

DEN SMAKILÖSA DELIKATESSEN

ÄTBARA SVALBON – MILJARDBUSINESS I SYDOSTASIEN

De är dyra och smakar knappt någonting. Ändå är ätbara fågelbon en eftertraktad, **EXKLUSIV MATPRODUKT** i Kina. Vi följer detta märkvärdiga livsmedel – från gigantiska grottor på Borneo till lyxkrogar i Hongkong.

TEXT PER LILJAS FOTO CASPER HEDBERG

Fågelbo.



NYTTIGT

Salanganen, en kusin till svalan, bygger sina bon av saliv. Enligt kinesisk tradition är bona extremt nyttiga för hälsan

av världens mest exklusiva matprodukter, ibland kallad "Asiens kaviar".

Kinas kärlek till ätbara fågelbon går tusen år tillbaka i tiden, innan man ens visste vad de koppformade flarnen bestod

av. Stelnat havsskum, löd en teori. Valsperma en annan. Somliga föreslog att fåglarna som bebor dem kanske också bygger dem – fast av vind. Verkligheten är mindre fantasifull än så, om än fortfarande remarkabel. Ett par arter av salanganer, en kusin till svalan, utsöndrar en cementliknande saliv för att tillverka bon i undangömda grottor och skrevor. Utom räckhåll för rovdjur – ända tills människor fick upp smaken för dem.

I dag är en kinesisk lyxkrog utan fågelbon inte värd sitt namn. Men det vore lögn att kalla den genomskinliga gelén en delikatess. Rengjorda, blötlagda bon tar endast smak av den buljong, sockerlösning eller bakelse som omger dem. Deras egen lockelse ligger helt i deras påstådda kraft. Fågelbon sägs stärka immunförsvaret och förnya hyn. De påstås rensa luftvägar, lindra magproblem, stärka njurarna, bota tuberkulos, öka energi, libido och koncentrationsförmåga. Avsmakningsmenyer i all ära, men bona hör lika mycket hemma på kinesiska apotek, bland torrade sjöhästar, tibetanska insekter och rådjurshorn. Här vänder matmödrar på slantarna för att införskaffa den ingrediens som anses få barn att växa, sjuka att krya på sig och gamla att hålla sig unga.

I takt med Kinas stigande välstånd har alltfler fått råd. I det övre samhällsskiktet har dyrbara exemplar, värda omkring tusen kronor styck, figurerat som mutor. President Xi Jinpings kampanj mot korruption har till viss del hejdat den utvecklingen. Men ingenting verkar kunna stoppa fågelbonas entré som en mer alldaglig vara bland medelklassen. Trots skandaler med manipulerade bon fortsätter branschen att växa. Den årliga handeln uppskattas till över tvåhundra ton och ett värde av mellan fjorton och fyrtio miljarder kronor. Somliga beräknar en drygt tioprocentig tillväxt i årtal framöver. Bakom siffrorna döljer sig en industriell revolution vilken skulle kunna leda till slutet för ett yrke lika akrobatiskt som salanganerna själva.

Femton mil söder om Gomantong bryter en klipprygg genom oljepalmsplantagen: Madai. Åsen inrymmer några av öns mest storslagna grottor. Öppningarna ▶



Grottan i Madai-åsen i nordöstra Borneo är hem för hundratusentals salanganer.



Tre gånger per år utför idahan-stammen intensivt skördearbete i Madai-grottan.



En fågelboplockare i Gomantonggrottan balanserar på en stega dussintals meter upp i luften.

”
En kinesisk lyxkrog utan fågelbon är inte värd sitt namn.”

Skarpa rop ekar genom den katedrallika Gomantong-grottan i Sabah, en malaysisk delstat på nordöstra Borneo.

– *Lagi, lagi* – längre bort, längre bort, hojtar rösten. *Berenti!* Stopp!

Ett dussin män stannar till på en kulle av guano. Repen de nyss dragit i slagnar i deras händer. Femtio meter upp, vid tamparnas fäste, svajar en horisontell stega med två passagerare till ett stopp. En av dem tänds sin pannlampa. Ljus-kägglan träffar hundratals små utbuktningar på väggen. Fågelbon.

