



Varva lata dagar vid stranden med besök på kryddodlingar i Kambodja.

# Resor med sting ger minnen för dina sinnen

Text och foto // Ulf Hjelting

**Många av de minnen vi tar med oss hem från resor har vi två särskilda sinnen att tacka för: smaken och lukten. Vi har över tiotusen smaklökar och hela tjugo miljoner luktceller, som hela tiden förnyas. Att smaka och lukta på kryddor, frukter och grönsaker är genvägen till att lära känna nya länder och skapa minnen för livet.**

En matvandring eller en dag på matmarknaden utomlands kan bli den mest spännande upplevelsen på din nästa "kryddresa". Här är fem korta reseguider till länder med karaktäristiska kryddor som har gett mig extra goda och väldoftande resminnen:

**"På Sothy's Farm** i Kampot, södra Kambodja, är det knäpptyst, så när som på ett ständigt knaster. Det knastrar om de snustorra buskarna, knastrar om fötterna när besökarna går mellan pepparbus-

karna, knastrar om frukterna som försiktigt plockas för hand. Peppar har odlats i Kambodja i över tusen år och frukterna från regionen Kampot anses vara bland de bästa i världen. Varför är det så? undrar vi men får inget svar. Istället får vi lite av kryddan i handen.

Guiden hinner inte ens säga "smaka" förrän det blommar eukalyptus och brinner söta eldar på tungan. Det är ordenligt drag och kaxig styrka i smaken. Jag förstår rätt snabbt att han inte behöver säga så mycket när besökarna ställer den frågan.

Svartpeppar är den halvmogna pepparfrukten som torkats oskalad. Under torkningen svartnar skalet. Vitpeppar däremot, är den mogna pepparfrukten som skalats. Smaken är lite mer fadd och flyktig än svartpepparns. Grönpeppar är den omogna pepparfrukten, som är mildare och smakar örtigt och fruktigt och rosépeppar är, namnet till trots,



Sothy's Farm i Kampot, Kambodja, odlar svartpeppar på ekologiska odlingar.



Peppar i olika torkningsgrad och styrka.



Pepparn skördas i september-november i Kambodja.



Chilensk chili sätter sting på många av landets typiska rätter.

ingen exotisk kusin till pepparn utan helt enkelt en frukt från träd som är släkt med cashewträdet.

**Nära regionen Kampot** finns också den berömda fiskmarknaden i Kep, som är känd för sitt morgonpigga myller av människor och spännande fångst från havet. Vi är här tidigt, till och med innan solens uppgång, för att se när fiskarna drar in sina första nät med nattens fångst. När smaklökarna och luktsinnet fått sitt, finns paradisoarna i Koh Rong för att vila kroppen och ge själen ro. Här är det stilla och vykörtvackert, för masssturismen håller sig ännu på behörigt avstånd i Sihanoukville. Vi reser enkelt hit, bara med en ryggsäck för det nödvändigaste. Den större packningen lämnar vi i hamnstaden, där båten ut till öarna avgår ifrån. På Koh Rong sover vi i hängmattor och dricker kokosvatten direkt ut nöten, som en verklighetsversion av Pippis pappas Kurrekurreduttö."

**På Sri Lanka** lär man sig snabbt den livsviktiga skillnaden mellan kassiakanel och

ceylonkanel. Den senare kallas även "äka kanel" och då kan man ju förstå lankesernas oro att bli bortvald till förmån för den "falska", billigare, kanelen.

Kanel är en krydda som hör hemma i många länder. I Sverige förknippas den främst med bullar och julkryddning, men på bland annat Sri Lanka används den mest i maträtter och te. Där växer de tropiska kanelträden, vars bark mals till den smakarika kryddan. Kanel ingår bland annat i kryddblandningen garam masala och chaite, som resvana svenskar har lärt sig älska och tagit med sig hem

På Sri Lanka passar vi även på att besöka kryddträdgårdar i Kandy och teodlingar på landsbygden. Förutom i mat och dryck använder lankeserna många kryddor som mediciner, något vi får prova på i ett ayurvediskt hälsohem. Med örter och stenar behandlar de olika skavanker som avslutas med ett djupt, avslappnande ångbad.

