

Den runda vulkanön Maripipi ligger mitt i den filippinska övärlden och har fortfarande väldigt få turister.





# Öluff i hjärtat av Filippinerna

Med palmkantade stränder, vattenfall och drygt 7 000 öar är Filippinerna på god väg att bli Asiens trevligaste resmål. Vi öluffar oss fram genom delstaten Östra Visayas, dit de stora turistströmmarna ännu inte hittat.

text MALIN HEFVELIN

foto MALIN HEFVELIN, ULF SANDSTRÖM

**D**ET ÄR TIDIG morgon, ingen annan är vaken när jag snappar åt mig en handduk och följer stigen genom den smaragdfärgade, täta djungelgrönskan ner till stranden. En *banka*, en filippinsk fiskebåt med pontoner av bamburör, gungar långsamt i de glittrande vågorna, och från en enkel bungalow mellan kokospalmerna hör jag en mansröst som sjunger i falsett: "Ooooooh, love to love you, baby".

Någon har tydligen redan dragit igång karaokemaskinen för dagen. För Filippinerna är ett land musik-satt av glada amatörer, där det finns en karaokemaskin i nästintill varje hem, oavsett om det är en koja eller ett slott.

Vi befinner oss i "provinserna", som allt utanför Manila kallas. Ett flyg, en buss, en trehjuling, en båt byggd av trä och bamburör och en moped krävs för att ta sig till Maripipi, en av de mindre, bebodda öarna i regionen Östra Visayas. På den cirkelrunda öns cementerade kustväg tar man sig runt på *habal-habal*, en hyrmoped med chaufför och hembyggt trätak som skydd mot solen. Öns mitt upptas av en gammal vulkan som Filippinernas seismologiska institut klassar som "potentiellt aktiv". Ingen vi talar med minns dock något utbrott, så vi hoppas att det bara är en standardskrivelse. >

## ”Ett flyg, en buss, en trehjuling, en båt byggd av trä och bamburör och en moped krävs för att ta sig till Maripipi.”

Om man bildgooglar Maripipi så får man i princip bara upp foton tagna på avstånd av öns grönskande dubbla vulkankon, inte en enda bild från själva ön dyker upp. Jag tolkar det som att Maripipi ännu inte upptäckts av mobilförsedda instagrammare, och det är det som är en stor del av öns tjuvning.

Maripipi har dock en handfull boenden att erbjuda dem som ändå har tagit sig till Östra Visayas bästa hemlighet. Napo Beach Resort är en enkel liten stugby på norra kusten med en pool och en stenpir där man kan gå i för att snorkla. Här finns även ett par home-stay-ställen som trevliga Casa Violy i byn Canduhao, där vi stannar ett par dagar.

Att kunna ha möjlighet att laga maten själv då och då när man är utomlands är en ynnest. Råvarorna här är pinfärska och kommer direkt från havet, djungeln och köksträdgårdarna. I köket tillagar vi bläckfiskar så färska att bläcket fortfarande pulserar under skinnet. Frågar du en filippinier kommer hen att säga att det inte finns något som går upp mot *lechon*, en av världens ohälsosammaste nationalrätter. En hel, fet spädgris dränks i salt soja, spetsas på en päl och grillas tills den är krispigt körsbärsröd. Lechon serveras i gathörn över hela landet och är rätten nummer ett när det vankas fest, och det gör det ofta.

**ETT STORT FOLKNÖJE** på öarna är tuppfäktning. En söndag i månaden hålls turneringar på arenan som har byggts inne i djungeln med enkla läktare i fem våningar. Det serveras mat och dryck, och besökarna satsar på sina favorittuppar i snabba, fjäderrykande matcher där förloraren inte sällan slutar som söndagsmiddag.

På Maripipis östra kust ligger Candol Beach, Maripipis stolthet. Den vita, mjuka sanden ligger tryggt skyddad i en frodigt grönskande vik kantad av palmträd. Hit kommer lokalborna på helgerna för att bada och umgås, men på vardagarna är vi i princip ensamma på stranden. Ytterligare en strand är den lite mer hemliga Pebbles Beach i öster. Här möter havet djungelgrönskan genom ett band av stora, mjukslipade stenar i alla färger.

