

Bildkonstnären Linda Lundgren ville med kameran utforska Kubas ekologiska jordbruk, med fokus på stadsjordbruk, växtmedicin och kakaoodling. Och hitta bilderna som kan berätta om detta från sådd till skörd, om jorden, maskarna

och gödslingen, om människorna som odlar maten och läkemedlen. Det blev möjligt med ett stipendium från "Maria Adlercreutz' fond för studier och information om Kubas ekologiskt hållbara utveckling".

Kuba - med fokus på ekologisk odling

Linda Lundgren

Den mesta tiden ägnade jag åt den tropiska kuststaden Baracoa på nordöstra Kuba, berömd för sin utsökta chokladtillverkning, men också för att vara den "världens skönaste plats" som Kristoffer Kolumbus sa när han landsteg 1492. Redan från vägen kunde jag blicka ner mot en vacker liten odling*, och inne i stan såg jag de många grönsaksstånden*.



Odlingen bedrivs efter samma principer som i det stora förortsjordbruket Alamar som bildade skola på tidigt 90-tal, med samodling av växter, maskodling, mykorhizza, plöjning med oxar*, gödsel från olika djur, särskild kompost av grönsaksavfall, allt välordnat för att tillföra jorden näring. Skadeinsekterna bekämpas biologiskt.



Kakao och banan, palmer och bönor i symbios

Baracoa omges av skogiga berg, där odlignarna klättrar i terrasser. Det kan vara en bönodling mellan kokospalmerna, det ger bra avkastning och förbättrar jorden. Små kokosplantor spränger fram ur nötskalet i naturens egen plantskola. På slätten odlas alla sorters bananer, med sina fascinerande blommor* och fruktklasar. Röd banan* är en ovanlig sort som också används som medicinalväxt. Den mesta blomningen hos kakaon var över - men det fanns blommor kvar tillsammans med frukterna i storlek från alldeles nybildade* till de som var färdiga att sköras.

En kväll åkte vi hem till Urbano Rodríguez,*

85 år, en levande kunskapsbank, med böcker runt alla väggar, kakaofrukt, klimataffisch och Lenins samlade verk. Morgonen därpå visade han oss sin egen odling med höga bananplantor och kakaoträd bakom



huset. Marken var täckt av en matta av bananblad*. Han förklarade hur bananplantan göder kakaoträdet. Urbano är agronom, kakaospecialist, och har varit rådgivare åt jordbruksdepartementet. Det gav en stark känsla att befinna mig mitt i naturens egen förmåga och kraft och samtidigt lyssna på hans på en gång poetiska och vetenskapliga beskrivningar av kretsloppet





Kakao och chokladtillverkning

Baracoa omges av kakaodlingar i La Farola, el Yunque och Yumurí. I Jamal besökte jag

Señora Zoila*, som jag känner från tidigare resor. Där hemma i huset genomför hon hela processen med kakaobönorna fram till färdig choklad, kakaosmör, traditionella bolas att riva och göra kakaodryck av osv.

Men i Baracoa finns också den stora Chokladfabriken, Fábrica de Chocolate som invigdes 1963 av Che Guevara, då industriminister, och maskinerna från DDR fungerar fortfarande*. En vänlig fabrikschef tog emot oss och en medarbetare visade oss runt i hela fabriken. Han berättade om hela processen från det att säckar med jästa, torkade kakaoböner kommer med lastbilar. Den press som skiljer kakaosmör och kakaopulver från varandra, var en del av den vackra och fascinerande upplevelsen i denna fabrik!



Ananas binder jorden på sluttningarna

Vi vandrade långt, nerför kullarna och vid vägs ände kom vi fram till ananasodlare Santos Flores Lores*. Han visade oss ivrigt sina ananasodlingar som binder jorden på de branta sluttningarna*, hans redskap är hacka och machete, allt ekologiskt, och frukterna levereras till kooperativet. Han undrade hur vi hittat honom. Jag hade med mig en utskrift av ett reportage om honom på Radio Baracoas hemsida. Han tyckte att det var smått hissnande att jag hittat honom på Internet i Sverige och nu var jag där!



Medicinalväxter, laboratorium och apotek

Baracoas tre apotek* har ett gemensamt fint litet laboratorium där de extraherar örter. När jag kom på besök var det oregano, salvia och citrongräs*, var för sig och i stora behållare. De framställer också tinkturer och salvor som säljs på flaskor och i burkar. Efterfrågan är stor på naturläkemedel och folk i allmänhet visade sig ha stor kunskap om läkeörter och medicinalväxter som ett självklart inslag i vardagen. De växer vilda i naturen och nästan alla har en eller flera plantor i sina täppor.



Det ska bli en utställning och kanske en fotobok

Den här resan har gett mig ett så rikt bildmaterial! Det har varit så spännande, berikande, angeläget, det har betytt så mycket och kommer på olika sätt leva vidare. Direkt efter hemkomsten började jag redigera den väldiga mängd foton jag samlat på mig. Från mitt urval av bilder har stora foton tagits fram och monterats för att kunna ställas ut, förhoppningsvis på många håll runt om i landet, gärna i samarbete med Svensk-Kubanska Föreningens lokalavdelningar och grupper. I nästa steg vill jag använda bilderna till en fotobok - det blir ett annat projekt.

Maria Adlercreutz' Stipendiefond



En av Sveriges främsta textilkonstnärer, Maria Adlercreutz (1936 – 2014), engagerade sig starkt i kampen mot miljöförstörrelse, utplundring, krig och förtryck. Maria besökte Kuba redan 1968 och lärde känna kampen för frihet och oberoende från USA. Hennes sista vilja var att bidra till att bryta den massmediala informationsblockaden mot Kubas unika sociala och kulturella utveckling och ekologiskt hållbara metoder för odling, miljöskydd och förnybara energikällor. Hon testamenterade en stor summa pengar för en stipendiefond som ska främja studier och information kring Kubas ekologiskt hållbara utveckling. Stipendier kan avse resor och uppehälle, presentationsarbete och kostnader för insamling, sammanställning och spridning av sådan information.

Ladda ner stadgar och information från www.svensk-kubanska.se

Stipendier delas ut två gånger per år. Ansökningstiderna går ut 30 september och 30 april varje år.

Eva Björklund