Kapitel 2: Biltong - Sydafrikas tørre guld

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:
Lige så snart turisterne lander i Sydafrika, bliver de præsenteret for en af Sydafrikas nok mest betydningsfulde spiser - det tørrede kød der kaldes biltong. I kapitel 2 fortsætter journalisten Jeppe Vestergaard Jensen sin smagsrejse til Sydafrika, og I bliver inviteret med videre på rejsen gennem endnu en levende fortælling. Gennem læsning og øvrige opgaver skal eleverne arbejde med, hvordan mad og kultur er forbundet, og de skal bl.a. selv tilberede biltong.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **<u>Inden</u> læsningen af kapitel 2:**

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 2.

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

Uddel Kapitel 2: Biltong - Sydafrikas tørre guld 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 2 enten før, under eller efter. Billedserien kan supplere læsningen, eller den kan stå alene.

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

Efter læsningen kan eleverne arbejde med opgave 3, 4 og 5 beskrevet på det uddelte arbejdsark. Her kan de bl.a. selv lære at tilberede biltong ud fra denne opskrift, og beskæftige sig med tørring som konserveringsmetode. Gennem opgaverne skal eleverne arbejde med, hvordan mad og kultur er forbundet.

4 Tag med journalisten Jeppe Vestergaard Jensen videre på smagsrejsen i Afrika i Kapitel 3.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

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.

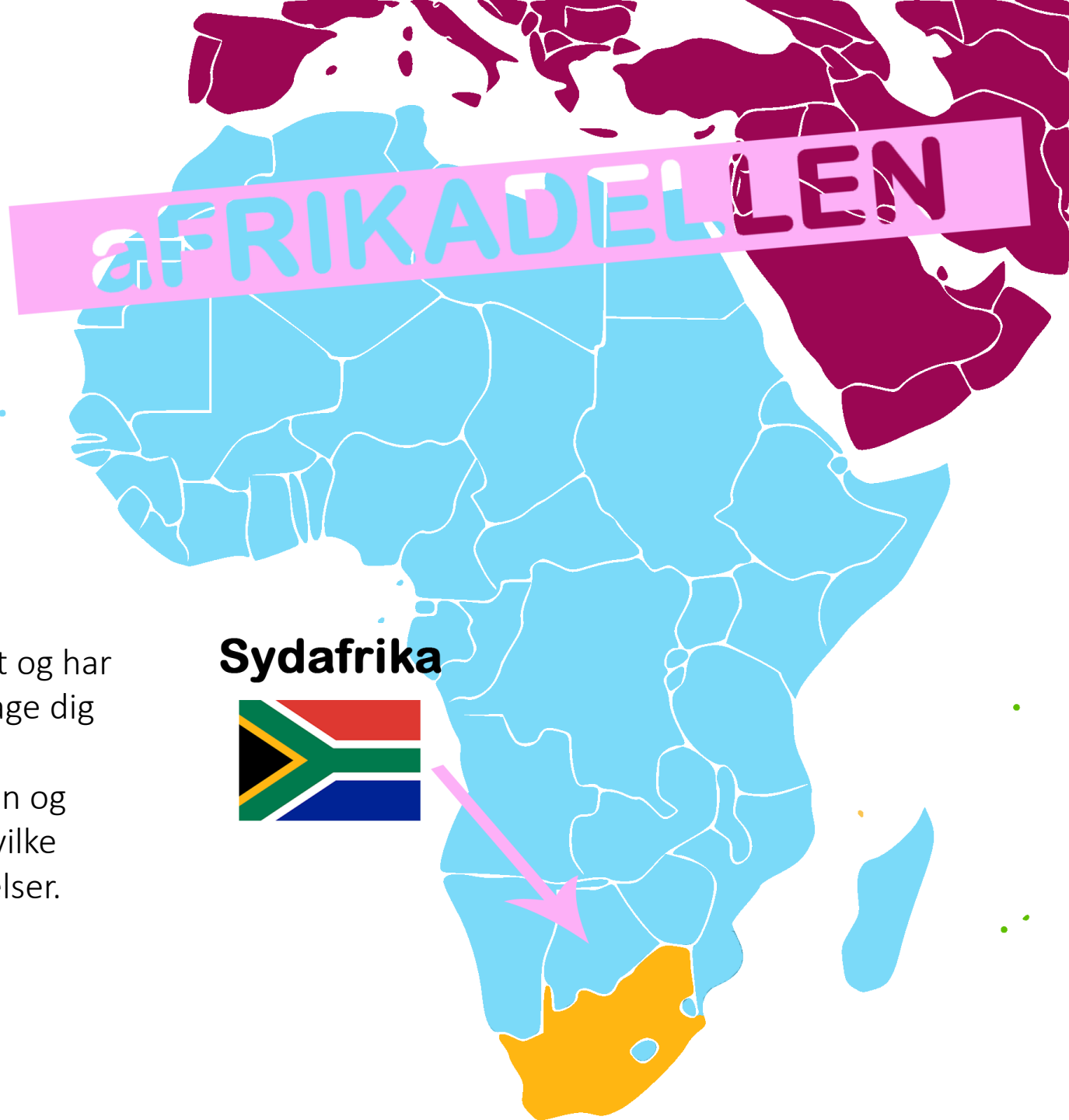
Kopiark

Kopiark:
Kap2_biltong.pdf
KAP2-arbejdsspørgsmål.pdf
Biltong - luftørret kød.pdf
Kap2.pdf

