

NO COUNTRY FOR VEGANS

I Sverige råder vegovåg och fler och fler ifrågasätter sitt förhållande till kött. Kon har blivit symbolen för den klimatförstörande västerländska livsstilen – men i Mongoliet är gräsätande djur själva grunden för överlevnad. Följ med till landet där det går 20 djur på en människa.

TEXT ANN-HELEN MEYER VON BREMEN

TVÅ KOR, TIO FÅR OCH EN HÄST – så mycket kött äter fyrbarnsfamiljen under ett år. I världens kargaste land, Mongoliet, vore det inte bara löjligt utan dessutom en ekologisk katastrof att börja propagera för minskad köttkonsumtion. Här är det inte mycket annat än gräs som växer och då är djuren själva förutsättningen för livet.

Vi äter lunch på Modern Nomads i den stad som anses vara världens kallaste huvudstad, Ulan Bator. På senare tid har den också gjort sig känd för att tävla med städer som Peking och Delhi om mest luftföroreningar i världen. Halterna av partiklar kan lätt överstiga 400 mikrogram per kubikmeter under vintern, vilket är tio gånger mer än när det anses vara som värst på Hornsgatan i Stockholm. Denna dag är det dock vår, och halterna ligger runt 100. Luften är bara "ohälsosam" att andas, inte "hazardous", farlig.

Luftföroreningarna är en av flera effekter av den oerhört snabba urbaniseringen. I landet som är mer än tre gånger så stort som Sverige bor knappt tre miljoner människor, nästan hälften av dem just här i Ulan Bator. Under de senaste femton åren har stadens invånare blivit dubbelt så många, en inflytt-

ning som drivits av främst tre saker – kol, koppar och guld. Det har milt sagt rått guldrusch i gruvorna och den industrin har fått sällskap av byggbranschen. Ulan Bator har fyllts av byggkranar, hus och ett aldrig sinande pärlband av bilar, samtidigt som de tre kolkraftverken oupphörligen har bolmat. Utomhus kan temperaturen gå ner till minus 40 om vintern, men inne i alla byggnader är det bastuvarmt.

Restaurangen vi sitter på är också en effekt av den snabba urbaniseringen. Krogen Modern Nomads, som står med ett ben var i det mongoliska och det västerländska köket, startades för drygt tio år sedan när gruvnäringen exploderade. Sedan dess har den utvecklats till en kedja med nästan 20 olika krogar, caféer och pubar och även några hotell. Och när den unga restaurangchefen, Togtmol, som liksom alla andra mongoler främst använder sitt förnamn även om efternamnet är tryckt på hans visitkort, ska beskriva gästerna, säger han så här:

"Människor kommer hit för att äta riktig mongolisk mat och för att vi tillagar den hälsosamt och hygieniskt."

Just det där sista, att maten ska vara

"Utan djur skulle Mongoliet inte finnas som land. För även om växtsäsongen är kort och klimatet är antingen brännande hett eller isande kallt, så växer åtminstone en sak – gräs – och dessutom blir snön sällan så djup att inte djuren kan skrapa fram mat under vintern."

FOTO: SHUTTERSTOCK



Mongolerna har en betydligt bredare definition av "kött" än vad vi är vana vid. Här snackar vi äkta nose-to-tail-matlagning där inget får förfaras, framför allt inte det viktiga fettet.



Krogen Modern Nomads står med ett ben var i det mongoliska och det västerländska köket.

”Här kan man visserligen äta både kokt fårskalle och fyllda hästkukar, men det kamoufleras och serveras med lite eleganta tillbehör som grönsaker och potatis.”

hälsosam och hygienisk, visar tydligt att Toqtmol och Modern Nomads har snappat upp en typisk västerländsk trend – hälsa och livsmedelshygien.

Modern Nomads är en rätt lyckad kompromiss, en snygg anpassning av stäppens mat för oss som inte riktigt fyller upp vare sig Djingis eller Kublai Kahns skinnstövlar. Här kan man visserligen äta både kokt fårskalle och fyllda hästkukar, men det kamoufleras och serveras med lite eleganta tillbehör som grönsaker och potatis. Men flertalet rätter är inte alls så exotiska. Många av klassikerna från det mongoliska köket, som nudelsoppa med fårkött, dumplings av olika slag och deras mer pirogliknande kusin kuushuur, är anpassade till sillmjölkemagar och därför vackert ansade på fett, slamsor, senor och brosk. Däremot kanske Caesarsallad och de andra rent västerländska inslagen på menyn känns lite överflödiga, men återigen, det ger en tydlig bild av det splittrade Mongoliet. Miljön går i samma stil – modern, urban och glammig, men samtidigt med en blinkning åt sitt arv. Lite Djingis goes New York, fast utan att tappa bort sin själ. Dessutom är maten god, något som få kedjor brukar kunna klara av.

