Kapitel 3: Autenticitet

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, Erindringer
Kompetenceområder: Måltid og madkultur

Introduktion:
Når man er ude at opleve den store verden og maden derfra, hvad er så et ægte måltid, der præcis rammer den smag og følelse, som de lokale forbinder med deres mad? Og er det overhovedet muligt at genskabe et autentisk måltid? I Kapitel 3 kommer I med journalisten Jeppe Vestergaard Jensen til Etiopien i Afrika, hvor han udforsker autentiske etiopiske smagsoplevelser. Gennem læsning og de øvrige opgaver skal eleverne bl.a. drøfte begrebet 'autentisk', udtænke en fiktiv autentisk restaurant. Og de skal tilberede et etiopisk måltid, som indtages på ægte etiopisk manér (med fingrene). Dette danner afsæt for, at eleverne tager kritisk stilling til, hvordan måden vi indtager mad på, påvirker måltider og smagsoplevelser.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **<u>Inden</u> læsningen af kapitel 3:**

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 3.

2 **<u>Under</u> læsningen af kapitel 3:**

Uddel Kapitel 3: Autenticitet 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 3 enten før, under eller efter. Billedserien kan supplere læsningen, eller den kan stå alene.

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

Efter læsningen kan eleverne arbejde med opgave 4, 5 og 6 beskrevet på det uddelte arbejdsark. Her skal de bl.a. drøfte begrebet *autenticitet* samt deres vurdering af, hvad et autentisk måltid egentlig er. De skal udtænke en fiktiv autentisk restaurant. Og de skal tilberede et etiopisk måltid, som de skal indtage på ægte etiopisk manér (med fingrene) for at kunne tage kritisk stilling til, hvordan måden vi indtager maden på, påvirker måltidet og smagsoplevelsen..

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

4	De øvrige omtalte opskrifter på afrikanske retter (bl.a. Berberé, Injera, Doro Wat, Jollof-ris, Misir Wat og Niter Kibbeh) kan I finde lige her.
5	Tag med journalisten Jeppe Vestergaard Jensen videre på smagsrejse i Afrika i Kapitel 4.

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:

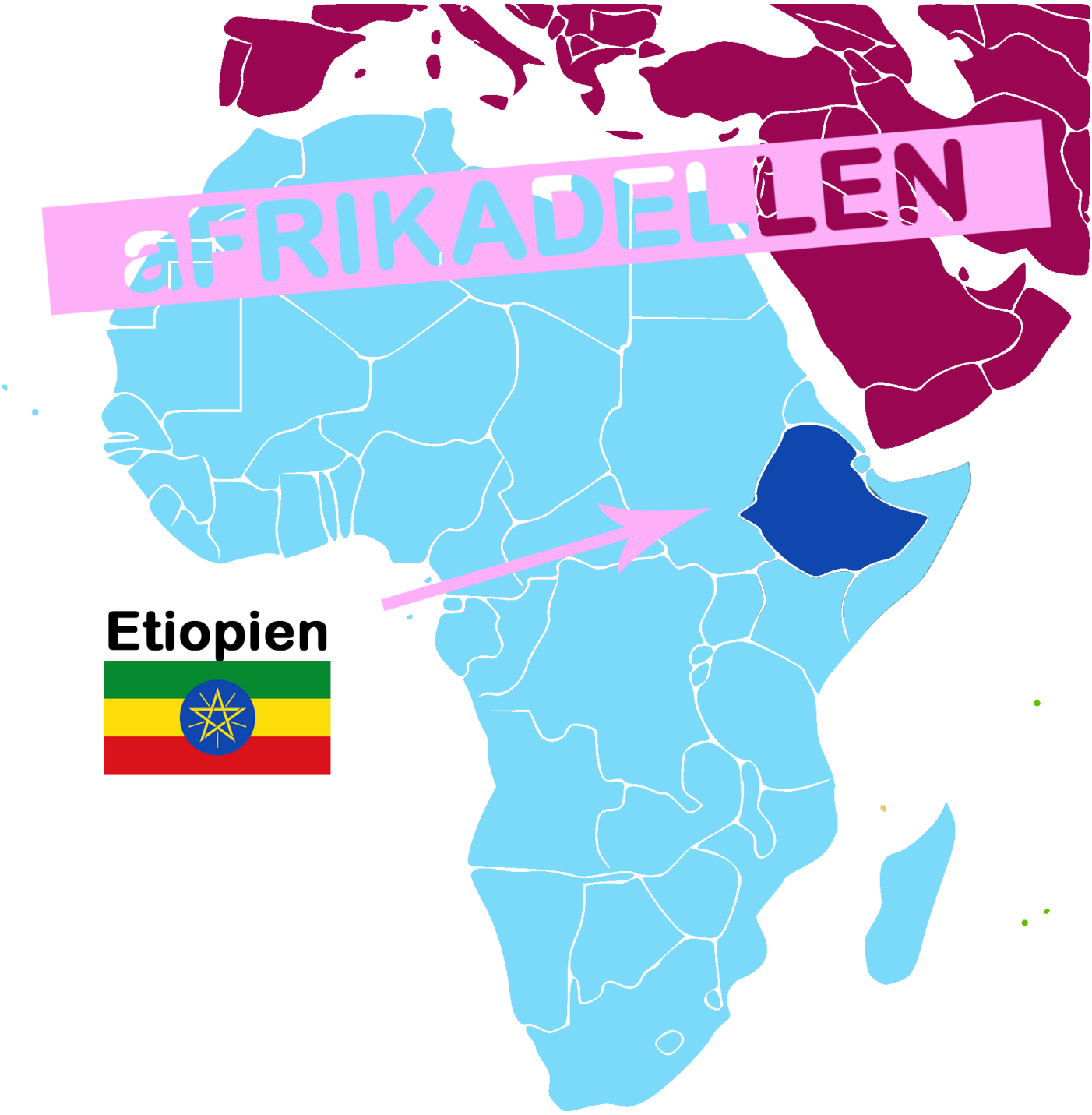
- Eleven kan eksmperimentere med ingredienser og metoder