Kapitel 2:
Biltong - Sydafrikas tørre guld

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 ses den Sydafrikanske favorit, Biltong. I dette tilfælde er det stykket på en okse, som de kalder *Silverback*. Det er yderlåret, som sidder lige over de bagerste skanker. Biltong kan i princippet laves af alle slags kød. I Sydafrika kan du få det af struds, springbuk, kudu, gris og ikke mindst ko. Kødet bliver krydret i peber, sukker, salt og koriander, hvor det derefter hænges til tørre i omkring 4 dage. Derefter skæres det i mindre stykker.



Sådan ser biltong ud, som den hyppigst bliver spist i Sydafrika. De større stykker tørrede kød bliver skåret i mindre stykker. Det bliver spist som en ren snack eller som tilbehør til brød eller f.eks. salater.
Biltong har en let krydret smag, hvor salt er mest fremtrædende. Det er sjældent, at krydderier overdøver smagen af kød, som derfor er mest fremtrædende. Stykker er ofte meget møre og nærmest smelter på tungen. Det har også en særlig evne til nærmest at angribe munden, få den til at løbe i vand og give lyst til endnu et stykke.





Manden her er Kris Krzysztof Rostowski. Han kommer fra Polen, men har boet i Sydafrika siden 1999. Han kom til landet som bilmekaniker for BMW, men fandt hurtigt ud af, at han savnede salamier og pølser, som han kender dem fra hjemlandet Polen. Han tog udfordringen op med slagterfaget, hvor han hurtigt fik succes. Men det er stadig biltong, han sælger mest af. 70 procent af hans omsætning er biltong.

Kris fortæller om biltong: "Alle sydafrikanere kender biltong. Men jeg vil sige, at ligesom mange sorte sydafrikanere har *pap* som deres traditionelle og traditionsrige mad, så har biltong samme betydning for afrikaanerne. Det svarer nok lidt til kartoflens kulturelle betydning i Polen og Danmark. Nogle spiser faktisk biltong morgen, middag og aften, og der er egentlig ikke nogen begrænsninger for, hvor meget og hvornår de spiser det."

Biltong kan fås i forskellige former og udtryk. Her en det krydret med chili. Men biltong er meget mere end krydret, tørret kød. I følge en opgørelse fra forskere på universitet North West i Sydafrika, så bidrager biltong-industrien med, hvad der svarer til 1,1 milliarder danske kroner. Derudover bidrager det med arbejdspladser. Omkring 140.000 mennesker arbejder med kødet eller jagten på kødet. Årligt er der 200.000 jægere på jagt og yderligere 8.000 udenlandske. En så stor jagtindustri kræver selvfølgelig masser af pladser. Derfor fylder jagten omkring 20 millioner hektar. Det er et område, der er fem gange så stort som hele Danmark.



Biltong er ikke en ny opfindelse. Faktisk kan man spore typen af biltong helt tilbage til det oprindelige sydafrikanske folk, *Khoikoi-folket*. De levede som nomader, der rejste rundt efter grønne græsgange med deres husdyr. Når de jagede vildt, så var det ikke unormalt, at kødet blev konserveret gennem tørring. Senere kom hollænderne til Sydafrika, hvor de blev inspirerede af khoikoi-folket. De tilføjede dog krydderier og særligt koriander, som er kendetegnende for biltong i dag.



Kris sælger det meste af sit kød på markeder, som han er til på dette billede. Denne gang sælger han varerne i lobbyen hos den store bank ABSA. Han har ofte følgeskab af sin kammerat Gary Neumeyer, som er manden i baggrunden med denim-skjorte. Han er, hvad man kalder en afrikaaner. Det er en befolkningsgruppe der definerer sig som et folk af den afrikanske muld. Oprindelig var det hollændere, tyskere og kristne franskmænd, som stod bag.

Gary Neumeyer sælger eddike, som han mener, der går fortrinligt til Kris' biltong. Gary betegner sig som én afrikaaner, der har et særlig kærligt forhold til kød.

"Biltong er en stor del af mit liv. Jeg vil sige, at det er en fast del i min diæt. Jeg spiser biltong mindst tre gange om ugen. Jeg laver det selv, og jeg køber biltong, hvis jeg løber tør for det hjemmelavede. Faktisk spiser jeg kød hver eneste dag. Det er ret vigtigt for mig. Jeg er en af de afrikaanere, der kan spise et kilo kød om aftenen og stadig sove som et lam om natten," fortæller Gary Neumeyer, der indskyder, at hans eddike giver et fortrinligt ekstra surt-sødt element til biltong.



