



Foto: Petter Berndalen

## Kräftfestival i Namibia

På västkusten i södra Namibia ligger fiskebåtarna för ankar. Dagens fångst av kräftor är bärgad och fiskarna får sin välförtjänta vila. I början av april är det för andra året kräftfestival i Lüderitz, och kräftorna hamnar snart på grillar och i grytor.



Foto: Petter Berndalen

**IDÉN MED FESTIVALEN** är att sätta den lilla kuststaden Lüderitz på kartan.

– Vi vill också göra kräftor tillgängliga för namibier. Det mesta av fångsterna går till export, bland annat till Japan. Med kräftfestivalen vill vi att namibier ska få smaka på våra inhemska produkter. Vi gör kräftorna billiga så att som många som möjligt ska få ta del, säger Fluksman Samuehl, festivalgeneral.

Det är alltså inte bara vi i Sverige som njuter av kräftor. Men kulturen med skaldjur håller sig ganska strikt till Namibias kust. Många inlandsnamibier rynkar på näsan när jag frågar om de äter skaldjur. Det är nästan som om skaldjur ses som skräpmat, konstiga kryp i sjön med väldigt lite kött på.

Men i Lüderitz lever traditionen och fisk- och skaldjursrestaurangerna stoltserar med den ena delikata rätten efter den andra.

– Kräftstjærtarna är min favorit. säger Gilda Shawa, fiskardotter från Lüderitz. Hennes pappa jobbar på en kräftbåt från sex på morgonen till åtta på kvällen. I bland blir det kräftor över till familjen, och då lagar Gilda kräftsallad med lök och paprika.

– Ofta är det de kräftor som är lite mindre som inte är lika lätta att sälja.

När hon pratar om små kräftor är det med namibiska mått. En vanlig havskräfta här är mer än två decimeter lång och innehåller betydligt mer kött i den breda stjärten än de kräftor vi svenskar är vana vid.

**UNDER FESTIVALEN BÄR GILDA SHAWA** och ett tiotal andra Lüderitzbor orangerfärgade tröjor med texten *Crayfish ambassador*. Dessa ambassadörer visar besökare runt i stan och svarar på alla möjliga frågor.

– Jag jobbar som konsult till vardags och min chef är engagerad i festivalen. Så det var han som fick med mig, och nu är jag med och organiserar festivalen, säger Gilda Shawa.

En annan av kräftambassadörerna, Monika Ndemuyandjela, har fått ut mycket av engagemanget i festivalen. Hon har genomgått tre dagars utbildning, träffat en av Namibias största artister och hoppas på att få smaka sitt livs första kräfta.

– Jag såg igår hur de låg och kokade i grytan. Än har jag varit för upptagen med allt jobb för att hinna smaka, men i kväll hoppas jag att jag får tid.

Monika Ndemuyandjelas utbildning handlade bland annat om hur man bemöter människor på ett positivt sätt och hur det är att visa och undervisa besökare om staden Lüderitz.

– Vi fick veta hur viktigt det är att visa upp staden och känna stolthet över Lüderitz, säger Monika Ndemuyandjela.

Förutom utbildningen fick hon även en av sina drömmar uppfyllda när hon fick chansen att prata med en av Namibias stjärnor i musikstilen kwaito, sångaren Gazza.

– I går var det gatufest och Gazza underhöll. Det var fullt med folk. Jag har aldrig ens sett honom live, och nu fick jag till och med chans att prata med honom.

**PÅ FESTIVALOMRÅDET I CENTRALA LÜDERITZ** är det full aktivitet. Hög namibisk popmusik dundrar ur ett par högtalare, och hundratals besökare provar mat från små stånd där det serveras grillade köttbitar, grillad fisk, musslor och kräftor. En av försäljarna är Ndako Mukapuli. På vardagarna jobbar han som kemist i gruvsamhället Rosh Pinah i närheten av Lüderitz men han har också en passion för matlagning, särskilt när det gäller havets läckerheter.

– Jag brukar åka runt på mässor och festivaler när jag har tid och laga olika skaldjursrätter. Det är mest för att det är så kul att laga mat, säger han och rör om i en paellagryta med musslor och kräftor.

Musslorna har han plockat själv från klipphällar i Lüde-

ritztrakten. Resten av råvarorna köper han in. Besökare trängs kring standet, någon försöker pruta till sig några extra kräftor för en billig penning.

I restaurangen på Protea Hotel kokar grytor, fulla av havskräftor. Personalen jäktar om varandra. De är tyst i lokalerna, inga gäster har kommit än. Men om bara några timmar kommer skaldjursälskare att köa för att få smaka nyfångade grillade eller kokta havskräftor. Petrus "Basie" Paul jobbar som bartender och servitör och föredrar grillade kräftor framför kokta.

– Grillat är godast. I alla fall om du frågar mig. Och så måste man dricka ett sådant här vitt vin till. Kallt ska det vara, säger Basie och håller fram en immig, iskall flaska Graca från Sydafrika.

Hotellens restaurang och alla rum är fullbokade för kvällen, och Basie tror att kvällens favoriträtt blir just havskräftor. Enligt honom ska de ju vara grillade, men de går också bra att få kokta. Till det serveras en sallad och sås, antingen en enkel blandning av majonnäs och tomatsås, eller skaldjurs- eller vitlöksås.

**TILLAGNINGEN ÄR GANSKA ENKEL.** Servitrisen Emelie Bock berättar att kräftorna ska kokas till ryggsköldarna blir röda.

– 15-20 minuter, inte längre. Det gäller även för kräftorna vi grillar. När de är kokta delar vi dem och lägger dem på grillen tills köttet får en lätt gyllenbrun färg, säger Emelie Bock.

För en riktig lång njutning räcker det med tre havskräftor för en person. Köttet är lite grövre än i de svenska kräftorna och smakar mer hav. De kokta kräftorna liknar mer de svenska till smaken, men ett knippe dill i grytan saknas för den konservativa svenske kräftälskaren. De grillade kräftorna har en mustigare smak, och det kanske är lika bra att hålla med kyparen Basie om att grillat är godast.

**JOHANNES BERNDALÉN**

# Kräftsallad från Lüderitz

4 portioner

12 kräftor

Lök

Paprika

Majonnäs

Lite salt

Ta ur köttet ur kräftorna. Hacka lök och paprika i små bitar. Blanda kräftköttet, löken och paprikan med majonnäs. Salta, smaka av och låt stå 15–20 minuter i kylan innan servering.