Eksperimenterende madlavning:

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

Kopiark

Kopiark:
KAP3.pdf
KAP3-arbejdsspørgsmål.pdf
Kap3_autenticitet.pdf



Kapitel 3: Autenticitet

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 fingrene i det fremmede

Når man er ude at opleve den store verden og maden derfra, hvad er så et ægte måltid, der præcis rammer den smag og følelse, som lokale forbinder med deres mad. Er det overhovedet muligt? Og hvordan kan man få turister til at føle, at de får den ægte oplevelse? Tag med til Etiopien i Johannesburg.

Af Jeppe Vestergaard Jensen

I gaden Yeo Street i bydelen Yeoville ligger en mindre etiopisk restaurant, der hedder All Things by Him. Navnet er skrevet på engelsk med småt. Det andet er skrevet på det etiopiske sprog amharisk. Her kommer de lokale etiopiere fra kvarteret. De kommer her til frokost og nyder en kop etiopisk kaffe.

Joe og jeg lægger mærke til, at ingen i restauranten sidder alene. Vi ser også, at vi kun er i selskab med andre mænd. De få kvinder i restauranten er servitricer, køkkenpersonale eller hende, der står for den traditionsrige etiopiske kaffeceremoni. Netop kaffe er vigtigt for etiopiere. De vil endda sige, at *kaffen* stammer fra Etiopien.

I Etiopien er man overbeviste om, at kaffen har sin oprindelse i landet. I oprindelsesmyten så en fårehyrde dyr, der var usædvanligt aktive, efter de havde spist røde bær, som viste sig at være kaffefrugt. Derfra tog munke over, og skabte hvad vi i dag forstår som kaffe.



Ofte er den etiopiske kaffe hårdt ristet. Bønnerne er derfor ofte meget mørke, og kaffen er derfor stærk.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Grunden til at Joe og jeg er kommet her på All Things by Him er, at vi vil undersøge forskellen på etiopiske restauranter. Er maden ens, hvordan ser restauranten ud og er noget mere *autentisk* end det andet? Vil vi på et tidspunkt opleve, at vi føler os tættere på Etiopien, selvom vi sidder i Sydafrika?

Autentisk er en betegnelse, der bruges, når noget er i sin originale, naturlige eller ubearbejdede form. Autentisk kan også betyde ægte.

Som en kontrast til restauranten i det fattige kvarter, besøger vi også restauranter i det trendy og hippe kvarter Maboneng i Johannesburg, hvor der hver dag strømmer nye turister igennem fra USA og Europa, der er indlogeret i smarte lejligheder i gennemrenoverede, retro fabriksbygninger.

Men først skal vi have fingrene i den berømte etiopiske mad hos All Things by Him. Det viser sig ikke helt at være så let som forventet. Tjeneren taler ikke engelsk og forstår heller ikke meget engelsk.

- Jeg må blankt erkende, at jeg ikke ved ret meget om etiopisk mad. Det er ikke så tit, at jeg spiser det, fortæller Joe mig.

Vores stigende frustration må have været tydelig, for til vores held kommer en ældre herre over til vores bord. Mr. Estifanos præsenterer han sig. Mr. Estifanos har set, at den sorte mand fra Congo og den blege dansker er på udebane.

Vi forklarer ham, at vi gerne vil smage den klassiske etiopiske injera, og at vi gerne vil have lidt af alt tilbehøret ovenpå. Mr. Estifanos nikker og bestiller en mahebarawi hos tjeneren. Mahebarawi betyder lidt af det hele. Det er utroligt så nemt tingene er, når man taler samme sprog.