Arbejdsspørgsmål

1. Inden kapitel 2 læses, kan følgende opgaver løses

- Lav en fælles liste over madvarer, som I vurderer, der har en kulturel betydning for danskere (inklusive danskere med anden etnisk baggrund) eller andre nationaliteter i klassen/holdet.
    - Det kan f.eks. være kartoflen, flæskestegen, frikadeller, rugbrød og pålæg.
- Diskutér, *hvorfor* de oplistede råvarer og retter har eller har haft en kulturel betydning. Ideer:
    - Rugbrød der har holdt arbejderen mæt i lang tid
    - Hvordan madvarer har givet kulturelle-øgenavne til forskellige nationaliteter som f.eks. pølsetyskeren, frøæderen eller kartoffeldanskeren. Og hvordan er disse opstået?
    - Hvorfor danskeren spiser så meget svinekød? Svinekødet indbringer f.eks. Danmark omkring 20 milliarder kroner årligt gennem de cirka 1,3 millioner tons svinekød, der bliver eksporteret årligt.

2. Læs kapitel 2

I skal nu læse teksten om biltong.
Afspil eventuelt Spotify-playlisten under læsningen. Lyt med her: https://tinyurl.com/aFRIKADELLEN2
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.

3. Efter læsningen af kapitel 2

- Efter I har læst teksten, skal I undersøge, om I har ændret syn/eller har fået et udvidet syn på madvarer og madkultur.
- Undersøg gennem samtale, om I har fået nye eksempler på fødevarer, som I mener, har stor kulturel betydning for danskeren.
- Undersøg ved hjælp af søgning på internettet, hvordan de forskellige madvarer har kulturel betydning. Kig på listen, som blev lavet før læsningen og foretag en vurdering af, om denne kan suppleres.
  Hvorfor har kartoflen kulturel betydning i Danmark? Eksempler på søgninger kan være:
    - Hvorfor hedder det kartoffeldanskeren og pølsetyskeren?
    - Hvornår og hvordan kom kartoflen til Danmark?
    - Hvis frikadellen f.eks. er på listen, kan det måske væres interessant at undersøge, om frikadellen er af dansk opfindelse? Finder man eksempler på frikadellen som et politisk-symbol?

4. Lav biltong

- Se først videoen, hvor kød bliver tørret i et køleskab. Videoen giver en forståelse af *tørring* som én ud af flere konserveringsmetoder. Videoen kan samtidig give inspiration til, hvilken type kød, man selv kunne eksperimentere med at tørre. https://www.youtube.com/watch?v=cEkdCgAMgpw
- Prøv at lave biltong ud fra opskriften.
- Smag herefter. I kan prøve at sammenligne smagen med kød, der ikke er tørret.
    - Har smagen ændret sig? Hvordan? Har teksturen ændret sig? Hvordan og hvorfor? Begrund med, hvilke ting der sker, når der konserveres med denne metode. F.eks. forsvinder der vand fra kød, når det bliver tørret. Hvilken betydning får dette for smagen og teksturen? Har det betydning for kødets holdbarhed? Hvad kan holde sig i længst tid og hvorfor?

5. Konservering og kultur går hånd i hånd

Måden lande og folkeslag har konserveret deres madvarer på, har nogle steder gjort råvarerne til noget særligt for hvert enkelt land - ligesom biltong er særligt for Sydafrika.

Gå sammen i grupper af 2-4. I skal drøfte hvilke øvrige konserveringsmetoder, I kender. Notér jeres svar.

- Hvad betyder konservering?
- Hvilke konserveringsmetoder har I selv prøvet at anvende? Oplist disse og noter, hvilke råvarer, I konserverede.
- Find yderligere information på internettet om, hvordan vi i Danmark har konserveret kød, fisk og grøntsager tidligere.
  (Ide: Hvordan gjorde vikingerne f.eks.? Klipfisk, tørfisk, saltning, konservering i valle, i fedt, med sukker i f.eks. syltetøj.)
- Har vi i Danmark særlige retter, hvor konservering er en ingrediens? Hvilke? Hvordan er konservering f.eks. en ingrediens til hotdog? Hvilke smage bidrager de konserverede fødevarer med? Hvilke teksturer? Hvordan ville en hotdog smage uden?
- Tal om, hvilke lande/folkeslag, som har særlige retter, hvor konservering er "hovedingrediens." Eksempelvis lufttørret skinke.

Efter I har lært om konserveringsmetoder og forskellige fødevarers kultur, skal I udtænke, hvilke konserveringsmetoder og typer af fødevarer, I gerne vil prøve at konservere.

