

# ***MADEIRA -*** ***en blomstrende ø***



*Frede Lauritzen*

# ***Forord:***

*For en del år siden var jeg på en såkaldt “vinstudietur” til Madeira. Udover vinen står minderne om et behageligt klima, en skøn natur og ikke mindst øens mangfoldighed af pragtfulde blomster.*

*Disse oplevelser ville jeg gerne delagtiggøre Hanne i, så derfor blev min anbefaling af netop denne ø så varm.*

*Den blomstermæssige oplevelse på Madeira er størst fra april-maj, så vi var lidt for tidligt ude nemlig februar/marts 1999. Men alligevel fik vi en særdeles oplevelsesrig tur.*

*Velkommen med på turen  
og god fornøjelse*

*Frede Lauritsen*

**Sagnet** fortæller, at da Gud befalede Adam og Eva at forlade etableringen, lod han menneskene beholde en lille del af Paradiset, - - - og den del blev Madeira.

**Madeira**, jamen er det ikke noget man drikker? Jo, det gør man også, men Madeira er også en lille prik 600 km ude i Atlanten vest for Marokkos kyst, 900 km SV for Lissabon og 500 km nord for De Canariske Øer.

Det tog 3 t 45 m at **flyve** de 3.500 km, som der er til Madeira. Vi fløj i 11 kilometers højde, over London, Biscayabugten, Santiago og ud over Atlanten med kurs SV mod Madeira. Energiforbruget på en sådan tur løb op i 12.000 liter benzin. For at højne sikkerheden viser flyets instrumenter alle fly indenfor en afstand af 100 km.

**Lufthavnen** på Madeira er bygget i 1966, den har kun én landingsbane og ligger helt ud til havet ved **Santa Cruz** lidt øst for Funchal. Spøgefuldt siger man, at man lander på en hylde, og helt forkert er det ikke, for faktisk er landingsbanen kun 1800 m dvs. så kort, at de store fly må beregne mindst muligt brændstof såvel ved landingen som ved start, så banen i begge tilfælde er lang nok. En stump af landingsbanen er bygget på piller med fundament i havet, men det bliver væsentlig mere, idet man er i færd med en udvidelse af landingsbanen med 1000 m, og den udvidelse er udelukkende bygget på piller med fundamentet i havbunden.

**Madeira** er 57 km lang, 22 km bred med et flademål på 740 km<sup>2</sup> lidt større end Bornholm som har 587 km<sup>2</sup>.

Øen er opstået for 20 mio. år siden af vulkaner, den har knap 300.000 indbyggere, heraf bor ca. 130.000 i hovedstaden **Funchal**.

Madeira blev officielt **opdaget** 14. juni 1419 af portugiseren Joao Goncales **Zarco**, der er født af fattige forældre i Tomar i Portugal.

Der er dog adskillige tidligere beretninger om "*øer vest for Afrika.*"

**Platon** har fortalt om et stort rige, større end Afrika og Asien, det lå ude i Atlanten udenfor Herkules Søjler, som er Gibraltar, et rigt land med sjældne metaller, kostbar træ og høj kultur. Men pludselig ved en naturkatastrofe var landet forsvundet i 9.400 f.v.t. Historien opfattedes som et sagn, derfor var det helt naturligt, at da de Kanariske Øer, Madeira og Acorerne blev opdaget, opfattede man dem som resterne af **Atlantis**. Men der er flere på denne jord, der har hævdet andre lokaliteter for Atlantis.

**Mange andre** har deres navn med i Madeiras historie før 1419, det gælder Kong Juba af Mauritanien. Plinius der omkom ved Vesuvs udbrud, fordi han sejlede til undsætning, da Pompeji i 79 blev begravet i aske. Arabere, franskmænd, spaniere og på et florentinsk landkort fra 1351 er Madeira også opført.

Men vi skal tilbage til **Zarco**. Han havde bortført en datter af adelig familie for at gifte sig med hende. Derfor søgte han tjeneste og beskyttelse hos Don Henrique el Navegador (4/3 1394-1460), eller som vi bedre kender ham **Henrik Søfareren**. Han var prins, søn af Dronning Filippa af Lancaster og Kong Johan I af Portugal. Henrik Søfarer sejlede ikke meget selv, men grundlagde alligevel de mange opdagelsesrejser, for han var en stor matematiker, oprettede et observatorium, en skole for geografi og en søfartsskole på halvøen ved Sagres på Algarvekysten nær Europas SV punkt Cabo de São Vicente i Portugal. Herfra sendte han

næsten hvert år ekspeditioner langs Afrikas vestkyst, egentlig med det mål at finde søvejen til Indien. Således i 1418 hvor han sendte Zarco på en ekspedition, men Zarco drev til havs i en storm under ugunstig vind. Her stødte han på en ø, som han døbte "**Porto Santo**," der betyder "*Den hellige Havn.*"

**Porto Santo** er kun på 42 km<sup>2</sup> og ligger 50 km NØ for Madeira, på øen bor der i dag 3000 mennesker. Øen er kendt for sit gode mineralvand, der sælges i hele Portugal. Dens højeste punkt er Facho med 507 m. Og den har som den eneste af Madeiraøerne en skøn sandbadestrand på syv km.

Nogle af besætningen blev på øen, og ved tilbagekomsten rapporterede Zarco om fundet og blev straks beordret tilbage for at **kolonisere** den ubeboede ø.

Nybyggerne på Porto Santo blev opmærksom på ejendommelige skydannelser i SV med skiftende farver. Zarco besluttede at undersøge dette nærmere, men sømændene protesterede, de var bange, det kunne jo være nedgangen til **Helvede**. Men Zarco befalede afgang, og efter ganske få timers sejlads var "*land i sigte*," en stor ø tonede frem.

I sin rapport kaldte Zarco den ubeboede ø for "**Ilka da Madeira**," der betyder "*Træøen*" eller "*Tømmerøen.*"

Nogle mindre øer mod SØ døbte Zarco "**Ilhas Desertas**," der betyder "*De øde øer.*" De ligger 20 km SØ for Funchal og er stadig ubeboede, for der findes ikke vand på klippeøerne. Øerne er privatejede, og der lever kun vilde geder og kaniner.

Historien fortæller, at man på sydsiden af Madeira så en dalsænkning med flotte fennikeltræer og tæt med **bregner**, som på portugisisk hedder "*funchos*," deraf byens navn **Funchal**. Zarco tændte ild flere steder, for at kunne komme frem gennem den tætte bevoksning. I syv år brændte det, læses der, men det er sandsynligvis en overdrivelse, fordi man ønskede at bruge tallet syv, idet syv er et helligt tal. Skove og vegetationer blev ødelagt, men til gengæld blev jorden efter branden uhyre frugtbar.

Straks efter Madeiras opdagelse udsendtes en ny ekspedition. Denne gang havde Zarco fået følgeskab af **Tristão Vaz**, igen gik turen mod SV denne gang for at kolonisere Madeira. Henrik Søfareren havde skænket øerne til disse to mænd. Zarco fik området syd for en linie fra NV til SØ med sæde i Funchal, og Vaz fik den NØ-lige del med sæde i Marchico. De fik begge titler af guvernør, og titlerne blev gjort arvelige, men arvingerne misbrugte deres magt, så øerne blev i 1497 lagt ind under Portugals konge.

De første hundrede år efter øens opdagelse var der stor fremgang og velstand. Ikke mindst **sukker**, der kom til øen i 1425, medvirkede hertil. Sukker var indført på initiativ af Henrik Søfarer og blev brugt til den lokale brændevin "*aquadente*," derfor var der lagt begrænsninger på, hvor meget den enkelte bonde måtte avle. Sukker kan kun dyrkes på de arealer, der ligger mindst 300 m. over havet.

Men der kom sværere tider, **pest** hærgede befolkningen, **skybrud** med store oversvømmelser og jordskred til følge ødelagde høsten, og det allerværste velstandens opblomstring rygtedes i **sørøverkredse**, der med krigeriske overfald hærgede øen. Men så længe Zarco var i live, turde sørøverne ikke gå i land, hans barske hær af vagter slog hårdt ned på de uvelkomne pirater.

Værst gik det 3. okt. 1566, en **ekspedition** på tre skibe med 1300 sørøvere anført af Teyrot de Montluc fra Frankrig ankrede op i Funchalbugten. Teyrot de Montluc hævdede, han kom for at søge nyt mandskab, da han havde været udsat for voldsomme storme, der havde mindsket besætningen, men madeiraboerne havde mistro til ham, så resultatet blev voldsomme kampe, hvor over 300 indbyggere mistede livet, og Funchal blev efter 15 dages hærgen og plyndren lagt i ruiner.

I 1580 blev **Kong Filip II af Spanien** også konge over Portugal, idet han arvede landet, dermed blev han også konge over Madeira. I den periode blev Madeira udhungret. Først i 1640 blev Portugal igen selvstændig, og spanierne fordrevet fra Madeira.

Under **Napoleonskrigene** landsattes engelske tropper på Madeira 1801-02, som et forsvar hvis franskmændene skulle angribe. Det skete dog ikke, Napoleon havde så rigeligt med andre problemer, og englænderne tog igen hjem efter freden i Amiens. Men englænderne spillede igen med musklerne og besatte i 1807 Madeira, men denne gang ikke som allierede, besættelsen varede dog mindre end et år.

I 1826 nåede **borgerkrigen i Portugal** også Madeira. Ejendomme blev konfiskeret, og ejerne var lykkelige hvis de slap med livet i behold. Monarkiet blev dog snart genoprettet.

Men i 1856 kom en koleraepidemi, og det tog noget tid, før der igen var idyl på Madeira.

I 1902 blev Portugal republik, få år efter opnåede Madeira selvstyre.

Under **Første Verdenskrig** blev øen angrebet af tyske ubåde og fik ødelagt den gamle klosterkirke Santa Clara. Under **Anden Verdenskrig** evakuerede England 2000 civile fra Gibraltar, de blev anbragt på Funchals hoteller.

