Vietnams spiskammer

Klokken har ennå ikke passert seks da vi setter oss i den smale sampanen som skal ta oss med til det største flytende markedet i Mekongdeltaet. Om noen timer vil solen brenne seg gjennom alt vi har av solfaktor, men inntil videre føles luften sval mot ansiktet. En rosa stripe i horisonten er alt som vitner om at en ny dag er i anmarsj.

Vinh drar i gang motoren. Den ser mer ut som en overdimensjonert stavmikser enn en påhengsmotor, men gjør jobben. Da han hentet oss i går ettermiddag, var det lavvann, og vi måtte stoppe titt og ofte for å pirke plastposer og rester av fiskegarn ut av propellen. I dag står vannet høyt, og Vinh har ingen problemer med å navigere de trange kanalene. Den litt for store båten med den altfor tunge mursteinlasten vi passerte i går, er borte. Om den fortvilte eieren klarte å få den av grunnen selv eller om tidevannet gjorde jobben, vet jeg ikke.

Grålysningen er allerede i ferd med å slippe taket. Det går fort så nær ekvator. Innimellom får vi et glimt av liv bak den tette vegetasjonen som har kastet av seg nattens gråtoner og nå åpenbarer seg i all sin grønne prakt. Det er ikke rom for biler på den smale betongstripen som slanger seg langs kanalen. Veien er bygget for tohjulinger. Noen med motor, andre uten. Vietnameserne er selve definisjonen på morgenfugler. Vi møter hele familier klemt sammen på én moped og unger på sykkel. De er på vei til skolen, ulastelig antrukket i mørke bukser, kritthvite skjorter og med et lite rødt tørkle i halsen. Vi hører brødmopeden før vi ser den.

– Banh mi, lyder en sprukken høyttalerstemme.

Vi er ikke videre stø i vietnamesisk, men vi kjenner ordet for hvetebakst. Ganske riktig. Den store pleksiglassboksen på mopedens bagasjebrett er fylt med baguetter. Er de fra bakeriet som leverer til gjestehuset der vi bor, burde de få ben å gå på. Lettere og luftigere bakverk skal man lete lenge etter. Det nesten hundre år lange tvangsekteskapet med Frankrike har i det minste ført én god ting med seg.

Frukt og grønt

Etter en liten halvtime er vi på markedet. Det er blitt helt lyst nå. Trebåtarmadaen er badet i et lunt lys, men det er ennå ikke så varmt at selgerne har dekket til frukten som ligger sirlig stablet på dekk. Jeg har blitt fortalt at det er et engrosmarked, men blir like fullt overrasket over mengdene. Vannmeloner, ananas, papaya og mango. Gresskar, løk, kål og rotfrukter i alle farger og fasonger.

– For ikke lenge siden var de fleste som bodde her analfabeter. For å fortelle kjøperne hva de hadde å tilby festet selgerne frukt eller grønnsaker på en bambusstang, forteller Linh, eller Jack som han kaller seg, og peker mot en bambusstang med beter, gresskar og gulrøtter.

Selgerne bor om bord. Det er et spartansk liv, men når solen steker som verst, er temperaturen langt mer behagelig her ute på elven enn på land. Det er mange smårollinger å se, men ingen i skolealder. Analfabetisme er noe som hører fortiden til. Når barna fyller seks, er det slutt på å følge foreldrene i skytteltrafikk mellom frukt- og grønnsakhagene dypt inne i deltaet og markedet ved Can Tho. Mellom de store salgsbåtene kryr det av mindre farkoster. Noen sørger for frokost til selgerne, andre er der for å handle. Noen av båtene ser på oss.

– Ifølge legenden beskytter øynene som er malt i baugen mot onde ånder og monstre, sier Jack.

Beboerne på en av ananasbåtene har funnet sin egen lille nisje: turistene. En kvinne skreller og renser ananas i stort tempo. Hun lar stilken sitte på og deler frukten i to. Hvem kan vel motstå en solmoden ananas på pinne.