Valget skal begrundes i forhold til metode, eventuelt ophav for metode (dansk, islandsk, sydafrikansk) og hvilken kulturel betydning, de kan knytte hertil. (Gjorde vikingerne det? Forsøger man at efterligne sydafrikanere, japanere, islændinge? Altså, hvilken kultur bruger man.)

Biltong – lufttørret kød

Forfatter: *Jeppe Vestergaard Jensen*

Introduktion:

Biltong er en klassisk sydafrikansk konservering af kød. Det er krydret kød, som er hængt til tørre og derefter spises. Biltong er blødere og saftigere end den amerikanske beef jerky. Luften skal være tør, og temperaturen må ikke være alt for varm, der hvor du hænger din biltong. Et almindeligt køleskab kan godt bruges i manglen på Sydafrika og andet professionelt udstyr.

Mht. kødet anvender man typisk tyksteg. Man kan jo spise råt kød, hvis kødet har en god kvalitet. Det gælder sådan set de samme forhold til biltong. Altså at kødet skal være af god kvalitet. Når man tørrer det, skal det opbevares sådan, at der ikke kan komme fluer og andet til.





Ingredienser:

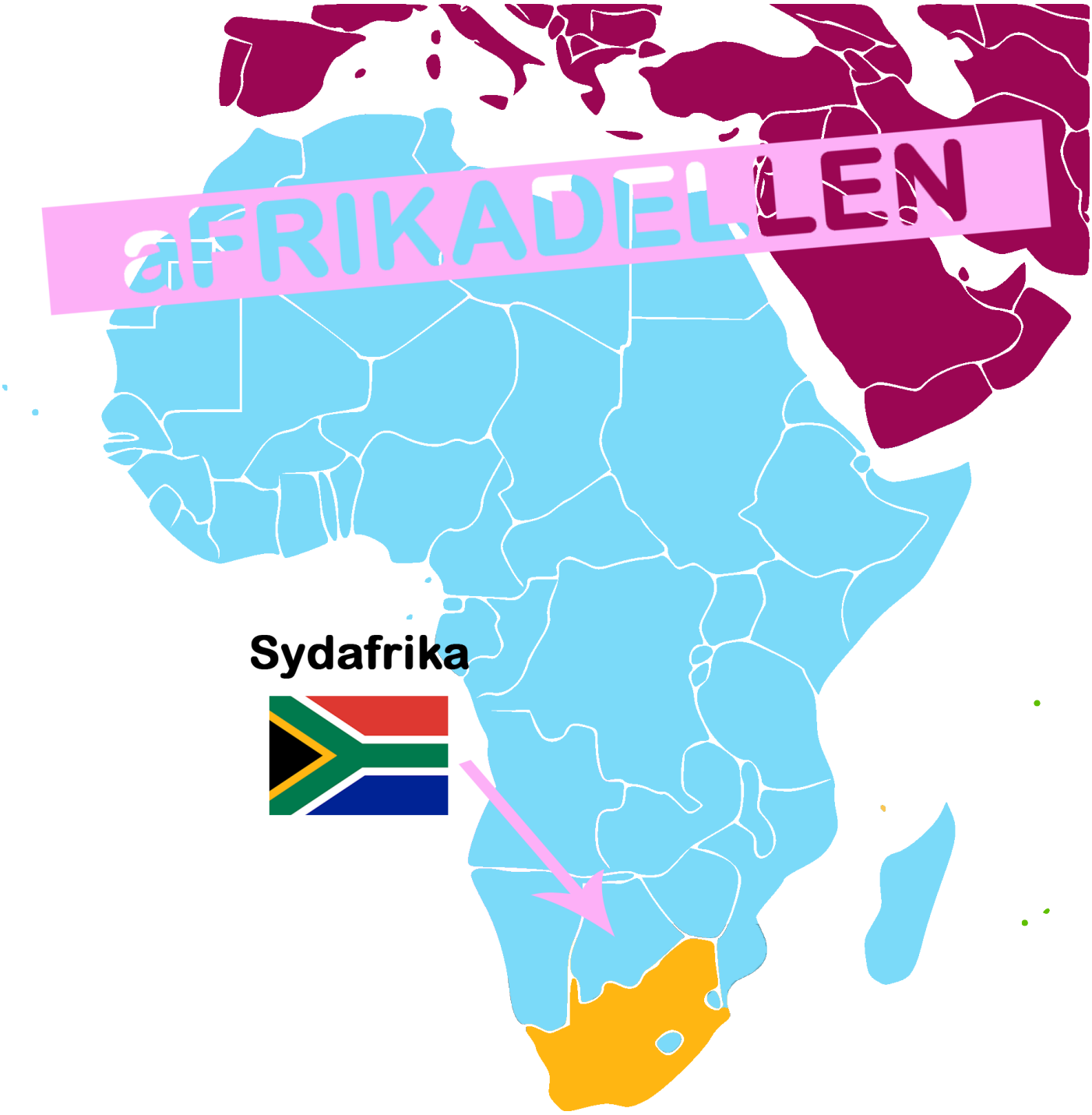
For 1 kg kød kræves :

