



GODA RÅD. "Blanda citronlikör med champagne eller tonic water. Eller håll lite på glass, fruktsallad eller jordgubbar", föreslår likörproducenten Vivica Canale.

Håll en citron i händerna! Titta på den, känn, lukta! Den är lysande, sval, frisk och frestande. Men under skalet är den syrlig och till och med en aning bitter. Det är Capri du håller i dina händer.





Kom efter klockan fyra, hälsar Vivica Canale i butiken som säljer Capris egen citronlikör, citronmarmelad och choklad – med citronsmak. Då kan vi prata i lugn och ro.

Efter klockan fyra har nämligen de flesta båtarna med turister från Neapel och Sorrento lämnat kajen i Marina Grande. Så dags kan man gå den smala vägen till Axel Munthes Villa San Michele igen utan att knuffas.

Turisterna är livsnerven och levebrödet på Capri. Två miljoner kommer hit om året. Under våren, sommaren och den tidiga hösten. Sedan följer en tyst tid för öns cirka 12 000 bofasta. En tid när de ska leva på det de tjänat under turistläsongen.

Vivica Canale driver likörfirman Limoncello tillsammans med sina bröder, sin mor och ett antal anställda. De har citronodlingar, tillverkning och två butiker på Capri. Dessutom exporterar de till Tyskland, Belgien, Brasilien, Venezuela och snart också till Kuba. Sverige då?

– Sverige har så speciella regler, säger Vivica Canale vänligt och undvikande.

Hon har fått sitt svenska förnamn efter Viveka Ankarcrona, en svenska som kom till Capri för många år sedan. Viveka Ankarcrona blev så sjösjuk på båtresan till ön att hon bestämde sig för att aldrig åka därifrån. På Capri blev hon katolik och en legend.

Receptet på citronlikören kommer från farmor, Vincenza Canale. Hon drev ett av Capris första pensionat, Pensione Mariantonia, och bjöd sina gäster på sin hemgjorda likör.

En av trädgårdarna, som ger citroner till likören, ligger mitt inne i Anacapri, den övre av öns två byar. Den vill Vivica Canale visa oss. I svarta lackskor, mintgrön stickad dräkt och skinnjacka går hon raskt genom de regnvåta gatorna som slingrar genom byn, och vi småspringer i hennes spår. Hon hälsar till höger och vänster. Jo, hon känner nästan alla. Hennes släkt har bott på Capri i flera hundra år.

Citrusfrukter året runt

Utanför hotell Eden Paradiso väntar Vivicas kusin, Noelle Farace. Lite böjd, lite trött, i vadderad jacka knäppt ända upp i halsen och med håret gömt i en turban. Noelle drev hotellet tillsammans med sin man, fram till hans död för ett par år sedan. Huset köptes en gång i tiden av hennes "grandfather" som öppnade hotellet 1874.

Nu är Eden Paradiso stängt.

En lång gång under ett valv av blåregn leder till hotellets trädgård. De tunga blomkådsorna doftar starkt. I trädgården trängs citronträd, apelsinträd och mandarinträd med dadelpalmer, höga blå blommor – Echium – och pudervippsträd med röda tofsar. På några träd växer både citroner och apelsiner, på andra grapefrukt och citroner.

– Citroner är bra, de sitter kvar på träden, säger Noelle Farace. Apelsiner faller ofta ner.

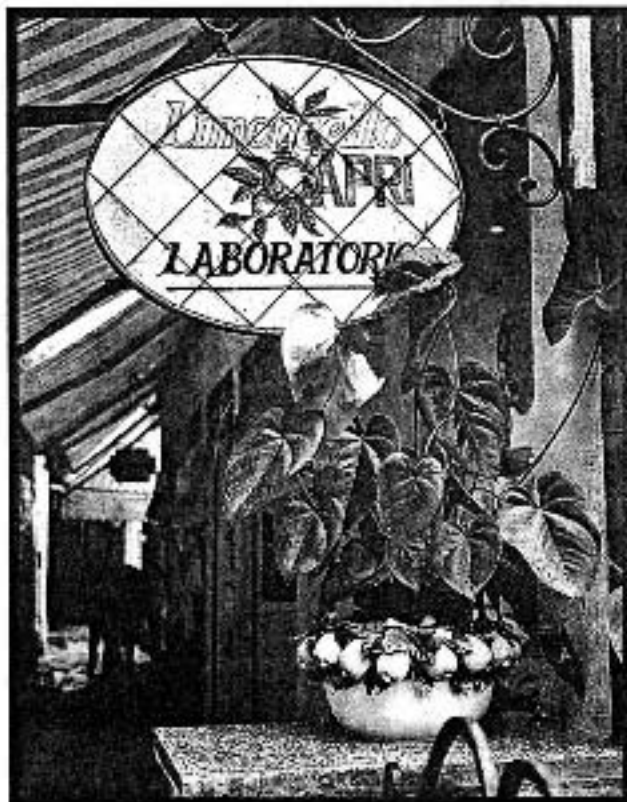
Några nedplockade, ratade citroner med mörka fläckar ligger på marmorskivan till ett gammalt bord med järnstativ. De speglar sig i den regnvåta ytan.