**Christoffer Columbus** den italienske søkaptajn og søkortsælger var født i 1451. Der findes mange stavemåder på hans navn, Christophe Colomb, Christofel Colonus, Christoforo Colombo er blot nogle af dem. Columbus var udover sømand en rigtig handelsmand og sukkerekspert, han kom i 1478 til Madeira for at købe 2.400 "arrobas" sukker til de portugisiske købmænd. Columbus blev forelsket i Isabela Donafilippa Moniz, datter af guvernøren på Porto Santo Bartolomeu Perestrelo. De blev gift i 1479 og fik en søn, men efter få års ægteskab døde moderen.

Funchal på Madeira har tæt ved turistkontoret et godt museum, der fortæller om Columbus liv. "*Museu Mario Barbeito de Vasconcelos*," er stiftet af Mario Barbeito de Vasconcelos (1905-85). Museet findes i kælderens under en meget spændende vinforretning "*LOJA DE BEBIDAS DIOGOS*" med mange af de unikke flasker på hylderne, som du senere vil læse om her i historien.

Columbus kunne ikke i Italien finde donorer til sine ekspeditioner. Det lykkedes ham derimod i Spanien, hvor dronning **Isabella** tildelte ham tre karaveller "*La Pinta*," "*La Nina*" og "*La Santa Maria*" samt 100 mand til hans store projekt, nemlig at finde søvejen til Indien. Men det var svært at skaffe søfolk til dette "*galmandsværk*," de frygtede at sejle ud over Jordens kant og styrtede direkte ned i Helvede. Først satte man hyre og bonus op, det hjalp ikke meget, men da den agtede skibsreder Martin Alonso Pinzon indskrev sig, så kom mandskabet.

**Kortegen forlader Palos i Sydspanien** 3. aug. 1492 med kurs mod De Kanariske Øer, videre herfra 8. sept. mod Østasien, troede Columbus. Men han tog fejl på tre væsentlige punkter, han troede, Jordens omkreds var 25 % mindre, end den i virkeligheden var, at Asien strakte sig længere mod øst, end den i virkeligheden gjorde og han troede på bibelens ord, nemlig at 1/7 af klodens overflade var vand, men i virkeligheden er 70 % af klodens overflade vand. Efter De Kanariske Øer forventede Columbus at se land i løbet af et par dage. Men nej, efter 14 dage havde de stadig ikke set land, mandskabet blev mer' og mer' rædselsslagne. Columbus snød dem ved at fremvise en **falsk logbog**. Efter yderligere 14 dage ændrede han kurs 7. okt., idet han fulgte fuglenes træk, havde han ikke foretaget denne manøvre, var de havnet i Florida. Men 9. okt. sagde besætningen stop og aftvang Columbus' løftet om, at hvis ikke de så land inden to dage, skulle de vende om. Netop 11. okt. sås træstykker og planter i vandet, hvad der fik besætningen til at give en yderligere frist, og 12. okt. sås hvide sandstrande.

Øen blev døbt **San Salvador** (Frelseren). Efter 70 dage havde Columbus fundet en ny verden, men han vidste det ikke, han troede, det var Østasien eller rettere Indien, det var årsagen til, at han kaldte indbyggerne for indianere. Der findes ingen beviser på, at der før Columbus har været forbindelse mellem kontinenterne.

På hans følgende tre rejser fandt han foruden **Sydamerikas nordkyst**, 27. okt. 1492 Cuba, Haiti, Små Antiller, Jamaica og Puerto Rico. Eftertiden er enig om, at Columbus var en dårlig udforsker, men en dygtig sømand, thi dengang navigerede man kun efter kompas, stjernernes placering var endnu ikke kortlagt.

I sin dagbog 15. nov. 1492 noterede Columbus: "*Indianerne bruger tobak,*" dette er den første kendte omtale af tobak. På billeder man har fra den tid, er indianerne sjovt nok malet som hvide med fjer som hovedprydning.

Columbus blev hentet **tilbage til Spanien i lænker** grundet hans dårlige evner som guvernør. Han fandt aldrig det guld, som han havde stillet sin sponsor dronning Isabella i udsigt, fandt kun et vildnis og tobakken, men tobak blev først en handelsvare efter hans død. Ensom, skuffet, bitter, syg og vred, kunne han ikke overbevise verden om sin teori. De store rigdomme af guld fandt europæerne først efter hans død den 21. maj 1506, i byen Valladolid NV for Madrid. Den begærlighed og råhed der her blev udvist, er et *meget* sort kapitel i europæernes liv. Det kan du læse meget mere om i "*Colombia - smuk og mangfoldig.*"

I området udenfor **Columbus-museet** bemærker vi den hvide marmorbelægning i kontrast til de mørke lavasten. Det hvide marmor er hentet i Portugal, og de mørke lavasten er tilhugget på øen af slaverne. Der står, foruden en statue af Columbus også en statue af **Simon Bolivar** født 24. juli 1783 i Venezuela. Frihedshelten der kæmpede for Venezuelas, Colombias og Ecuadors frihed i oprøret mod spanierne, som besejredes i Peru 1824. Bolivar, der gav navn til Bolivia, døde 17. dec. 1830 af tuberkulose.

Den 3. aug. 1815 lagde det britiske linjeskib "*Northumberland*" til i Funchalbugten. Om bord havde man **Napoleon**, der var på vej til sit fangenskab på St. Helena. Der blev bragt vin og frugt ombord, og Napoleon kvitterede ved at sige: "*Jeg ville dø lykkeligere, hvis England havde valgt denne ø til mit eksil.*"

**Sir Winston Spencer Churchill** (1874-1965) har opholdt sig på Madeira på rekreation i 1949 og 50. Han boede på det luksuriøse Reid's Palace Hotel i Funchal. Her dyrkede han sin elskede hobby at male. Specielt i fiskerbyen Camara de Lobos lidt mod vest fandt han sine yndlingsmotiver i de farvestrålende fiskerbåde.

**Hotel Recidencial Parque**, Campo da Barca er bestemmelsesstedet for vort ferieophold. Et lille ældre men rent og hyggeligt hotel med 24 værelser. Småting, der synes negativt, kan man vel altid finde, hvis man leder, som fx i receptionen hvor der her 1. marts stadig står en juledekoration. På et drillende spørgsmål desangående til den særdeles flinke og behagelige receptionist, svarede han: "*Jeg nævner ikke at kassere den, for det er en gave fra en dansk gæst, der boede her i julen,*" og så var han og juledekorationen jo alt tilgivet. En anden lille **bagatel** ser vi ved trappeopgangen på 2. sal. Her har man hængt et lille billede forestillende et naturskønt sted på øen, men billedet er hængt efter "*det forhåndenværende søms princip,*" dvs. på det søm der i forvejen har siddet i væggen, for billedet rager tre cm ud i den fri luft. Det ser ud, så man bliver helt svimmel.

Meget morsomt er det, at der på samme hotel blev indlogeres **to damer fra Ringkjøbing** som Hanne kender. Verden er ikke så stor endda.

På taget er der **solterrasse**, hvorfra der er en flot udsigt over by og havn. Eneste grund til klage over hotellet var morgenmaden. Boller, én trekantet ost, én jordbærmarmelade og én smør alle tre i portionspakker og så et glas tynd juice og hver dag præcis det samme, lidt kedelig, men kaffen var god, og der var også varm mælk til dem, der måtte ønske det.

Efter ankomsten var der, som det er sædvane ved chartertoure, et **informationsmøde**, hvor guiderne fortalte om alle de "*fantastiske og uundværlige*" udflugter krydret med en anelse af stedets historie. Dertil mange praktiske oplysninger såsom forretningernes åbningstider, kursen, vekselmuligheder, brug af busser, hvor man finder diverse markeder og seværdigheder mm.

Pengene er som i moderlandet Portugal **escudos**, de betegnes \$ og deles igen i 100 centavos. For at vurdere priserne fjerner man i praksis to nuller og ganger tallet med fire. Portoer er 95 \$, og det er vigtig at putte posten i den røde postkasse, hvis den skal nå hjem til børnene inden "*jul.*"

Vigtigt er det også at vide øens niveau for **drikkepenge**, der her er meget varierende, men 10 % er oftest passende. Men vi fik også at vide, at det var mindst lige så vigtigt, at vi gav drikkepengene med et smil.

**Sproget er portugisisk**, men mange på øen kan forstå og tale engelsk.

Omkring Funchal er det grundet stejle bjergkyster ikke muligt at bade i havet, men der er store svømmebassiner med havvand fx "**Lido.**" Selvfølgelig melder vi os til flere ture, det blev ikke helt billigt, men skal man have historierne med, er en guide nødvendig. På egen hånd bliver oplevelserne i hvert fald noget anderledes.

Informationsmødet holdes på restaurant "*O presidente*" et godt stykke fra vort hotel. Tilfældigvis har man her en **velkomstmiddag** en 3-retters menu med ½ flaske vin til 3500 \$ dvs. 140 kr. Tiden er fremskreden, og vi er lidt trætte efter dagens strabadser, så vi orker ikke

gå ud i den ukendte by for at finde en anden spisemulighed, så vi siger top, hvad også mange andre af gæsterne gør. Maden var rimelig, men vi måtte rykke gentagne gange for at komme i nærheden af den ½ flaske vin, som vi havde betalt for, - og det gjorde vi så. Dog havde vi en rigtig hyggelig aften.

Med sine **høje bjerge**, dybe slugter, stejle klipper, milde dalstrøg, grønne marker, tørre stepper, den rene luft og en temperatur der svinger mellem 17° C og 22° C året rundt, har Madeira alt, ikke mindst på grund af Golfstrømmen. Så man kan vist godt sige, at det eneste Madeira mangler er de lækre sandstrande.

Den vind, der i sommermånederne kommer ind fra Afrika, er ikke "*sirocco'en*," som mange kalder den, men "*leste*" der kommer fra Sahara.