Jag äter lunch med Jiige som är expert på djurhållning och arbetar hos FAO, FNs jordbruksorgan, i Ulan Bator. Vi sitter på

svensk-mongoliskt vis och trugar varandra med den sista dumplingen. När vi har ägnat oss åt att verbalt skyffla det lilla degknytet emellan oss, är Jiige på väg att acceptera, men upptäcker att den innehåller grönsaker.

”Jag tycker inte så mycket om grönsaker”, säger hon ursäktande.

Jag tycker att det är lite roligt. Under vår vecka tillsammans har vi ätit ofantliga mängder kött men nästan inga grönsaker alls. Här hos de moderna nomaderna serveras alltså även en del grönsaker, som jag efter denna karnivoriska vecka glupskt slukar. Men inte Jiige. Hon ser ut som en urban kvinna i karriären med sitt röda läppstift, perfekta päge, den lilla tunna vårkappan, svarta eleganta klänningen med glittrig kofta och små nätta stövletter – och borde egentligen bara äta en liten sallad och dricka mineralvatten. I stället sitter denna spåda människa och huggar in på köttet och lyckas övertyga mig om att smaka på fårets fettsvans som ligger och dallrar på tallriken. Och som sagt, ratar grönsakerna.

Hälften av Mongoliets invånare är nomader och den andra hälften var det alldeles nyss. Det gäller även för Jiige. Hon har inte bara ridit sedan hon var tre år – ”det går inte att tänka sig en mongol utan häst” – hon vet också hur man mjölkar en ko, en jak eller alla de korsningar som finns mellan kor och



Ulan Bator är inte bara världens kallaste huvudstad, den är också en av världens mest förorenade.



Hälften av Mongoliets invånare är nomader och den andra hälften var det alldeles nyss.



Bara en procent av Mongoliets mark används för att odla spannmål och andra grödor.



Här, där det är svårt att odla något annat än gräs, är det en bättre ekologisk anpassning att föda upp djur.

jakar – på svenska kojakar? När hon blir äldre tänker hon återvända till landet och livet som herde. På många sätt är Jiige typisk för många Ulan Batorbor som står med ena benet i storstaden och en västerländsk livsstil och det andra benet ute på stäppen i herdekulturen.

Vi nordbor har under lång tid inte haft särskilt mycket till övers för grönsaker, det samma gäller för Jiige. Hon är helt enkelt inte van vid att äta dem – inte så konstigt i ett land med en mycket kort växtodlingssäsong och samtidigt en mycket lång och torr vinter. Det är svårt att vara bonde i Mongoliet och ännu svårare att vara trädgårdsmästare. Bara en procent av marken används för att odla spannmål och andra grödor och då krävs det konstbevattning; odlingarna är ofta en kvarleva från den tid då regionen var en del av Sovjetsystemet. På senare tid har det även byggts upp växthus utanför Ulan Bator och andra städer. Modern Nomads äger ett sådant, ett högteknologiskt flervåningsbygge med konstljus och näringslösning som fjärrstyrs från Japan! Det är så långt från nomadkulturen man kan komma, men en del av den urbana

befolkningen vill trots allt ha grönsaker.

Man behöver inte resa länge genom Mongoliet innan man börjar förstå varför mongolerna äter så mycket kött och är så beroende av sina djur. Landskapet med sina böljande gräsvidder och imponerande berg påminner om Kenyas eller Tanzanias savanner, också här vimlar det av djur, men inte gnuer, zebror eller antiloper utan getter, hästar, kor, får och jakar. Vid den senaste djurräkningen fanns här 60 miljoner djur.

60 miljoner djur på tre miljoner människor.

UTAN DJUR SKULLE MONGOLIET inte finnas som land. För även om växtsäsongen är kort och klimatet är antingen brännande hett eller isande kallt, så växer åtminstone en sak – gräs – och dessutom blir snön sällan så djup att inte djuren kan skrapa fram mat under vintern. Alltså kan man odla gräs som i sin tur ger animalier och överlevnad. Här, och i många andra delar av världen där det är svårt att odla något annat än gräs, är det en bättre ekologisk anpassning att föda upp djur. Det samma gäller stora delar av Sverige som också är bättre lämpat för gräs än för spannmål.

MANDAKHNAR ODLAR INGA GRÖNSAKER, behöver hon några så köper hon dem i samhället, 20 mil bort. Vare sig hon eller mannen Gonchigdorj odlar något. Det är för kallt och dessutom flyttar de fyra gånger per år: vår, sommar, höst och vinter.