18 gram salt
2 gram sort peber
1 gram brunt sukker. Brug sirup hvis muligt, eller alm. brunt sukker.
4 gram groft kværnet tør stegt koriander

Fremgangsmåde:

1. Kom kødet i en skål, tilsæt krydderierne og bland det godt med hånden, så kødet er dækket godt af krydderier.
2. Lad kødet stå natten over. Kødet danner i løbet af natten en lage.
3. Dagen efter tørres kødet i køkkenrulle eller viskestykke.
4. Hæng derefter kødet til tørre i 3-4 dage. Det skal hænge tørt og uden mulighed for besøg af f.eks. fluer. Et køleskab kan anvendes.
   Når kødet har hængt til tørre, skæres det i tynde skiver og spises. Kødet er som det skal være, når det er tørt på ydersiden og har en blød og fugtig midte. Det er lidt en smagssag, hvor "råt" det skal være. Men biltong er ikke så gennemtørt, som Beef Jerky kan være.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv



Kapitel 2: Biltong

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

Biltong, Sydafrikas tørre guld

Sydafrika er kendt for sit rige dyreliv, hvor turister valfarter til landet for at se løver, næsehorn og elefanter. Lige så snart turisterne lander, bliver de præsenteret for en Sydafrikas nok mest betydningsfulde spiser, nemlig det tørrede kød de kalder biltong. Biltong er på mange måder en spise, der definerer Sydafrikas kultur.

Af Jeppe Vestergaard Jensen

Forestil dig, at du er på jagt og er fanget i ingenmandsland uden mad. Året er 1887, Ipod'en er ikke engang opfundet endnu. Overalt omkring dig er der buskads med spidse torne. Din jagt har indtil videre været uden held.

- Jeg ville forsøge at skyde et par bukke. Men da vi ville have kød, er det nok unødvendigt at fortælle, at min jagt var uden succes. Vi havde ingen kød, kun noget gammelt giraf-biltong.

Sådan skrev briten Alfred J. Bethell i 1887 i bogen Noter om sydafrikansk jagt.

Biltong er den sydafrikanske betegnelse for lufttørret kød. De fleste kender måske den amerikanske beef jerky, som kan købes på de fleste 7-eleven i Danmark. Men biltong er noget andet, den har sin egen historie og og ikke mindst betydningsfulde tradition og kultur i Sydafrika.



Det er tydeligt at se, hvordan biltong er kraftigt krydret. Dette kødstykke kaldes Silverside på engelsk.

Jeg har fået at vide, at biltong er særlig godt til den populære sydafrikanske sport rugby og selvfølgelig også til øl. Sådan spiser de fleste biltong i dag, men det har historisk set også været en vigtig og nærende rejse-snack eller et egentlig middel til overlevelse i en til tider barsk sydafrikansk natur.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Om det gjaldt overlevelse for Alfred J. Bethell i 1887, det er en smule usikkert. Men han skriver om den gamle giraf-biltong, der kunne blive til en lille fin menu, der holdt den værste sult fra døren.

- Vi kogte giraf-biltongen, som vi derefter lavede til et lille måltid, hvor vi spiste små kager af biltongen og fik suppen til. Oven på kagerne smurte vi en god centimeter tykt lag giraf fedt på, som var ved at blive for gammelt. Vi spiste dem og kunne lide dem. Senere fik vi også skudt et par fugle på vores vej, men en fugl er ikke bedre til en sulten mand end kornskaller er til en væddeløbshest i træning, skriver Bethell.

Det har tilsyneladende været hårde tider i jagten på større dyr, da gruppen i dagevis måtte nøjes med halvfordærvet fedt og gammelt giraf-biltong.

En gammel snack

Biltongen finder formentlig dens rødder hos det oprindelige folk i Sydafrika, Khoikhoi-folket. De stammer fra det sydvestlige område af det nuværende Sydafrika samt det nuværende Botswana. Khoikhoi-folket var også dem, der skulle opdage, hvilke negative konsekvenser det havde, at europæeren kom til Sydafrika.

I 1652 ankom hollænderen Jan van Riebeck til området, der i dag kaldes Cape Town. Riebecks ankomst havde til formål, at hollænderne kunne begynde at producere friske råvarer til skibene, der var på den lange rejse syd om Afrika inden de ankom til Indonesien efter krydderier og andre varer.

Landbruger kræver jord, så råvarer kan gro og dyr kan græsse. Derfor ville hollænderne, at Khoikhoi-folket skulle arbejde i landbruger. Det ville Khoikhoi-folket ikke, som i stedet blev drevet væk fra det område, som de i tusind år havde ladet deres dyr græsse på.

Khoikhoi-folket levede nemlig som nomader, der rejste rundt efter grønne græsgange med deres husdyr, herunder får, geder og køer. Dyrene malkede de og spiste dem kun ved særlige lejligheder. Derudover var de også vildt-jægere; netop med dyrene de nedlagde ved jagt brugte de en særlig måde at *konservere* kødet på.

