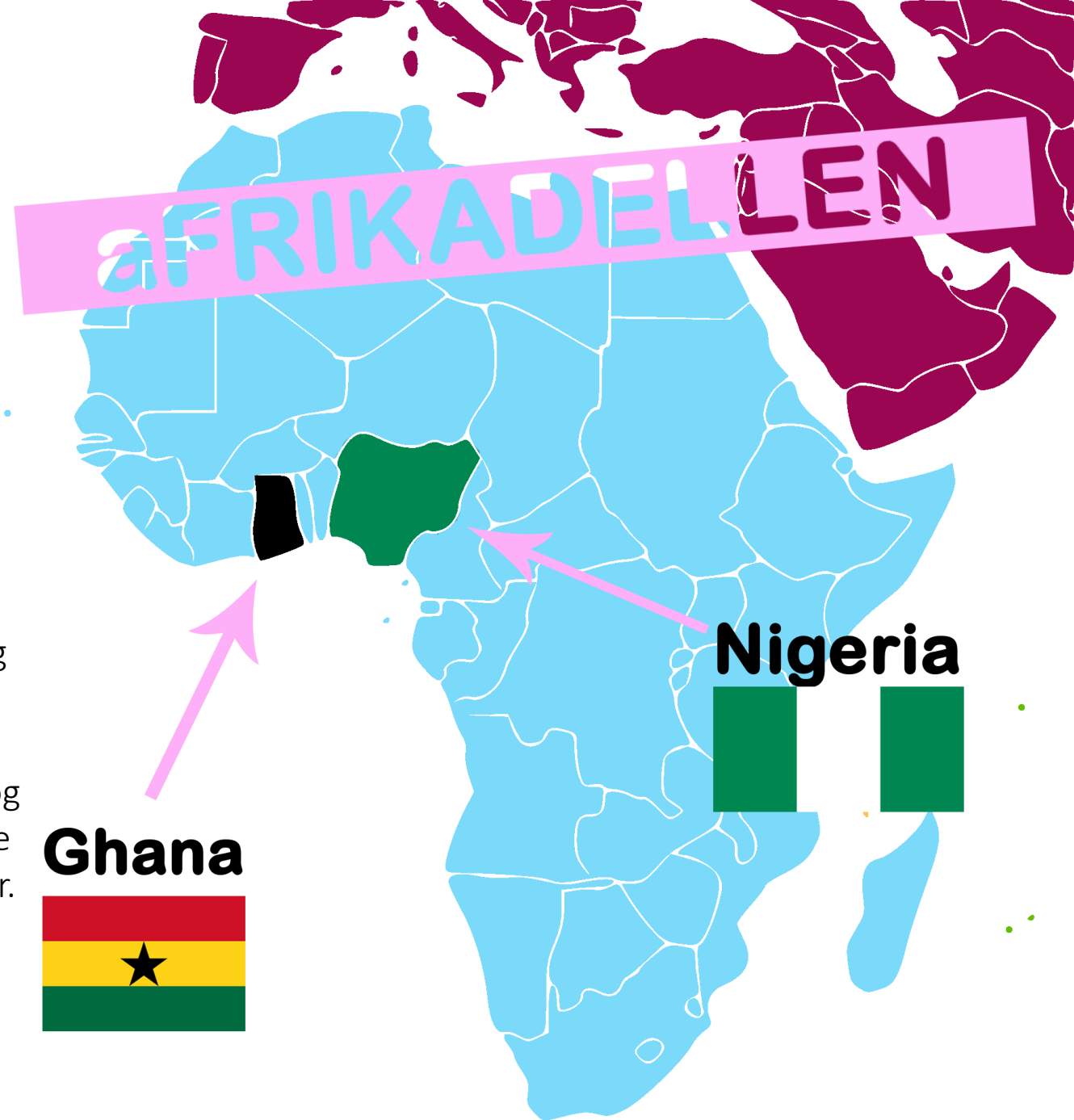


Kapitel 1: Ris

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.



Shelia Awdey er manager i restauranten Fatima Zara, der ligger i Piccadelly Centeret i immigrantkvarteret Yeoville, Johannesburg. Hun arbejder mere eller mindre konstant, derfor udspiller det meste af hendes liv sig i restauranten.

