

Mandelas kamp genom mathistoriska ögon

KAN MAT HA NÅGON BETYDELSE i en befrielsekamp? Ja, menar den senaste boken om Nelson Mandela och hans kamp mot apartheid.

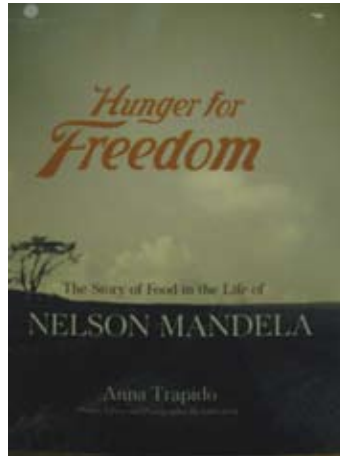
I "Hunger for Freedom" berättar författaren Anna Trapido om vilken roll maten spelade från kampens början till den dagen 1999 då Mandela avslutade sin politiska karriär.

Det var till exempel genom smörgåsar med pastrami och inlagd gurka som Mandela introducerades till kommunistisk teori. Under en lunch tog hans kollega och vän Nat Bregman fram sin pastramismörgås och bad Mandela att ta tag i den.

– Dra! sa han sedan.

Båda drog åt varsitt håll varpå den delades på mitten.

– Ät! sa han därefter och la till: Det vi nu gör symboliserar den kommunistiska principen att dela lika.



I kapitlet "The food for love" får vi läsa om Mandels favoriträtt. Han längtade så mycket efter Winnie Mandelas spagetti under åren på Robben Island att han lär ha sagt att om hon inte tillagade den när han släpptes från fängelset, skulle han ta ut skilsmässa.

HÄR FINNS OCKSÅ en rad traditionella recept som grishuvud med sky, umngqusho (bönor och majs), phutu pap (majsgröt) och umbhako (bröd som bakas i järngryta) samt flera indiska recept som Mandela blev bjuden på hos vänner.

Varsågod, här bjuder vi på Mandelas favorit. Mmmm, var smakpanelens omdöme. Smakar fylligt och gott av curry, vitlök och ingefära.

MARI DAHL ADOLFSSON

Spagetti med köttfärs à la Winnie Madikizela-Mandela

3 matskedar olja
1 hackad lök
2 teskedar färsk vitlök och ingefära blandat
2 matskedar curry
1 liten krossad röd chili
½ tesked gurkmeja
500 gr köttfärs
4 medelstora rivna tomater
5 curryblad eller lagerblad delade i mindre bitar
250 gr spagetti
150 gr riven cheddarost
1 äggula
salt och peppar

Sätt ugnen på 180 grader. Fräs löken i oljan tills den blir mjuk. Tillsätt curry, torkad chili, gurkmeja och vitlöks- och ingefärsblandningen.

Låt allt fräsa på svag värme i några minuter så att det börjar lukta gott från kryddorna. Lägg i köttfärsen och stek tills den är genomstekt. Tillsätt tomater och curryblad eller lagerblad och låt allt småputtra i tio minuter. Salta och peppra efter smak.

Koka spagettin al dente, håll av vattnet och ställ åt sidan. Lägg en femtedel av köttfärssåsen i en ugnsfast form och en fjärdedel av spagettin ovanpå. Fortsätt med lager på lager tills du har fem lager och köttfärs överst. Blanda ihop osten och äggulan och lägg ovanpå köttfärsen.

Ugnsbaka tills rätten är gyllenbrun, cirka 20–30 minuter.

