

En eksotisk Tour de Dagligvarer

Bazar Fyn krydrer de daglige indkøb med kuriøsitet og kulturmøder. Så ligesom mange andre odenseanere har Appetize Odense brugt en søndag på at boltre sig i Skibhuskvarterets Mellemøsten.

I en tid, hvor alle skriver knuz med z, virker det slet ikke så eksotisk, når man siger bazar. Men det er Bazar Fyn.

Muzakken det sted er arabisk insisterende sangerinde og hurtige fejende rytmer, der minder mig om såvel 1001 nats eventyr, som min underbo, når han ikke kan dy sig ved volumeknappen.

De indtryk vælter en i møde allerede på restaurationstorvet ved indgangen til 7000 eksotiske kvadratmeter i Odenses skibhuskvarter.

Det er søndag i bazaren, og restaurationstorvet er ikke det eneste sted, der er gang i den. Om muligt er det vildere i den afdeling, hvor de sælger grøntsager.

Den afdeling pirrer synssansen. Modsat i resten af bazaren er de enkelte butikker ikke delt op af orange vægge fra gulv til loft. Til gengæld er der mange andre farver, der vil ses. Røde tomater, grøn salat og gulerødder. Æbler, stablet i bjerge, og bundter af friske krydderurter, så langt øjet rækker. Den gode udsigt bliver kun forstyrret af de andre kunder, der uundgåeligt går i vejen eller standser lige foran en, fordi der netop her er et rigtigt godt tilbud.

Det kan man ikke fortænke dem i, for de fleste priser i den grønne afdeling ligger omkring halv supermarkedspris.

Det er godt med noget multietnisk

Særligt, tror jeg, at tomater er billige her. Den formodning skyldes ikke prisen, men nærmere at de typiske kunder i bazaren i dag er par, hvor manden går bagest med en upraktisk kasse cherrytomater under armen, mens den nysgerrige kvinde bestemmer retningen, og hvor de skal stoppe og se på varer.

De, der når væk fra grøntafdelingen, bruger lang tid på at studere linser, bønner, bulgur og den slags dagligvarer. I en butik kan man vælge mellem ni slags sorte oliven, i nabobutikken ligger der syv slags basmatiris. Hvis man nøjes med at tælle de store dekorative sække på fem kilo.

- Altså, vi er jo nogen af dem, der synes, at det er godt med noget multietnisk, siger familien Skov Jørgensen - han, hun og datter på søndagstur. Nu er de på vej ind efter humus, og det er netop dagligvarer, de går i bazaren efter, fortæller de.

- Vi bruger mest bazaren på vej fra arbejde, når vi handler ind til aftensmad. Før bazaren kom, købte vi kød hos en halalslagter, fordi det var friskere og billigere end supermarkedet. Det samme er det her hos slagteren, og her har vi god tilgang til det hele samlet.

Bazarens slagter husker jeg ellers hverken for at være frisk eller billig. Men det er han selv ude om, for han har valgt, at der ikke kun skal ligge kød til salg i køledisken. Der hænger også 53 lam i bagbenene og dinger fra hver deres slagterkrog. Så det er dem man husker, og så at der er evigt mylder foran, fordi alle stopper op her og undres og smiler.

På den måde giver slagteren os netop det, den daglige leder, Peter Bisgaard drømmer om.

Dagligvarer som turistattraktion

Da jeg træffer Peter Bisgaard, er jeg tilbage på restaurationstorvet ved indgangen. Tilbage ved musikken og ved svulstige kebabruller og små kopper arabisk kaffe, brygget over gasblus.

Peter Bisgaard har valgt kebabrullen, som han står og tygger i, mens han fortæller:

- Mit mål er, at ligegyldigt hvad kunderne skal have, skal de kunne købe det her, og de skal samtidig have en oplevelse. Det får man, hvor handlende mødes på kryds og tværs af kulturer, siger han.