En **flittig og venlig befolkning** med vejrbidte, furede ansigter passer deres hvede-, majs-, vin- og sukkermarker, deres bananplantager og deres ensomme indelukkede køer, indimellem de går til musik og folkedans.

**Agerbrug** er øens vigtigste næringsvej, hvad angår beskæftigelse, af øens landbrugsjord er 90 % i privateje.

**Bananer** har man dyrket siden 1500-tallet, men først fra 1840 hvor man indførte sorten Musa Cavendishii fra Kina, der var særlig egnet for Madeiras klima, tog dyrkningen fart. Det er en lille, tyk, velsmagende banan med større vitaminindhold, hvad der er meget vigtig.

Bananpalmer plantes i lange rækker ofte med en afstand, så man kan dyrke grøntsager mellem rækkerne. Når klaserne vokser frem, puttes de i plastposer ikke kun for drivhuseffektens skyld men også for at undgå sygdomme fra insektangreb. Det siges, at bananer er den mest lønsomme produktion på Madeira. Eksporten af bananer går kun til moderlandet Portugal.

Madeira betyder "*træ*," og det er ikke så underligt, for øen har en ganske enestående plante- og blomsterrigdom, der ikke mindst skyldes et behageligt klima hele året rundt og det allervigtigste et udbygget vandingssystem med akvædukter. "*Levadaer*" kaldes de her på Madeira, de er livsvigtige for dyrkningen på øen, hvor hver en lille stump er taget i brug. "*Levada*" betyder "*bære*." Mangfoldigheden i plantevækster skyldes også, at man op til 300 m har subtropisk klima og op til 700 m har middelhavsklima.

Det regner meget over bjergene og på nordkysten i nærheden af 2 m om året, men her er der ikke meget brug for vand, idet området her for det meste er klipper og ikke egnet til landbrug. Langs sydkysten findes **den gode jord**, men her regner det næsten ikke. Ja, ofte er der lange tørkeperioder. Så her har Vor Herre ikke skabt naturen særlig praktisk. Det har madeiraboerne til gengæld, de har løst problemet ved at bygge vandreservoirer oppe i bjergene, så kun meget lidt af det kostbare vand går tabt. Gennem et net af vandingskanaler føres vandet fra højderne til de lavere liggende arealer mod syd. Levadaerne er fra 20 cm til 1 m i bredden. Langs alle levadaer er der anlagt vandrestier, for ejere, af de marker de passerer, har pligt til at rense kanalerne for blade og andet affald, der kan stoppe for vandet.

Der arrangeres mange **vandreture** for turister langs levadaer, selvfølgelig prøvede vi også det, vores tur var dog på beskedne 7 km. Turen var også en botanisk oplevelse med mimoser,



akacier og en hel skov eukalyptus globulus, der kommer fra Australien, hvor de er målt som verdens højeste træ med 155 m. På Madeira er de højeste eukalyptus dog kun "sølle" 60 m. **Eukalyptus** bruges i medicinalindustrien og til bolcher. De små klokkelignende, gråbrune frugter udsender en meget stærk duft, det er årsagen til, at der på Madeira ikke er så mange **insekter**. Dette, at der ikke er mange insekter, er igen årsagen til at øens fuglebestand er ret beskedent, kun 42 fuglearter yngler på øen, og det er ikke mange, når man tænker på at alene ved vort sommerhus i Bryrup, har vi talt omkring 50. De fugle, vi på Madeira ser i størst antal, er helt klart duer, det skyldes, at netop duer ikke æder insekter.

Vi er slet ikke færdige med det grønne, for der er mange, mange flere planter, der senere dukker op her i fortællingen.

Ingen ved, hvor mange km der findes af disse levadaer, vi har læst om længder på 700 km, men på turen fortalte vores guide om 2.150 km. På mit lidt **næsvise spørgsmål** om hvad vi så skulle tro, kunne hun kun bekræfte, man ved det faktisk ikke.

De første levadaer blev bygget af **maurerne** allerede i 1400-tallet. De kendte systemet fra Tyrkiet og Italien. Gennem årene er det slaverne, der har måttet bygge kanalerne, ofte i farefulde områder. Ved Rabacal i vest har de **hængt i et reb ned langs bjergvæggen** og udhugget riller i bjergsiden. Undertiden har det været nødvendigt at bore tunneler gennem bjergene, men de almindelige kanaler blev opbygget af sten, murværk eller som betonrender.

**Køerne** på Madeira kaldes for verdens mest ensomme. De små jordstykker dyrkes så intensivt af landmændene helt op til 800 meters højde, at der kun få steder er plads til græsgange. Tidligere skete det også, at køer faldt ned af de stejle bjergskrænter og forulykkede. Så var det, man opfandt "*palheiro*" en stråtekt, teltlignende, vinduesløs, hytteagtig kostald hvor køerne eller koen, for mange har nemlig kun én ko, holdes indespærret hele sit liv. Men det er et stort arbejde, at skulle hente foder og vand til koen ad farefulde bjergstier i det vanskelige terræn. Men koen bliver passet og plejet som et medlem af familien, og på dens fødselsdag bliver den fejret som en datter. Den dag får den lov at komme ud i det fri, ellers kommer den kun ud til en kortvarig kærlighedsaffære med tyren, - eller når den skal slagtes. Trods det, at mange kun har én enkelt ko, er der 10.000 køer på Madeira, de producerer så meget mælk, at man ud over at være selvforsynende også eksporterer smør og ost til Portugal.

**Funchal øens hovedstad** ligger lunt i bunden af en sydvendt dal beskyttet af bjergene mod den kolde nordenvind. Bjergene følger hovedsagelig øens midte, og på nordsiden af øen er der som regel 6-8° koldere. Madeiraboernes huse er for det meste hvidkalkede med røde tegltag.

Vi beslutter at besøge "**Jardim Botanico**" den Botaniske Have i Funchal. Da vi trænger til lidt motion, vil vi gå derop. På kortet ser det ikke langt ud, men det er opad, meget opad og hele vejen, så vi er møre, da vi omsider når frem. Haven er et sandt eldorado for blomsterelskere, og hvem elsker ikke blomster. Ikke underligt at den overdådighed har skabt navnet

**"Blomsterøen."** Der er blomster året rundt, vi er i marts, men i maj ville det være optimalt. Bougainvillea spectabilis i mange farvenuancer, den giftige datura arborea trompetblomst, echium fastuosum der er Madeiras stolthed, flammetræ, kaktus fra de små mini fem cm høje til de store fem m høje i utrolig mange flotte og charmerende varianter, magnolia, julestjerner store som træer, den fornemme camellia japonica, fugleredebregne, slyngplanten passiflora coerulea eller passionsblomst på et mere forståeligt sprog, hortensia, den særprægede strelitzia regina eller paradisfugleblomsten, rododendron, papyrusplanten, afrikansk pølsetræ,

flamingoblomster, kapok, popcorntræ, orkideer i alle afskygninger, flere arter kongepotia, azalea, agave i blomst der dermed må dø, hawaii-blomster eller hibiscus som de også hedder på størrelse med bambus, og der kunne fortsættes længe endnu, for der findes 112 blomsterarter på Madeira, der tilsammen har 750 varianter. I et stort blomsterbed ser vi skrevet med blomster, at haven åbnede i 1960.

I forbindelse med haven findes en **papegøjepark**, hvor vi betragter de farvestrålende snakkesalige fugle. Samt et omfattende museum, der udstiller fossiler, planter, dyr, fisk, sommerfugle, fugle, æg, koraller, skildpadder, hajer m.m. Ganske interessant, men efter nogle timers traven rundt i den flotte have, var vi lidt for trætte til en koncentreret og dybtgående rundgang. Vi falder ned i havens cafe, hvor vi nyder en lille ret til den vidunderskønne udsigt over Funchal og havet.

I byparken ligger også en **Botanisk Have** i et tidligere franciskanerkloster. Her ser vi mange gengangere, men derudover en del større træer som cypres, dragonera eller drageblodstræ, mimoser med gule blomster, jacaranda mimosifolia træer med pragtfulde lilla blomster, det er den, der leverer det hårde mørke træ, vi kender som palisander. Også frugtbærende træer er der som fx anona en meget velsmagende frugt, trætometer, mango som jeg plejer at kalde verdens bedste frugt, passionsfrugt "*marcussa*," som er naturens viagra, **ananasbanan** som frugten hedder på fingerfilodendron, dem vi kender som en blomst i stuen, frugten smager som en mellemting mellem en ananas og en banan. Ja, der er ingen ende på vegetarmad på disse kanter.

På bestemte pladser i byen står **blomsterdamerne** i farvestrålende folkedragter og den specielle hat med opretstående hale. De er sikkert de mest fotograferede piger på hele øen. Til flyhjemturen købte vi specielt pakkede blomster beregnet til at kunne klare de lave temperaturer på den forestående flyvetur, men det var ingen succes, ingen af dem holdt over én uge, skønt man reklamerede med flere ugers holdbarhed. Så havde vi trods alt mere ud af flyverens "*slavecognac*."

"**Fort Sao Tiago**" i vestenden af Funchal er bygget i 1500-tallet som værn mod sørøvernes indtrængen i Funchalbugten, for der var ikke andre steder, man kunne lande fartøjer på klippeøen. Fortets tykke gule vægge har været et godt værn mod sørøvernes kanonkugler, der dengang ikke rakte så langt. I dag er fortet indrettet som museum for moderne kunst "*Portuguese Art Collection from the Sixties until today*," står der ved indgangen. Udstillingen fik vi dog ikke meget ud af trods de enorm store bygninger. En større renovering var i gang, højst 5-8 billeder så vi, og de sagde os ikke meget.

I nederste etage var der en udstilling om Madeiras militærhistorie, tror vi nok, for alle de forklarende plancher var skrevet på portugisisk. Men de mange sabler, uniformer og alskens krigsudstyr ledte vore tanker til sørøvere og krige. Oplevelsen var dog de imponerende gamle bygninger.