Citronerna skändas tre-fyra gånger om året

frukt. Ingenstans är citronerna så bra som på Capri, hävdar hon. Det är värmen, solen och den kalkrika jorden som gör det. Och den fuktiga havsluften, som ger skalet en särskild arom. Skalet, som är råvaran för den likör som Vivica och hennes familj lever på att tillverka och sälja, och som måste komma från obesprutade citroner.

Norska granar speglar en annan epok

Vid ena kortsidan av trädgården står två stora granar. De kom hit som små plantor 1906, som en gåva från drottningen av Norge till kungen av Sverige, berättar Noelle Farace. Som invandrare från Norden, som



INTE BARA CAPRI. Likören som produceras av capriföretaget Limoncello, och som ger åtskilliga jobb på ön, säljs numera också till flera länder i och utanför Europa. Men inte till Sverige.

slagit rot i Söder och försökt växa utan förebilder. De liknar varken svenska eller italienska träd.

Granarna är minnen från en annan epok på Capri. Från tiden före charterturismen, när det hölls mottagningar med hundratals människor på Eden Paradiso, för kungligheter och den tidens innefolk. Noelle Farace lotsar oss genom hotellet. En rå fukt kryper ur väggarna och syns här och där som grågröna fläckar i putsen. Lampor, fötöljer och stolar i de stora sällskapsrummen är övertäckta med vita skycken. Golvplattorna i rummen har handmålade blommönster, blå blommor i en del rum, rosa i andra. På väggarna i korridorerna hänger släktporträtt. Bruntonade ovaler av stränga män och kvinnor. Noelle och Vivica stannar till framför några, och talar om gemensamma släktingar. Plåtjalusierna för fönstren är neddragna. Vi lättar på en och har fri utsikt mot Neapelbukten.

Det har vi också från den totalförstörelsen.

race. Monte Solaro är Capris högsta berg, meter över havet. Regnet strilar ner och taket till en blank, rödbrun sjö. Här ville "alla" vimla en gång i tiden. Nu står vassa som spön i backen.

Rundvandringen slutar utanför hotellet. Vendesi står det med svarta bokstäver på lapp som klitrats lite snett på den vita fasaden. Till salu.

– Men ingen kommer att köpa det, säger Noelle Farace osentimentalt. Det kostar mycket att göra i ordning det som folk visat det i dag.

Det är inte lätt att vara hotell- eller restaurangägare på Capri längre. Turisterna kommer, i mängder, men oftast bara över som semesterorter än Capri. De få badstugorna är små och inte gratis. Nöjeslivet är stillsamt. En nattklubb finns, och par diskotek. Souveniraffärerna och märkesbutikerna är många, och ibland riktigt dyra.

Ändå finns det många skäl att stanna längre på Capri. Särskilt för den som tycker om att röra på sig. Här finns gator som leder till ruinerna av flera av den romerske kejsaren Tiberius palats. Han styrde hela romarriket härifrån nästan tvåtusen år sedan.

Fler makthavare än han har funnit välgång på Capri, som USA:s president Dwight Eisenhower. Från sitt kontor hade han utsikt mot de vassa kalkklipporna, i Faraglioni.

Axel Munthes villa välbesökt

Villa San Michele byggdes av den excentriske svenske läkaren och författaren Axel Munthe för hundra år sedan på en brant 327 meter över havet. Besöks varje år av bortot 200 000 turister.

– En fin man, säger den gamla dottern som säljer korallhalsband strax intill villan. Hon minns doktorn och har hundar.

– En man som tycker om djur är en god människa, säger hon övertygande.

Men inte bara villan och kapellet, som tas av en egyptisk granitfinn, är värda att söka. Det är också den fem år gamla nattvilljongen, som berättar om Capris djur och växter, liksom trädgården, som en trädgårdstidning nyligen räknade in bland de tio bästa i Italien.

Vår och höst, när flyttfågeln drar över Capri, kan den som vill också ta sig upp till berget bakom San Michele, till den svenska italienska fågelstationen i Barbarossabacken och se ornitologerna ringmärka fåglarna. Och kanske ta en nattlig simtur in i den sande blå grottan, Grotta Azzurra, när de små roddbåtarna som rör turister ut och under dagen sökt nathamn.

Till doften av citronblom och aromen i en skiva kalvkött – med några droppar citron – kan man också förundras över Capris alla fantasifulla sätt att utnyttja citroner. Kanske bänkad på en servering vid Marina Grande strand, med utsikt över småbåtshamnen. Förtöjda vid bojar som ser ut som just det – stora citroner.