

Sniglar, larver, grodor och andra delikatesser

- Vad är det där? Sniglar? Men uuu vad äckligt... Skall ni äta det? Kollegan tror inte sina ögon, himlar med ögonen och konstaterar att utlänningar är bra konstiga.
- Vadå? kontrar fransyskan, du äter ju fjärilslarver.
- Ja men det är ju en helt annan sak! De är ju goda ju, inte alls äckliga. Dessutom exporteras de tonvis till utvandrade afrikaner i USA, man kan tjäna pengar på dem, lägger hon triumferande till.

VAD SOM ÄR ACCEPTABELT och vad som är äckligt är alltså högst subjektivt, vem du är och var du växt upp spelar stor roll. Många norrlänningar äter med förtjusning delikatessen surströmming medan sörlänningarna rynkar på näsan och muttrar

om rutten fisk. De äter hellre kräftor, som jag skulle vilja beskriva som kraftigt allergiframkallande asätande slamkryp... De flesta européer äter inte grodlår, men för vissa fransmän är det en delikatess. Vissa namibier tycker att det är helt acceptabelt att äta åsna, medan andra ryser vid blotta tanken.

På samma sätt är vissa namibier uppväxta med grodstuvning, andra inte. I regnperioden säljer barnen grodor längs vägarna, torkade och uppfläktade på en pinne. Vid den synen vattnades det inte i munnen på vare sig mitt franska eller namibiska resällskap.

Överlag kan man säga att mat som kommer direkt från naturen och är gratis har låg status i Namibia. Det som vita människor äter, och det som finns att köpa i affären, är mer eftertraktat.

Så försvinner kunskapen om hur man skördar vitaminbomber som bäret Eembe



och frukten Enyandi, pressar fram livsviktiga oljor ur marulanötter och pumpafrön eller tillagar proteinpaketen termiter, larver och grodor.

Eftersom de flesta av de här, för oss och namibierna, udda livsmedlen innehåller det som många namibier saknar, t.ex. vitaminer och proteiner har en stor del av mitt arbete i Namibia gått ut på att försöka höja statusen och rucka på fördomarna kring larver, termiter, åsnekött och åsnemjölk. På varje kurs, möte eller seminarium försöker jag locka ur människor vad det är de äter, vad deras mor och farföräldrar åt och hur man kan tillaga och förvara. Sen diskuterar vi oss fram till varför just den larven eller roten är viktig att äta.

Sakta men säkert kryper stoltheten fram i gruppen och fler exempel på för mig annorlunda mat kryper fram. Det gäller att den som håller i trådarna kan lägga band på sina egna fördomar och inte med en min avslöja att man i Sverige knappast skulle komma på tanken att i gamla kohagen gräva upp feta vita larver stora som ett lillfinger att kalasa på!

LINDA LARSDOTTER

Mopani – fjärilslarver

100 larver
1 hackad lök
peppar
1 msk olja
chili
vittlök

Rensa larverna, koka tills mjuka, häll av vattnet. Stek lök, kryddor och larver i oljan.

Ur receptsamlingen: Food to keep Body and Soul together.
A Namibian Nutritious and Low-cost Food Recipe book
Sammanställd av artikelförfattaren