"*Museo Municipal*" er et **bymuseum** specielt med de dyr der findes på Madeira, og her findes ingen farlige dyr, slanger, fæle krybdyr og myggeplage kendes heller ikke.

"*Museu Henrique e Francisco Franco*" på Rua do Bom Jesus havde tre værelser med malerier og skulpturer, en meget beskedent udstilling der ikke rystede os i vores grundvold. Rent ud sagt det bliver ikke museerne, vi vil huske som "*oplevelsen*" fra turen til Madeira.

En af de ting Madeira er kendt for er **broderivarer** en vigtig indtægtskilde for øen. Næsten alle kvinder på Madeira broderer, du ser dem i en have, på en trappesten, i en vejkant, alle steder og det er både unge og gamle.

Oprindeligt blev broderierne solgt til velgørende formål, men i dag er det blevet en industri, der beskæftiger 70.000 kvinder, en velkommen indkomst i mangel på en fattig hytte.

Skal vi lige vende tallene igen - 70.000. Det vil faktisk sige, at hvis halvdelen af øens befolkning på 300.000 er kvinder, hvad vi må håbe, og måske 20 % af dem er pibebørn, så er det over halvdelen af øens kvinder, der broderer professionelt.

På en **broderifabrik** i Funchal så vi arbejdets gang. Først de flotte og kunstfærdige tegninger af mønstre, mønstrets overførsel til stoffet, den meget tidskrævende brodering, tråde der klippes bort, grundig og omhyggelig vask, strygning, sammenlægning i de rette folder. Hanne havde fortalt, hvor stort et arbejde der lå bag hvert enkelt stykke færdigt stof. Men alligevel skulle der et sådant besøg til for, at jeg i virkeligheden forstod det enorme arbejde, der lå forud, og dermed kunne jeg bedre forstå prisen, som jeg tidligere syntes var meget høj.

Nu forstår jeg bedre, hvorfor Hanne er så stolt over en **dug med tolv servietter**, hun i sin ungdom har broderet. Når der kommer besøg af damer, der har smag for hjemmelavet håndarbejde, så bliver den hevet frem fra dragkisten, og jeg hører hende fortælle med andagt i stemmen, at for hver stjerne, der vel fylder sine 10 x10 cm, er der syet over 3.000 sting.

Der er tretten stjerner på dugen plus en bort rundt om dugen, og så er der de tolv servietter. Når jeg sådan sætter hjernen i arbejde, nærmer tallet sig de 100.000 sting.

Tidligere har jeg nok sagt, de er da "*pæne*," men nu supplerer jeg aktivt og udbryder: "*100.000 sting der er dog imponerende.*" Og tænk - jeg mener det faktisk.

**Kurvefletning** af piletræ er en anden af Madeiras specialiteter. Det er primært bjergbønderne, der står for denne produktion. Vidjerne skæres i marts, lægges i blød og koges for at få den ydre skal af. Ved et besøg på en af fabrikkerne så vi den mangfoldighed, flet kan bruges til. Møbler i et utal af varianter, blomsterskjulere i de mest fantasifulde udførelser, alskens dyr beregnet i dekorationssøjmed og tusind andre ting. Det mest ekstreme, vi så, var et fem meter langt skib, 1½ meter bredt med rå, segl og hvad der ellers hører sig til af taljer og liner. Der er beskæftiget ca. 5.000 i denne industri.

Af Madeiras **energi** kommer 5 % fra **vindmøller**, 25 % frembringes af vandturbiner og de resterende 70 % leveres af olie.

Hvis vi sammenligner vindkraften med Danmark, så siger tal fra 1. jan. 1998, at der er 2950 vindmøller i Danmark, de producerer 2% af landets forbrug. Men ved et besøg på Elmuseet ved Tange i 1999 kan man læse, at vindenergien svarer til 7 % af det danske forbrug. Hvad skal man så tro?

Møllerne er dog meget skævt fordelt i Danmark. Ringkjøbing Amt har 320 møller, der leverer 4-5 % af forbruget, men Ringkjøbing Kommune har alene 160 møller, der leverer 45 % af kommunens forbrug. Som verdens mest vindmølleproducerende land har Danmark siden 1979 produceret 11.000 vindmøller, heraf er de 8.000 gået til eksport, af dem de 7.000 til USA.

Og så til den **madeira** man drikker. Det var Prins Henrik Søfarer, der i 1430 påbød at forsøge med vindyrkning. Målet var at overtage noget af handelen fra Genovas og Venezias rige

købmænd. Vinrankerne hentede man på Kreta, og det viste sig hurtigt, at Madeiras klima i kombination med den vulkanske jordbund var meget velegnet til vindyrkning. I Italien kaldte man vinen for malvasia, og betragtede den som den ædleste vin i verden.

**Shakespeare** omtalte vinen i skuespillet "*Henrik IV.*" **Lord Nelson** var begejstret for vinen, og **Napoleon** fik som tidligere nævnt den serveret, da han var på vej til sit fangenskab på St. Helena, så han for en stund kunne glemme sin strenge eksil. Og **Churchill** var begejstret for vinen da han i 1949-50 boede på øen.

Madeira var fra 1580-1640 sammen med det øvrige Portugal **under spansk herredømme**. Og Spanien havde netop udviklet sherryvinen fra Jerezdistriktet, derfor var de ikke interesseret i konkurrence fra madeiravinen. I denne periode gik produktionen meget tilbage. Men i 1662 kom der igen gang i vindyrkningen, det skyldtes britiske købmænd, der nedsatte sig på Madeira og solgte vin til de britiske kolonier.

Udviklingen fortsatte, og kvaliteten forbedredes ved hjælp af eksperter fra Frankrig og Tyskland. Under **Napoleonskrigene** omkring 1800 kunne England ikke få vin fra deres sædvanlige europæiske markeder, så købte de vin på Madeira, der satte produktionen op til det firedobbelte.

I tiden før **Suezkanalen** åbnede i 1869, holdt mange skibe på vej til Indien eller Orienten et hvil på Madeira. Hermed blev kendskabet til øens fortræffelige vin udbredt.

Tidligere blev **druerne presset ved fodkraft** af unge stærke mænd, hvad mange stadig mener, er den bedste måde, det havde nemlig den fordel, at kernerne ikke knustes, hvad der giver vinen en mere bitter smag. I dag anvendes dog kun maskiner til presning. Så transporteredes druesaften "*mosto*" i store gedeskind af atletiske mænd "*borracheiros*" ned ad de smalle bjergstier til afskiberne ved havnen. Her lægges "*mosto*" til gæring i 3-4 uger alt efter sødhedsgraden, hvorefter den tilsættes alkohol.

Tit er der i **verdenshistorien** ved tilfældigheder sket opfindelser og forbedringer. Et af disse eksempler får du serveret her.

En ladning vin, der skulle eksporteres til Kina, blev nægtet modtagelse, og den bedrøvelige besætning måtte med uforrettet sag sejle tilbage med sin last. Ved hjemkomsten til Madeira opdagede man, at turen, hvor man havde passeret ækvator fire gange, havde udviklet vinen til noget ganske særligt, og alkoholprocenten var steget til 19.

Men denne form for **forædling af vinen** var alt for kompliceret og kostbar, så man fandt ud af ad kunstig vej at opnå tilsvarende resultat. Man opvarmer vinen langsomt til 50<sup>0</sup> C, her holdes temperaturen i tre måneder, hvorefter den igen langsom afkøles. En hårdhændet metode for et så ædelt produkt, men den virker. Bagefter skal vinen lagres i mindst et år, men allerhelst skal det være i adskillige år.

Madeira er den vin i verden, der kan **holde sig længst**, der kan stadig findes mere end hundred år gamle flasker, men de er dyre - meget dyre. Ikke underligt for alene fordampningen, før de kommer på flaske, udgør 4% om året. Madeira er også den vin, der taber mindst smag under tilberedning af mad.

**Madeira findes i fire typer:**

*Sercial af rieslingdruen:* Lys, tør med nøddesmag.

*Verdelho af portugisiske druer:* Gylden farve, halvfyldig og tør, velegnet til suppe.

*Bual druer fra Bourgogne:* Fyldig, lysgylden farve, aromatisk og sød, velegnet til dessert eller efter middagen. Anses som Madeiras bedste vin - man kommer til at "*se lyst på tingene.*"

*Malvasia af malmseydruen:* Druerne plukkes først, når de er som rosiner. Vinen er rig og liflig, fin bouquet, rund, fyldig, mørk og sød. Som gammelt får den præg af likør.

Lettere var det, hvis man sagde, der findes tre typer tør, medio og sød - basta. For intet er så vanskeligt som beskrivelse af smag. Selv om der slynges fantasifulde ord ud i æteren, så er det i forhold til virkeligheden en tam sag, prøv selv - og du vil opleve en anden verden.

Og så skal vel også lige med, at ingen steder som i vinens verden befinder snobberiet sig bedre, det er vi nogle stykker, der lever højt på.

**Madeira Wine Association** er øens største vinfirma, det har til huse i et gammelt nonnekloster. Vi besøgte det charmerende sted, hvor der uddeltes smagsprøver i selskab med vintønder, -ranker, -løv, -druer, -bøger, -brochurer, -redskaber i alskens udførelser placeret i gamle svalegange med blomster og træer plantet i gamle vintønder. Et særdeles charmerende besøg hvor gæstebogen indeholdt så fine navne som Kong Frederik IX af Danmark, præsident Eisenhower, USA, fyrstinde og fyrst Rainier af Monaco, Dronning Hanne og Frede I globetrotter af Danmark. Jo, vi er skam i passende selskab.

Omkring 1930 var madeira meget **populær i Danmark**, som dengang var den største aftager af de skønne dråber. Senere vendte moden mod sherry, og i dag er det mest portvin, der nydes til middagens hovedret desserten.

**Viden** omkring vin er undertiden noget flosset, jeg erindrer engang en forretning med det uddøde navn IKA, der havde en kampagne, hvor kunden frit kunne vælge mellem port, madeira eller sherry til en pris af XX kr. pr flaske. Så kom der en kunde og bad om en flaske af den her port-madeira-sherry. Så var der jo rig lejlighed til at brillere med en svada af bedrevidende **vinsnobberi** overfor pøbelen.