> Konservere betyder forenklet, at man bevarer eller holder noget ved lige. I tilfældet med mad betyder det, at man gør noget ved madvarer, så de kan holde sig længere uden at blive dårlige.

Her kommer vi til den første omgang biltong. De hængte nemlig kødet til tørre. Hvis kød bliver tilstrækkeligt tørt, kan bakterier og skimmel ikke leve på det. Hollænderne, senere kaldet boerne, blev vældig inspireret af at tørrings-metoden og opfandt derefter begrebet biltong. Det særlige ved biltong er dog ikke nødvendigvis tørringen af kødet, men nærmere tilføjelsen af koriander, peber og sommetider salpeter og eddike.

Det boerne havde set khokhoi-folket gøre med tørring af kød og deres nye version kaldet biltong fik senere en vigtig betydning. Khoikhoi-folket brugte langtidsholdbart tørret kød, da de var nomader. Og for boerne var tiden også kommet til, at de skulle på en lang rejse. Briterne var også ankommet i Sydafrika, og der var ikke plads til både briter og boer. Boernes rejse blev senere kaldte “great trek.” Nu blev boerne derfor kaldt voortrekkere, der nogenlunde betyder “de første rejsende.”

Gør-det-selv snack

Biltong kan i princippet laves af alle slags kød. I Sydafrika kan du få det af struds, springbuk, kudu, giraf, gris og ikke mindst ko. Det mest populære biltong er lavet af yderlåret på en ko. Det er stykket lige over de bagerste skanker. Eftersigende er stykket perfekt til tørring, da det indeholder den rigtige mængde fedt til muskel.

For at tørre kød er klimaet vigtigt. Oprindeligt er kødet i Sydafrika lufttørret. Her har sydafrikanerne en fordel. Luften er ofte tør og varm og eventuelle regnskyl er som regel korte. Derfor er luftfugtigheden ofte meget lav.

Om vinteren i Johannesburg, når vi har sommer i Danmark, er regn sjældent og kan sagtens lade vente på sig flere måneder. Derfor beskriver mange biltong-magere, at vinteren ved Johannesburg er perfekt til biltong.

Man starter biltong-processen ved at skære kødet i passende store strimler. Derefter krydres de med salt, peber, sukker og koriander. Koriander siges at have en særlig vigtig funktion, da det er med til at holde kødet fri for bakterier. Det har portugisiske forskere bevist.

Når kødet er krydret, trækker væsken ud og derefter kan det hænges til tørre. Efter tre til seks dage, alt afhængigt af mængde sol, vind og varme, er kødet klar til at blive spist. Ofte skæres det i små stykker; den helt rigtige snack på rugby-stadion eller på sofaen når der ses rugby i fjernsynet.

Her kommer jeg med en personlig indrømmelse. Jeg har ikke set meget rugby, men har alligevel smagt den gode biltong. Og det er tankevækkende, hvordan min mund nærmest gør ondt af at tænke og skrive om biltong. Måske er min danske mund utrænet, eller måske har biltong en særlig evne til nærmest at angribe munden, få den til at løbe i vand og give lyst til et lille stykke mere.



Sådan ser biltong ud, som den hyppigst bliver spist i Sydafrika. De større stykker tørrede kød bliverskåret i mindre stykker. Det bliver spist som en ren snack eller som tilbehør til brød eller f.eks. salater.

Biltong smager let krydret, hvor salt er det mest fremtrædende. Biltong smager sjældent meget intens af krydderi, men smagen af kødet er intens. Stykkerne er ofte meget møre og giver en fornemmelse af, at det nærmest smelter på tungen.Til sidst må jeg indrømme, at jeg hurtigt får lyst til at børste tænder, så min mund kan tænke på andet end biltong.

Polak laver sydafrikansk biltong

At man før opfindelsen af køleskabe og frysere kunne gemme kød eller andre råvarer var af stor betydning. Det gælder i rigtig mange lande, og derfor havde det også stor betydning i Sydafrika og er samtidig fuld af gamle traditioner. Det resulterer selvfølgelig i, at der også er mange holdninger til, hvordan den perfekte biltong skal smage.

Det kan selvfølgelig gøre en ikke-oprindelig sydafrikaner nervøs. Men ikke desto mindre, kom der er en modig polak til Sydafrika i 1999. Han har siden kastet sig over kunsten at tørre kød. Han hedder Kris Krzysztof Rostowski. I tænker sikkert, at han er slagter, siden han fandt mod til at tage udfordringen med biltong op over for sydafrikanerne. Men nej, han kom til Sydafrika for at fikse BMW'er.



Kris Krzysztof Rostowski.