Injeraen bliver serveret på et stort sølvfad. *Injeraen* er en slags surdejspandekage, der kun er stegt på den ene side, modsat pandekager i Danmark og Frankrig, der steges på begge sider. I Etiopien spiser man nærmest altid injera; den bruges i stedet for kniv og gaffel. De river stykker af med fingrene, som de bruger til at samle kød, grøntsager eller andet op. De spiser med fingrene, ikke som en baby eller vildmand, men efter nogle særlige regler.

Injera er en etiopisk surdejspandekage. Den laves oprindeligt med den etiopiske teff-mel. Den steges kun på den ene side og bruges i stedet for kniv og gaffel.



Mr. Estifanos er kvarterets leder af det etiopiske miljø. Han bor i huset overfor restauranten, de lokale kalder det etiopiske-hus.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv



Mahebarawi, hvor injeraen har fået forskelligt tilbehør oven på. Flere af retterne her er lavet med den krydrede klarede smør, etiopierne kalder niter kebbeh og deres tradtionsrige krydderiblanding berberè.



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.



Her spises linsestuvningen misir wat med fingrene. Injeraen bruger som et redskab til at fange linserne.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Fingrene i fadet

Den etiopisk mad er ofte et hit hos turister. Én ting er smagen, men jeg er også blevet fortalt, turisterne synes det er spændende at spise med fingrene, som ofte er nyt for de kniv og gaflende mennesker i Europa og USA.

Generelt kan man sige, at når man har fingrene i maden, har man en større berøring med sin mad. Det er ikke kun tungen, der mærker maden. Men hvilken effekt har berøringen af maden på smagen, det undersøgte en gruppe forskere i Amsterdam.

Ud fra et lille forsøg rundt om et middagsbord, skrev forskerne teksten Mixing Methods, Tasting Fingers. De havde hørt, at maden skulle smage bedre. De kom først og fremmest frem til, at det for mange af dem var en ny oplevelse. Nogle af dem synes, at maden smager bedre, når man rører ved den, og måske mest interessant fik smagsoplevelsen et ekstra lag. Når de gav sig selv lov til at sutte eller slikke maden af fingrene, fik smagsoplevelsen nemlig en sensuel-karakter, de ellers normalt ikke oplever, når man f.eks. bruger kniv eller gaffel.

I Etiopien forsøger de at undgå at sutte og slikke på fingrene. De har nemlig specifikke regler, når de stikker fingrene i fadet. Det første man bør gøre er at vaske sine hænder. Derudover bruger de kun højre hånd til at spise med. Faktisk kan man tale om en lille diskrimination mod den venstre hånd, da den anses som den beskidte af de to. Venstre tørrer numsen, den højre rører maden.

Når man spiser på denne måde, kommer man selvfølgelig hinanden mere ved, end hvis man har hovedet nede i sin egen tallerken. Derfor kan kan man også blive tilbudt en gursha. Det er en gestus, hvor en anden tager injera med tilbehør og putter i munden på dig. Det er et tegn på respekt, og det er høfligt at acceptere.

En halv ko i restauranten

Mr. Estifanos har, siden maden er ankommet, været en guide, der fortæller om maden, traditioner og Etiopien, mens vi samtidig forsøger at se professionelle ud trods linsestuvning på fingrene. Han kom til Johannesburg for 11 år siden, da han og konen ikke længere følte sig velkomne i hjemlandet på grund af politiske uroligheder.

Han er en slags leder af det etiopiske samfund i bydelen Yeoville. Han bor på den anden side af gaden, i et hus de kalder det etiopiske hus. Han påtager sig et ansvar for sine medborgere, men han har også ansvaret, når to gæster er på udebane.

Vi taler med ham om, hvordan det er at være etiopier med tanke på, at Etiopien er det eneste land i Afrika, der ikke har været koloniseret. Etiopien var dog over en fireårig periode besat af Italien med diktatoren Mussolini i spidsen.

Det er ikke forkert at sige, at Etiopien derfor er et afrikansk land, der har haft langt mindre europæisk indflydelse end mange andre afrikanske lande. Det er sikkert derfor, at jeg ikke får stoppet pasta ned i halsen på de etiopiske restauranter, som jeg får stoppet pomfritter ned i halsen på de mange sydafrikanske restauranter, som netop er koloniseret af briternes fish and chips.

Inde i restauranten er tiden kommet til et spørgsmål om det mest åbenlyse. Det er nemlig sådan, at

der tilfældigvis også hænger en hel ko i lokalet. Koen er ganske vist skåret, så det er nemmere for slagteren, som står klar med sin kniv og skærer de stykker af, som gæsterne peger på.



