

På jakt efter det äkta kapmalajköket

Namnet kommer från melayou, ett språk i Indonesien, och köket saluförs som en sydafrikansk specialitet som ingen turist i Kapprovinsen får missa. Men det äkta kapmalajköket är svårt att hitta.

FLERA RESTAURANGER I KAPSTADEN har rätter med kapmalajursprung, som bobotie, köttfärsrätten med torkad frukt och toppad med ägg. Don Pedro i Woodstock är en sådan restaurang, en lite skamfilad kvarterskrog där kan man äta milda curries med lamm, kyckling eller bönor, kryddiga frikadeller med smortjie, en tomatsås och naturligtvis bobotie. Ibland får man livejazz till.

Men det bästa stället att gå till, sade mina bekanta, är Biesmielah i Bo-Kaap, en stadsdel traditionellt befolkad av muslimer. Dekoren är arabiskinspirerad och ingen öl kan svalka din strupe där. Vi äter denning fleis, en söt lammgryta och återigen mild curry, och ris med mandel. Mycket gott. När vi frågar servitrisen vad kap malajmat egentligen är svarar hon glatt att det är mat med rötter i Malaysia. Restaurangägarens son hade inte mycket bättre koll.

– Kap malaj är som indisk mat, fast med mindre kryddor. Du borde gå till vår andra restaurang istället, där serverar vi bengalisk mat!

Personalen på Biesmielah verkade inte ta traditionen på allvar. Mina bekanta i Kapstaden sade nu att riktig kap malajmat äter man bäst hemma hos folk. Det är en tradition för hemlagat.

— Sina egna traditioner tänker man ofta inte så mycket på. Men jag kom utifrån och hade massor av frågor kring matlagningen och alla traditioner.

Så jag började forska i saken, säger Cass Abrahams, kock, forskare och kokboks författare.

FRAMGÅNGSRIKT FÅR MAN SÄGA. Cass föddes i en kristen familj i Johannesburg men blev kär i en muslim och flyttade till Kapstaden. Där intresserade hon sig för mattraditionen i den nya kultur där hon nu skulle ingå. Hon har intervjuat gamlingar på jakt efter recept, skrivit kokböcker, rest runt världen och lagat mat, öppnat en egen restaurang och stängt den igen. Nu är hon en något grånad dam med torr humor som ger matlagningslektioner i hemmet utanför Kapstaden och planerar nästa kokbok.

– Man hittar ingen vettig restaurang för kap malajmat här i stan, konstaterar hon torrt. BBC tog mig till Bo-Kaap Kombuis för ett matprogram, men där lagade de inte riktig kap malajmat. Ägarna sade att det spelar väl ingen roll att det inte är den riktiga traditionen, utlänningarna vet ju ändå inte hur det ska vara. Jag fick skämmas.

Cass plockar fram färsk kyckling, lök, tomat och kryddor, varav några hämtas från den välordnade lilla trädgården. Hon känner direkt på smaken om någon försökt tillaga en fryst kyckling. Det blir aldrig samma sak. Vi strimlar kycklingen, vänder bitarna i mjöl med lite currypulver och friterar dem lätt för att stänga inne safterna och ge färg.

Kap malaj är ett blandkök, influenserna kom med kolonistörerna från Portugal och Holland och med slavar från Indonesien och Indien. Även khoi-sanfolket bidrog med kunskaper om örter och grönsaker som waterblommetjie och vildfikon.

– Det sägs att slavar började smyga i lite kryddor i den trista holländska maten. Men traditionen är främst muslimsk.

CASS JOBBAR PÅ. GENERÖST MED LÖK ska stekas tillsammans med kummin tills den blir genomskinlig. Då ska tomaterna och kycklingen i och koka en kort stund. Två bitar yellowtailfisk täcks av en nyblandad kryddpasta och steks i generöst med olja. Till det hastigt wokade grönsaker med kikärter och vitt ris. Snabbt, enkelt och väldigt gott. Allt handlar om att balansera smakerna, sött mot starkt eller syrligt. Efter ett kort men intensivt arbetspass kan vi servera tre rätter plus ris.

Min jakt efter det undflyende kap malajköket har kommit till sitt slut, konstaterar jag mätt och belåten vid Cass Abrahams bord.

VIKTORIA OLAUSSON