Vi besöker dem i vårläget i Jargalant, cirka 60 mil från Ulan Bator; resan går mestadels längs "vägar" i väglöst land. Deras timmerstuga är enkel och den kyliga vårvinden märks direkt så länge inte Mandakhnar eldar i kaminen och serverar oss mongolernas nationaldryck – lätt saltat mjölkte. Däremot äter de, liksom övriga herdefamiljer, ofantliga mängder animalier, nästan 200 kilo kött och 800 kg mjölkprodukter varje år, per person.

"Jag tycker om alla våra djur och allt de ger oss. Getterna och fåren växer snabbt, nötboskapen ger mycket mjölk och när det föds en kvigkalv så blir jag väldigt glad", säger Mandakhnar.

De har 200 getter och får, 20 hästar och 30 "boskap", som är samlingsnamnet för kor, jakar och korsningarna däremellan. Hela deras existens vilar på djuren och därför tas också alla djurens resurser tillvara – på ett

helt annat sätt än vad vi gör i det industrialiserade jordbruket.

Alla djuren ger förstås kött och mongolerna har en betydligt bredare definition av "kött" än vad vi är vana vid. Här snackar vi äkta nose-to-tail-matlagning där inget får förfaras, framför allt inte det viktiga fettet, eftersom man använder så lite vegetabilisk olja. Samma breda nyttjande gäller för mjölken.

Alla djur bidrar med mjölkprodukter, hästarna med den högt värderade jästa stomjölken airag. Ull från getter, jakar och får blir allt från den mjukaste cashmeretröja till tovade tätdukar för jurterna, precis som hudar, päls och tagel blir kläder, skor, rep och mycket annat. Djurens muskelkraft, främst hästarnas och boskapens, används för att transportera, resa, fösa och vakta de övriga djuren. Hade vi befunnit oss i ett mer odlingsland, som exempelvis Indien, hade djuret också dragit plojen.

Gödsele används som bränsle, men ibland även som medicin, magi och byggnadsmaterial. För att nämna något. Djuren är också kapital. De är status, pengar och sparbankskonto i ett. Själva ordet kapital kommer ur samma



Gödseln används som bränsle, men ibland även som medicin, magi och byggnadsmaterial.

”Djuren är också kapital. De är status, pengar och sparbankskonto i ett. Själva ordet kapital kommer ur samma rot som det engelska ordet för boskap, cattle. Här i Mongoliet förstår man varför.”

rot som det engelska ordet för boskap, cattle. Här i Mongoliet förstår man varför.

DET ÄR EN HEKTISK TID NU. De nyfödda killingarna och lammen ska skiljas från sina mammor för att de anses för små för att klara sig från gamar och de isiga vårvindarna; de riktigt klena får små hästtäcken på sig. De vuxna ska fösas ut på bete under dagen och på eftermiddagen är det sedan dags för diande. Men framför allt ska getterna kammars. Det är säsong för cashmere, den fantastiskt mjuka ullen som fälls när temperaturen stiger. Det gäller att ta ordentliga tag med borsten för cashmere är cash för självhushållare och efterfrågan och priset på den fina ullen är högt. På femton år har antalet getter i landet nästa fördubblats.

”Getter är det som ger bäst betalt. De betalar våra lån”, säger Mandakhnar.

Och lånen behövs för att betala för de fyra barnens internatskolor, de tre äldsta studerar på universitet i Ulan Bator. (Eftersom avstånden är så långa bor ofta barnen på skolorna under veckorna.) Det är också barnens behov som driver behovet av mer pengar, främst i form av skolavgifter men också mo-

biltelefoner, smink, modekläder och annat. Den uppväxande generationen har fått smak för den västerländska livsstilen.

”När vi flyttade hit för snart 20 år sedan hade vi lika många djur som nu, men då var inte behoven så stora. Nu är barnen större”, säger hon.

För egen del tycker hon att de har allt. Solpanelen driver några lampor, mikron och TVn. Vattnet hämtar de i floden och veden hugges de i skogen och mat finns det som sagt alltid.

SNART SKA MANDAKHNNAR och hennes familj flytta till sommarbetet en halvmil längre bort och lämna timmerstugan för att i stället slå upp sin jurta. De lämnar sina möbler, utom något mindre skåp, men tar med sig allt sitt lösöre och förstärkt TVn, mikron, satellittelefonen och solpanelen. Mannen föser hästarna med motoreykeln och hon rider och driver alla de övriga djuren. Jag undrar om det inte är arbetssamt att behöva packa och få med sig allt och alla djuren, fyra gånger om året, varje år.

”Nej det är lätt att flytta. Jag tycker om resandet. Då känner jag mig lycklig. Att bara stanna på ett ställe vore tråkigt.” ■