



Foton: Emelie Stendahl

Panafrikanismen lever i hemlig restaurangvärld

Om man inte vet exakt var de finns kan man aldrig hitta de hemliga restaurangerna som serverar genuin, afrikansk mat. Följ med på en annorlunda matodysse i Kapstaden.

I KVARTEREN KRING GREENMARKET SQUARE rör sig en salig blandning av shoppare, affärsfolk, försäljare, banktjänstemän, tiggare och turister. På själva torget är kommersen i full gång; där säljs afrikanska masker och skulpturer i trä och brons, tyger, instrument, pärl- och stålträdsskapelser, målningar samt andra föremål som importerats från länder som Zimbabwe, Malawi, Senegal, Mali, Kamerun, Benin och Kenya, för att nämna några.

Bland torghandlarna är salam aleikoum en lika vanlig hälsning som bonjour och hello. De är politiska eller ekonomiska flyktingar som sökt sig till söderut i hopp om ett bättre liv, och kallas ibland nedsättande för "foreigners" eller "kweri-kweris" av

den lokala befolkningen som inte alltid ser på dem med blida ögon.

JAG SKA SKRIVA OM DET AFRIKANSKA KÖKET, och en sökning i Sydafrikas gula sidorna ger flera träffar. Men när jag besöker restaurangerna kan jag konstatera att flertalet känns som produkter enkom för turister, med krokodil på menyn, zebamönstrade bordsdukar och servetter med leopardtryck. Det måste finnas andra alternativ, tänker jag och kliver in i en av butikerna som säljer afrikanskt hantverk på Long Street, den välkända gatan där barer, butiker, caféer, hotell och backpackers trängs sida vid sida.

I butiken träffar jag Hamza Mbouombouo Nsangou, en tjugofyrårig imam från Kamerun. Han känner till flera restauranger, men bara ler och skakar på huvudet när jag ber om adressen. Han insisterar på att ta med mig på en tur, och jag ska snart förstå varför.

ETT STENKAST FRÅN LONG STREET slinker vi in på ett lager, går uppför en smal, brant trappa och sedan vidare längst in i en korridor. Där, i ett undanskymt rum som stoltserar med ett enda bord, är en kvinnlig restaurangentreprenör från Mali i färd med att lägga upp en generös portion med vitt ris och dagens fiskstuvning åt två män från Zimbabwe. De delar tallrik, och säger mellan tuggorna att de gärna äter här eftersom maten är afrikansk och priserna låga: bara tjugo kronor tallriken. Maten lagas på en kokplatta i den minimala kokvrån. Kvinnan frågar med nyfiken vänlighet varifrån jag kommer, men när jag presenterar mig som journalist falnar hennes leende blixtnabbt. Hon vill inte veta av någon intervju. Väl ute på gatan förklarar Hamza vad jag redan har förstått: hon har förstas inget tillstånd för sin rörelse. Kanske har hon inte ens ett uppehållstillstånd.

Vi går vidare. På en gata strax intill går vi in i en butik, förbi alla båsena, och längst därinne, i ett avskärmat rum, finns fyra små bord i direkt anslutning till en kokvrå. Denna restaurang drivs av en man från Sudan och vi sörplar varsin cocacola, medan de andra männen i lokalen dricker te. De samtalar lågt med varandra. I det sudanesiska köket används mycket kummin, säger Hamza och rynkar på näsan. Han berättar att han bott i Khartoum i två månader. Han läste på universitetet, men kände sig otrygg och reste tillbaka hem till Kamerun. Men där finns ingen framtid, säger Hamza, som är den femtefödde i en stor polygam familj.

— **LIVET I KAMERUN ÄR ETT LIDANDE** och ett slit, vi arbetar men saknar ändå alltid medel. Man är beroende av sina föräldrar, men eftersom familjen är stor tvingas alla klara sig själva. Bästa sättet att försörja sig är att flytta därifrån.

Kamerun är en diktatur där levnadsförhållandena för landets sjuutton miljoner invånare långsamt försämras, och korruptionen är utbredd. Presidenten Paul Biya kom till makten 1982, året efter att Hamza föddes.