Havet omkring Madeira er meget rig på **fisk**. Øen ligger på en sokkel, men kun 2-3 km. fra kysten er der 3-4 km til bunden, og det er langt. I 1840 vovede en madeirafisker sig længere ud fra kysten end normalt, med sig havde han en line på 800 m. Til hans og alle andres overraskelse fik han bid, et mærkeligt ukendt uhyre på næsten 3 kg, over 1 m lang, den var sort som natten, havde et kæmpegab fyldt med frygtindgydende, sylespidse, hvide tænder og øjne store som hundens i "*Fyrtøjet,*" øjne der rettelig hørte hjemme i den værste Hitchcock-gyser. Alt i alt en ualmindelig grim skabning.

Fisken kaldte man for "*aphanopus carbo*" eller "*dolkfisk*" portugiserne kalder den "*espada preto,*" som betyder sort sværdfisk. Det gjorde de, fordi den lignede en af de fisk, de fangede ved Portugals kyst. Den omtalte førstfangede "*espadas*" befinder sig på Britisk Museum i London. Udstoppet forhåbentlig.

Der gik nogle år, inden nogen vovede at smage et af disse **uhyrer**, man for sjov fangede, og til stor forbavselse for alle viste det sig, at det var en særdeles velmagende fisk. Hurtigt opfandt man specielt fiskeudstyr, liner på 1½ km hvor der på de sidste 300 m med 2 m's afstand sad 150 kroge med blæksprutter som madding. Det blev en stor succes, snart var "*espadas,*" som

blev fiskens populære navn, den hyppigst sete fisk på Funchals fiskemarked, og det var tilmed til så rimelige priser, at det også blev fattigmands spise.

Det er stadig den fisk, man ser flest af i fiskehallerne, eller også er det fordi, den er så iøjnefaldende. Den er **foto-gen**, men er bestemt ikke blevet kønnere med årene, men uhhh - - - hvor den smager.

Det er uhyre interessant at gå en morgentur i **Funchals fiskehaller**. Madeiraboerne hævder, de har 500 forskellige fisk, dog er kun 100 af dem spiselige og efter udbuddet at dømme, ser det sandfærdigt ud. **Tunfisk** er en af dem, vi lægger mest mærke til, ikke kun på grund af størrelsen, men også fordi en overskåret tun er rød som det lækreste oksekød, farven står i skarp kontrast til fiskens ydre sølvagtige farve. Der landes 100.000 tun om året på Madeira, hvoraf enkelte kan veje omkring 300 kg, men gennemsnitsvægten er 30 kg. dvs. at fangsten må være på 3000 tons.

Sådan en stor bøf af tunfisk, godt med "kød" i, den er ikke at kimse af, uhhh - - - hvor den smager.

Under et ferieophold hører oplevelserne af at gå på **restaurant** så absolut med. Mange gange, når vi kom forbi indbydende restauranter på vore vandreture, udbrød vi, her må vi ind og spise i aften. Men som oftest havde vi sagt det en fem-seks gange i løbet af dagen, og da vi ikke evner at spise den store 3-retters middag tre gange daglig, så måtte vi vælge mange fra.

Det blev på "*Restaurante Marisa*" Rua de Santa Maria 162, vi fik **tunfiskbøffen**, og det var virkelig en velsmagende oplevelse. Forinden havde vi fået suppe med brød, sjovt nok, men her på Madeira tager de altid ekstra pris for brødet, selv om der altid står brød på bordet, ofte før vi har bestilt maden. Som dessert fik vi flamberet banan. Inklusive en flaske portugisisk hvidvin kostede middagen 5.400 \$.

Tæt ved vores bord sad to mænd, de fik hver serveret en ganske stor **ørredlignende fisk** på en stor oval tallerken. På en anden tallerken fik de en stor portion kartofler og andet garniture, det så alt sammen ganske lækkert ud, men det var godt nok en stor portion at få sat til livs. Men når man spiser ude, kan man vel godt tillade sig at levne en smule. Det blev ikke aktuelt, ikke lang tid gik der, så var begge tallerkener tomme, bortset naturligvis fra de store fiskeskrog. En god appetit måtte mændene ha' haft.

Hanne og mig fik os af den grund en lille snak om Hemingways roman "**Den gamle mand og havet**" inspireret af Hemingways oplevelser på Cuba.

Men nu kom for os aftenens store chok, det var åbenbart kun forretten, mændene havde fået. Ind kom to næsten røde kæmpebøffer, de var på størrelse med en T-bone-steak af de absolut allerstørste, og selv om tallerkenerne var store, så var bøfferne endnu større, ganske vist var der denne gang ikke gemyse til, nej, nu var tilbehøret "*kun*" brød.

Og tænk - de spiste hver en eneste stump, før de gik over til kaffe med budding.

Vi glemte helt at nyde vores lille flamberede banan.

Også ved restaurationsbesøg er der altså muligheder for store oplevelser, de kan være meget forskellige, men denne hører sikkert med til dem, vi vil huske.

Vi sendte en lille tak op til *“Vor Herre,”* en tak for at denne oplevelse ikke fandt sted i Kina, årsagen behøver vel næppe uddybes, men du kunne da studere historien *“En lille stump af det mægtige Kina.”*

*“Restaurante Le Jardin”* Rua D. Carlos 1 blev det sted vi prøvede øens berømte sardiner. Retten er meget flot bestående af fem tyve cm lange **grillede sardiner** omkredset af forskellige kartofler og grøntsager, alt er arrangeret på en stor oval tallerken. Sardinerne smager næsten som stegte sild, og skønt vi godt kan lide stegte sild, er vi dog enige om, at smagen ikke helt lever op til rettens udseende, i hvert fald er smagen langt fra på højde med *“espadas.”*

Forinden havde vi fået en kombineret løg/tomat suppe med kogte æg og lækkert brød, en rigtig velsmagende forret. Som dessert fik vi den specielle og meget velsmagende frugt **anona** i en god kombination med is. Til herlighederne drak vi en portugisisk hvidvin, prisen for det hele blev 6.300 \$.

*“Curral das Freiras”* er et stort krater oppe i bjergene, i bunden ligger der en lille landsby med samme navn, der betyder *“Nonnernes stald”*. På vej til kraterbyen kommer vi til udsigtspunktet *“Miradouro”* opført i 1951 på Barceloshøjen 355 m over havet. Her er en smuk udsigt over Funchal og bugten. Vi fortsætter opad gennem det smukke men vilde landskab, her kommer vi til en udsigtsplatform *“Eira do Serrado”* 1030 m over havet med 580 m lodret ned til floden. Det er den absolut mest storslåede udsigt på hele øen, og mange af os kravler meget langsomt rundt langs kanten, 400 m nede ser vi den maleriske landsby, og 300 m længere nede ser vi den snævre kløft hvor floden Ribeira dos Soccoridos finder vej til havet. En fire km lang bjergvej, der nærmest er en hylde, blev i 1950 hugget ind i den lodrette klippevæg. Den samt to lange tunneler fører ned til byen, tidligere var en stejl siksaksti den eneste adgangsmulighed. Den ringe adgangsmulighed til byen bevirkede, at der tidligere var en udbredt indavl med mange individer med handicap som resultat.

**Landsbyens historie** startede, da de slemme franske pirater under sørøveroverfaldet i 1566 hærgede Funchal - som tidligere omtalt i historien.

*“Curral das Freiras”* tilhørte **søstrene fra St. Clara klostret i Funchal**, de tømte klostret og kirken for værdier tog det med sig og søgte tilflugt i *“Curral das Freiras”* ad den ufremkommelige siksaksti. Dette naturens mest udspekulerede skjulested reddede dermed nonnernes dyd.

Vulkanen har nu slumret i flere hundrede år, men med den slags tingester *“ved man aldrig.”* Den meget isolerede by her i *“Nonnernes dal,”* som stedet populært benævnes, har i dag omkring 3000 indbyggere. På en lille vandretur rundt i byen, der først fik TV i 1986, besøger vi kirken og en lille cafe, hvor vi smager byens **lokale likør** den berømte *“Capo Girao,”* den suppleres med sandwich og vand/øl. Fra byen ser vi op på udsigtsplatformen *“Eira do Serrado,”* hvor vi stod et par timer tidligere, hvis vi ikke var svimle, dengang vi så ned på byen, ja, så er vi det næsten nu, for platformen rager langt ud over klippen - der 400 m oppe.

Lige nord for *“Nonnernes dal”* inde midt på øen ligger det højeste bjerg **Pico Ruivo**, der rager 1862 m op i det ujævne landskab. Ca. 6-7 km længere mod vest ligger det 1331 m høje bjerg Encumeada, herfra kan man se vandet såvel på nord- som sydsiden af Madeira.

På **slentreture gennem Funchal** kan man opleve mange små detaljer, blot man åbner øjnene.

I en billardsalon ser vi 20-30 mænd, der ivrigt går op i denne deres fritidsbeskæftigelse, men vi ser ikke én eneste dame. Tæt ved vores hotel er der et lille anlæg dog uden græs, kun den bare jord går man på. Her spiller mændene petanque, mellem træerne står der flere statuer og buste, ind imellem står der borde og bænke, her ser vi hver eneste dag mænd sidde og spille kort, skak eller baggammond, men aldrig så vi kvinder deltage i spillene. En enkelt gang så vi en dame i behørig afstand stå og iagttage spillet, det var det nærmeste hun kom. Nej, kvindens plads er ved kødgryden i hjemmet, indimellem hun broderer for et firma og sørger for mandens velfærd i form af lune tøfler, et velsmagende og nærende måltid når han har overstået den lange dags møje og besvær med petanque, cafebesøg, skakspil og politiske diskussioner.