I princip runt hela ön, bara några meter från strandkanten, finns ett enormt, levande korallrev med färggranna koraller och massvis med fiskar. Sikten är oklanderlig tack vare stenbotten som gör vattnet klart som vodka. Vi ser hinkvis med banérfiskar, enorma stim av små glänsande tetror och hela släktkalas med clownfiskar som pilar in och ut ur sina anemoner. Egendomliga tryckarfiskar blir misstänksamt på oss och färggranna papegojfiskar knarar högljutt på revet. Överallt släpper de sedan ut sin avföring vilket låter lite oaptitligt att simma omkring i, men papegojfish-bajs är helt enkelt ren, finkornig korallsand. >



Vid källan Viga Springs på Maripipi samlas bybor varje dag för att tvätta kläder och tvätta sig själva. Ofta får barnen följa med.



Lechon, helstekt gris, tar en dag att laga till och kräver många kokkar.



Candol Beach är Maripipis stolthet, en palmkantad strand med vit, mjuk sand där lokala familjer träffas på helgerna. Under veckorna ligger den däremot i princip folktom.



Många av kvinnorna på öarna försörjer sig på traditionellt hantverk. Leonisa Mondoy arbetar med nito, en seg ranka som hon väver till väskor och underlägg.

Sambawan Island är en liten ögrupp strax utanför Maripipi som utgörs av ett marint reservat. Utanför stranden finns ett fint korallrev med mycket fisk och högst upp på berget ett utkikstorn.



För att ta sig runt mellan öarna reser man med en *bangka*, en träbåt med två bamburör på varsin sida som håller den stabil i vattnet.





Det klara vattnet runt öarna i Östra Visayas lockar allt fler turister.



Fisk är en grundpelare i det filippinska köket. Den kan ätas färsk, fermenterad som sås eller torkad som ett snacks.

## ”Ön är känd för sin råa skönhet, folk vi talar med säger att det är Östra Visayas bäst bevarade hemlighet.”

FÖR ATT TA sig till de små kaksmulorna till öar som utgör Sambawan Islands behöver man boka en motor-driven bangka-båt från Naval eller Maripipi. Besättningen klänger runt på vår hyrda bangka utan något som helst säkerhetsskydd, de balanserar stora resväskor på huvudet och trampar barfota på de långa bamburören som utgör skrovets utriggare. En arbetsmiljöinspektör hade protesterat å det bestämdaste.

Ute på öarna ligger Sambawan Dive Camp and Beach Resort. ”Resort” används här i den mest generösa av tolkningar; det är fem rymliga bambuhyddor med madrasser på golvet och ett par grillplatser. Men vad mer behöver man när man är i ett tropiskt paradiset?

Ön är känd för sin råa skönhet, folk vi talar med säger att det är Östra Visayas bäst bevarade hemlighet. Strandsanden på ön är mjuk och vit, med ett hypnotiserande blått vatten vars yta döljer fantastiska korallrev med ett enormt utbud av marint liv.

Från toppen av ön har man en makalös utsikt över den lilla ögruppen och havet. Under dagen delar vi sandstranden med två andra familjegrupper, men när eftermiddagshettan övergår i en svalare kväll och ett rosa skimmer lägger sig över arkipelagen så lämnar de oss helt ensamma.

VI HAR TAGIT med oss mat och dryck från Maripipi, för det finns inget att köpa på Sambawan. Öns besiktningmän som ser efter stranden erbjuder sig dock att laga till råvarorna åt oss, och att tacka ja till det visar sig vara ett utmärkt beslut. Perfekt grillad fisk äts med fingrarna, bara kryddad med salt och pressad *kalamansi*, den lokala söta runda citrusfrukten. Till det äter vi medhavd *pansit*, nudel-wok, och färsk frukt. I skymningen kommer fladdermössen fram och sveper över våra huvuden, och efter dem eldflugorna, irrbloss som lyser upp sin vingliga färd framför oss och sedan försvinner in i mörkret igen och lämnar oss kvar med bara stjärnorna som åskådare. >

**”Sandbanksön Kalanggaman  
ligger mellan Cebu och Leyte  
och är en populär dagsutflykt.”**







## ”Att åka bil över Biliran är en sicksackfärd mellan nötter och kokos som ligger på tork på vägen.”

EFTER TVÅ DAGARS Robinsonliv lämnar vi Sambawan och vår högljudda bangka styr mot den större ön Biliran. Naval är en livlig småstad vid kusten med en stor och färgstark marknad i flera våningar. Det första som möter oss är rader av likadana stånd med vackert upp-lagd och hängande färsk frukt. Vi köper en plastpåse med mangosten, bryter sönder dess skal och blottar de vita, knubbiga klyftorna av saftigt fruktkött medan vi fortsätter in under marknadstaket.