– Han är en dålig president. Han skulle kunna göra så mycket för befolkningen men han har inte viljan. Och inte hans ministrar heller. Fransmännen har ekonomiska intressen i landet och håller Biya om ryggen.

Även om livet i Sydafrika inte är någon dans på rosor, han har till exempel inget uppehållstillstånd, så tycker Hamza att det är bra.

– Sydafrika är bättre än Kamerun i många avseenden. Kapstaden är inte riktiga Afrika utan mer som Europa.

Eller åtminstone som han föreställer sig Europa, för han har aldrig varit där. På Saudas östafrikanska restaurang äter jag pilau och blir helt betagen. Denna risrätt tillreds med lök, vitlök, ingefära, kardemumma, kanel, svartpeppar, chili och kummin. Sauda

kommer från ön Zanzibar och hon låter importera kryddor därifrån eftersom hon tycker att de smakar mer än de som går att köpa i Kapstaden. Stämningen på Saudas är uppsluppen. I ett hörn av rummet står en tv och besökarna kommenterar fotbollsmatchen, och det skojas mellan borden.

– Jag öppnade restaurangen för jag upplevde att det fanns en efterfrågan, säger Sauda som nu har bott i Sydafrika i två år.

Hon har öppet sex dagar i veckan och serverar frukost, lunch och middag.

– Sydafrika är bra, för om man arbetar så tjänar man pengar.

Så luftas fördomarna som de afrikanska flyktingarna har om sydafrikanerna: "de klagar, är lata och dricker för mycket alkohol. De väntar på att regeringen ska komma och bygga hus åt dem."

Sydafrikanerna har å andra sidan fördomar om flyktingarna: de stjal jobben. Utnyttjar bidrag.

När eftermiddagen är över har Hamza tagit med mig till ytterligare två restauranger och jag har lärt mig att de i regel drivs av en kvinna. Maten lagas i en sporadiskt inredd kokvrå – ofta med enbart en kokplatta och en minimal kyl eller en kylbox. Det finns inga menyer, utan man kan välja mellan en eller två rätter. Restaurangerna saknar tillstånd, men fungerar som en viktig social knutpunkt för stadens panafrikanska invånare.

I JOHANNESBURG FINNS SAMMA slags informella restauranger i området kring Rokeby Street i Yeoville. Författaren Simão Kikamba bor i Johannesburg.

– Restaurangerna poppar upp som svampar ur jorden, eftersom entreprenörer har förstått att det finns en efterfrågan. För hur många formella restauranger finns det som specialiserar sig på kongolesisk eller angolansk mat? frågar han retoriskt.

Simão är själv flykting från Angola och under sin första tid i Sydafrika försörjde han sig som diskare på en informell restaurang. Han arbetade tolv timmar om dagen, sex dagar i veckan och tjänade 500 kronor i månaden. Simão tycker att man borde uppmuntra restaurangentreprenörerna, och samtidigt kontrollera att maten lagas under hygieniska förhållanden.

Hur lång tid dröjer det innan några av entreprenörerna lyckas etablera sina restauranger på riktigt? Kan vi se fram emot en blomstrande matkultur i Sydafrikanska storstäder, där man tar vara på och låter sig influeras av den kulinariska mångfald som kontinenten bjuder och som flyktingarna tagit med sig?

PÅ GREENMARKET SQUARE har dagen börjat gå mot sig slut; klockan har blivit sex på kvällen, pendlarna har utrymt staden och försäljarna börjar plocka ner sina stånd. De kör järnstängerna på kärror upp till förråden på Shortmarket och Longmarket Street, och några packar in sina varor bäst det går i skruttiga bilar som de skämtsamt kallar Ferraris. När mörkret faller, öppnar tidningstryckeriet sina jättelika portar och ljudet från de mullrande och rasslande tryckpressarna letar sig utöver den nu öde marknadsplatsen.

EMILIE STENDAHL



Detta verk är licensierat under Creative Commons Erkännande-Icke-kommersiell-Dela Lika 2.5 Sverige licens. För att se en kopia av denna licens, besök <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/se/> Verket har publicerats i www.globalarkivet.se.