



Kapitel 1: Ris

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.

Who runs the world: Ris

Ris får verdens hjul til at dreje rundt. Overalt på kloden spiser vi ris, nogle steder mere end andre. I Asien spiser de selvfølgelig mest, men afrikanerne er også kendte for ris. Faktisk stammer den ene af verdens to originale typer ris fra Afrika.

Jeppe Vestergaard Jensen

I hjertet af Yeoville ligger Piccadilly Center. Et center, der består af printerbutikker, hurtig mode i congolesiske tøjbutikker og et par restauranter.. Min ven, Joe, og jeg er netop kommet for det sidste. Vi skal besøge en restaurant fra et af de mest ris-spisende lande i Afrika.



I køkkenet ved restauranten Fatima Zara arbejder tre personer udover bestyrer og ejer. Kvinden i den røde polotrøje er ved at fylde små plastikposer med fufu. Fufu er en stiv grød, man finder i flere steder i Vestafrika. Fufu består typisk af stødt cassava rod og grønne plantain (madbananer).

- Ghana er et af de bedste afrikanske lande til ris. Her ved restauranten Fatima Zara får du den bedste ghanesiske ris i byen, fortæller Joe.

Råvarerne de bruger i restauranten kommer fra markedet på den anden side af vejen. Her ankommer grøntsager, ris og kød til de enkelte boder tidligt om morgenen. En af sælgerne fra markedet er Larry fra Nigeria. Larry giver hurtigt Joe ret, når det kommer til valget af restaurant.

- I er kommet til det helt rigtige sted, siger han.

I dag spiser han frokost med Faustina Boateng.

- Efternavnet er ligesom fodboldspillerne Jérôme Boateng og broderen Kevin-Prince Boateng, der har en ghanesisk far og tysk mor, indskyder Larry.

Faustina er ejer af restauranten, vi besøger i dag. Hun fortæller kort om de to retter, vi skal smage på i dag. Den ene er *jollof-ris*, som blandt andet har sine rødder i Larrys hjemland, Nigeria. Den anden er en ghanesisk klassiker, der kaldes *waakye*, udtales Wa-tja. Retten består af ris og bønner, der er kogt sammen.

- Man skal passe lidt på, hvis man spiser waakye hver dag. Man kan godt få lidt bøvl med maven, hvis man spiser for mange bønner. Det giver luft i maven, fortæller Faustina Boateng.

Således ansporet sætter vi os til rette ved de hvide plastik borde -og stole ude foran restauranten, hvor vi venter på maden.

Jollof-ris er den nok mest populære ris i Afrika, især i Vestafrika. Risretten laves ved, at risen koger i en tomatblanding med forskellige krydderier. Risen er derfor ofte røde eller gullige, og kan være stærkt eller mildt krydret.

Waakye er en ghanesisk risret med bønner. Ofte er det sorte bønner eller sortøjede bønner, der er kogt sammen med ris. Risen bliver derfor ofte farvet af bønnevandet. En waakye smager i sig selv ikke af ret meget udover salt, ris og bønner. Den bliver derfor ofte serveret med en form for sauce.

Ris i alle skåle

Ris er den afgrøde, der holder flest mennesker i gang, og der bliver spist ufattelige mængder af det. Ris står for cirka 20 procent af hele verdens kalorieindtag, oplyser forskningscenteret CGIAR. Det er selvfølgelig Asien, især Kina, der spiser ris i store mængder. Af verdens cirka 7,6 milliarder mennesker, er omkring 60 procent asiater.

I hele verden bliver der spist omkring 500 millioner tons ris om året. 90 procent af det ryger i maverne på asiater, som ikke er uvant med at spise omkring 100 kilo ris om året per person.

Men ris er også en meget vigtig fødekilde i Afrika. Og afrikanerne spiser mere og mere af den. Statistikkerne siger, at afrikanerne i gennemsnit spiser omkring 27 kilo ris om året. Hos de fleste danskere bliver det kun til ni kilo ris om året, meget af det forestiller jeg mig, der ryger ned med et par kødboller i karry. Når vi ikke spiser ris i Danmark, kan vi til gengæld prale med, at vi spiser omkring 27 kilo kartofler om året.

Men hvorfor spiser afrikanerne mere og mere ris? En ting er, at de bliver flere og flere mennesker på kontinentet. I 2016 var der ifølge FN omkring 1,2 milliarder mennesker. Til sammenligning var der 480 millioner mennesker i 1980. FN vurderer også, at med nuværende vækst, vil der være 2,4 milliarder mennesker i 2050.

