



RØDDER

GHANESEREN KWAME ADAMS HAR ÅBNET RESTAURANT 'MAMA AFRICA' PÅ GRIFFENFELDSGADE I KØBENHAVN. MÅSKE FÅR HOVEDSTADEN NU ENDELIG SIT LANGTIDSHOLDBARE AFRIKANSKE SPISESTED?



TIDLIGERE AFRIKANSKE RESTAURANTER i København, såsom Tanzanite, Africafé og Le Tam Tam har alle haft hårde kår og begrænset levetid. Disse dunkle omstændigheder skræmmer dog ikke kokken Kwame Adams, som har 20 års erfaring i faget og ikke er et øjeblik i tvivl om, at hans nye restaurant vil overleve. Han har tidligere arbejdet på en restaurant i Thailand og en række franske restauranter i Danmark – og faktisk

skrev Djembe en artikel om ham tilbage i 1993, hvor han arbejdede på den tunesiske 'La rose de Tunis'.

For to år siden besluttede han sig til, at tiden var inde til at åbne sit eget sted. Valget faldt på de lokaler, hvor den hedengange Africafé tidligere lå.

Jeg fortæller Kwame, at Le Tam Tam i Valby nu også er lukket, og det bliver han ked af at høre; "Det er en skam! Jo flere afrikanske restauranter der er, desto bedre for forretningen," siger han.

PALMESOVS

Kwame Adams har lavet mad, siden han var seks. Faren var chefkok på en restaurant, men kunne ikke læse engelsk, så Kwame måtte oversætte for ham. På den måde startede han også selv med at kokkere i en ung alder.

"Jeg serverer retter fra alle hjørner af Afrika og tager udgangspunkt i traditionelle afrikanske opskrifter, men stort set alle retterne her er mine egne kreationer, inspireret af fransk kogekunst," fortæller Kwame, mens rytmer fra moderlandet danser ud af højtalerne i køkkenet. Der er en god stemning her. Og adskillige 'Mama Africas' pryder væggene i de to spisesale – nemlig en fotoudstilling af afrikanske kvinder fra forskellige lande.

"Man kan få alle råvarerne til afrikansk mad hos de pakistanske grønhandlere her i København. Og hvis der skulle være noget, man ikke kan skaffe, så vil der altid findes en anden ting, der kan erstatte

smage og i løbet af mine tyve år som kok er der kun fire, der har spurgt efter salt og peber", svarer han, ikke uden stolthed.

Jeg spørger Kwame direkte, hvad forskellen på Mama Africa og de tidligere afrikanske restauranter er. Hvorfor tror han, at han vil overleve i denne branche?

"Det handler om den mad, man laver", siger han eftertænksomt. "Siden jeg åbnede i oktober 2004, har der været gæster, som er kommet igen fem-seks gange. Og man skal have tålmodighed for at åbne sit eget sted. Man skal regne med at det tager mindst et år, før det giver overskud. Men jeg ved, at mine gæster er meget tilfredse med, hvad de får her. Og jeg har jo ikke åbnet Mama Africa, fordi jeg vil være rig. Jeg gjorde det, fordi jeg elsker at lave mad. Og når gæsterne går herfra og siger, at det smagte vidunderligt, så er det lige så godt som at have milliarder i banken," siger han og jeg mærker, at han virkelig mener det.

Det er dog ikke just afrikanske stamgæster, der ringer og booker bord hos Kwame.

"Nej, dem ser jeg ikke mange af her", griner han. "De fortæller mig bare, at for 50 kroner kan de selv lave mad til en hel familie i en uge!"

Kwame gør en lækker grillet grønsagspuré klar til de grillede rejer. Hans brasilianske eks-kone er netop kommet for at hjælpe til i køkkenet, og inden længe kommer aftenens første gæster.

HVORDAN ER MADEN?

Djembes smagepanel har været på besøg på Mama Africa og tror på restauranten. De giver en gennemsnitlig karakter på 4,2 ud af seks djember for maden set i forhold til dens pris og 3,5 djember for indretning, 'hygge' og betjening. Her er lidt notater fra dugen:

"Hjemmebagt brød med fennikel – lækker skorpe, men lidt for klæg krumme.

Forret: god, fast, blød moden avocado, lækre grillede rejer, syrlig grillet grønsagspuré – god eksotisk balance. Sødlig, lidt gummiagtig palm wine med en lidt dorsk kalksmag. Autentisk!

"Afrikansk musik i behageligt niveau. Friskbagt sprødt brød med noget som ligner chilisaucen, men som smager langt bedre."

"Finest Q-lager dejligt øl (Kenya). Palmi, husets sidste flaske, blev delt. Fin til brød med spicy chili-dyp – vækker op, gi'r energi. Spark i røven.... De to pigers kvindeportrætter (Carol Beckwith & Angela Fisher) er rigtigt dårligt præsenteret – klippet ud af bogen? Flere i samme ramme. Sådan hænger man ikke gode billeder op! Fin pipfugl med dejlige grøntsager, frisklavet, 128 kroner. Cassavakage med is & frugt – fin dessert til prisen: is, kage & frugt m. solbær sovs."

"Cassavakage med choko-is & frugt & ... ØV, blev snydt for min solbær coulis (minus points!)"

MENUEN PÅ BILLEDERNE

Forret:

Hvidløgssstegte rejer med grillet grønsagspuré og avocadoskiver

Hovedret:

'Frango Ækvatoria'. Udbenet grillstegt perlehøne med pickle-snoddesaucen og farserede grøntsager

Dessert:

Cassavakage med is, frugtsalat og solbær coulis

Mama Africa – Griffenfeldsgade 17, 2200 København N.

Tlf: 35 39 49 89



det," siger den 54-årige kok.

Den notoriske palmeolie er en central ingrediens i det ghanesiske køkken. Kwame har dog valgt at undgå den:

"Man er nødt til at justere maden lidt til de danske ganer. For eksempel er det ikke så velset med meget olie i maden her. Derfor har jeg udskiftet palmeolien med palm sauce, som har en god smag, men ikke er nær så fed."

Jeg bemærker, at der hverken står salt eller peber på nogen af bordene og spørger Kwame, om det er en bevidst beslutning.

"Det er med vilje. Jeg krydrer maden, som jeg synes den skal