Der er en særdeles **livlig trafik** af biler og fodgængere på gaderne i Funchal, men hov - hvad er nu det, der kom jo én på **cykel**, det er lige så usædvanlig, som hvis vi i Danmark ser en gammel Hf'er. Men der er så sandelig også mange uvenlige cykelbakker at forcere her på øen. Vejene på Madeira er meget snoede, for de følger naturligvis landskabets meget varierende konjunkturer. Flere steder stiger terrænet 1000 m på en strækning over kun ni km. Mange af vejene er brostensbelagte og ujævne, så man skal ikke regne med en gennemsnitsfart over de 30 km/t uanset, hvor du kører på øen, for øvrigt kostede benzinen her 0,167 \$ pr. liter.

**Taxierne i Funchal** er alle gule som i New York, men der er en væsentlig forskel alligevel, her er de særdeles velholdte og rene, hvad man bestemt ikke kan sige om dem i New York. Vi vurderer, at 90 % af taxierne er Mercedes. De private biler ser ud til at blive meget forkælede, de er i hvert fald alle særdeles nypudsede. Gennemgående er de små, forståeligt nok, for der er bestemt ikke meget plads i de snævre gader, der ofte kun har fortovej i den ene side, ja, undertiden er der slet ikke fortovej, så klistrer fodgængerne sig op ad husmuren, mens bilerne suser forbi og letter damernes skørter. Generelt må dog siges, at bilerne viser meget hensyn såvel overfor hinanden som overfor fodgængerne, man giver plads og stopper for den, der står og venter ved en overgang. En stor del af gaderne i Funchal er ensrettede, de er for øvrigt også meget rene, hele tiden ser vi gadefejere mest kvinder i fuld aktivitet, ja, selv på landet så vi veje, der blev fejret.

De små biler er også praktiske på de **smalle bjergveje**. Som så ofte før under sydlandske himmelstrøg, beundrer vi chaufførerne, der fører de store busser gennem byens smalle gader, ofte med ganske få cm til hushjørnerne på begge sider, uvilkårlig presser vi armene ind til siden for at fylde mindst muligt. Ligeledes i de bratte sving på bjergvejene, hvor en del af bussen ofte hænger ud over afgrunden til stor "*fryd*" for de yderst siddende passagerer, der hvinende trækker benene op under sig.

Derhjemme har vi netop fået **fire nye dæk** på Audien 2.000 kr. uha-da-da, men de gamle havde kørt 86.000 km og endda stadig med lovlige dækmønstre. Vi diskuterer, hvorvidt det hernede ville kunne lade sig gøre, næppe, med de utallige opbremsninger i byens kolonnetrafik, samt stejle, snoede bjergveje. På bilernes nummerplader er der et lille felt med nationalitetsbogstavet "*P*" for Portugal, det står i et lille felt med det blå **EU-flag** og de gule stjerner. Så måske er portugiserne mere stolte af det europæiske samarbejde end danskerne.

En såkaldt "**Madeiraaften**" oplevede vi også. Middagen bestod af hjemmebagt brød med hvidløg, grillede kødstykker på spyd, søde kartofler og portugisisk hvid- og rødvin. Under middagen underholdtes vi af en fadosanger med følelsesladede "*sad songs*" akkompagneret af



“*cavequinho*” en firestrengt guitar. Senere kom en folkedansergruppe pigerne i lange røde skørter, røde gedeskindsstøvler, store pufærmer og den særprægede lille sorte kalot med hale der stritter festlig som en lynafleder. Spillemand med harmonika, klarinet, tamburin og en rumsterstang med alskens skrammel på, såsom marionetdukke og kastagnetter. Flere turister inddrages i dansen, og der er en glad og behagelig stemning.

En dag vi stod og ventede på bussen til en af vore mange sightseeing ture, kom der en flok drenge i 12-15 års alderen. Det viste sig at være et **fodboldhold**, der skulle af sted til kamp. Det der fængede os var drengenes udstyr, de var ikke som i Danmark klædt i dyrt modetøj med prangende dyre sportstasker, nej, de havde almindeligt diskret men pænt tøj på, deres sportstasker var røde, grønne, blå og gule plastickurve, hvori de havde madpakken, fodboldstøvlerne og andet nødvendigt udstyr.

**Gaden Rua Joao Tavira** i Funchal er noget ganske særligt. Nedlagt i smukke mosaikmønstre fortæller gadens fliser træk fra Madeiras historie. Begyndende nede ved havnen med årstallet 1419 og Joao Goncales Zarco. Op gennem byen ser vi mosaikker af Columbus' skib “*Santa Maria*,” vi ser en kompasrose, blomsten strelitzia, vindrueranker, vinankre, anonafrugter. Og den lokale bonde med en hane, hanen, der i den portugisiske verden er symbolet på beskyttelse. Der er to bønder i folkedragt bærende en gris, bjergbonden med sin karakteristiske strikkede grove uldne hue, der allermest ligner en tevarmer, og naturligvis ser vi også slædekørsel. En flot billedkavalkade af øens liv gennem tiderne.

I gaden står også en statue af spejderbevægelsens far den engelske general Lord Robert Stephenson Smyth **Baden-Powell**, Baron of Gilwell (22/2 1857-8/1 1941). Englands nationalhelt der i Boerkrigen havde organiseret et drengehjælpekorps, der fungerede så godt, at han mente ideen også kunne bruges i fredstid, hvad der senere har vist sig at være rigtigt. Han står der - Baden-Powell, som ville han sige “*Vær beredt.*”

I havnen ligger en model af Columbus' skib “*Santa Maria*,” det bruges til rundture, men sejlplanen kom desværre ikke til at passe ind i vores private rundtur. Også en **helikopter** står der på havnen til samme formål, om end turen går lidt højere. Her ligger også det skib, der har været “*The Beatles*,” i dag indrettet som et restaurationskib. Heller ikke der nåede vi at spise, ugen havde simpelthen for få dage til, at vi kunne tilfredsstille alle vore spiseønsker. En del af Funchals havnemole er for øvrigt bygget af Højgaard & Schultz.

Fortet “*Sao Lourenco*” blev opført i 1500-tallet på havnen. Det er flere gange blevet restaureret, og er nu guvernørens residens. Derudover rummer fortet militære kontorer, og der står skildvagter ved indgangen. Vi blev dog ikke skudt, da vi vovede os ind i gården i det smukke palads.

Lidt længere mod vest kommer vi til “*Parque de Santa Catarina*” en offentlig park, der danner en smuk ramme omkring det gamle kapel “*Santa Catarina*,” som Zarco opførte i 1425. Det er dermed en af de ældste bygninger i Funchal. Omkring Kapellet lå der tidligere en kirkegård, men gravene er blevet flyttet til en nyere kirkegård. Det har sikkert ikke været noget behageligt arbejde. I parken opsattes i 1968 en statue af Columbus, han kan herfra kigge

ned til sit før omtalte museum. Også Henrik Søfarer har her fået sin statue, hvor han sidder og ser meget alvorlig og indeklemt ud mellem to høje søjler.

Ned gennem Funchal løber der **fire små floder**, mens vi var der, var disse flodlejre næsten udtørrede. Der er bygget høje mure langs flodbredderne, så de kan klare de undertiden store regnskyl, der leder vandet ud i havet. Tidligere har disse været brugt som lossepladser for byens befolkning, hvor al form for affald blot blev kastet ud. Udover at det var et særdeles uskønt syn, skabte det også en odeur, der ikke helt ledte tanken hen på øens image - blomsterne. For at bøde på disse gener har man bundet espalier hen over flodlejerne og plantet fortrinsvis bougainvillea for dels at skjule udseendet af lejet og dels sprede en mere behagelig blomsterduft. Systemet synes at fungere efter hensigten, det er smukt, og vi lugter ikke noget ubehageligt.

På gaden bemærker vi **unge mennesker**, der er på vej til og fra skole, næsten uden undtagelse går de alle med deres papirer og bøger i et bundt under armen, kun meget sjældent ser vi, de bruger dokumentmappe eller taske. Et meget forskelligt syn fra hvad vi oplever i Danmark.

**Skolegangen** på Madeira starter fra 5-6 års alderen, og skolegangen er 30 timer om ugen. Af fremmedsprog lærer man engelsk og fransk, det begynder de med allerede fra de små klasser. Privatskoler koster 15.000 \$ om måneden, og det er der ikke mange, der har råd til. Gymnasiet tager tre år, men man kan kun komme ind efter at have bestået en prøve, det gælder også for øens universitet. Studielån kan tilbagebetales med to års arbejde. Værnepligten er otte måneder. Mindstelønnen er 55.000 \$ pr. mdr., men mange får 200.000 \$ pr. mdr. og en ekstrem god løn er 600.000 \$ pr. mdr. Arbejdsløsheden er 4,3%. Skatten ligger fra 16% til 40%.

I centrum af Funchal finder du de overdækkede salgshaller "**Mercado dos Lavradores**," de er bygget i 1941. Det er altid spændende, at gå rundt på et sådant "*gedemarked*," næsten alt kan fås masser af boder med blomster, frugt og grøntsager, fisk, kød og fjerkræ, tøj, sko og tasker souvenir osv. Allersjovest er det næsten at betragte de forskellige mennesketypers attituder, der er uendelig mange typer, men svært er det ikke at afsløre en turist.

**Domkirken** i Funchal er opført i årene 1485-1514 til ære for byens skytsengel "*Sao Tiago*." Det er Portugals første oversøiske domkirke. Kirken er gennem årene blevet pakket godt ind i bydelens øvrige byggeri. Det 42 m høje, hvide, firkantede klokketårn er kreneleret, står der at læse, men hvad er kreneleret for noget? Hjemme i Lademann bliver jeg klogere - skydeskår. Inde i kirken beundrer vi kirkens loft af cedertræ med indlagt elfenben. Tæt ved ligger "*Colegio e Igreja de Sao Joao Evangelisia*" kirken fra 1600-tallet, også her er det loftet vi bemærker med **smukke malerier**. Kirken, der betragtes som Funchals smukkeste, er bygget sammen med klostret, der i dag bruges som kaserne. Foran kirken bemærker vi det smukke bølgeslagsmønster i flisebelægningens hvide og sorte farver. Midt på pladsen står et smukt springvand.

