

# Tanzania



ZANZIBAR LIPSTICK.



NELLIKEBLOMSTER.



PLUKKEMODEN LIPSTICK.



VANILJE. Fotos: Aske Munck



# Krydderisafari på paradisoen

På den tanzaniske ø i Det Indiske Ocean gror en skatkiste af stærkduftende krydderier. Her, i jordens rødder, træernes bark og buskenes blomster, kan man finde grundessenserne i det arabisk-afrikansk-indiske køkken, som er Zanzibars stolthed.

CHRISTINA ZEMANOVA OG ASKE MUNCK,  
ZANZIBAR

Se her. Smag, men forsigtigt«, siger vores guide Jamur, mens han knækker et par grønne bær af den lille klase og lægger det i de fremstrakte hænder.

Bærret, der er på størrelse med en ært, knaser ferskt mellem tænderne og en brændende fornemmelse breder sig i munden.

»Det er peber«, siger han og smiler bekræftende af sveden, der pibler frem på vores pander.

»De grønne er de mindst stærke. Når man skræller yderkanten af og lader dem modne, bliver de sorte eller hvide. Så dem skal I nok ikke spise rå«, foreslår han og griner højt.

Det er eftermiddag på Zanzibars højslette. Det tæt bevoksede landskab, vi spadserer rundt i sammen med Jamur, ligner for det utrænede øje enhver anden skov, der gror på den smukke ø i Det Indiske Ocean.

## Slaver og krydderhandel

Men planterne her har et formål. De er smagen af øens stolte køkken, og plantage efter plantage er bygget for at sørge for, at de bliver høstet, behandlet og solgt videre både lokalt og til fjernere egne. Alt det velsmagende ved det afrikanske og arabiske Zanzibar-køkken – alt kan findes her i det skyggefulde slettelandskab. Hvis bare man ved, hvor man skal lede.

Det gør Jamur. Og det er en særegen oplevelse at plukke, grave, snitte og snuse sig vej til de duft- og smagsoplevelser, der i vores del af verden ankommer i små doser, kvast til ukendelighed og klar til brug i hermetisk lukket plastik.

Zanzibar ligger tæt op ad det tanzaniske fastland.



I gamle dage handlede de søfarende med alt fra afrikanske slaver til asiatiske tekstiler, og ikke mindst krydderhandlen var i mange år en af de vigtigste brikker i Zanzibars økonomi.

Selv om indtægten fra turismen for længst har sejlet krydderkronerne agterud, er Zanzibars befolkning stadig knusende stolte af deres krydderier, fortæller Jamur, mens han tager fat i noget, der mest af alt ligner en bunke forvoksede bønner.

»Kan I gætte, hvad det er?«, spørger guiden og betragter de lange, grønne bælg med tænksom mine.

Det er vanilje, ingen tvivl. Selv om det er lidt svært at opsnappe den karakteristiske sødlige duft fra den umodne frugt.

»De skal tørre længe i solen, og først når de skifter farve, er de modne«, forklarer han.

På et træ i nærheden plukker han en grøn bælgfrugtliggende sag. Det lugter sødligt. Det er kardeomme.

»Vi bruger det i te og kager. Og når vi kører spritkørsel, for så kan politiet ikke lugte, at vi har drukket. Det tager brodden af alkoholholdningen«, siger han gravalvorligt og sætter kursen mod det, han højtideligt erklærer er Zanzibars krydderikonge. På de et par meter høje træer hænger de smukke røde og lyserøde blomster på række og vajer blidt i den svage brise. Jamur tager fat i blomsten og ruller den mellem sine fingre. Lugten er ikke til at tage fejl af: nellike. På den nærliggende ø Pemba vokser den overalt, fortæller han.

For at fuldbyrde julestemningen tager han fat i et træ, der står lige ved siden af. Det er kanel. Alle dele af træet kan bruges. Men til forskellige formål. Bladene bruges til te, barken til kanelpulver og rødderne til medicin.