Målet er desuden at gøre Bazar Fyn til Fyns 3. største turistattraktion på tre år. Men det er hans personlige mål, understreger han. Byggeselskabet bag har et andet formål.

- Hos Olav de Linde ser vi sådan på det, at handel er et mødested. Og hvis man kan gøre en god handel, er man ligeglad med, om dem man handler med er hvide, sorte eller grønne. Så handel er en god vej til integration, siger Peter Bisgaard.

- Selvfølgelig er der et forretningsselement, også. Men det ville være bedre forretning at leje ud til kontorer, mener han.

I stedet er det god gammeldags idealisme, der har lokket til de Linde til bazarbyggeri.

På samme måde er det god gammeldags nysgerrighed, der lokker både mig og fotografen ind i Boutique Elegance. En butik, der ligger midt i bazaren. Lige overfor ris og oliven.

En udfordring for sandkagedanmark

Bag disken står Samar Kachkouck. Hendes lange kjole matcher hendes slør og øjenmakeup. De i forvejen bruneste øjne er fremhævet med kohl, men selvom hun står og stråler, er det slet ikke hende, man lægger mærke til først.

For hun bliver overgået af det tøj, de sælger i Boutique Elegance.

På butikkens festkjoler er der hverken sparet på farver, silke eller pailletter. Så først når man har vænnet øjnene til dem, opdager man, at der også hænger lårkorte, gennemsigtige natkjoler i rød og hvid - med boakanter i halsen og for neden. Og så sælger butikken fjerprydede bh'er, af den slags, der ikke skal beskrives, men som jeg godt gad, at jeg turde.

Butikken har også mere hverdagspræget tøj, som for eksempel tørklæder og de brochelignende smykker, man kan sætte i dem.

En dansk kunde er faldet for sådan et smykke, og hun bliver lidt skuffet, da hun opdager, at det ikke er en ørering, hun har mellem hænderne.

Samar Kachkouck er til gengæld ret glad for det.

- Før butikken kom, fandtes der ikke et sted i Odense, hvor man kunne købe det, vi sælger her. Jeg tog selv til Bazar Vest, når jeg skulle købe tøj, fortæller hun.

Nu kan hun købe det her, og så købe aftensmaden med hjem fra butikken overfor. Og desserten kan hun få i nabobutikken, som jeg også besøger.

”Smag en kage” opfordrer manden bag disken. I en kurv ligger nogle bittesmå beigefarvede kager og lokker. De her er med valnød, og bag disken er mange andre slags kager udstillet i gaveæsker med guldbånd og skrift med swung.

Jeg gør som han lokker til og smager en kage fra kurven. Det er ”marengs plus”, og når ens gane er fra sandkagedanmark kan det godt virke lidt voldsomt med sådan en eksplosion af sødt.

”De er bagt på en fabrik i Teheran” fortæller han. Så er de fløjet til Danmark, og forleden var han i Billund, for at hente dem i lufthaven.

Fakta:

- **Bazar Fyn i tal:**

Åbnede 10. marts 2007

- 7000 m²

- 68 stande.

- Arbejdsplads for 250 mennesker á 15 forskellige nationaliteter.

- **Adresse:**

”Thrige Firkanten”

Skibhusvej 3

5000 Odense C.

- **Åben hele året:**

Forretningerne:

tirsdag til søndag: 10 – 18

Restaurationsstovet:

tirsdag til søndag: 10 – 21

Bazar Fyn har åbent året rundt - på nær mandage og 1. januar.

www.bazarfyn.dk

- **Bazar Fyn har en fætter i Århus:**

Bazar Vest, i Gjellerup ved Århus blev sat i værk af i december 1996.

www.bazarvest.dk

- **Bag begge bazarer står Olav de Linde**

Et århusiansk byggeselskab, der har specialiseret i at omdanne industrikomplekser og erhvervsejendomme til lejemål for liberale erhverv og institutioner.

- For eksempel Science Center i Århus.