

# Paradisön som kunde

Guadeloupe, ön där det dricks mer champagne än någon annanstans i världen, kunde ha varit svensk. Där finns inte bara palmer och romdrinrar utan också fantastiska naturupplevelser.

TEXT: ANNA LENA STÅLNACKE & CLAES NERO

Om Jean Baptiste Bernadotte hade skött sina kort lite bättre hade vi svenskar kanske kunnat ta inrikesflyget till Guadeloupe.

Guadeloupe var nämligen svensk 1813-1814. Men Jean Baptiste Bernadotte, senare känd som kung Karl XIV Johan, släppte Guadeloupe i utbyte mot 24 miljoner guldfranc. Och därmed var Sveriges koloniala historia i Västindien till ända.

Nu är det i stället fransmännen som flyger inrikes till Guadeloupe. Trots att ön ligger sisådär 700 mil från Paris tillhör den Frankrike lika mycket som Gotland hör till Sverige.

## Kreol och franska

På Guadeloupe finns genderner och man betalar för sin croissant med vanliga franska franc. Invärdarna förstår franska, men svarar gärna på den svärbegripliga dialekten kreol. Engelska fungerar bara på stora hotell och liknande inrättningar.

På vintrarna fylls Guadeloupe av franska charterturister som är sugna på sol – och champagne. Guadeloupe är det ställe i världen där det dricks i särklass mest champagne per capita.

Däremot är det inte särskilt många svenskar som besöker Guadeloupe. Det är synd eftersom ön har något som tittalar oss friluftslivsskande svenskar extra mycket, nämligen möjligheten att kombinera vandra palmer, romdrinrar och humrar med fantastiska naturupplevelser.

## Ologisk geografi

Detta beror på Guadeloupes topografiska schizofreni. Guadeloupe är stort som Öland och består egentligen av två öar som förenas av ett smalt sund. Den västra delen är extremt kuperad med en hög vulkan och kallas med fransk logik för Basse-Terre, "den låga ön". Det är här naturläskarna får sitt lystmäte.

Östra delen är betydligt flackare och mindre till ytan, och kallas där för med samma osvåkliga logik för Grande-Terre, "den stora ön".

På Grand-Terre finns de flesta och bästa stränderna och därmed också den absoluta merparten av öns drygt 200 hotell. Den i särklass största turistorten är Gosier som ibland kallas Guadeloupes St Tropez, vilket är en väldigt överdrift. Visst finns det ett antal diskotek i Gosier, men Guadeloupe är alldeles för stillsamt för seriösa partydjur.

Överhuvud taget präglas Guadeloupe, åtminstone på ytan, av en viss lojhet. Man ser många män som sitter och ligger och betraktar turisterna med outgrundlig blick.

Man kan drabbas av en vi-och-dom-känsla på Guadeloupe. Det bästa botet mot den är förmodligen att leta reda på en inte alltför turistisk bar där det spelas zouk-

musik. Där kan du få se invånarna dansa och, om du är modig, hoppa in i själva dansen. Genuint, svalt och härligt. I Port-Louis kan man hitta en genuin fiskeby, ännu tämligen opåverkad av turismen.

Guadeloupes bästa stränder ligger i Sainte-Anne, Saint Francois och Moule. Stranden i Gosier är däremot inte mycket att skryta med. På Guadeloupe finns också ett stort utbud när det gäller till exempel fiske i Herhingwaystil, vattensporter och ridning. Icke-djurvänner har många tuppfäktningar att titta på.

När man är trött på lättjan och värmen på Grande-Terre är det bara att åka till det svalare och mera spännande Basse-Terre.

Där finns en stor nationalpark som är full av fina vandringsleder genom regnskogen. Man kan lyssna på djungelns alla ljud och förundras över lianer och andra märkliga djungelväxter. Det ger en suggestiv känsla att vara inne i en regnskog, även om man befinner sig på motsvarigheten till Kungleden och har nära till civilisationen.

Många av vandringslederna är så tydligt utmärkt att man utan problem kan följa dem. Andra är lurigare och kräver guide. Allt är pedagogiskt presenterat, så ingen behöver oroa sig för att gå vilse i djungeln. Vi är ju i Frankrike, mon dieu!

Den som inte har något emot att anstränga sig lite ser förstås till att bestiga den 1 467 meter höga aktiva vulkanen La Soufrière, Guadeloupes högsta punkt.

"Victor Hugues, som uppenbarligen var en sammansatt person, blev så småningom själv slavhandlare"



Victor Hugues avrättade 1 000 franska kolonister. Han står numera staty i en mindre smickrande ställning.

## Fångade Columbus öga

En av vandringslederna leder fram till Les Chutes du Carbet, östra Kariibiens högsta vattenfall, som ligger inne i djungeln. Dimman från detta vattenfall höjde sig så högt över horisonten att den ledde Columbus till Guadeloupe för första gången måndagen den 4 november 1493.

Columbus tog med sig sockerrör som visade sig växa alldeles utmärkt på ön. Därmed uppstod ett behov av plantagearbetare, vilket löstes genom att man under årens lopp skeppade dit 300 000 slavar från Afrika.

Slaveriets vidrigheter kan studeras på Musée Schoelcher i Guadeloupes största stad Pointe-à-Pitre.

När man i dyster stämning kommer ut från museet kan man muntra upp sig själv genom att titta på den bajsand statyn utanför. Den förestäl-

ler Victor Hugues som 1794 under franska revolutionen kom till Guadeloupe med en giljotin i bagaget och tog livet av 1 000 franska kolonistörer. Victor Hugues befriade alla slavar, men Napoleon återinförde slaveriet 1802. Victor Hugues, som uppenbarligen var en sammansatt person, blev så småningom själv slavhandlare.



På märknaden i Pointe-à-Pitre kan du köpa kryddor frukt och tyger av kvinnor klädda i färgstarka kläder.

Det finns ett antal franska familjer som kan spåra sina rötter ända tillbaka till de första kolonisatörerna. Men tre fjärdedelar av Guadeloupes 380 000 invånare är av blandad härkomst.

Atmosfären från slaveriets dagar kan man också känna på Le musée du rhum, Rommuseet, i byn Bellevue på Basse-Terre. Där finns en gammal sockerrörspress från 1700-talet som körs igång när det kommer turister. I Rommuseets butik finns många intressanta sorter att välja på för dem som insett att riktig rom är något helt annat än Bacardin som man blaskar över med cola.

Romen serveras oftast tillsammans med fruktjuice, och kallas då Planteur. Det kan lätt bli många sådana under en kväll.

Hungern förjagas gärna med languster, som är en variant av hummer. En mycket vanlig förrätt är färserad krabba med kreolsk smak. Tyvärr är kryddningen ofta turistpassat försiktig. Fisken är suverän och frukten också, förstås.//