Mannen kryper ut till stegens kant och börjar riva loss dem medan dess invånare gällt kvitterande svärmar omkring. Näve efter näve med bon töms i en korg. Ett par hamnar utanför och singlar ner, i en halv evighet, som fjädriga löv mot den kackerlackstäckta marken.

I ett kök 190 mil norrut placerar Mok Kit Keung en sked glasnudelliknande massa på ett smördegsskal. Mok är chefskock på Hongkong-restaurangen Shang Palace och vann sin andra Michelinstjärna 2009. Med sin känsla för att både förnya och bevara traditionerna i det kantonesiska köket har han inte släppt taget om utmärkel-sen sedan dess. Moks långa kockmössa utmanar tyngdlagen då han böjer sig ner över sin bakelse för att leverera slutdetaljen, en fana av bladguld ovanpå fågelboet. Ett passande sätt att kröna en



Kom ihåg den här grottan.
Den kommer att ge dig och dina
barn stora rikedomar.

10 ANDRA EXOTISKA ... EH ... DELIKATESSER

► **FRUKTSOPPA MED FLADDERMUS** (Mikronesien)

► **GRILLAT MARSVIN** (Sydamerika)

► **HÅKARL**, ruttet hajkött. (Island)

► **INKOKT ÄLGMULE** (Alaska)

► **NATTFJÄRILS-SALLAD** (Sydafrika)

► **MYRAGGSSOPPA** (Laos)

► **KOHUVUD I BULJONG** (Iran)

► **FRITERAD HJÄRN-MACKA** (USA)

► **TJURTESTIKEL-SOPPA** (Filippinerna)

► **SURSTRÖMMING** (Sverige)

► uppenbaras varje gryning då hundratusentals fladdermöss återvänder hem. Samtidigt som de virvlar ner mot mynningen möts de av en lika intensivt ekopejlande korstrafik. Det är salanganer som piruetterar ut i ljuset, ingen energi tillbaka-hållen för den långa dag de kommer att tillbringa i luften. Jagandes insekter, svepandes ner över vattendrag för att dricka. Deras fötter duger inte till att stå, gå eller vila på ens om de hade velat. Forskare har inte kunnat bevisa det, men de antar att salanganerna till och med förökar sig under flykt.

Vid kullens fot porlar en bäck ut i en liten by av styltburna trähus. Två män ligger i strömmen och låter den skölja dem rena, en kvinna skrubbar tvätt och en grupp barn testar flytförmågan hos en kartong och en plastkapsyl. De tillhör idahan-stammen, förvaltare av grottans skatt.

– Vi har bott här sedan vår förfader Apui först hittade grottan, säger Sabtria binti Haji Kaharuddin, en av samhällets äldste. Apui jagade en gyl-lene hjort med sin hund Siod Rapat då de hittade grottmynningen.

Enligt legenden vände sig hunden till Apui och sa: "Jag vill att du ska komma ihåg den här grottan. Den heter Madai, och den kommer att ge dig och dina barn stora rikedomar." Under åtminstone trehundra år har Madai-grottan gjort just det.

– När jag var liten fanns här bara djungel, säger Kaharuddin. Nu har vi bilar och en väg. Salanganers häckningsplatser kan vara en oändlig inkomstkälla. Fåglarna återanvänder aldrig sina bon men återvänder alltid för att bygga nya. Knepet ligger i att skörda först då ungarna flugit sin kos. I Madai-grottan bedöms ungarnas utveckling före var och en av årets tre skördar. Idahan-folket har dessutom utvecklat ett system för att motverka käbbel sinsemellan.

– Varje idahan ärver andelar av grottan från sin farmor och mormor, säger Kaharuddin.

Vart tionde år roterar vi andelarna. Det är de äldres uppdrag att hålla ordning på alla släktlinjer. Förberedelserna

inför skörd är minutiösa. Bambustegarna tar en månad att tillverka.

– Det gäller att välja rätt bambu och skörda den under nymåne, säger hantverkaren Canon bin Nungchik. Sedan ska den torka under precis rätt omständigheter. Inte för mycket sol och inte för mycket skugga. Vi skyddar stockarna under kokosblad och vänder dem ofta. Om det inte görs rätt kan stegarna knäckas.