I Afrika er der i mange lande lang tradition for andre populære råvarer. Det kan være kassavarod -og blade, madbananer og yams. Men den slags madvarer tager ofte længere tid at tilberede end ris. De

flESTE kender sikkert, hvor nemt det er, at ris kan koges på cirka 20 minutter.

Det gælder også i Afrika, hvor kvinder i højere grad er kommet ud på arbejdsmarkedet. Derfor er der i dag mindre tid til at holde store gryder i kog fra morgen til aften. Derfor er ris vigtigt. Mega-landet Nigeria med omkring 200 millioner mennesker er den største forbruger af ris på kontinentet. Et land, der er blevet 150 millioner flere mennesker end for 80 år siden.

Waakye i multikulti Yeoville

Fra det bord, hvor Joe og jeg sidder, kan vi igennem en lille luge se kokken Sheila Awdey. Hun er bogstaveligt talt buret inde bag et gitter, der beskytter hende og kasseapparatet mod eventuelle overraskelser. Når man først har fået tanken, minder Piccadilly centret overraskende meget om et fængsel, da alle butikker er bag gitter. Sheila er fra Ghana og er manager af restauranten.



Gennem den lille luge, kan man se én af de mange kunder Sheila Awdey servicerer dagligt. Sikkerhed er en stor prioritet i området, som er plaget af kriminalitet.

- Hjemme i Ghana spiser vi waakye morgen, middag og aften. Retten er rimelig tung og holder nemt en mæt i lang tid. Derfor er den god om morgenen, hvis man har en lang dag på arbejde foran sig, fortæller hun.

Nu er det jo tydeligt, at det ikke kun er ghanesere, der spiser waakye. Joe er nemlig fra Congo, Larry Nigeria og jeg er fra Danmark. Selve retten waakye smager ikke af så meget. Tilbehøret spiller en større rolle i forhold til smag, men retten er god, da man får spist mættende bønner sammen med de lidt luftigere ris.

- Retten er meget populær i Ghana og for ghanesere. Men den er også blevet populær hos mange

andre nationaliteter, som bor her i Yeoville. Når vi laver retten, forsøger vi at lave den, som vi ville gøre derhjemme. Vi forsøger at give den rigtige smag, som ghanesere elsker fra hjemlandet, fortæller Sheila.

Uden for restauranten nærmest råber Faustina, at Joe og jeg burde rejse til Ghana, hvis vi vil smage ghanesisk ris. Men Joe indskyder hurtigt, at det slet ikke er nødvendigt:

- Nej, nej, der er ingen grund til at rejse til Ghana. Yeoville, det er en *pan-afrikansk* by. Her bor mennesker fra alle lande i Afrika. Her finder du alle de forskellige kulturer, som folk har taget med hjemmefra, siger han.

Pan-afrikansk er en betegnelse for et fællesskab mellem afrikanere. Pointen er, at hvis du er afrikaner, har man meget tilfælles. Lidt ligesom vi i Europa kan have en oplevelse af, at vi ligner hinanden og har meget tilfælles.

Vi får serveret vores waakye og jollof. Jollof er en vestafrikansk risret, hvor risen har kogt i en to-matsauce. Til vores ris får vi kylling og fisk. Joe elsker fisk, på tallerkenen ligger derfor en utrolig velsmagende, makrel-lignende hvid fisk, der ser lidt uhyggelig ud, men samtidig også meget indbydende.



Fisken, som de serverer den hos Fatima Zara.

Joe har flere gange lært mig, hvordan jeg skal spise fisken. Der er en teknik og tradition for, hvordan man gør. Man piller kødet fra benene med fingrene. Når man har spist de to fileter, og man begynder at tro, at der ikke er mere fisk tilbage, piller man kødet af ved fiskens nakke og den smule kød der sidder i kinderne.

Mens vi sidder og piller kød af fisken, kommer det store frokost ryk-ind. Sheila har stadig masser af ris, men nu er den populære kylling, som ofte serveres med jollof eller waakye, udsolgt. Det har særligt én kunde svært ved at acceptere.



De fleste køkkener, jeg har oplevet i Yeoville, er udstyret med denne slags komfur. En simpel jernramme, hvor der er gasblus til. Det er et sjældent syn, at der bliver brugt en ovn. De fleste ting bliver stegt i Yeoville.