I 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.

Mr. Estifanos fortæller, at kødet er ment til at skulle spises rå, ligesom tartar. Han fortæller også, at mange etiopiere gerne vil kunne ”røre” ved kødet, om ikke andet, så med øjnene.



- At kunne se kødet er dejligt. Det gør folk glade og giver dem en forventning til maden. Hvis kødet ser lækkert og frisk ud, vil man gerne købe og spise det, fortæller Mr. Estifanos.

Vi spørger, hvad det er med etiopiere og råt kød.

- Jeg vil sige, at hvis der hænger råt kød i restauranten, er det meget autentisk etiopisk. Hvis der ikke hænger råt kød, 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.

Joe er vild med råt kød, jeg er mere tilbageholdende. Jeg har problemer med at stole på kvaliteten og fødevaresikkerheden. Netop én som mig er grunden til, at der i den smarte del af byen ikke hænger råt kød i restauranterne.

I følge Mr. Estifanos, så bliver kødet kun solgt til råt kød den første dag. Dagen efter bliver kødet solgt som stegt.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv



Kaffe, kød og etiopiere. Her fejrer de etiopisk nytår, derfor bladene på gulvet. Derudover følger de med i nyhederne fra hjemlandet.

Fedtede fingre i det hippe Maboneng

Kvarteret *Maboneng* er Johannesburgs hippe klæd-dig-smart-på-om-søndagen-og-tag-en-selfie-sted. Det er tilmed så smart, at det berømte modemagasin Vogue har døbt stedet Johannesburgs svar på Williamsburg i Brooklyn, New York. Det er altså derfor et rigtig smart sted. Det er så smart, at selveste David Beckham har fået taget det obligatoriske billede med Maboneng-skiltet i baggrunden.

Maboneng betyder lysets sted på sproget Sotho, som er et af flere oprindelige sprog i Sydafrika.

En spytklat fra stedet hvor Beckham smilede til fotografen, ligger restauranten Ras Dashin, formentlig opkaldt efter Ras Dashen-bjerget i Etiopien. Joe fortæller mig, at han godt kan lide stedet. Det er rent, cool og så minder det ham om, hvad Yeoville var engang.

- Stedet her er måske lidt for de mere velhavende mennesker end i Yeoville. Jeg synes måske derfor, at det er lidt mere autentisk i Yeoville, da det er et sted for alle. Her har de måske moderniseret deres kultur en smule, fortæller Joe.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Manageren ved Ras Dashin, Eden Teni Bonger, fortæller, at de har indrettet restauranten, så turisterne føler sig velkommen, og råt kød går ikke godt i spænd med turisterne.

- Jeg har før oplevet, at turister bliver en smule skræmte over råt kød. De er bange for kvaliteten og fødevaresikkerheden. Mine forældre ville gerne have det i restauranten, men det fik jeg dem talt fra. Det passer ikke til vores kundegruppe, fortæller hun.



Eden Teni Bonger

Men for hende betyder det ikke, at stedet bliver mindre autentisk etiopisk, som Mr. Estifanos er inde på. I følge Eden har det ikke nogen afgørende betydning. For hende gælder det om, at kunderne får en etiopisk oplevelse.

Derfor har restauranten store vægmalerier, som er malet af etiopiske kunstnere, som alle fortæller en historie om Etiopien. Musikeren Tlahoun Gèssèssè høres i højtalerne, og restauranten har et stort fokus på den særlige kaffeceremoni.

- 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.



På Ras Dashin maler lokale kunstnere på væggene. Malerierne fortæller en historie fra Etiopien. Dansk møbeldesign har også fået en plads i restauranten med Y-stole fra Hans J. Wegner.

Joe og jeg går lidt længere nede af gaden. Vi har besluttet os for at besøge endnu én restaurant i det smarte kvarter. Stedet hedder Little Addis efter hovedstaden Addis Ababa i Etiopien. Gaden i Maboneng er spækket med restauranter, men kun det etiopiske køkken har to restauranter. Turisterne er nemlig vilde med maden og måden, de spiser på. Selv modebladet Vogue giver Little Addis en anbefaling med på vejen.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Ejeren af Little Addis hedder Kassan Gebre Hana. Han fortæller, at omkring 90 procent af kunderne hos ham er turister, som han forsøger at give en ægte oplevelse af etiopisk mad.

- 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.



Little Addis lever op til den lille del af sit navn. Restauranten er ikke stor, derfor er alle pladser ofte fyldt med turister.

Kassan lægger også vægt på, at Etiopien har en unik kultur.

- Turisterne ville på den måde heller ikke få den traditionelle mad. Jeg tror også, at det er et trækplaster for turister, at etiopisk mad og kultur er så unik, som den er. Vores kultur er vores egen, og andre kulturer ligner ikke rigtig. I for eksempel Europa ligner mange kulturer nok lidt hinanden, indskyder Kassan.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Findes det autentiske måltid?