Det er tonnevis med frukt og grønt på markedet, og på kanalene møter vi med jevne mellomrom små prammer fylt til randen av bananer. Men så langt har jeg ikke sett så mye som snurten av en åker eller frukthage. Vi vet de er der et sted bak de forvokste stueplantene som holder elvebredden på plass. Deltaet er Vietnams spiskammers. Sett fra flysetet minner labyrinten av vannveier, som gjennom århundrene har vært den viktigste ferdselsåren, om smale, buktende tusjstriper av mørkegrønt mot en bakgrunn som kunne vært malt av Picasso – om han hadde gått inn for kamuflasjefarget kubisme. Da Vinh, med hjelp av noen enkle engelske gloser, litt tegnspråk og oversettelsesprogrammet på smarttelefonen, inviterer oss inn i naturens egen produksjonshall, er vi ikke vanskelige å be.

Han tar til høyre. For oss ser det ut som om vi er på vei rett inn i buskaset. Etter noen hundre meter stopper motoren. Vi glir rundt svingen og blir møtt av en bitteliten kvinne i en flis av en båt. Det er ingen elvevrede å spore. Kvinnen i solhatt og sjokkrosa bukser pludrer vennlig med Vinh i de ti minuttene det tar å få det som en gang var fiskegarnet hennes ut av propellen. Å bli sint er å tape ansikt.

Hagen er ikke stor, kanskje et par mål, men det tar likevel nærmere en halvtime å gå rundt. Gresset rekker oss til midt på låret og snorene som binder opp noen av plantene fungerer som snublefeller. Bladene på de ulike frukttrærne varierer fra store til enorme. Det er bare ett ord som til fulle beskriver Vinhs frukthage: grønn. Å vite når frukten skal høstes, er alt annet enn enkelt. Både bananer og appelsiner har grønt skall selv når de er modne, og på papaya-trærne er det blomster, kart og plukkeklare frukter på ett og samme tre. For vietnameserne er papaya først og fremst en grønnsak. De grønne papayaene er friske og syrlige og brukes i salater toppet med kjøtt eller reker og smaksatt med peanøtter, friske urter og en dressing av lime, chili og fiskesaus. Bare ananasbuskene bryter med det grønne. De er til gjengjeld så røde i toppen at det nesten ser uvirkelig ut.

Vinh plukker et stjerneeple, klemmer det mellom fingrene og deler det i to så vi kan få smake. Han skriver noen ord på telefonene og viser oss: brystmelk. Det vietnamesiske navnet på denne merkelige frukten er beskrivende. Den lille massasjen har fått det trillrunde, grønne eplet til å frigi mengder av hvit melkesaft.

Det er på tide å komme seg tilbake. I Villa My Long venter lunsjen. Høydepunktet er en klar fiskesuppe. Balanse er stikkordet i det vietnamesiske kjøkken, og Fru Ut er en mester i faget. Suppen er frisk og lett syrlig. En anelse chili sørger for et lite bitt mens ananasen tilfører sødmen som er så karakteristisk for en ekte Mekong-rett.

Et lite elvecruise

Etter tre dager i My Long, som i mer kjent språkdrakt betyr vakker drage, er det tid for avskjed. Heldigvis har vi noen dager igjen av oppholdet. De fleste som besøker Mekong-deltaet, nøyer seg med en liten avstikker fra Ho Chi Minh-byen. Vi slår følge med dem på et todagerscruise. Den ombygde risprammen i mørkt tre har 14 lugarer og et kjøkken som burde tilfredsstille selv den mest kresne passasjer. Å sitte på soltaket og se landsbyer og små fabrikker passere forbi, gir oss en helt annen opplevelse av livet på den mektige floden.

– Ikke alle har råd til å kjøpe land, men ingen kan kreve penger for arealet over elven. Mange velger derfor å utvide huset ved å sette påbygget på påler, forteller Kim, vår trivelige guide om bord i Mekong Eyes.

