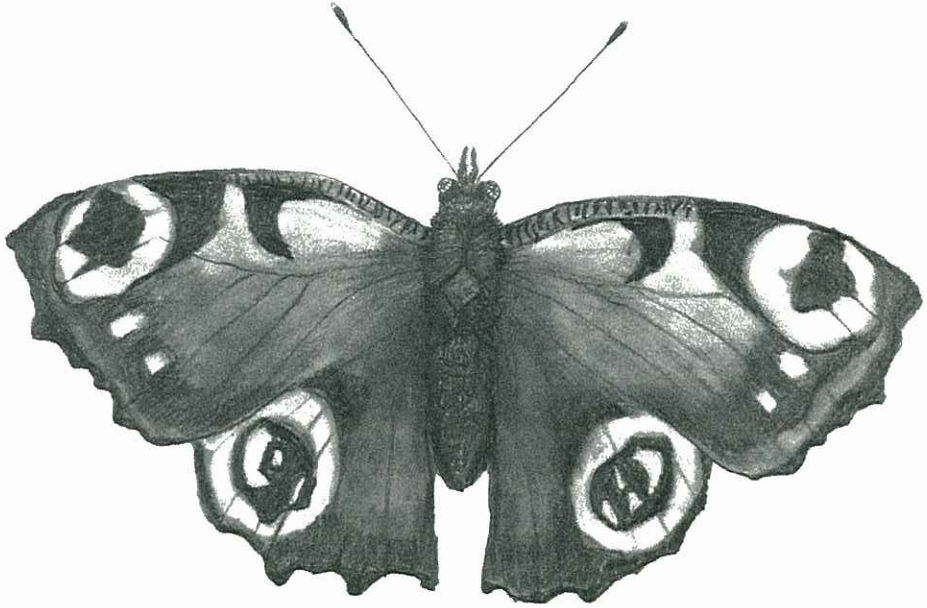
Tropikerna 2



Frukten rundat cylindrisk eller något konisk, 10 till 30 cm lång med grova, rombiska rutor på ytan. På toppen en rosett av hårda, spetsiga och vaxartade blad. Skalet gult, brunt och mer eller mindre grönt. Delfrukter i spiral på en genomgående stam bygger upp volymen. Köttet gulaktigt, radiärt trådigt och saftigt med både syra, sötma och en behaglig arom.

Ananasen är en växt i familjen ananasväxter som ursprungligen härstammar från det tropiska Amerika. När européerna under 1500-talet upptäckte Nya världen upptäckte de även denna frukt. Man lånade ananasen det då gängse ordet för tallkotte, *pine-aple.* De båda fröställningarna påminner om varandra både till färg och form. Den som klyver en kotte i hopp om att finna ett friskt och läskande inre lär dock bli besviken. Så har också ananasen idag helt tagit över betäckningen *pineapple* och istället säger man *pine cone* om tallens kottar. Det är *nana*, ett brasilianskt ord för doft, som givit upphov till svenskans, tillika tyskans och franskans ananas.

Det faktum att ananasens fruktkött innehåller det proteinspjälkande enzymet bromelin kan vara en förklaring till att många väljer att i ugn tillaga skivor av kassler tillsammans med ringar av konserverad ananas. Hawaiipizzan utgör ytterligare ett exempel på när ananasen möter kött. Det är förbjudet att införa kolibrifåglar till Hawaii då dessa fungerar som ananasplantans huvudsakliga pollinatörer. En okontrollerad befruktning och katastrofen är ett faktum.