Det gäller också att hålla sig vän med grottan. De flesta idahan är muslimer, men folktron lever kvar. Inte minst i koppling till deras lukrativa och riskabla sysselsättning.

– Varje skörd inleds med en ceremoni, säger plockaren Jafaar bin Abdullah. Vi offrar en get till skyddsanden, penunggu, i kompensation för de bon vi tar. Om inte tar han ett av våra liv.

Ätbara fågelbon finns tvärsöver Sydostasien, men koncentrationen är störst på Borneo, jätteön delad mellan Indonesien, Malaysia och Brunei. Fynd har försörjt familjer och stammar här i generationer. Hållbara verksamheter likt den i Madai blir däremot allt ovanligare. Bland annat beror det på den ökade press ursprungsbefolkningarna lever under. Marken de tidigare brukat har tagits över av plantageägare. Sysslolöshet och sociala problem som drogmissbruk breder ut sig. Samtidigt har uppköpare av bon börjat uppvakta unga män med löften om rikedomar. Resultatet har blivit stölder och överdrivet skördande. I vissa grottor har tjuvjakt förintat hela salangan-kolonier. Idahan har gjort ett avtal med myndigheterna för att behålla rättigheten över Madai, och de bevakar noggrant sin tillgång. Men inte ens det är tillräckligt för att undkomma en annan, större utmaning: salanganfarmer.

Yang Dequan står i en urblåst före detta lagerlokal i Johor Bahru, en malaysisk stad intill Singapore. Ett hål i taket kastar ljus på de nakna cementväggarna, fläckvis bestrukna med mörk färg. Det högljudda kvittret får det att kännas som en zooaffär. Men inga fåglar syns. Inte förrän Yang vrider på ett reglage på en stereoanläggning och pipandet stegras till skrik. Plötsligt prasslar det till vid takbjälkarna, ett par salanganer lämnar sina bon och börjar flaxa runt, runt. Snart flyger även fler in utifrån.

– Det här är deras varningsrop, säger Yang. Det får dem att komma hem och titta till sina ungar.

Farmer likt Yangs har blivit big business. Bara i Malaysia har antalet exploderat från tusen till sextiotusen det senaste årtiondet. Regeringen satsar nu på att landet ska ta upp kampen med

Tomma byggnader likt den här i Johor Bahru, Malaysia, utgör perfekta salanganfarmer.



Inspelat fågelkvitter lockar salanganer att häcka i farmarna.

Att rensa fågelbon från fjädrar och andra orenheter är ett tålmodskrävande jobb.



En försäljare på Wing Lok Street i Hongkong, global knutpunkt för både legal och illegal fågelbohandel.

den främsta exportören, Indonesien. Regionens övriga länder följer ivrigt efter. Efter ett par årtionden av experimenterande finns i dag gott om hemsidor och konsulter med tips om hur man bäst inrättar en grottlignande miljö. Allt från fågelsång till luftfuktning, skadedjursbekämpning, sanering, utformning av takbjälkar och feng shui. När salanganerna väl har flyttat in sköter farmen i stort sett sig själv. Skörden är en barnlek. Dessutom attraherar farmer endast en typ av salanganer som bygger närapå fjäderfria bon, "vita bon-salanganer". Så även rengöringen av farmbon går i en handvändning jämfört med den "vilda", svarta sorten.

I en annan del av staden sitter tre kvinnor i labbrockar lutade över förstoringsglas under vilka de pillar loss nagelstora vingar från fågelbon. Ägaren av det lilla rengöringscentret, Tan Boon Siong, står vid kortsidan av bordet och sveper ett glas fågelbo upplöst i ljummet vatten.

– Det här är det enda sättet att inta fågelbo, säger han och smacker belåtet.

Tan, som tidigare var ordförande för Johor Bahrus förbund för fågelbofarmare, dricker fågelbon flera gånger om dagen och svär att de räddade

hans mor från en säker död. Han skulle däremot aldrig röra någon annans bon.

– Vilda bon är snuskiga, säger han. Det enda sättet att rengöra dem är genom att bleka dem.