Vi har nu besøgt flere etiopiske restauranter. Jeg må indrømme, at jeg har svært ved at dømme nogen ude eller inde. Restauranterne minder om hinanden, men er alligevel langt fra hinanden.

Jeg må indrømme, at jeg har en ide om, at ægte og autentisk etiopisk mad er der, hvor det hele virker mindre kunstigt og måske mindre pænt. Et sted, hvor jeg får de lokale nyheder serveret sammen med injeraen.

Men da jeg hele tiden kan tale for det ene, og modsige mig selv sekundet efter, går det måske op for mig, at det ikke giver mening at tale om autenticitet i forhold til et måltid. Det mener mad-antropolog ved Aarhus Universitet Susanne Højlund i hvert fald ikke, at det gør.

- Der findes for eksempel ikke en særlig autentisk karbonade. En karbonade kan jo serveres på forskellige måder og smage helt forskelligt. Men det er personen, som smager og oplever karbonaden, der bestemmer, hvordan oplevelsen er. Karbonaden er kun autentisk derhjemme, fortæller hun.

Det hele forvirrer mig en smule. Men jeg er kommet frem til, autenticitet handler om, når noget skal repræsenteres et andet sted, end hvor det kommer fra. Det er et spørgsmål om, er det originalt eller en kopi.

Lad os tage karbonaden fra før som eksempel. Spiser du den hjemme hos mor og far, tænker du ikke så meget over, om det er en ægte dansk karbonade, du ved det på en måde. Men spiser du den i et fremmet land, langt væk hjemmefra, tænker du mere over ægtheden. Det kan være, hvor kommer brødkrummerne i raspen fra eller om grisen var dansk.

Men man kan også gøre noget for, at en restaurant virker mere ægte og mindre som en kopi. Stolene kan være ægte etiopiske, og servitricens kjole kan være ægte etiopisk. Det kan også være kunsten, som er lavet af etiopiere. Det oplever vi i Maboneng, men samtidig har de sat en turistvideo på fjernsynet, som derfor netop gør os opmærksom på, at vi ikke er i Etiopien.

Tager vi derimod Yeoville som et eksempel, er materialerne ikke særlig ægte. Plastikstolene er hvilke som helst og det samme med indretningen. På den anden side taler folk amherisk, de ser de samme nyheder, som de ser hjemme i Etiopien.

I virkeligheden gør de sig mindre umage med ægthed, og bekymrer sig ikke om, at det ligner noget specielt etiopisk. De viser i højere grad, at maden handler om at blive mæt, frem for at give en kulturel-oplevelse. Det er lidt ligesom, at jeres forældre ikke har indrettet spisepladsen som en særligt dansk spiseplads, men som et sted I spiser.

- Man kan iscenesætte det autentiske. Det kan være ved, at man har råt kød i restauranten eller gøre restauranten “hjemme hos mor-agtig.” Men som sagt eksisterer et autentisk måltid ikke. Det handler i højere grad om, at gæsten får indfriet sine forventninger eller ej. Derfra vil kunden have en oplevelse af, at når det rammer min forventning, har det været autentisk, fortæller Susanne Højlund.

Et stykke autentisk Congo til kaffen

Med nyvaskede fingre og maverne fulde af injera, vandrer vi lidt op ad hovedgaden her i Maboneng. Vi har nemlig begge hørt om et nyåbnet sted, der er drevet af en congoleser, som Joe kender.

Bertrand hedder stedet. Det er ikke congolesisk, insisterer Joes ven og ejeren af stedet. Det er fransk. Næsten alle congolesere taler fransk, det kommer af den franske og belgiske kolonisering. Men det er netop også det franske, vi er kommet for. Vi har nemlig hørt om en croissant, der er fragtet ubagt fra Frankrig og først bages her i Sydafrika. Hvad gør man ikke for en autentisk fransk croissant?

Jeg skal straks fortælle, at det er en af de bedste croissanter, jeg nogensinde har smagt. Måske er jeg blevet vant til Føtex-bageren og 7-elevens version. Forskellen er en lækker smag af smør, et sprødt ydre og en lun midte. Dertil kommer de fine, skarpe lag og de tre fold, der skinner sprødt.

Joe fortæller, at croissanten minder ham om engang, han blev hentet af sin far efter skole. De gik på markedet for at nyde en kop kaffe og en croissant sammen. Croissanten i dag vækker gode minder fra mange år siden, da han var dreng i Kinshasa i den Demokratiske Republik Congo.

Måske er Joe i det her øjeblik mere hjemme end han har været i mange år. Man kan i hvert fald diskutere, om ikke han lige har haft en meget autentisk smagsoplevelse et sted, der er meget langt fra både Frankrig og Congo.