Vi begiver os gennem et krat og krydser et par kæmpeskolopendre, der kribler forbi os i underskoven. En kvinde er i færd med at feje foran en klinet rødlerhytte i en lille landsby, der ligger midt i plantagen. To børn leger med et par kluntede hundehvalpe.

Jamur stopper op ved en undselig gevækst, der mest ligner en bambus i miniformat.

## Duftende rødder

En lokal dreng tager sin lommekniv frem og graver rundt om roden med den. Han skærer et stykke af og børster jorden af med fingrene. Roden virker bekendt, og da drengen snitter den beskyttende mørke overflade af, kan man genkende den hvasse duft af frisk ingefær.

Klokken er efterhånden blevet mange, og solen står lavt. Og for at undgå øens glubske moskitoer, der jager ved solnedgang, beslutter vi os for at gå hurtigt forbi chilitræer, muskatbuske, jasminblomster, citrongræs, stjernefrugter, mangotræer, ananasbuske og kokospalmer.

Jamur er gået i forvejen og står nu under et træ og kalder på os.

Vi bevæger os nu fra kogekunstens til kosmetikens domæne, forklarer han.

Han plukker et bær fra en lavthængende gren, åb-

ner det med fingerspidserne og klemmer sammen om de små frø, der gemmer sig i bærrrets indre. Blommen på fingeren bliver øjeblikkeligt knaldrød.

»Denne frugt hedder anarto, men vi kalder den Zanzibar Lipstick. Den bruges til kosmetik. Inderne putter den i panden, og kvinderne her på øen smører den på læberne«, fortæller han.

Den lille dreng er fulgt efter og maler beredvilligt læberne røde og sætter en rød prik i panden.

Zanzibar Lipstick bruges også til at farve den lokale karryblanding, fordi den er meget billigere end safran.

En af de helt store eksportvarer er ylang-ylangfrugten. De karakteristiske blomster overdøver næsten alt andet og virker nærmest som et naturligt forekommende parfumekondensat. Det er da også den europæiske duftevandsindustri, som aftager størsteparten af blomsterne. De lokale på Zanzibar bruger den som en billig og 100 procent naturlig Wunderbaum, der giver frisk luft i en indelukket stue eller bil, fortæller Jamur.

Drengen rækker os en kurv flettet af bananpalmeblade, hvor han har samlet alle turens dufte, som fylder taxaen på vej tilbage til hotellet.

christina.zemanova@pol.dk

aske.munck@pol.dk

## ZANZIBAR

**Krydderiture:** Alle turistbureauer og hoteller arrangerer guidede krydderture, men det letteste og billigste er at smutte ned til havnen i hovedbyen Zanzibar Town og spørge sig frem. Det bør ikke koste mere end ca. 70 kroner for to.

### Gode råd til rejsen:

**Klima:** Tropisk, varmt hele året.

**Prisniveau:** En hovedret koster ca. 30 kr. på en pæn restaurant.

**Valuta:** Tanzaniske shilling kan haves i automater, men medbring dollar, da de fleste alligevel sværger til dem, og prisen tit er højere, hvis man betaler i lokal valuta. Husk også dollar (ikke euro) til visum og udrejsegebyr (hhv. 50 og 30 dollar).

**Etikette:** Kvinder bør dække sig til, når de er i byerne, da størstedelen af indbyggerne er muslimer, og topløs badning er forbudt.

**Transport:** Der går ingen direkte fly fra København til Zanzibar. Flyv f.eks. over Paris med Air France og videre over Nairobi med Kenya Airways. Fortsæt til Zanzibar med Kenya Airways. Flere charter-selskaber arrangerer dog badeafstikkere til Zanzibar som en del af safaripakker.

**Logi:** Mange bor et par dage i Stone Town, hovedbyens gamle del, men øen er ikke større, end at man lige så godt kan bo på en af de skønne strande. F.eks. i afslappet luksus på Karafuu Hotel på Michamwi-halvøens smukke østkyst i stilfulde bungalows med terrasser, havudsigt og god mad.