- Jeg har altid drømt om Afrika. Da jeg var dreng, så jeg baobabtræerne i bøger og i magasiner, og jeg troede, at løverne listede rundt i gaderne. Jeg var enormt betaget af Afrika som idé, og da jeg samtidig voksede op i et kommunistisk Polen, drømte jeg om at opleve verden. Jeg havde også hørt, at Sydafrika var et rigt land med guld- og diamantminer, derfor virkede det egentlig som det oplagte valg, fortæller han.

Tiden som bilmekaniker for BMW var dog kort for Kris Rostowski. Han fandt hurtigt ud af, at han savnede de tørrede salamier og pølser hjemme i Polen. Da han ikke kunne finde et sted at købe det, besluttede han sig for at lave nogle selv. Når han serverede det for gæster, fik han meget ros. Det gav mod til at begynde som slagter.

Andre tilflyttere til Sydafrika købte flittigt salami og pølser, men sydafrikanerne ville hellere have biltong.

- Af alt jeg sælger er 70 procent biltong. Resten er forskellige slags pølser. Det er egentlig en ret stor stigning i forhold til, at jeg for 15 år siden stort set kun solgte biltong, fortæller Kris Rostowski.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Ikke overraskende skulle sydafrikanerne lige vende sig til europæisk salami med mere. Men det er dog ikke appetiten for kød, sydafrikaneren mangler.



Her bliver biltong skåret i større klumper i stedet for de normale tynde skiver, som biltong typisk bliver serveret.

- Lad os bare sige, at sydafrikanerne i den grad ikke er vegetarer. De er kødspisere i en sådan grad, at selv små børn, der er ved at få tænder, får et stykke biltong at massere gummerne med. Men generelt er der en enormt stærk kultur for biltong hernede. Alle kender det og spiser det. Det gælder både sorte, hvide og andre sydafrikanere, fortæller han.

Biltong er det rene guld

Biltong har udover smagen og kulturen en stor betydning for Sydafrika. Biltong-industrien vurderes til at indbringe 2,5 milliarder Rand hvert år. Det svarer til 1,1 milliarder danske kroner, viser en opgørelse forskere fra North West Universitet i Sydafrika har lavet.

Men udover salget af selve kødet, bidrager jagten på kødet også med en stor indkomst til Sydafrika. Undersøgelse viser også, at jægere bruger i gennemsnit 26.000 kroner på jagt om året. Sammenlagt bliver det til 11,66 milliarder rand. Det er cirka 5,2 milliarder danske kroner. Det er altså omkring en milliard mere, end hvad Danmark tjener på olien i nordsøen.

Endelig bidrager jagten på kød, der kan laves til biltong også med flere tusinde job i Sydafrika. I alt finder man cirka 9.000 steder for jagt, hvor omkring 140.000 mennesker arbejder. Det er vigtige job i Sydafrika, hvor arbejdsløsheden er omkring de 30 procent.

Jagt på kød, som skal tørres til biltong er altså en stor forretning og hobby i Sydafrika. Der er 200.000 jægere på jagt om året og cirka 8.000 udenlandske jægere. Den slags jagt kræver en del plads. De eksotiske dyr de jager kræver plads, og de skal kunne gemme sig, så jægeren har noget

at lede efter. Jagten fylder derfor omkring 20 millioner hektar stort område. Til sammenligning svarer det til et område, der er næsten fem gange så stort som hele Danmarks.



Kris Krzysztof Rostowski på marked for at sælge biltong. I starten solgte han næsten kun biltong, nu sælger han flere og flere pølser udover biltong.

Bankmænd og -damer elsker det også

I dag møder jeg Kris ved et af de utallige markeder, han rejser hele Sydafrika for. Han har som sådan ikke en fysisk butik i Johannesburg, hvor han bor. Det er hovedsageligt kun på markeder, han sælger sin varer.

Markedet er i dag en smule utraditionelt. Det er i lobbyen ved en af sydafrikas største banker, ABSA. I de ansattes pause har de mulighed for at se på varerne fra de mange sælgere. Derfor strømmer en anonym masse af lyseblå skjorter rundt mellem borde med biltong, t-shirts og giraffer lavet i perler. Midt i virvaret af ting, lige ved siden af Kris, finder man Gary Neumeyer. Jeg er siden begyndt at kalde ham eddike-manden. Han sælger nemlig alt i eddike, og jeg fik på fornemmelsen, at eddiken kun er skabt, så biltong kan smage endnu bedre.

- Biltong er en stor del af mit liv. Jeg vil sige, at det er en fast del i min diæt. Jeg spiser biltong mindst tre gange om ugen. Jeg laver det selv, og jeg køber biltong, hvis jeg løber tør for det hjemmelavede. Faktisk spiser jeg kød hver eneste dag. Det er ret vigtigt for mig. Jeg er en af de afrikaanere, der kan spise et kilo kød om aftenen og stadig sove som et lam om natten, fortæller Gary Neumeyer, der indskyder, at hans eddike giver et fortrinligt ekstra surt-sødt element til biltong.

