

Här svälter ingen

Oskar Johansson

APs Havanna-korrespondent Anita Snow beslöt sig för att kolla hur det är att leva på kubansk matranson och medelinkomst. Under juni månad levde hon på vad kubaner får ut i starkt subventionerad matranson, och på vad de kan köpa därutöver på en medelinkomst. Efter sitt månadsprojekt konstaterar hon att "Ingen dör av svält".

Kubas ransoneringssystem inleddes 1962, för att garantera alla en grundläggande matkorg till ett lågt pris, då USA skar av handelsförbindelserna och därmed orsakade matbrist. Ransoneringshäftet garanterar kubanerna deras vardagliga kost. På tjocka bruna blad anges vilka matvaror som alltid kan köpas på "la bodega", närbutiken.

Kuba importerar årligen för motsvarande en miljard USDollar för att tillhandahålla öns 11,2 miljoner invånare en subventionerad ranson som innehåller ris, bönor, potatis, bröd, ägg och en liten mängd kött. Ransonen utgör ett

rande ungefär 80 kronor. I en vanlig livsmedelsbutik i Sverige skulle priset vara runt 350 kronor.

För sitt projekt gav sig Snow tillgång till de varor som återfinns på ransoneringskortet och en medelinkomst på 350 pesos för att köpa resten av sin mat på marknader och i gatustånd.

"Under juni åt jag små mängder animaliskt protein, inga mjölkprodukter, väldigt lite fett, men åt troligen mer ris och bönor än jag annars gör på ett helt år. När jag kunde åt jag frukt och grönt dagligen."

Mer än hälften av alla kubaner har tillgång till betydligt mer än medellönen antingen i form av hårdvaluta i dricks eller penningförsändelser från utlandet eller genom större inkomster som egenföretagare inom turistnäringen. Men de som bara har sin lön att leva på måste vara kreativa, skriver Snow: "Grannar byter, säljer och köper ransonerade produkter (det är dock formellt olagligt) för att få vad de behöver. Jag bytte t.ex. ett halvkilo bläckfisk mot sex ägg. När jag fick slut på kaffe köpte jag ransonerat kaffe från personer som föredrog att ha mer mat istället."

Förutom ransonerna äter de flesta kubaner – till skillnad från Anita Snow – också mycket annan subventionerad mat, såsom ordentliga tillagade måltider i lunchrummen på alla arbetsplatser för mindre än 1,20 pesos, eller ca 30 öre. Och skolbarn med arbetande föräldrar får tillagade mål, och även alla barn på dagis. Enkla rätter i gatukök och små samhällsägda restauranger rymms också inom en vanlig lön.

Även om alla nu är garanterade en tämligen hälsosam kost oroar kubaner sig för matförsörjningen, särskilt de som minns specialperioden. Under de första åren erfor många riktig hunger, de fick hoppa över måltider och de som serverades kunde vara små och oaptitliga. Det gick månader utan kött och färska grönsaker. Men ransonerna såg till att ingen svält ihjäl.

Krisen lättade succesivt efter 1993, då statliga jordbruk bröts upp till mindre kooperativ och privata odlingar. Jordbruksmarknader öppnades där producenterna kunde sälja grödor till fria priser efter att de nått sina statliga leveranskvoter.

Men ännu, skriver Anita Snow, "finns det kvar schablonbilder av Kubas matsituation. Besökare blir ofta förvånade över den förhållandevis runda befolkningen, och färska studier visar att 30 procent av Kubas vuxna befolkning är överviktig." Men hon säger att:

"På grund av min fobi för kolhydrater gav jag bort det mesta av mina två kilo potatis i början av månaden. Utan dem, och utan tillgång till de billiga måltider de flesta som studerar eller arbetar får, gick jag ner fyra kilo på 30 dagar.

Hennes projekt kom mitt i en debatt om det 45 år gamla ransoneringssystemet. Många tycker att det är orättvist att alla kubaner får samma mängd, oberoende av inkomst. Och regeringen säger att målet är att "skapa förutsättningar för att ransoneringssystemet ska kunna försvinna." forts sid 9



Foto
Viktor
Rising

skydds nät för att tillgodose ett grundläggande näringsbehov, och garanterar i stort sett en daglig frukost och kvällsmat. Det kan till nöds räcka för alla de som äter lunch i arbetet, skolan eller dagis, men blir för lite för t ex pensionärer. För de som inte har råd att komplettera månadsransonen med annat erbjuder samhället måltider i skolornas och närliggande arbetsplatsers matsalar.

De ransonerade produkterna kostar konsumenten 33 pesos, knappt tio procent av en genomsnittlig lön, motsva-



UTDRAG UR ANITA SNOWS DAGBOK 6-8 JUNI

”I nästan en vecka har svarta bönor varit min huvudsakliga proteinkälla, tillsammans med några ägg. Av ransonen har jag kvar mer kokta svarta bönor i frysen, och en kopp okokta – tillsammans gott och väl nog för flera av mina lunch- och middagsmål under ännu en vecka.

Men jag hoppas att ta mig till bondemarknaden senare idag, för att köpa lite andra sorters bönor.