Här gäller det att inte vara kräsmagad, under de vispande fläktarna som ska hålla flugorna borta ligger både bligande grishuvuden och plockade kycklingar och väntar på att tillredas. Från en vagn säljs *balot*, en grotesk men populär snabbmat. Ett kokt ägg med ett delvis utvecklat ankfoster i äts med vinäger och salt och sägs öka viriliteten. Jag är nyfiken men feg, så jag köper ett ägg och ber försäljaren att öppna och äta det så att jag kan se hur det ser ut. Det var nog hans bästa affär den dagen.

Gatorna i Naval myllrar av cykelkärror och *tricycles*, motorcyklar med sidovagn som rymmer tre personer om man är små eller känner varandra mycket väl. *Jeepneys* kör längre sträckor ut på landsbygden. De var från början gamla militärjeepar som byggdes om till små ”bussar” men numera tillverkas de nya. Det är lågt i tak för långa västerlänningar, och de öppna sidorna gör resorna dammiga och obekväma.

ATT ÅKA BIL över Biliran är en sicksackfärd mellan nötter och kokos som ligger på tork på vägen och långsamgående cykel- och mopedkärror. Dessutom måste man hålla utkik efter höns, hundar och barn som betraktar landsvägen som sitt privata vardagsrum.

Vi passerar risfält där vattenbufflar plöjer det vattentäckta, vidsträckta lapptäcket av åkrar. Högre upp i bergen är risfälten terrasserade i vackra formationer. Mondelos Farm and Park är en ljuvlig oas där vi får Bilirans bästa utsikt över vulkaner, floddeltat och havet på bägge sidor om en halvö. Förutom att man odlar frukt, grönsaker och snittblommor i den egna köksträdgården så har man också ett B&B och en välbesökt restaurang där man lagar mat på egna råvaror.

Bilirans vattenfall är definitivt värda att ägna en hel-dag, det finns ett tiotal som är lätta att ta sig till, och många fler om man är beredd att vandra ett tag genom urskogen. Vi tar oss till Ulan-Ulan Falls i Almeira där vattnet faller nästan 30 meter genom djungelgrönskan innan det når stenpoolerna nedanför och fyller dem med fräscht, rent vatten där man kan ta ett svalkande dopp. >



Det finns inte särskilt många bilar på de mindre öarna, utan man tar sig framför allt runt med habal-habal, en moped med chaufför och sidovagn.



Vid Ulan-Ulan på Biliran kan man svalka sig under de fallande vattenmassorna.

Filippinernas fyra årstider kan beskrivas som varmt, varmare, blött och blötare. Den bästa tiden är ofta framåt kvällen, när värmen lägger sig lite och ljuset blir mjukt.



Risfälten brukas fortfarande på traditionellt vis med vattenbufflar och mankraft.



## ”Framåt lunch går de medhavda karaokeanläggningarna varma och grilldoften hänger tung över stranden.”

VI HAR TAGIT in på Talahid Beach Resort, och redan tidigt på morgonen börjar det fyllas på vid picknickborden på stranden. Det är lördag, och helg är synonymt med heldagsfest i Filippinerna. Hit kommer familjer från hela Biliran och dukar upp klassisk filippinsk husmanskost som lechon, nudelwok, kokta majscolvar och färsk fisk som grillas på de tillgängliga bbq-grillarna runt stranden. I vattenbrynet leker barn i färgglada badtröjor och det är rykande åtgång vid uthyrningen av plastkanoter, trampbåtar och flytmadrasser.

Framåt lunch går de medhavda karaokeanläggningarna varma, stämningen är hög och grilldoften hänger tung över stranden. Vi blir inbjudna att sitta ner tillsammans med en storfamilj som verkar tycka västerlänningar ger extra fågring åt festen. Vi serveras tuba, hemkört kokosvin som är vanligt på öarna. Fotograf-Ulf beskriver drycken som en stålneve i en lovikkavante, syrligt och lättdruckat i värmen, men som kan föranleda en rejäl huvudvärk dagen efter.