Referenceliste

Fillitz, Thomas, og A. Jamie Saris. *Debating Authenticity: Concepts of Modernity in Anthropological Perspective*. Berghahn Books, 2012.

Mann, Anna M., Annemarie M. Mol, Priya Satalkar, Amalinda Savirani, Nasima Selim, Malini Sur, og Emily Yates-Doerr. "Mixing Methods, Tasting Fingers: Notes on an Ethnographic Experiment". *Hau: Journal of Ethnographic Theory* 1, nr. 1 (2011). https://doi.org/10.14318/2fhau.v1i1.6.

NowThis News. *How To Eat Ethiopian Food Properly | Cuisine Code | NowThis*. Set 30. december 2018. https://www.youtube.com/watch?v=bvKjTtl4vWU.

Arbejdsspørgsmål

1. Inden kapitel 3 læses, kan følgende opgaver løses

- Tal om, hvad I forstår ved ordet *autentisk*.
    - Hvordan relaterer I ordet til en autentisk smagsoplevelse?
    - Kender I et sted, hvor I vurderer, at man kan få en autentisk madoplevelse? Tyrkisk, indisk, kinesisk? Begrund.
    - Pararbejde: Drøft, hvad I ville lægge vægt på, hvis I skulle give en udlænding en autentisk smagsoplevelse, Hvordan skal restauranten se ud? Skal det overhovedet være i en restaurant?
    - Hvad skal der foregå udover maden? Lokale nyheder, turistvideoer eller lokal kunst?
    - Hvilke retter vil gøre det til en autentisk dansk smagsoplevelse?

2. Inden kapitel 3 læses, kan I se denne video

Se videoen https://www.youtube.com/watch?v=bvKjTtl4vWU
Videoen viser, hvordan man traditionelt spiser i Etiopien.

3. Læs kapitel 3

Læs nu teksten om autenticitet.
Afspil eventuelt Spotify-playlisten under læsningen. Lyt med her:
https://tinyurl.com/aFRIKADELLEN3
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 3

Diskutér i par:

- Hvordan ville restaurantgæster i Danmark forholde sig til råt kød, der hænger frit i restauranten? Ville det skræmme kunder væk, eller vil I tro, at det modsat ville gøre stedet mere spændende? Begrund.
- Har jeres opfattelse af begrebet *autenticitet* ændret sig?
- Lav en liste over ting, som I ville lægge vægt på, hvis I skulle lave en autentisk dansk restaurant i udlandet.
    - Hvordan skal restauranten se ud? Udsmykning, billeder, tekst, video, møbler osv.
    - Hvilke retter ville I servere?
    - Hvilke råvarer ville være særligt vigtige at have på menukortet?
    - Hvilke smage?
    - Hvordan skal maden serveres?
    - Begrund hvorfor jeres restaurant og menu vil være særlig autentisk. Overvej, ud fra pointer i teksten, om I overhovedet kan lave en autentisk restaurant.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kom med begrundelser for de elementer, I har valgt. Hvilken følelse og smagsoplevelse, skal de give gæsterne?

5. Et eksperiment om nærvær og fællesskab

Etiopisk mad handler i høj grad om nærvær og fællesskab. Etiopiere spiser fra den samme tallerken, de stikker fingrene i det fælles fad og de giver tilmed hinanden en gursha, som det er høfligt at tage imod.

Tilbered et etiopisk måltid, som I skal spise sammen. Tag udgangspunkt i opskriften på injera, og vælg ét tilbehør – eller flere slags tilbehør. Når I skal indtage måltidet, skal I teste forskellige måder at spise på.

Lav en forventningsafstemning, inden I skal indtage måltidet. Hvad er jeres forventning til måltidet? Glæder I jer? Hvordan forventer I, at det smager? Sæt ord på forventninger til smag, aroma og mundfølelse.

I kan med fordel teste flere disse forskellige måder at indtage måltidet på:

- En gruppe kan spise hver for sig, alene uden kontakt med andre. Gerne med udsigt til væggen, så der er mindst mulig kontakt med andre.
- En gruppe kan spise sammen med hver sin tallerken.
- En gruppe kan spise af en fælles tallerkener. Her spises med fingrene. Giv gerne hinanden en gursha.
- I kan prøve at teste med eller uden etiopisk musik.
- I kan eksperimentere med forskellig borddækning.

<u>Efter eksperimentet:</u>
Vurder måltiderne ud fra *Rigtig god – god – ok – ikke så god – dårlig.* Og begrund jeres valg.

- Hvordan smagte maden?
- Hvor gerne ville du have prøvet de andre måder at spise på?
- Hvor sandsynligt tror du, det er, at smagen havde ændret sig i en anden gruppe?