Denna gång kanske jag får tag i lite bayobönor, som är rosa och fläckiga som pintobönor, men lite mindre. Eller så kanske jag hittar lite röda kidneybönor, som jag ätit mer i andra karibiska länder såsom Jamaica och Haiti.”

”Jag köpte ett halvkilo svartögda bönor, som här kallas ”caritas” - ”små ansikten”, förra helgen, men jag vill spara dem till senare under månaden. Jag försöker fortfarande bli klok på vad jag ska göra med denna kopp torkade kikärter som jag fick med ransonen. Efter lite efterforskningar har jag förstått att de är en favorit i Skandinavien!”

”Mitt behov av stärkelse, som ris, potatis och bröd, tillhandahålls mer än väl av ransonen. Jag blev så förskräckt av alla kolhydrater att jag snabbt skänkte bort det mesta av mina två kilo potatis. Proteinbehovet har hittills mättats av rykande skålar bönor och några av de tio ransonäggen stekta i små, små mängder ransonolja.”

”Det jag ständigt är sugen på är färska grönsaker och frukter. Jag har bott i Latinamerika i nästan 15 år, och vissa av de exotiska frukter jag hittar på denna karibiska ö har jag aldrig tidigare sett.

Men med en stram budget måste jag vara försiktig med pengarna, och välja billigare frukter och grönsaker för att vara säker på att klara mig hela månaden. Jag köper saker som tomater och avokado innan de mognat. Med denna budget har jag inte råd att låta mat bli gammal i kylan. Vad gäller grönsaker och rotfrukter verkar det billigaste alternativet vara boniatos, kubansk sötpotatis, och okra.”

”Under min första vecka har jag behövt gå på jordbruksmarknaden tre gånger. De flesta havannabor har ett försäljningsstånd för frukt och grönt inom gångavstånd, men de små stånden har inte alltid särskilt stort urval.”

14-15 JUNI

”Jag har sparat svarta bönor och ris som blivit över i frysen, för eventuella nödlägen som kan dyka upp mot månadens slut då min mat börjar ta slut. Att kasta mat, har grannarna berättat, är en lyx som de flesta kubaner inte har råd att kosta på sig, särskilt inte om de har barn. De förvarar maten noggrant, och tillagar den noggrant. Efter tillagning förvaras den igen, och äts upp innan den blir gammal. Och man tillagar aldrig mer än man behöver.”

”Jag mår bra efter att halva månaden förflutit. Jag har gått ner 3 kilo från 71 kilo, troligtvis mycket på grund av att jag slutat äta choklad och andra onyttigheter jag gillar, och även slutat äta på restaurang. Trots att jag inte haft tillgång till de subventionerade lunchmålen som de flesta vuxna på Kuba får på jobbet, så har jag inte erfarit någon riktig, bitande hunger. Om jag ätit fem dyliska starkt subventionerade och kaloririka mål i veckan hade jag kanske inte tappat

någon vikt alls. Men jag gav tidigt bort det mesta av de månatliga två kilona potatis. Jag får tidvisa starka sug – inte efter skräpmat, men efter grönsaker, mjölk, ägg och fisk.”

”Övervikt åsido var jag vid god hälsa 31 maj, dagen innan jag började projektet. Jag hörde med min kubanska



läkare innan jag började projektet, och han sa att jag skulle må fint, men avrådde mig från att äta för mycket av den stärkelse som ransonen tillhandahåller.”

”Sedan första juni har jag konsumerat mindre animaliskt protein än jag är van vid, närmare bestämt tio ägg under två veckor – vilket dock är mer än de två-tre ägg i veckan som min läkare rekommenderade. Jag åt också lite skinka och ost på en pizza för tio peso på en privat servering, där de tillagar maten uppe på en takterass och hissar ner den i en korg med ett rep.”

”Min huvudsakliga proteinkälla har varit baljväxter – svarta bönor, röda bönor, bayoböner, vita bönor. Jag har ett halvkilo svartögda bönor kvar, och ett kvarts kilo vardera av svarta bönor och kikärter.

I vissa fall har jag smakberikat mina bönor med små bitar av halvkilot frukostkorvar. Tre fjärdedelar av korvarna har jag kvar i frysen, och även ett kvarts kilo kyckling jag sparat till månadens andra hälft ifall andra matvaror tar slut. Jag har ännu inte haft tid att hämta de tre hekto fisk och skaldjur som kommer med ransonen.”

Källa AP 070703

KOMMUNALVAL 21 OKTOBER

Under hela september pågick nomineringarna i drygt 15.000 valdistrikt, uppdelade i drygt 50.000 nomineringsområden som i princip motsvarar en kvarterskommitté. Hela processen organiseras av en valkommitté i varje valdistrikt, med i snitt 5 lokala företrädare. Nomineringen sker vid ett öppet stormöte i varje nomineringsområde - ett kvarter, ett grannskap, en by eller en bygd, beroende på invånarantal, ca 250 invånare - ca 150 väljare för varje nomineringsmöte, och minst 75 procent närvaro för att det ska bli giltigt. Läs mer om nomineringarna och om det ansvar de som blir valda har på sid 19.