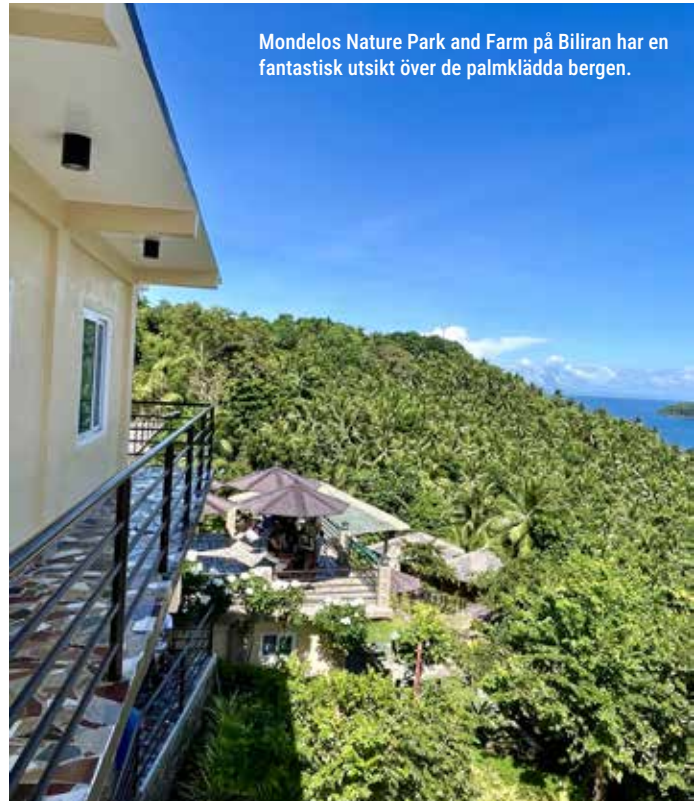
PÅ KVÄLLEN TAR VI en tricycle till Migo's som ligger längs landsvägen strax utanför Naval. Här pekar du själv ut din middag vid fiskdisken och väljer tillagningssätt. En färsk, vit bläckfisk förtrollas till frasigt friterade bläckfiskringar, tonfiskkotletten dyker upp i en helt ny skepnad, tärnad och marinerad med vitlök och chili i den filippinska version av ceviche som kallas *kinilaw*, och räkorna blir en stabil bas i en syrlig *sinegang*-soppa. Till efterrätt beställer vi den osannolika desserten *halo-halo* som består av en massa olika lager av blå ubeglass, crème brulée, sötade mungbönor, palmfrukt, ananasgelé, kokosstrimlor, krossad is, färsk jackfruit och mango bland annat, serverad i ett högt glas.

– Det här är Filippinernas finaste dessert, säger servitören. Alla lager symboliserar de olika människorna som lever här i landet och de traditioner som de tagit med sig hit.

När den handskrivna notan kommer är den lång som ett Ullaredskvitto, vi gick visst lite bananas vid fiskdisken. Men slutsumman är trots det förvånansvärt överkomlig, vi betalar lite över 130 kronor per person för mat och dryck.

Nästa morgon lämnar vi Biliran bakom oss, ackompanjerade av cikadornas sång och en oskolad mansröst i fjärran som genom ett par spräckta högtalare brölar fram de bevingade orden av Paul McCartney: ”*Obladi, oblada, life goes on, bra!*” 🎧

Mondelos Nature Park and Farm på Biliran har en fantastisk utsikt över de palmklädda bergen.



Varje kväll rullas karaokemaskinerna ut på terrasserna, och så sjunger alla sina favoritlåtar så det hörs över hela byn.



Det är ett äventyr att handla mat på filippinsk marknad.



### SNABBFAKTA FILIPPINERNA

Filippinerna består av drygt 7 100 öar, varav cirka 2 000 är bebodda. Till ytan är landet 300 000 km<sup>2</sup>, drygt två tredjedelar av Sveriges yta.

**Inwånare:** 114 miljoner.

**Huvudstad:** Manila.

**Språk:** Tagalog (filipino) och engelska. Utöver det finns hundratals lokala språk och dialekter. Skyltar och publika texter är i regel på engelska.