<u>Når måltidet er spist og vurderet, er det tid til at tale om smagsoplevelsen:</u>

- Hvordan var oplevelserne? Beskriv de enkelte oplevelser. Var det sjovt, spændende, kedeligt, trist? Begrund.
- Sæt ord på smagene? Hvad smagte bedst?
    - Beskriv smag, aroma og tekstur.
- Hvordan var det at spise med fingrene?
- Fik nogen overskredet grænser? Hvordan var det?
- Hvis I selv kunne vælge, hvilken oplevelse ville I så gerne have haft - eller have igen? Tal om, hvordan de tror, at oplevelsen kunne have ændret deres smagsoplevelse?
- Tal generelt om, hvordan oplevelsen har været i forhold til smag, fingrene, hygiejne osv.
- Påvirkede jeres tanker omkring hygiejne smagsoplevelsen? Begrund.

6. Autenticitet

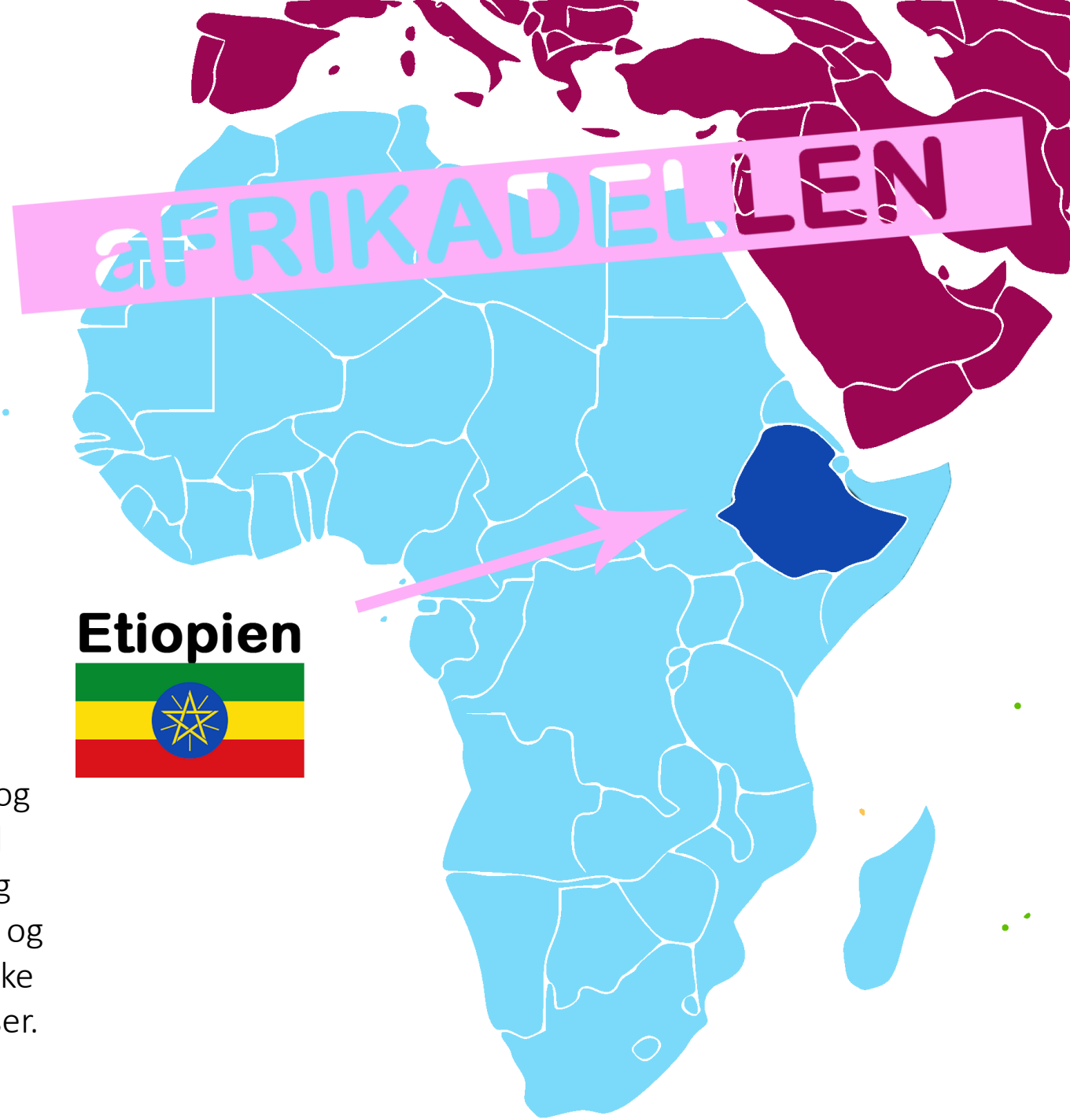
Diskutér i par:

- Har jeres forståelse af *autenticitet* ændret sig?
- Vil I ændre på nogle af overvejelserne for den fiktive restaurant, som I udtænkte i opgave 4?
- Vil I f.eks. vurdere, at den mad, som skulle serveres i jeres fiktive restaurant, ville blive mere eller mindre autentisk, hvis den skulle spises med fingrene? Hvorfor/hvorfor ikke?