Är du på Sri Lanka får du inte missa Lejonklippan i Sigiriya och "tandtemplet" Sri Dalada Maligawa i Kandy. Du kan få trängas med en del andra besökare,



Glada miner i Ecuador.





Färgstarka, smakrika kryddor på marknaden i Chile.

men behåll lugnet efter hälsobaden kvar i kroppen, så kommer du klara av både 40-gradig värme, kaos av folkliv och envetna försäljare.”

**På Madagaskar** är vanilj så mycket mer än bara de små, svarta prickarna du kan ana i hemmens vanligaste glass. Det är blommiga, silkeslena och kittlande söta smaker som extraheras ur vaniljorkidéns torkade frökapslar. I de flesta länder är nästan all ”vanilj” som konsumeras tyvärr kemiskt framställd, då äkta vanilj är väldigt dyrt. På Madagaskar däremot, är det snarare en bordskrydda bredvid salt och peppar. Den stora ön i Indiska Oceanen står för över hälften av all vaniljproduktion och har förstäligt nog smaksatt många av sina traditionella rätter med kryddan.

Det är inte bara vaniljorkidén som lockar besökare till Madagaskar, även andra blommor som är unika har satt ön

på världskartan. Många arter bland både djur och växter på Madagaskar är endemiska, vilket betyder att de bara lever där. Lemurer är några av dem, som går att se vilda i både de torra skogarna och i djungeln.”

**Chile och Chili** har egentligen inget att göra med varandra, förutom att Chile är en av världens främsta chiliproducenter. I Chile heter chili dessutom ”ajj” och används på många fler sätt än vad vi är vana vid i Europa. Den chilenska chilin ligger högt upp på scovilleskalan, som anger hur starkt ett livsmedel är. Chilin, speciellt mapuchechilin som härstammar från ursprungsbefolkningen med samma namn, har en särskilt ”rivig” smak som förhöjer chilenska maträtter som grillat kött med chilisåsen pebre och potatisgrytan cazuela.

Chilin växer på buskar i stora delar av landet och säljs ofta torkade i stora klasar

på matmarknader. Besöker du de större städernas marknader, som i huvudstaden Santiago de Chile eller kuststaden Valparaíso, kan du hitta hundratals olika sorter med varierande styrka, färger och användningsområden.

Chile med sin långa kust har också många fina stränder med fascinerade natur och djurliv. Sjölejonen trivs i det kalla Stilla Havet och ligger gärna och solar sig i fiskebyarna. I inlandet däremot, kan du åka skidor i Anderna eller besöka några av de många vingårdarna i de centrala delarna.”

**Från Ecuador kommer** en av världens finaste kakaosorter. Ecuador står bara för en ynka procent av världens kakaoframställning, men kakaoplantagen är ger viktiga inkomster för bönderna i både form av bönor och turism. I Ecuador odlas främst bönor av typen forastero, andra sorter heter criollo och trinitario.

Den lilla staden Mindo, två timmars resa från huvudstaden Quito, är känd för sina vackra fåglar, sagolika natur och ovanliga fjärlar – men framförallt för kakaon. Vissa gårdar erbjuder både boende med helpension och besök på både plantagen och i chokladfabriken. Här tillverkas det mesta i småskaliga former och alltid för hand. Det är en upplevelse för både små och stora att se hur bönorna på trädet kan förvandlas till en djupt chokladig brownie – för att inte tala om smakerna sen!

Även om inte dina tiotusentals smaklökar ”tar semester” på din semester - och de tjugo miljoner luktcellerna inte heller vilar på en välkryddad resa - har du säkert samlat på dig många nya minnen i form av smaker och dofter. Det får du bara genom att resa i världen, och det slår vilket väl sorterat kryddskåp på hemmaplan som helst.