Sheila Awdey, hvor Faustina Boateng står i baggrunden.

- Kylling er udsolgt, så du må vælge mellem fisk eller ko. Og ko er og bliver ko, det kan jeg ikke lave om til kylling, selvom at du håbede, forklarer Sheila bestemt en kunde, som derfor må lade sig nøje med fisk og ris.

Apropos ris, har det en lang historie i Afrika. Den afrikanske ris blev dyrket før europæerne kom sejlene i deres skibe. Den har været i Afrika i flere tusinde år, selvom den afrikanske ris efterhånden er skiftet ud med den asiatiske ris, som netop kom med europæiske skibe.

Risen er også afrikaner

Når Asien spiser 90 procent af al ris i verden, og vi her i Danmark har stort kendskab til risretterne, der kommer fra Asien, fristes man til at tro, at risen udelukkende kommer fra de egne af verden.

Den mest dyrkede rissort stammer godt nok også fra Asien. Men risen som sådan er ikke en indvandrer i Afrika. Kilder beretter om, at den afrikanske ris har været på kontinentet for mellem 2.000 og 3.000 år siden. Den groede vildt ved Niger-floden, ved det der i dag er Mali.

De første skriftlige kilder finder man først fra 1446, da portugisere ankom til Vestafrikas kyst. Flere portugisiske opdagelsesrejsende har berettet om, hvordan vestafrikanere dyrkede ris i store mængder og derudover var rige på kvæg, geder og andre råvarer.

Der findes to typer oprindelige ris i verden: Den afrikanske og den asiatiske. Men som den asiatiske sort har vundet indpas på det afrikanske kontinent, er den lokale ved at forsvinde. Det er der flere årsager til.

Nogle af grundene er, at den afrikanske ris falder nemmere af planten, når den ikke skal. Derudover giver den et mindre udbytte og er sværere at male til mel. Til gengæld er den afrikanske ris mere hårdfør, gror bedre og modnes hurtigere.

Derfor arbejder forskere også på en krydsning mellem de to sorter af ris, som tager det bedste fra begge sorter. Det kalder den en super-ris. Den type vil være velegnet til for eksempel et katastrofeområde, der mangler en hurtig og mættende afgrøde.

Ris har en særlig historie i Afrika. Et af de områder, hvor de er mest berømte for ris er i Senegal ved Afrikas vestkyst. Fra Senegal stammer Jola-folket fra, også kendt som Wollof-folket. Netop i Senegal har man forsøgt at genetablere den afrikanske ris-type. Senest i 1960'erne plantede de og høstede af den oprindelige afrikanske ris.

Wollof-folket har også givet navn til den nok mest populære og berømte risret i Afrika: Jollof-ris. Retten er i høj grad adopteret af nigerianere, som er vilde med deres jollof.

Jollof på Times Square

Skal vi have den bedste jollof, skal vi på Time Square, fortæller Joe. Ikke den i New York, hvor turister foreviger deres smarte New Yorker-tur med en selfie. Vi taler om Times Square i Yeoville. Det er et lille kompakt, halvbeskidt område i en baggård, hvor facaderne er heget ind bag gitter..

Her serverer kokken Lucky fra Nigeria sin særlige jollof. Han har en lille restaurant, hvor gæsterne nærmest sidder inde i køkkenet. Her er vel cirka plads til otte gæster ad gangen. Det er godt, at der ikke er flere, for selv en lille forøgelse af antallet af mennesker vil gøre luften endnu tættere, fugtigere og varmere, end den allerede er i forvejen.

Lucky har altid kasket på, og er nem at kende, når man kigger ind i det åbne køkken, hvor han bag store gryder steger fisk, lam og kalkun. Men han husker selvfølgelig også at holde øje med sin berømte jollof.

- Han er en af de bedste. Alle kommer her og spiser. Lige meget hvilket land, de er fra, fortæller Joe.

Lucky er en travl mand. Han har heller ikke meget mere end et par minutter til at snakke om jollof. Risretten laves i mange forskellige smage. Nogle smager meget af tomat, nogle stærke af chili og andre smager mere af karry. Men én ting er sikkert, jollof har stor betydning for nigerianere.