Fortsatt møter vi en og annen liten sampan, men stort sett består trafikken av store lasteprammer. Noen av dem er så tungt lastet med sand eller grus at det er et under at de holder seg flytende.

– Hør på meg alle sammen. Dette er viktig! Ser dere broen der borte? Når vi nærmer oss må dere legge dere ned i solsengene, advarer Kim.

Ikke alle tar henne alvorlig. En sørafrikansk medpassasjer synes det er viktigere å få bilde av kona mot den lave broen enn å sørge for at hun overlever turen. Heldigvis har en annen i reiseføget deres vett nok til å skrike at Kim mente det hun sa. Sekunder senere kjenner jeg varmen fra brolegemet over meg. Jeg ser opp. Det er en knapp fots klaring.

Reisetips:

Hvordan komme seg til Vietnam

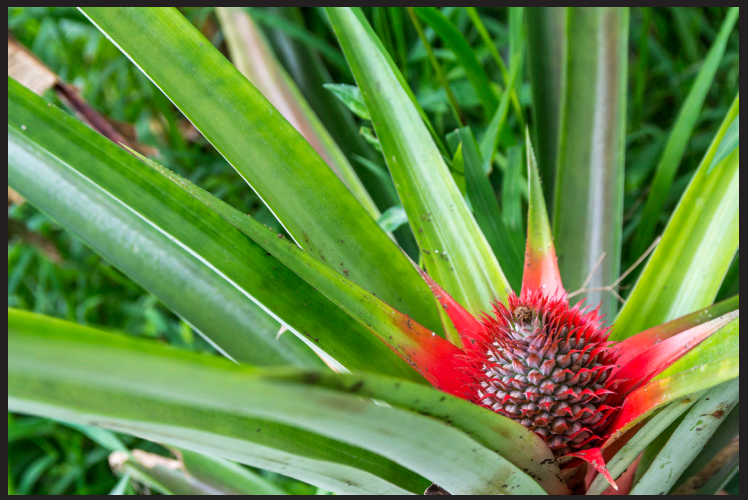
Hvordan bestille hoteller og utflukter

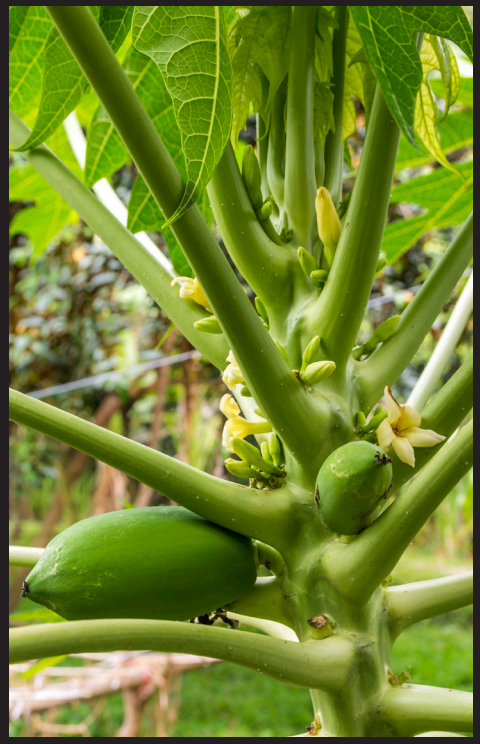
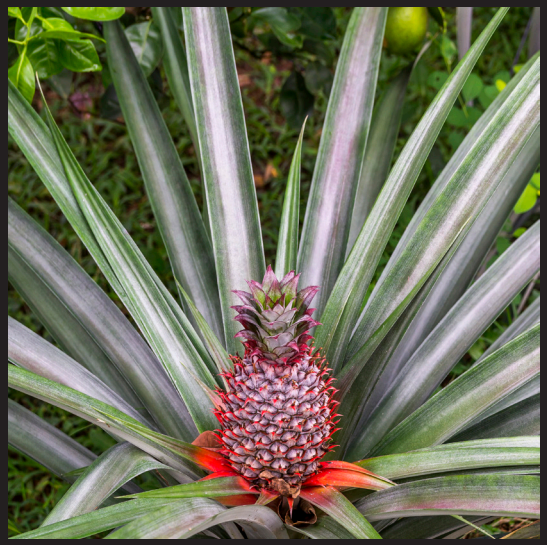
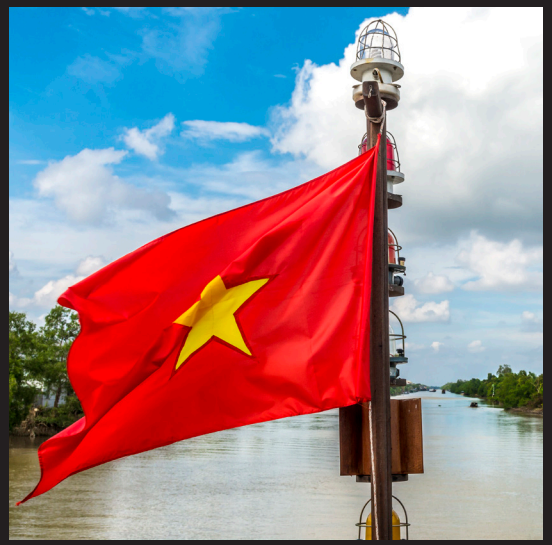
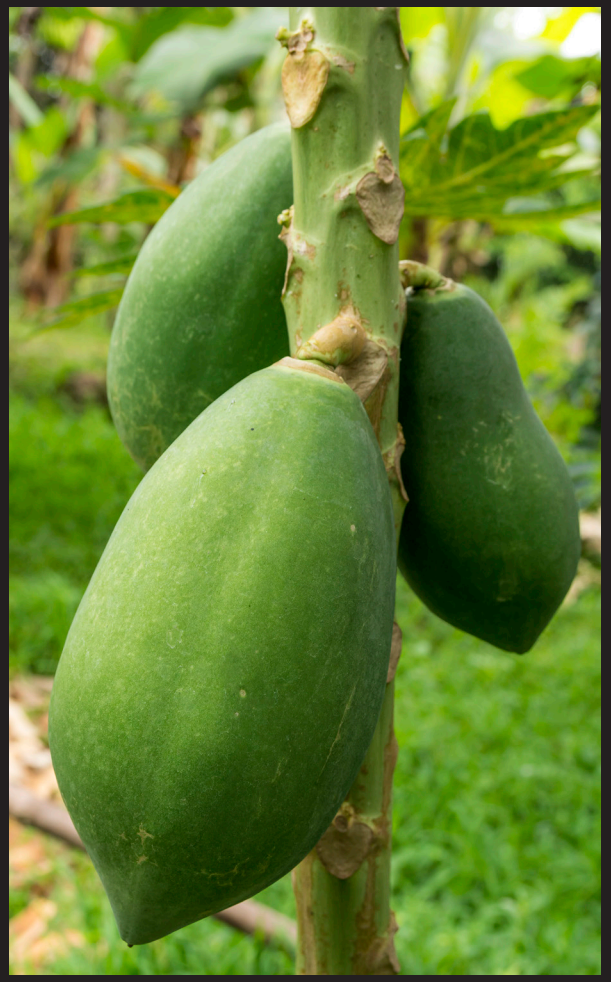
Fine souvenirer

Noen ord om det vietnamesiske kjøkkenet

Valuta og banktjenester (viktig med gebyrfritt kredittkort – vietnamesiske minbanker foretrekker å lever ut ganske små summer).

Andre fine steder (Hanoi, Ho Chi Minh-byen, Hoi An, Hué, Phu Quoc)





LOC THANH