Af øens befolkning er 98 % **katolikker**. Præstegerningen løses af øens 50 præster. **Barnedåben** er en stor fest i familien, selve dåben foregår ved, at man drysser sand på barnets hoved som et symbol på klogskab.

Her skal lige indskydes, at vi ikke så en eneste barnevogn på Madeira. Det er åbenbart for upraktisk i de ujævne gader belagt med brosten i bølgeslagsmønstre og det omkringliggende kuperede terræn. Børnene blev båret rundt i diverse former for bæreseler. Efter syv år skal barnet til alters, hvor pigen er klædt som en lille brud og drengen som en lille brudgom. Som fjortenårig holdes **konfirmation**. Ved **bryllupper** er det familien, der læser op af bibelen i kirken, og efter kirken kører en kortege af biler med brudeslør bundet i lygter, antenner og hvad ellers de kan finde på, rundt i byen dyttende af hjertens lyst, for nu skal der festes.

Ved **dødsfald** er reglen, at den døde skal begravnes mellem 24 timer og højst tre døgn efter dødsfaldet. Kisten står åben i kirken, så familien kan tage afsked. Efter syv dage holdes en mindegudstjeneste, det gentages efter 30 dage og igen efter et år. Enken går i sort i et år, og mange gør det resten af livet. Manden derimod går kun i sort i én måned. Ja, også når døden kommer tæt på, er der en forskel på kønnene.

Da man ikke har særlig meget plads til **kirkegårde**, den sparsomme jord skal udnyttes til mere produktive formål, og klippegrund er ikke nogen god gravplads, så genbruges gravene efter kun seks år. Man graver simpelthen skeletresterne op, renses dem for det der ikke er forrådnede, og efter kun seks år er det meget. Herefter lægges de rensede knogler i en mindre kiste, der sættes ned et andet sted, hvor de står i fem lag over hinanden for at spare plads. Gravene ses ofte som små kapeller.

Noget lettere og for nogen af os at se mere etisk rigtigt, havde det været, om man brugte kremering, men det er ikke velanskrevet i den katolske kirke.

Hvert år kommer der mange turister til Madeira for at se **nytårsfyrværkeriet**. Et flot show der oplyser hele Funchalbugten. Men det er ikke kun til nytår, der er mange turister på øen, årligt omkring en mio., så turisme er så absolut øens hovedindtægt, selv om det er landbruget, der beskæftiger flest mennesker. Turismens succes kan primært tilskrives øens milde klima, der aldrig er under 10<sup>0</sup> C og aldrig over 30<sup>0</sup> C.

En af Madeiras seværdigheder er "*Carros de cesto*" et ret usædvanligt transportmiddel nemlig **slæder**. Ideen stammer fra 1848, det var før bilernes tid, hvor de oprindelige okseslæder fungerede som byens taxa. Det var kurvesofaer, udstyret med puder anden form for affjedring er kun, hvad naturen har udstyret dig med. Køretøjets understel var med stålmeder, der blev trukket af dovne okser over de glatte brostenstoppede stejle gader. I dag bibeholdes slæderne kun for turisternes skyld, og så fordi det er en god forretning for de unge hvidklædte mænd iført stråhat med lyseblå silkesløjfe, der i dag fungerer som "*okser*," når de skubber, trækker og styrer "*carroen*" ned af de stejle gader med de kamerabelæssede turister. En slags turistforlystelse i mangel af Tivoli.

Slædernes udgangspunkt er på det gamle baneterræn ved kirken "*Nossa Senhora do Monte*," der betyder "*Vor Frue på Bjerget*" i **Monte** 6 km fra Funchal. På den lille tur herop slynger vejen sig mellem lyskalkede huse med terrassehaver, parker der omslutter "*quintas*" velhavervillaer omgivet af mure med slyngplanter og et væld af blomster. Selv små banan-, sukker- og vinmarker kommer vi forbi. Tidligere var der en tandhjulsbane, der førte op til kirken, og til kurstedet for lungesygdomme, men den er nu nedlagt. Herfra i 600 m's højde er der en betagende udsigt over Funchalbugten og en meget ren og behagelig luft. Området er utroligt frodigt med hundredårige platantræer, kæmpe hortensia, fuchsia, kamelia og bregner,

en stenbro med mange buer og det lille kapel hvori en niche med Jomfru Maria statuen står med brændende offerlys.

Kirken "*Nossa Senhora do Monte*" er bygget i 1700-tallet og opført på det sted, hvor der tidligere lå et lille kapel, opført i 1470 af Adam Goncalves Ferreira, der tilligemed sin tvillingsøster Eva var de første børn, der blev født på Madeira. Altså **Adam og Eva** det passer godt til første linie i denne historie. Kirken har to tårne, i et kapel er kejser Karl I af Østrig og Konge af Ungarn bisat. Sammen med sin familie blev han 1921 sat i eksil på Madeira, hvor han døde 1922. Hans evner er af historien ikke vurderet særlig højt. Med ham uddøde dynastiet Habsburg.

Kirkens klenodie er statuen af Nossa Senhora do Monte, Madeiras skytsengel. Statuen opbevares i et **tabernakel** af sølv. Et tabernakel er den inderste helligdom, en transportabel helligdom som israelitterne havde med sig under ørkenvandringen.

Den sidste dag besluttede vi at tage bussen til **Camara de Lobos**.

Man betaler ikke ved påstigningen, men billettøren kommer efterfølgende rundt i bussen og opkræver 210 \$ for hver. Efter hver eller hver anden stoppested går han gennem bussen kigger opmærksom på de enkelte passagerer og siger nogle ord, der formentlig betyder noget i retning af: "*Kom der nye rejsende her.*" Snart bliver bussen fyldt, så nogle af os må hænge i en strop.

Camara de Lobos er et lille **fiskerleje** få km vest for Funchal. Vi går en tur ved den lille havn, der ligger i læ af store klipper. Blandt de meget maleriske fiskerbåde mindes vi Churchill, der holdt meget af at komme her, sidde ved havnen og male de farverige fiskerbåde. Det lever byen stadig højt på. Charmen er mest på synssiden, for lugten er ram af kloakaffald og rådne fisk.

Trods sin berømted er Camara de Lobos **en af de fattigste** byer på Madeira. Overalt bemærker vi store klynger af mænd, et tegn på arbejdsløshed, der højlydt diskuterer vejret, politik og os turisterne, efterhånden som vi kommer frem - eller hvad ved vi. Ved havnen ligger en lille sød kirke tæt dekoreret af malerier. En vandretur i den vestlige bydel understreger, at det er en fattig by, flere subjekter vader rundt i gaderne. En ældre handicappet mand med knortekæp i hånden, der aldrig har fundet ud af vand og sæbes eksistens, i den grad usoigneret, lurvet, orinstinkende, hullet tøj, en endnu værre kasket, han forfølger os ihærdigt over flere hundrede meter, tager jævnlige sin kasket af og stikker den hen under næsen på os, idet han med himmelvendte øjne siger en masse ord, hvoraf vi kun forstår - Kristi. Da han efterhånden har givet op, forsvinder han ind i en af klyngerne, her deler han en cigaret med en 10-12 års dreng. Næppe var han over de 60, men lignede en på 80.

På en lille tagrestaurant "*Riba Mar*" får vi os en lille frokost bestående af brød med garlic, salat, espada og frugtdessert, samt **to store velfortjente øl**. Hele herligheden kostede kun 3000 \$. Også restauranten så lidt trøstesløs og fattig ud, men der var dog **udsigt til oceanet**. Selv om vi oplevede både godt og skidt på turen til Camara de Lobos, så nød vi den i fulde drag, ikke mindst den flotte bustur langs sydkysten.

På hjemvejen gør vi et stop ved "*Cabo Girao*" eller "**Kap Vendepunkt**" Europas højeste og verdens næsthøjeste kystklippe. Herfra er der en enestående udsigt mod øst ind over Funchal

og ud over Atlanterhavet. De røde klipper falder 600 m lodret ned i havet, et kig der nemt kan fremkalde et sug i mellemgulvet for os, der ikke er så vilde med de store dybder.

**Receptionisten** på vores hotel er en flink, tiltalende og hyggelig mand, meget let at tale med. Da det er sidste aften, vi skal ud og spise, beder vi ham om et godt tip til den bedste lokale restaurant, vel at mærke hvis vi altså ikke har uanede mængder af \$. Uden tøven nævner han "O ARCO" stikker os restaurantens visitkort, ønsker os god fortæring og en god aften. Vi følger fluks hans anbefaling og efter en spadseretur på omkring tyve minutter, finder vi "Restaurante O ARCO" Rua da Carreira 63, og det fortrød vi ikke.

Det er en lille restaurant på vel omkring femten-tyve borde, lyse, rene, venlige lokaler med en ren luft og en tiltalende betjening. Straks vi kom, fik vi venligt henvist et bord, og næppe havde vi sat os, før vi fik serveret en lille **velkomstdrink**. Vi fandt ikke ud af, om dette skyldtes receptionistens hilsen på kortet, men den lille opmærksomhed, der vel næppe kostede restaurationen over et par \$, gjorde, at vi følte en hyggelig atmosfære, følte os velkomne og godt tilpas. Først valgte vi suppe - Hanne stedets hjemmelavede og mig tomat med løg, dertil fik vi lækre varme hvidløgsbrød, og begge var vi godt tilfredse. Som hovedret valgte vi en madeirasteak, den var mør, velsmagende og tilbehøret var perfekt. Til middagen fik vi en portugisisk rødvin og to "portugiservand," hedder de vel her. Desserten var friske frugter suppleret med is. Hele herligheden kostede 6.000 \$.

En god aften hvor vi afslappet kunne sidde og gennemgå ugens mange oplevelser og samtidig **nyde en veltillavet middag** i et tiltalende lokale med en behagelig atmosfære.