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.

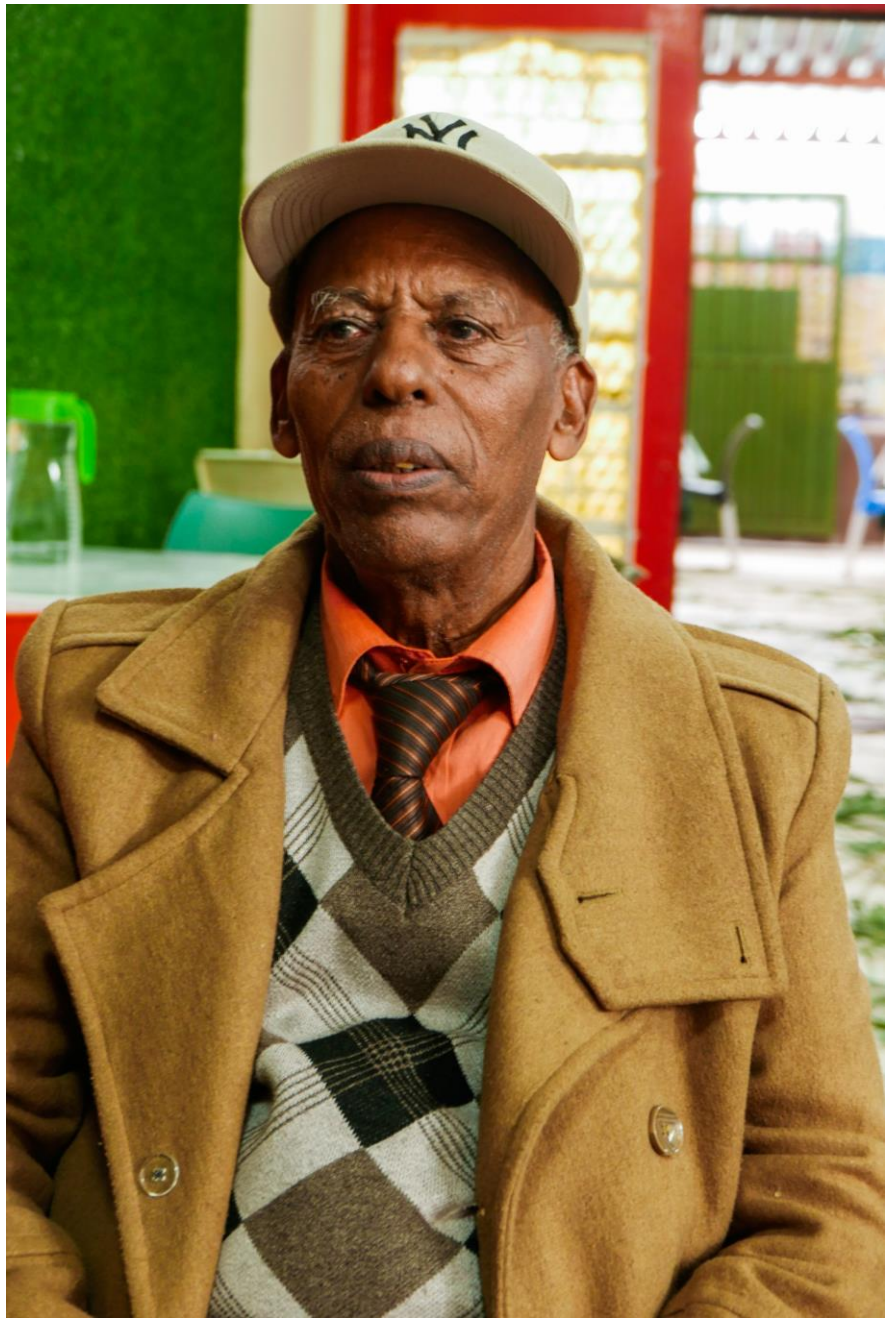


På All Things by Him, arbejder her omkring 8 medarbejdere.
I situationen her, har en medarbejder gang i produktionen af den etiopiske surdejspandekage, de kalder injera. Den adskiller sig fra danske og franske pandekager ved kun at være stegt på den ene side. Den aktive dej vil skabe lufthuller, hvor 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 velkommen 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 råt 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 råt 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 altid 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.