- Jollof er utrolig populær i Nigeria og er nok også den mest populære ret, vi har. Jeg forsøger at lave den, som jeg mener, den skal smage. Men en jollof har ikke kun én rigtig smag. En jollof kan smage meget forskelligt. Derfor kan alle lave en ægte jollof, det er ikke kun noget nigerianere kan lave, fortæller han.

Luckys jollof smager mest af tomat, men du kan også fornemme en let kradsen på tungen af chili og peber. Jollof er så populær, at den også finder vej til tallerkenen, når der serveres til et bryllup. Det samme gælder waakye, fortæller Sheila Awdey i den ghanesiske restaurant.

- Jollof og waakye er meget traditionelle retter i Ghana. Det bliver spist døgnet rundt, men det har også plads ved større festlige arrangementer. Til et bryllup får vi også jollof og waakye. Her serverer vi det dog på en lidt anden måde. I stedet for én stor fælles tallerken, lægger vi de mange forskellige risretter i små portioner på tallerkenen. På den måde har du en lækker tallerken med jollof, waakye og for eksempel også fried rice, fortæller Sheila.



Lucky ejer sin lille restaurant på Times Square midt i Yeoville, Johannesburg.



Køkkenet, hvor Lucky står, er i direkte forlængelse af området, hvor gæsterne spiser. Damp, os og andet er derfor meget tilstedeværende hos gæsterne i restauranten.

Referenceliste

- Adam, Hakeem. "A Brief History of Waakye, Ghana's Favourite Breakfast". Culture Trip. Set 23. august 2018. <https://theculturetrip.com/africa/ghana/articles/a-brief-history-of-waakye-ghanas-favourite-breakfast/>.
- "Africa - Ricepedia". Set 6. december 2018. <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:gpDLRIWvj8oJ:ricepedia.org/rice-around-the-world/africa+&cd=1&hl=da&ct=clnk&gl=us>.
- "CGIAR Research Program on Rice". CGIAR (blog). Set 23. august 2018. <https://www.cgiar.org/research/program-platform/rice/>.
- Consortium of International Agricultural Research Centers, CGIAR. "The Global Staple". Ricepedia. Set 6. december 2018. <http://ricepedia.org/rice-as-food/the-global-staple-rice-consumers>.
- "International Rice Commission Newsletter Vol. 48". Set 23. august 2018. <http://www.fao.org/docrep/003/x2243t/x2243t05.htm>.
- "Key Facts about Rice". IRIN, 8. november 2010. <http://www.irinnews.org/report/91012/asia-key-facts-about-rice>.
- Linares, Olga F. "African Rice (*Oryza Glaberrima*): History and Future Potential". *Proceedings of the National Academy of Sciences* 99, nr. 25 (10. december 2002): 16360–65. <https://doi.org/10.1073/pnas.252604599>.
- Mainz, Pernille. "Danskerne spiser ris som aldrig før". Politiken, 31. august 2009. <https://politiken.dk/mad/madnyt/art5419134/Danskerne-spiser-ris-som-aldrig-f%C3%B8r>.
- National Research Council (1996): "Lost Crops of Africa: Volume I: Grains" at NAP.Edu*. Set 23. august 2018. <https://www.nap.edu/read/2305/chapter/4>
- "RICE CRP | www.grisp.net". Set 23. august 2018. <http://www.grisp.net/main/summary>.
- "Rice Importers In Africa Face New Challenges - Africa Business Pages". Set 6. december 2018. <https://news.africa-business.com/post/rice-importers-in-africa-face-new-challenges>
- "Rice in Africa". Set 6. december 2018. <http://www.gene.ch/genet/2000/Mar/msg00063.html>.
- "Rice Today". Set 23. august 2018. <http://ricetoday.irri.org/>.
- Somado, Eklou A, Robert G Guei, og N Nguyen. "OVERVIEW: RICE IN AFRICA", u.å., 9. Tasty. *Party Rice Around Africa*. Set 20. august 2018. <https://www.youtube.com/watch?v=F1ku3Rljj1c>.
- "The History of Rice in West Africa"
<https://www.odi.org/sites/odi.org.uk/files/odi-assets/publications-opinion-files/41>.
- "Which Country Is the Largest Producer of Rice in Africa? – Waystocap". Set 23. august 2018. <https://www.waystocap.com/blog/which-country-is-the-largest-producer-of-rice-in-africa/>.
- Workman, Daniel. "Rice Imports by Country". World's Top Exports, 14. november 2018. <http://www.worldstopexports.com/rice-imports-by-country/>.