Exotisk nektar, sedan 80-talet saluförd i en tvådeciliters tetraförpackning med den svenska dagfjärilen påfågelöga på paketets framsida, är inte juice. Endast en vätska som erhålls ur färsk eller kyld frisk och mogen frukt, antingen en enda sort eller en bladning av flera olika, får lov att kallas juice. Att avlägsna vatten från den frampressade fruktvätskan för att sedan tillsätta samma mängd vid ett senare tillfälle är tillåtet (då det vatten som återfinns inne i frukt förväntas vara likvärdigt med övrigt vatten). För att inte verka vilseledande måste det ändå uppges att innehållet är ”fruktjuice från koncentrat” eller i förekommande fall ”delvis från koncentrat”. Om tanken är att konsumenten själv ska späda koncentratet till lämplig smak-

styrka heter det ”koncentrerad fruktjuice”. Det senare är en praktisk lösning för alla inblandade då man undviker både hantering och transport av något var och en ändå har tillgängligt i sin egen kökstapp.

Fruktnektar är en blandning av olika fruktjuicer, vatten samt någon sockerart eller honung. Påfågelögats exotiska nektar innehåller juice från både apelsin, ananas, mandarin, druva, aprikos, passionsfrukt och mango. Därtill är den sötad med sockervatten och det är detta faktum som i ett slag gör den till nektar och samtidigt hindrar den från att vara juice. Fjärilar livnär sig endast i undantagsfall på juice och fruktnektar. Istället är det den naturligt sockerhaltiga blomnektarn, framställd i växtens så kallade nektarier, som utgör deras huvudsakliga föda. De finner den i djupliggande nektargömmen dit pollinatörerna på olika sätt lockas.

Mandarin Morning
Strawberry Sunrise
Durian Dawn
Aurora Apricot
Daybreak Dragon Fruit
Cranberry Cockcrow
Lemon/Lime Lunch Time
Midday Melon
Nectarin Noon
Afternoon Apple
Twilight Tamarind
Satsuma Sunset
Elderberry Evening
Dewberry Dusk
Midnight Mango

En hittad död och luden nattfjäril förvaras i en tom gul bafusinburk en längre tid. Lukten av ruttnande insekt blandas med den friska mintdoften från plasten.

Kålfjärilen hör sommaren till. Den kan i mycket sällsynta fall förekomma även på vintern, då väckt ur en vitkål eller rödkål i kylen. När detta händer får fjärilen bo inuti den mussla som utgör extra dekoration i en julgrupp som pappa fått från sitt jobb på Kalmar kommuns mark- och exploateringsavdelning. Musslan är en jättemussla som farfar tagit med sig hem från ett dyk i Röda havet. Kålfjärilen sitter i luftrummet mellan de båda skalhalvorna, mjuk och gräddvit med en gråsvart prick på vardera vinge. Hyacinterna doftar starkt.

Efter farfars begravning samlas alla i huset på Grenadjärgatan i Jönköping för att äta en lätt lunch och dricka kaffe. Det har för enkelhetens skull beställts två stora brickor med kallskurna charkuterier, olika sorters ost och exotisk frukt. På folie-silvriga fat ligger överflödet konstnärligt arrangerat: blå och gröna druvor klippta i klasar, ananasbitar (den taggiga bladrosetten bredvid som en liten palm), kumquat (en mycket besk citrusfrukt som äts med skalet kvar), honungsmelon och cantaloupe i skivor, delad kiwifrukt, physalis, rostbiffsrosor, rosa skinkrullar, tärningar av rökt korv, grönmögelost, vitmögelost samt ljusgula strutar av lagrad hårdost. Även de små frukterna rambutan och litchi ligger där. De båda påminner

om varandra med vitt broskartat kött och en stor blankbrun kärna i mitten. Smaken är en söt blandning av vindruva och outspädd fläderblomssaft. Rambutanen är täckt av en praktfull skalpäls med långa hår skiftande i brunrött och guld. Litchin liknar ett litet skärt ägg till formen och har hårt skrovligt skinn som på en torr reptil. På insidan finns en skimrande pärlemorhinna. Lappar fästa på tandpetare sitter instuckna i frukten och det kallskurna. På dem står det vad det är för något så alla kan få reda på vad de äter.