**Religion:** Katoliker (80 %), muslimer (ca 10 %).

**Tidsskillnad:** + 7 tim vintertid.

**Valuta:** Pesos.

**Visum:** Behövs ej om man stannar kortare än 30 dagar.

### RESA HIT

Air China flyger från Stockholm och Köpenhamn till Manila via Peking, och därifrån inrikesflyg till Tacloban City. Alternativt flyger Emirates från Stockholm och Köpenhamn till Cebu City via Dubai. Svenska UD avråder från resor till stora delar av ögruppen Mindanao i söder.

### RESA RUNT

Grab heter Filippinernas ridesharing-app, som är vanlig i storstäderna. Jeepneys behöver oftast inte bokas, utan går med jämna mellanrum från flygplatser och städernas busstationer. Minibus är ett bra sätt att resa i landet oavsett om man är själv eller flera. Många ruttor med olika operatörer kan bokas via [12go.asia/en](https://12go.asia/en).

Färja mellan Naval och Maripipi går en gång om dagen: [tourism.biliranisland.com/maripipi-regular-boat-schedules.php](https://tourism.biliranisland.com/maripipi-regular-boat-schedules.php)

### BO

#### ◆ **Violys Homestay, Maripipi**

Homestay hos Violeta Widegren som talar svenska. Två fräscha rum med AC, tillgång till kök och badrum i byn Canduhao, precis ovanför fina Pebbles Beach. Finns på Facebook.

#### ◆ **Napo Beach Resort, Maripipi**

Enkla stugor med AC vid stenstrand med bra snorkling utanför. Resorten har en saltvattenpool, öns bästa wifi och en trevlig restaurang med utsikt mot horisonten.

[napobeachresort.com](https://napobeachresort.com)

#### ◆ **Sambawan Dive Camp and Beach Resort, Sambawan**

Sambawan Islands är ett privat litet paradys med sandstrand, utsiktstorn och små enkla bungalows där man sover på madrasser på golvet. Dykoperatören Nestor utgår härifrån. Finns på Facebook.

#### ◆ **Coco Grove Talahid Beach Resort, Biliran**

Enkla bungalower vid stranden med dubbelsäng och AC. En enkel restaurang och kiosk finns på området, och grannresortens stora pool kan nyttjas mot mindre avgift.

Finns på Facebook.

#### ◆ **Mondelos Nature Park and Farm, Biliran**

Gården uppe i bergen har en egen restaurang med lokalodlat, en nybyggd pool och stora, nyrenoverade rum med magnifik utsikt. Finns på Facebook.

### PRISNIVÅ

Filippinerna är ett av de billigaste länderna i Asien. På Forex Banks semesterindex för 2024 hamnade Filippinerna mellan Vietnam och Nepal, och du får fortfarande mycket för pengarna trots svajig krona.

### BÄST TID ATT RESA

Monsunperioden är normalt juni–november, då tyfoner kan svepa in från Stilla havet och drabba framför allt de östra kusterna. Januari–maj är vädret mer stabilt. Cirka 30 graders tropisk värme året om, lite svalare i bergstrakterna.



Bangka-båtar vid en sandbank.

### FLER ÖAR ATT LUFFA TILL I REGIONEN

#### ◆ **Cebu**

Cebu är en av de största öarna i Visayas-regionen. Ön har flera fina vattenfall, en del tempel och storstaden Cebu City med internationell flygplats. Vattenfallet Kawasang Falls i söder är en stor turistattraktion, liksom att simma med valhajar. Utanför Cebu finns mindre öar som lockar sol- och badsugna, som Malapascua, Bantayan och Badian.

#### ◆ **Bohol**

Söder om Cebu ligger ön Bohol, bland annat känd för geologiska formationer som Chocolate Hills. De över 1 200 konformade grästäckta kullarna antar en karakteristisk brun färg under torrperioden. Alona Beach med vit sand och turkost hav är populär och här ligger strandhotellen på rad. Söder om Bohol finns valar året om, men bästa tiden att spana efter dem är april–juli.

#### ◆ **Leyte**

Leyte med sin rika historia och vackra miljöer erbjuder besökare ett varierat landskap med berg, floder och stränder. Tacloban City fungerar som Leytes huvudstad och är en strategisk utgångspunkt för att utforska både Leytes och närliggande öars sevärdheter och kulturella platser.