Han är även kritisk mot farmare.

– De fyller bona med tillsatser för att få dem att se bättre ut.

Sant är att vissa bon har varit direkt hälsovådliga. 2011 fann myndigheterna i Zhejiangprovinsen att stickprov innehöll 60 gånger de tillåtna nivåerna av natriumnitrat, ett ämne som kan leda till cancer. Misstanken är att producenter hade färgat bon röda för att få dem att likna exklusiva "blodbon". Fyndet ledde till att all import från Malaysia stoppades, vilket i förlängningen även drabbade Indonesien, som fraktar sina bon genom grannlandet. Förbudet upphävdes inte förrän två år senare, då rigorösa kemiska kontroller introducerats. För Tan, en eldsjäl som länge genomfört privata laboratorietest, är det en välkommen utveckling.

– Efter drygt två år är det fortfarande få producenter som klarar inspektionerna, säger han. De flesta av bona bedöms som olämpliga för mänsklig konsumtion och kasseras. ▶

”
Skörden inleds med en ceremoni där vi offrar en get.

➤ Men där det finns efterfrågan och utbud finns det vägar. Internethandel och smuggling via Hongkong har brett ut sig. I september beslagtogs tullpolis vid den gamla brittiska kolonin ett parti på över sjuhundra kilo. Likt de flesta andra fågelbon hade det troligtvis passerat Wing Lok Street, "fågelbogatan". Gränden kantas av så många butiksskyltar med salanganbilder att de nästan bildar portal. Butiksägare här är förtagna, men de som går med på att prata erkänner att de flesta kunder kommer från fastlandet och handlar stora volymer.

Kina är däremot inte den enda marknaden. Det bor över femtio miljoner kineser utanför landets gränser. Och fågelboproducenter har på sistone även börjat vända sig mot andra etniciteter. Produkter som kosmetika och färdigblandade drycker ska bredda kundkretsen. Förpackningarna dekorerar med fågelbon vid sidan om molekylära strukturer, och bona framställs som undergörande på grund av deras kemiska sammansättning. Allt med hänvisning till modern kinesisk forskning. Exotismen och exklusiviteten har fått ta ett steg tillbaka. Ett logiskt val, då två tredjedelar av bona i dag kommer från farmer. På vissa platser har farmer blivit så vanliga att samhällen snarare ser på salanganerna som en pest än en skatt.

INam Khem i sydvästra Thailand har flervåningshus ersatt ruiner. Byn har kommit långt sedan tsunamin pulveriserade den 2004. Ändå är det en spökstad. Fasaderna saknar fönster och gatorna är tomma. Bara fågel-skrik hörs.

– Oljudet är hemskt, säger Siriwan Nakthamachat, som sitter vid kajen och metar. Fågelbhusen drar till sig insekter, och så stinker de också.

Missnöjet återkommer tvärsöver kontinenten. Salanganfarmer har tagit över hela stadsdelar. Fågeltjattret – både inspelat och live – dränker ibland till och med minareters böneutrop. Siriwan och andra har däremot lite att säga till om eftersom entreprenörerna ofta kommer utifrån och betalar en saftig andel till lokala makthavare.

Forskare fascinerar men ser också orosmoln.

– Det är enastående att se en industri där fåglar domesticeras; vi har aldrig kunnat följa något i en liknande skala förut, säger lord Gathorne Cranbrook, en zoolog med över fyrtio års erfarenhet av att studera salanganer.

På senare år har farmboende salanganer tagit sig så långt söderut som till Australien. De konkurrerar inte bara med sina vilda syskon utan har

EXOTISKT
Farmernas popularitet kan reducera grottskördar till ett exotiskt inslag.



till och med börjat visa tecken på att utvecklas till en särskild underart. Lord Cranbrook varnar för explosionen genom att nämna Asiens historia av fågelsmittor.

– Jag har alltid bekymrat mig för spridningen av sjukdomar, säger han. Riskerna har inte utvärderats med fågelbofarmerna. Vi är väldigt okunniga, till en grad vi inte skulle se i någon annan industri.

