

Kerala - krydderikysten



Krydderi forretning i Kochi

Den indiske syd-østkyst ud mod Det Bengalske Hav er her i den tørre vinter temmelig afsvedet, ihvertfald hvor der ikke er vandingskanaler til rismarkerne. Vi har kørt omkring 30 timer med tog og bus gennem disse områder med livlige landsbyer, overordentlig venlige mennesker og masser af hellige templer - helt ned til Indiens sydspids, hvor også Det Arabiske Hav og Det Indiske Ocean skyller ind.

Her landes morgen og aften store mængder fisk, hvor de fleste er fanget på lange liner med kroge, som hver kano-båds besætning (3-4 mand) dagligt forbereder sidst på eftermiddagen.

Blandet med de snevrende

gamle koner sidder fiskerne overalt i de små gyder ned mod havet, hvor de henholdsvis binder sidekroge på linen, sætter små fiskestykker på som madding, og meget pertentligt ruller det hele sammen i en fiskekasse, hvor krogene med madding placeres i rækkefølge på bunden i noget specielt sand til at holde den frisk.

Fiskerne sidder på jorden, og man skal træde forsigtigt for ikke at komme til at få en fiskesnøre om fødderne, så hele den omhyggeligt lagte line kommer i uorden. Når fiskene er landet, bæres fangsten - der er fastgjort med et reb på en lang bambusstang - mellem to af fiskerne op fra sandstranden, hvor bådene er trukket op - eller rettere rullet op på nogle runde palmestammer. Heroppe i menneskemylderet går auktionarius rundt, tager mod tilbud fra køberne, og skriver detaljerne ned i en lille lommebog, inden han er videre til næste parti. En stor del af fiskene bliver skovlet op i kasser med is og læsset på et par let ramponerede lastbiler, der skal sørge for, at byerne inde i landet kan få friske fisk næste morgen. Derefter handler husmødre, fiskehandlere, restauranter og småagenter, alt imens underentreprenørerne, der sidder på jorden i udkanten af dette velordnede kaos,

har travlt med afskrabning af skæl, flåning, filetering og udbening. Meget praktisk er der nærmest en losseplads bag dem, hvor kragerne, der hernede har erstattet måger ved havet, har kronede dage med fiskeskind og indvolde.

Faktisk må man desværre sige, at bortset for området lige uden for ens egen dør, hvor sand og affald pænt fejes væk (udover den nærmeste kant), så anvendes faktisk alle ikke-beboede jordstykker som en slags losseplads.

De mange timer, vi har tilbragt i tog og busser, har også været interessante. Dels har vi snakket med mange flinke mennesker - og har vist dem de utrolige billeder fra Danmark med meterhøje snedriver og naturligvis vores familie - men der er også meget at kigge på: Landsbyer med ledvogter ved hver eneste sandet vej, der krydser skinnerne, hvor de sort-gule tuk-tuk'er, cykler og oksespand tålmodigt venter på at det lange tog skal passere. Glimt af en menneskemængde, måske et bryllup, hvor det i forvejen farverige tempel er pyntet med store blomsterranker og hvor især kvinderne er iøjnefaldende med deres farvestrålende saris og jasminer i håret. Mænd i døråbningen, der betragter toget, kun iført lungi om livet - åbenbart status med bar overkrop, da de arbejdende mænd, der hakker og graver den hårde jord og bærer den væk i flettede kurve på hovedet, alle har skjorte på, for at beskytte mod den kraftige sol.

Vi er nu i staten Kerala, hvis vestkyst er et filigran af tusindvis af små og store kanaler. Efter et par færgeoverfarter kom vi til en ø, hvor befolkningen lever helt af hvad naturen tilbyder: Kokospalmer skygger sejladserne mod den brændende sol, men derudover bruges bladene til hustage, vægge og gavle, stammerne til bygnings- og møbeltræ, nødderne tørres og fra kødet udvindes olie (der anvendes til madlavning og ikke mindst til hårolie til både kvinder og mænd), skallen trevles op og laves til reb og kokosmåtter og endelig ender en del også i de små toddy-barer som palmevin. Nogle af kanalerne er lukket og bruges til opdræt af fisk og rejer, og på bredden dyrkes ananas, cashew- og muskatnødder.

Vi er jo på Malabar-kysten, det sagnomspundne område, som datidens kolonimagter sloges om for at få adgang til de eksotiske krydderier, der af de europæiske hoffer blev betalt med det pure guld. I Kochi er der stadig minder om portugiserne, hollænderne og englændernes tilstedeværelse - og som noget specielt på disse kanter, et velbevaret jødisk kvarter, idet jøder i høj grad sad på handlen med krydderier. Inden turen læste jeg bl.a. en slægtsroman om en jødisk familie her i byen, hvor patriarkens første barnebarn blev undfanget bag sækkene med tørret ingefær i de store lagerbygninger. Der er i dag kun 8 jødiske familier tilbage, og ironisk nok så er det nu muslimer, der har overtaget disse forretninger.

Mine få arabiske vendinger kom derfor igen til nytte, når jeg gik ind i lagerhusene og spurgte om jeg måtte se mig lidt omkring, og overalt blev budt velkommen. Her lå stabler af jutesække med tørret ingefær i forskellige kvaliteter, klar til eksport, og også sort peber og te blev båret ud til de ventende købere. Hvor fascinerende at læse en stor bog og så få lejlighed til at gå i de samme gader og se de samme krydderilagre, som handlingen udspringer af - både bog og virkelighed går på denne måde op i en højere enhed.

Og for til slut lige at følge op på de gastronomiske herligheder, som jeg nævnte i forrige brev, så er den nye topscorer sværdfisk i malabar sovs, velkrydret med bl.a. løg, ingefær og chilipeber, men hvor man alligevel kan nyde den lækre fisk.