" *Christian Science Monitor*, 21. april 2015. https://www.csmonitor.com/Science/Science-Notebook/2015/0421/Why-does-Africa-have-so-many-languages.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

# Arbejdsspørgsmål

## 1. Inden kapitel 4 læses, kan følgende opgaver løses

Tal om, og lav en liste med jeres nuværende forestillinger om Afrika.

- *Kan I give eksempler på, hvad I synes, der er godt fra Afrika?*
- *F.eks. madretter, fodboldspillere, safari-oplevelser, musik eller andet?*
- *Hvilke af de oplistede ting vidste i på forhånd? Og hvad har I lært gennem læsningen af de øvrige kapitler?*
- *Er der nogen ting, som I forestillede jer om Afrika, inden I læste de forrige kapitler, som har vist sig ikke at være det sande billede af Afrika?*
- *Hvilke forestillinger har vist sig at passe?*

## 2. Inden kapitel 4 læses, kan I se den bandlyste reklamefilm fra Chicken Licken Restauranterne:

Find den på linket her: https://www.youtube.com/watch?v=pBI_3vyUfdc&feature=youtu.be
Reklamefilmen kan give et billede af kolonitiden, men også være med til at sætte emnet på spidsen. Giver reklamefilmen nye overvejelser og syn på Afrika?

*Reklamefilmen blev bandlyst af Sydafrikas styrelse for reklame-regulering. De lægger vægt på, at selvom reklamen skal være humoristisk, så var koloniseringen traumatisk og påtvang afrikanere til at rejse til Europa som slaver. Dertil gør reklamen grin med kampen, som afrikanerne havde mod kolonimagterne og især hollænderne.*
*Chicken Licken mener derimod, at reklamen viser sydafrikaneren, at landet har alle muligheder for at erobre verden og omskrive historien fra et afrikansk perspektiv.*

Diskutér følgende:

- *Hvad tænker I om filmen?*
- *Kan I forstå, hvorfor den er bandlyst?*
- *Hvilke tanker sætter filmen i gang, når I tænker på, at Big John kolonialiserer og døber landet Europa?*
- *Hvad tænker I om, at Big John navngiver Europa, selvom der allerede bor mennesker der?*

## 3. Læs kapitel 4

Læs nu teksten om kolonitiden og dens betydning for mad og madkultur.

Afspil eventuelt Spotify-playlisten under læsningen. Lyt med her: https://tinyurl.com/aFRIKADELLEN4
Playlisten er gratis for alle, der har adgang til Spotify. I kan også høre musikken selv under læsning eller andre øvelser. I kan også få noget ud af at læse om kunstneren og musikken på Spotify, hvis det har interesse. Fungerer læsningen bedst uden musik, så vent med musikken til det senere gruppearbejde.

## 4. Efter læsningen af kapitel 4

Kolonitiden har haft stor betydning for mange afrikaneres mad og madkultur blandt andet. For at få et perspektiv på kolonitiden og forstå perioden bedre, skal I drøfte, hvilke konkrete ting, I ved om kolonitiden. Besvar følgende spørgsmål:

- Hvilke lande var kolonimagter?
- Hvorfor var det interessant for europæiske lande at gøre f.eks. afrikanske lande til kolonier?
- Er I klar over, at Danmark havde et område i Ghana som koloni? Og at Danmark sejlede og handlede med slaver fra Ghana? Find yderligere informationer herom.

Nu hvor I har drøftet kolonitiden generelt, og fået en forståelse af, hvordan nogle retter kan være særlige for et land, selvom råvarer osv. ikke nødvendigvis stammer fra landet, skal I gruppevis drøfte, hvordan udlandet kan have påvirket dansk mad.

- Hvordan er en råvare kommet til Danmark?
- Hvor stammer frikadellen f.eks. fra? Kartoflen stammer f.eks. fra Sydamerika.
- Hvordan har I det med, at andre lande har indflydelse på den danske mad og danskernes madvaner?
- Spiser danskerne for meget pizza eller kebab?
- Mener I, det er vigtigt, at vi værner om "dansk" mad? Og hvordan skal man i så fald gøre det?

## 5. Hvad er der i en dansk ret?

I skal nu bruge jeres nye viden til at dissekere en dansk ret og undersøge, hvor de forskellige elementer i retten kommer fra. Søg også information i bøger og på internettet.

- Frikadellen som et eksempel: Hvor kommer svinekødet fra, løget, melet, ægget, krydderierne? Hvis der er brun sovs til, hvor stammer en opbagt sauce fra? Kartoflerne der er til, hvor kommer de fra? Er der surt og sødt til, hvor stammer f.eks. ribsgele fra, og hvor kommer en gele oprindeligt fra?

Når I dissekerer en dansk ret, kan I med fordel have fokus på følgende tre punkter:

1. Hvor stammer råvarerne fra?
2. Hvor stammer tilberedningsmetoden fra?
3. Hvad kommer rettens navn af?

Efterfølgende skal I præsentere jeres ret for klassen.

Drøft følgende:

- *Nu hvor I har undersøgt en ret, vil I så stadig vurdere, at jeres ret er særlig dansk? Ja eller nej? Begrund jeres svar.*
- *Hvad er jeres holdning til, om nationer bruger mad som identitet for et land?*