Grottplockare märker främst de sjunkande priserna. För idahanstammen har det betydligt att fågelbon i dag är en sidoinkomst. På andra ställen har myndigheterna helt tagit över verksamheten. Varje år köper affärsmän rättigheterna och anlitar professionella arbetslag för skörden. På elva dagar tömmer ett dussin män grottan på ett ton bon. Just den här skörden är 72-åriga Zakaria bin Rugis sista. Han har lovat sina barn att inte riskera sitt liv mer. Även om han tycker att det är lite överdrivet.

– Under min karriär har jag endast sett fem män dö, säger han.

Av hänsyn till barnen håller han sig ändå på marken. Delar ut råd, skämtar och röker. Håller koll på repen. Men det är inte utan en glimt av längtan han följer dem med blicken, mot kollegerna tjugo våningar upp. ■

PER LILJAS är frilansande skribent. Testar gärna på lokala delikatesser när han är ute och jobbar, även om han vid ett tillfälle avstått skalbagge då fotografen redan gjort heder åt anrättningen.

CASPER HEDBERG är frilansande fotograf, och som alla i fotografsläktet uppskattar han ljus, vilket var en stor bristvara i grottorna. Men å andra sidan slapp han se alla kackerlackor som kryllade runt fötterna.

”
Under
min
karriär
har jag
endast
sett fem
män dö.

22 MAJ 2016

FÖLJ MED TILL SJÖSS PÅ VÅR TEATERBÅT!

BOKA
NU!

I maj kastar vi loss igen! Kliv ombord på vår böljande teaterscen – den andra turen med vår succé Teaterbåten! Först av allt avnjuter vi en god middag samt ser Johannes Brost och Görel Crona framföra *Aska* av Harold Pinter. Dagen därpå lyssnar vi till några av landets mest fascinerande skådespelare. Korta monologer, spännande samtal och oväntade anekdoter ...

Vi lovar att du kommer få ett oförglömligt dygn!



KRISTER HENRIKSSON

En av våra mest folkära skådespelare, som genom åren med stor skicklighet rört sig mellan teater, film och tv-drama. Dessutom professor, delägare i privatteater samt ett bokförlag.



STINA EKBLAD

Stina Ekblad har har gestaltat allt från Agnes von Krusenstjerna till abducenten i Wallander-filmerna. På båten berättar hon mer om "konsten att framföra och tolka poesi".



JOHANNES BROST

Glöm Rederiet. De senaste åren har vi fått se en annan sida av Johannes Brost, bland annat i filmen *Avalon*, som gav Johannes en Guldbagge.



ANITA WALL

En institution inom svenskt teaterliv. Har haft blytung Dramatenroller, agerat raggardbrud på film och spelat buskispigamot Sune Mangs i tv. Bland mycket annat!



BJÖRN GRANATH

Tillhör sedan 1987 Dramatens fasta ensemble, men har sina rötter i de fria teatergrupperna. På båten framför han ett par bejublade stycken av Dario Fo.



GÖREL CRONA

Görel Crona fick sin teaterskolning i New York. Slog igenom i tv-serien *Varuhuset*. Därefter har hon gått sin egen väg på scen, film och i tv.



MATTIAS ANDERSSON

Mannen bakom publik- och kritikersuccén *The Mental States of Sweden*. Dramatiker och regissören som uppmärksammats och prisbelönats för sina okonventionella arbetsmetoder.



MOA GAMMEL

Dramatendebuterade som 12-åring, därefter flitigt anlitad på film och i tv. Ombord med oss bjuder hon på ett unikt samtal på temat "kreativa genier".

BOKA NU!

RING TALLINK SILJA: 08-666 3333.

PRIS: Från 1880 kr/person del i E4-hytt.

RABATT: Som prenumerant får du 200 kr i rabatt.

Uppge koden "VI" och ditt niosiffriga prenumerationsnummer (som finns på din faktura samt på baksidan av din tidning).

I PAKETET INGÅR: Föreställningen *Aska*, föredrag, boende, buffémiddag inkl. dryck (vin, öl eller vatten), frukost och för- och eftermiddagsfika. Armat middagsalternativ kan bokas.

www.vi-tidningen.se
www.tallinksilja.se

Kliv ombord på vår
böljande scen...

