

Att göra, använda och implementera kosnöttskol i Moçambique

Sanden är så varm att det inte går att gå barfota och barnen pekar på mina fötter och ropar ”chanelos” som jag gissar betyder skor. De äldre barnen ler mot mig, de mindre är livrädda och skriker. Jag funderar på hur olika vi upplever världen.

Efter nästan ett års förberedelser är jag i Moçambique för att prova om det går att göra kol av kokosnötskal, och om det skulle kunna komma till användning på något sätt i byn jag befinner mig i. Luftföroreningar är ett globalt hälsoproblem, och i Moçambique är det främst matlagning över öppen eld som är problematiken. Vart jag än går ryker det från den så kallade chalerian, tre stenar med en eld emellan och alla jag pratar med tycker det är uppskattad metod som genererar en mycket god smak på maten.

Jag är här för att göra kol, titta på rökbildning och hitta parametrar som kan påverka graden av implementation av en ny teknik. Jag slås konstant av komplexiteten av det jag har återtagit mig. Går det att definiera ett problem i en del av världen och sen försöka lösa problemet i en annan? Vem bör definiera ett problem, denne som det rör eller denne som besitter kunskap om problemet? För vem är det egentligen ett problem? Tankarna snurrar och jag försöker hitta trådar att dra i.

Det yttre skalet på kokosnöten är inte kompatibelt att göra kol av enligt Bramquhino, en expert på ämnet som gjort mycket träkol i sitt liv. Brançe som kan kallas, har ingen direkt uppfattning om hur gammal han är vilket jag reagerar på. Att jag inte vet hur man gör eld när det inte finns tändvätska och tidningspapper tycker han är mycket märkligt.

Det inre skalet är däremot är mycket bra för att göra kol av och vi lyckas tillsammans göra fin kol via tre olika metoder. Vi gräver en grop, gör en kolmila och använder en gammal plåtburk i våra försök.

Alla metoderna gör det möjligt att tända eld på det inre skalet genom att starta en eld med andra material ovanpå skalen och sedan täppa igenom för att få en syrefattig miljö där skalen kan förkolna.

Det ryker från alla metoderna och jag drar slutsatsen att även om kolen inte genererar så mycket rök när den användes i grillen, så är det mycket rök vid produktionen av kol. Jag har dragit en annan slutsats gällande grillen, eftersom den är rätt dyr så finns den inte i så stor utsträckning i byn, vilket gör kolen relativt oanvändbar eftersom en grill är nödvändig för användning av kolen enligt många kvinnor i byn.

Flera av kvinnorna som intervjuades ville gärna sälja kol, och deras hantverk i form av hattar och korgar såldes över hela landet och kokosnötskolen skulle säkert kunna följa samma rutt.

Så, om det finns potential för kokosnötskolen, varför känns det som ett så enormt stort gap till att det faktiskt skulle komma till användning? Tidigt i förberedelserna så nämnde en vän till mig postkolonialism och jag insåg mina begränsningar utanför det tekniska området som jag studerat. Under min tid i Moçambique förstod jag att om vi utbyter kunskap på lika villkor når vi framgång tillsammans, envägskommunikation är inte nödvändigtvis hjälpsamt, även om det är vår avsikt utan kan i stället bidra till vi att hämma utvecklingen.

Vi kan nog alla komma överens som att vi upplever världen på olika sätt, men den bristande acceptansen för att vi gör det är ett hinder för vår gemenskap och samhörighet. Kan lösningen vara den återkommande frågan: Vad är ett gott liv? Om det skulle vara utgångspunkten för vårt problemsökande och vi där skulle börja se utifrån våra olika livsvärldar, kanske vi skulle lyckas bättre med implementationen?

Jag vandrar vidare, runt om mig hör jag skratt och sång och frågan dyker upp igen: Vad är ett gott liv?