Turen er nået til vejs ende, de hyggelige omgivelser animerer os til at tænke på, hvor mon næste tur vil havne. Vil det blive Rangoon, Rebild, Rom, Ringkjøbing eller Ry?

På gensyn

*Frede Lauritsen*

## ***Madeira - en blomstrende ø***

Af: *Frede Lauritsen*

Efter 3 timer og 45 minutter i 11 kilometers højde nåede vi ”den blomstrende ø” Madeira. Jamen - er det ikke noget, man drikker? Jo, det gør man også, men Madeira er også en lille prik 600 km ude i Atlanten vest for Marokkos kyst. Øen blev opdaget 14. juni 1419 af portugiseren Joao Goncales Zarco.

Lufthavnen på Madeira er bygget i 1966, den har kun én landingsbane og ligger helt ud til havet ved Santa Cruz lidt øst for hovedstaden Funchal, der ligger lunt i bunden af en sydvendt dal beskyttet af bjergene mod den kolde nordenvind. Spøgefuldt siger man, at man lander på en hylde. Landingsbanen er kun 1800 meter, så de store fly må beregne mindst muligt brændstof såvel ved landing som start. En stump af landingsbanen er bygget på piller med fundament i havet. Her udbygges man i øjeblikket banen med 1000 m, udelukkende på piller med fundamentet i havbunden.

Madeira betyder ”træ” ikke underligt, for øen har en enestående plante- og blomsterrigdom, grundet et behageligt klima året rundt og et udbygget vandingsystem med akvæduker. ”Levadaer” kaldes de, det betyder ”bære.” De er livsvigtige for dyrkningen på øen, hvor hver en lille stump er taget i brug. Det regner i nærheden af to meter om året over bjergene på nordkysten, men her er der ikke brug for vand, idet området for det meste er klipper og ikke egnet til landbrug. Langs sydkysten findes den gode jord, hvor der ofte er lange tørkeperioder. Madeiraboerne har løst problemet ved at bygge vandreservoirer oppe i bjergene, så kun meget lidt af det kostbare vand går tabt. Gennem et net af vandingskanaler føres vandet fra højderne til de lavere liggende arealer mod syd. Der arrangeres mange vandreture langs levadaer. Disse ture er også en botanisk oplevelse med mimoser, akacier og skove af eukalyptus.

Ingen ved, hvor mange km der findes af disse levadaer, jeg har læst om længder på 700 km, men på turen hørte vi 2.150 km. De første levadaer blev bygget af maurerne allerede i 1400-tallet, de kendte systemet fra Tyrkiet og Italien. Gennem årene er det slaverne, der har bygget kanalerne, ofte under direkte livsfare. Ved Rabacal i vest har de hængt i et reb ned langs bjergvæggen og udhugget riller i bjergsiden. Undertiden har det været nødvendigt at bore tunneler gennem bjergene, de almindelige kanaler blev opbygget af sten, murværk eller som betonrender.

Køerne på Madeira kaldes for verdens mest ensomme. De små jordstykker dyrkes så intensivt af landmændene, at der kun få steder er plads til græsgange. Tidligere skete det, at køer faldt ned af de stejle bjergskrænter og forulykkede. Så var det, man opfandt ”palheiro” en stråttækt, teltlignende, vinduesløs, hytteagtig kostald hvor køerne eller koen, for mange har nemlig kun én ko, holdes indespærret hele sit liv. Koen bliver passet og plejet som et medlem af familien, på sin fødselsdag bliver den fejret som en datter. Den dag får den lov at komme ud i det fri, ellers kommer den kun ud til en kortvarig kærlighedsaffære med tyren, - eller når den skal slagtes. Trods det, at mange kun har én ko, er der 10.000 køer på Madeira, de producerer så meget mælk, at man ud over at være selvforsynende også eksporterer smør og ost til moderlandet Portugal.

Vi besøger "*Jardim Botanico*" den Botaniske Have i Funchal. Da vi trænger til lidt motion, går vi derop. På kortet ser det ikke langt ud, men det går meget opad, så vi er møre, da vi når frem. Haven er et sandt eldorado for blomsterelskere, og hvem elsker ikke blomster. Ikke underligt har den overdådighed skabt navnet "*Blomsterøen*." Der er blomster året rundt, vi er i marts, men maj ville være optimalt. Der findes 112 blomsterarter på Madeira, de har tilsammen 750 varianter, mange af dem med fine latinske blomsternavne håbløst at remse op.

I forbindelse med haven findes en papegøjepark, med farvestrålende snakkesalige fugle. Samt et interessant museum med fossiler, planter, dyr, fisk, sommerfugle, fugle, æg, koraller, skildpadder, hajer m.m. Vi falder ned i havens cafe, og nyder en lille frokostret til den vidunderskønne udsigt over Funchal og havet.

På bestemte pladser i byen står blomsterdamerne i farvestrålende folkedragter og den specielle hat med opretstående hale. De er sikkert de mest fotograferede piger på hele øen. Udover blomsterne er Madeira kendt for slæderne i Monte, kurveflet, broderivarer og den utrolige smukke tur til den gemte Nonnernes dal.

Havet omkring Madeira er meget rig på fisk. I 1840 vovede en madeirafisker sig længere ud fra kysten end normalt, med sig havde han en line på 800 m. Til hans og alle andres overraskelse fik han bid, et mærkeligt ukendt uhyre på næsten 3 kg, over 1 meter lang, sort som natten, et kæmpegab fyldt med frygtindgydende, sylespidse, hvide tænder og øjne store som hundens i "*Fyrtøjet*," øjne der rettelig hører hjemme i den værste Hitchcock-gyser. Alt i alt en ualmindelig grim skabning.

Fisken kaldte man for "*espada preto*," som betyder sort sværdfisk. Den omtalte førstfangede "*espadas*" befinder sig på Britisk Museum i London. - Udstoppet forhåbentlig.

Der gik flere år, inden nogen vovede at smage et af disse uhyrer, man for sjov fangede, og til stor forbavselse for alle viste det sig, at fisken var særdeles velsmagende. Hurtigt opfandt man specielt fiskeudstyr. Det blev en stor succes, snart var "*espadas*" den hyppigst sete fisk på Funchals fiskemarked og til så rimelige priser, at det også blev fattigmands spise. Det er stadig den fisk, man ser flest af i fiskehallerne. Den er bestemt ikke køn, men fotogen og uhhh - - - hvor den smager.

## ***Tidligere udgivelser:***

- 1980 Andorra
- 1987 Arnold - novelle
- 1990 Thailand på godt og ondt
- 1991 Sydamerika Chile - Brasilien
- 1992 "*Jambo*" Kenya - du forunderlige land
- 1993 Barnløshed - adoption
- 1994 En lille bid af tilskudssamfundet: "*Jeg løfter røret*"
- 1994 Tidsbilleder. Kronologisk leksika. Ajourføres løbende
- 1994 Leksikassen. Ord jeg er ramlet i uden til fulde at forstå. Ajourføres løbende

- 1995 De Slesvigske Krige  
 1995 Østeuropa i forandring  
 1995 Colombia - smuk og mangfoldig  
 1996 Hærvejens historie - i cykelhøjde  
 1996 Øretæver i tilværelsen  
 1996 Æseløre - litteraturanmeldelser. Ajourføres løbende  
 1997 En dag i 1997  
 1997 Budapest & Ungarn - i efterårsdragt  
 1997 Lolland-Falster & Møn - i cykelhøjde  
 1997 Ego - det bevidste jeg  
 1998 En lille stump af det mægtige Kina  
 1998 Storebælt - i cykelhøjde  
 1999 Skt. Petersborg - paladsernes by bygget på sumpen  
 1999 Sjælland Stevns - Masnedø - Asnæs - i cykelhøjde  
 1999 Et eventyr om julenissens morgensvømmetur  
 2000 Madeira - en blomstrende ø  
 2000 Rom - Den evige Stad  
 2001 En lille stump af Himalaya - verdens tag  
 2001 Samos - en ferieø for alle  
 2001 Samsø - i cykelhøjde  
 2002 Limfjorden øst - i cykelhøjde  
 2002 Vest Stadil Fjord - i cykelhøjde  
 2002 Wien - musikkens by  
 2002 Mozart - hvordan var han egentlig?  
 2002 Egypten - Nilens gave  
 2003 Steen Steensen Blicher - hvordan var han egentlig? (Redigeret 2010)  
 2003 Vietnam - Østens smukke, venlige land i forandring  
 2003 Limfjorden vest - i cykelhøjde  
 2004 Grænselandet - i cykelhøjde  
 2005 H.C. Andersen - hvordan var han egentlig?  
 2005 Mexicos - Store Riger  
 2005 Sjælland nord - i cykelhøjde  
 2005 Paris - byernes by  
 2006 IKA MARKED - gennem 27 år  
 2006 Skal vi hejse Dannebrog, eller skal vi brænde det?  
 2006 Hven - i cykelhøjde  
 2006 Sydfyn og Det Fynske Øhav - i cykelhøjde  
 2006 Bulgarien - et smukt og alsidigt land  
 2006 Sydafrika - en regnbuenation  
 2007 Søren Aabye Kierkegaard - hvordan var han egentlig?  
 2007 Kaj Munk - hvordan var han egentlig?  
 2007 Vendsyssel - i cykelhøjde  
 2007 N.F.S. Grundtvig - hvordan var han egentlig?  
 2007 Cornwall - den sydvestlige del af England  
 2008 Læsø "Kattegats Perle" - i cykelhøjde  
 2008 Ti Radioforedrag - fra The Big Bang til år 1380  
 2009 Ti Radioforedrag - fra år 1380 til år 1682  
 2009 Chile - det lange land i ly af Andesbjergene Peru - inkaernes land  
 2009 Lissabon - en smuk og alsidig by  
*Frede Lauritsen - Herningvej 7B <sup>1.1.</sup> 6950 Ringkjøbing Tf: 97 32 15 32  
 fredelau@webspeed.dk*