I baggrunden står Faustina Boateng. Hun er også ghaneser og er ejeren af restauranten. Hun videregav et godt tip i forhold til waakye:

“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.”



Waakye var den første ret, jeg smagte på min rundtur i de forskellige immigrant-køkkener i Sydafrika. Retten består af ris og bønner, der er kogt i det samme vand. Derfor bliver risen ofte mørkere. Alle bønner kan bruges til en waakye, men jeg har ofte oplevet den med enten sorte bønner eller sortøjede bønner, som begge giver risen en del farve.

Ris bliver mere og mere populær i Afrika. Kvinder er i højere grad kommet på arbejdsmarkedet, derfor er ris et populært måltid, da tilberedningen er forholdsvis hurtig. En gennemsnits afrikaner spiser omkring 27 kilo ris om året, hvor en dansker spiser 9 kilo. Der er dog ingenting i forhold til nogle asiater, hvor de spiser omkring 100 kilo ris om året.





Om den ghanesiske ris waakye, fortæller Shila: “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, så forsøger vi at lave den, som vi ville gøre derhjemme. Vi forsøger at give retten den rigtige smag, som ghanesere elsker fra hjemlandet.”

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.



I gryderne står en ghanesisk chilisaUCE. Den bliver serveret som tilbehør til kødet og risen, som de fleste bestiller.



I køkkenet arbejder tre personer udover Sheila og ejeren Faustina Boateng. De er ikke nødvendigvis ghanesere, på billedet af de to kvinder sydafrikanere. De har gang i flere traditionelle ghanesiske retter.

Kvinden i den røde polotrøje er ved at fylde små plastikposer med fufu. Fufu er en stiv grød, man finder flere steder i Vestafrika. Fufu består typisk af stødt cassava-rod og grønne plantain (madbananer).



Sheila har travlt, når bydelens arbejdere kommer for at få frokost. Sheila står bag disken, som er heget ind af jernplader, der sikrer hende og især kasseapparatet for et røveri. Bydelen Yeoville er et af de fattigere, hvor kriminalitet er en hverdagsting.



En traditionel grillet fisk. Den type fisk spises i flere afrikanske lande. Den serveres med ris hos restauranten Fatima Zara. Ris-typerne er typisk jollof-ris, waakye eller fried rice.

Fisken spises gerne med fingrene, hvor man piller filletterne af benene, inden man piller kødet af ved nakken og i kinderne. Det er en udsøgt oplevelse, når stærke krydderier møder sprødt skind og frisk fisk.



Kokken Lucky holder øje med sine gryder. På den anden side af de tremmer, han står i retningen af, er pladsen Times Square i Yeoville. Det er ikke helt så imponerende som pladsen i New York. Her er det en slags baggård, hvor flere restauranter og barer holder til.





Lucky er fra Nigeria.
Nigeria er det mest befolkningsrige land i Afrika med omkring 155 millioner mennesker. På hele det afrikanske kontinent bor der omkring 1,2 milliarder mennesker. FN anslår, at det antal vil være fordoblet i 2050.

I gryden ses en jollof-ris. Det er ikke én, Lucky har lavet. Risene har taget farve af tomatpure og krydderierne, den har kogt sammen med. Denne ris er taget mod øst, hvor den har fået mere smag af karry end tomat. En jollof-ris kan smage på mange forskellige måder. Her har risen også fået grønne ærter. Kokken Lucky fortæller:

“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.”





Køkkenet hos Lucky er ikke meget større, end hvad man kan se på billedet. Resten af lokalet består af et kasseapparat og tre plastborde. Luften er tæt og luftfugtigheden er høj. Selvom Luckys mad er lækker og velsmagende, så er det også en befrielse at komme udenfor igen.

Her ses det typiske tilbehør til jollofris. Hos Lucky bliver der serveret kalkun, oksekød og kylling. Fælles for det hele er, at det har været en tur nede at vende i olie, som der bliver brugt en del af.



Jeg er faktisk ikke helt klar over, hvad Lucky har i gryden. Men det er ret almindeligt, at flere afrikanske lande har en form for grød, som en daglig spise. I Sydafrika hedder det pap og i Ghana hedder det fufu. Et godt bud på indholdet kan være en stødt yam.





Lucky er ikke alene om at håndtere de store gryder. Han har dagligt en eller to ansatte, som hjælper til i køkkenet og ved spisepladserne.