Hvem er afrikaaneren?

Gary Neumeyer er det, man kalder en afrikaaner. Det er en betegnelse for de tidligste europæiske tilflyttere, der ankom til Sydafrika gennem Cape Town. Som sagt begyndte hollænderne at dyrke jorden, så deres skibe kunne få friske forsyninger.

Senere blev disse landmænd til frie borgere, som identificerede sig helt og aldeles som et folk af den afrikanske muld. De kaldte sig selv afrikaanere og bestod hovedsageligt af hollændere og tyskere. Dertil var der en del kristne franskmænd, forskellige andre europæere og enkelte farvede mennesker.

Siden har kulturen udviklet eget sprog, Afrikaans, som netop lyder som en blanding af tysk og hollandsk. Samme gruppe af mennesker stod også bag den nationalisme, der senere førte til etableringen af Apartheid i Sydafrika fra 1948. Her levede hvide, *farvede* og sorte adskilt fra hinanden.

Farvet er betegnelsen for en person, der eksempelvis både har en sort og en hvid forældre, men det kan også være en person fra Sydøstasien eksempelvis en inder, kineser eller malai. Historisk set er mange af asiaterne bragt til Sydafrika som slaver til guld- og diamantminerne.

I virkeligheden fungerede systemet som et moderne slaveri, hvor sorte og farvede arbejdede for hvide inde i byerne. Efter hårde kampe og protester, hvor mange sorte døde i kampen for frihed, sluttede apartheid officielt i årene mellem 1990 og 1994 i samme periode, hvor vi i Danmark bekymringsløst fejrede Europamesterskabet i fodbold.

Regnbuenationen

Ved Kris' bod er fire ansatte ved ABSA nået frem til biltongen. De er et godt billede på, hvad man i Sydafrika kalder for regnbuenationen. De er en blanding af to sorte, en hvid og en farvet person.

De smager på biltongen og det er helt tydeligt, at Kris endnu en gang rammer rigtigt; en af kvinderne giver en klassisk "mm-mm-mm-det smager skønt"-dans, hvor armene sættes i en position som en tyrannosaurus rex, der holder rytme-æg i begge hænder og derefter vipper hofterne til begge sider.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

- Alle sydafrikanere kender biltong. Men jeg vil sige, at ligesom mange sorte sydafrikanere har pap som deres traditionelle og traditionsrige mad, har biltong samme betydning for afrikaanerne. Det svarer nok lidt til kartoflens kulturelle betydning i Polen og Danmark. Nogle spiser faktisk biltong morgen, middag og aften, og der er egentlig ikke nogen begrænsninger for, hvor meget og hvornår de spiser det, fortæller Kris.

Pap er en traditionel spise for især mange sorte sydafrikanere. Det er en stiv grød, der er lavet af en særlig fint malet majsmel. Pap'en bliver ofte spist med fingrene, hvor den bruges som en slags ske til at dyppe i sovs eller tage omkring kød med.

Referenceliste

Beinart, William. The Rise of Conservation in South Africa: Settlers, Livestock, and the Environment 1770-1950. OUP Oxford, 2008.

Bethell, Alfred J. Notes on South African hunting : and notes on a ride to Victoria Falls of the Zambezi /. Bd. 1887. York : J. Sampson ;, https://www.biodiversitylibrary.org/item/248471.

Bhanoo, Sindya N. "Coriander Oil Is Found to Kill E. Coli, Salmonella and MRSA". The New York Times, 29. august 2011, par. Science. https://www.nytimes.com/2011/08/30/science/30obcoriander.html.

"Biltong". I Wikipedia, 18. august 2018. https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Biltong&oldid=855521463.

"Biltong contributes billions to SA economy". Set 10. december 2018. https://ewn.co.za/2015/02/01/Biltong-contributes-billions-to-SA-economy.

"Biltong of Great Value to SA Economy". Food24, 16. februar 2015. https://www.food24.com/News-and-Guides/Features/Biltong-of-great-value-to-SA-economy-20150216.

"Counting the contribution of hunting to South Africa's economy | News24". Set 10. december 2018. https://www.news24.com/Analysis/counting-the-contribution-of-hunting-to-south-africas-economy-20181117.

"levnedsmiddelkonservering | Gyldendal - Den Store Danske". Set 25. december 2018. http://denstoredanske.dk/Mad_og_bolig/Levnedsmidler/Levnedsmiddelvidenskab/levnedsmiddelkonservering.

"NWU, Potchefstroom Campus, News: Hunters spending increases despite recession". Set 10. december 2018. http://www.nwu.ac.za/content/nwu-potchefstroom-campus-news-hunters-spending-increases-despite-recession.

"Afrikaner". Text. South African History Online, 24. marts 2011. https://www.sahistory.org.za/article/afrikaner.

"The Khoikhoi". Text. South African History Online, 21. marts 2011. https://www.sahistory.org.za/article/khoikhoi.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv