

»KØD«

Provokerende og spændende bidrag til at forstå og forholde os til vores omgivende verden og til en debat, som vi i vores sammensatte rolle af brugere, borgere og dyrlæger også må betragte os som en del af

METTE VAARST · FORSKER · AARHUS UNIVERSITET

Så kom den: En dansk bog om et emne, som er højaktuelt i forhold til dagens debatter om mad, miljø og landbrug. »Kød« hedder den simpelthen, med undertitlen »en antologi«. Den er redigeret af fire mennesker, der hver især repræsenterer forskellige synsvinkler i debatten, og som samlet set ønsker at rejse en debat og stimulere folk til at tænke selv. Og det er der rigtig gode chancer for at de gør med denne sammensatte antologi. I alt 26 forfattere (inklusive redaktørerne) bidrager til bogens 19 kapitler, organiseret i fire sektioner om hhv. »Produktion og forbrug«, »Det meningsmættede kød«, »Det (u)sunde kød« og »Dyrene, naturen og livet på landet«.

Det er i sandhed en antologi – en samling af »postkort«, som på hver deres måde er mættede af facts, historier og argumenter om kød fra vidt forskellige vinkler. Man kan sagtens være på bar bund, gribe bogen og læse et kapitel, uden at kunne huske eller sætte det sammen med bogens øvrige indhold, og samtidig føle sig beriget, oplyst og/eller inspireret efter læsningen. Man kan sagtens hoppe rundt og skabe sin egen rækkefølge – selvom redaktørerne sikkert har gjort deres for at skabe en logik i rækkefølgen. Hvert kapitelskift betyder skift i emne og delvist skrift i sprog eller stil, og hvert kapitel fortjener i sig selv en tanke og eftertanker. Det er dog stadig sammensattheden, som giver dynamik og gør bogen provokerende og spændende, uanset om man er til 250 gram rød oksebøf hver dag, eller man dyrker »etisk vegetarisme«.

Jeg synes, at den er skrevet i et letlæst

sprog og en stil, der samtidig er generelt rigt underbygget med mange facts og tal. Kildeanvisningerne er elegant indsat som små diskrete tal i teksten, så de forstyrrer ikke læsningen, men giver alligevel et indtryk af en solid referencebaggrund. Mellem kapitlerne eller indlæggene er bogen krydret med mange pudsige, små citater fra alverdens kilder såsom fx gamle landbrugs- og kogebøger, hvilket bidrager til tankevækkelser og perspektiv. Mellem nogle af kapitlerne er der også smukke, enkle tegninger fra hulemaleriernes jagtskener – det giver også et særligt skær over emnet. Og så giver hver forfattergruppe forslag til mere læsning om deres emne, hvilket er dejligt og åbner op til mere søgning og fordybelse.

Kød kommer fra dyr

I bogen skrives der om dyrevelfærd, rettigheder, sundhed, miljø, politik, økonomi, livsstil, religion, kultur og historie. Der er rige muligheder for at få øjenåbnere på områder, som er nye for hver enkelt læser. Tankevækkende er det at fundere over, at vi historisk set befinder os i et samfund, hvor kød engang ansås som værdifuld højstatusmad. Kød kom fra dyr (det gør det sådan set stadigvæk, men det prøver vi at glemme), og dyrene levede under samme vilkår som menneskene: Ofte med sult, især sidst på vinteren, fugt, kulde, parasitter og barske forhold. De fattige fik udleveret dampkogt kød fra tuberkuløse køer, hvilket højnede deres ernæringstilstand, og de rige fik kød af første kvalitet.

Nu er der frit valg på alle hylder, dog sta-

dig med en klassesdeling, der også indeholder nye elementer. Samtidig advares vi om de miljø- og sundhedsmæssige konsekvenser af overdrevent kødspiseri. Vi lever med et enormt madspild, og dyrene sulter ikke, men får importeret soja fra Sydamerika og anden menneskeføde, og de er – afhængig af art – »klippede til« og begrænsede i deres udfoldelser på stort set alle andre måder, sådan at livet blot er blevet fattigt. De har numre eller er blot i en »vægtklasse«, og de fleste kyllinger bliver halalslagtede af hensyn til eksporten og vores efterhånden mere og mere multietniske samfund.

Et yderst interessant aspekt er adskillelsen mellem dyr og kød, som i stigende grad er sket. To norske antropologer tager i kapitlet »Dyret i kogebogen« udgangspunkt i »Gyldendals store kokebok« fra hhv. 1955 og 2002 – og det er virkelig interessant, hvordan man i 1955 fik anvisninger på, hvordan man parterede vildt, hev tarme ud og huggede ben og hoveder af. Siden dengang har vi bevæget os over i et helt andet »kogebogs-sprog«, hvilket illustreres af en samling tekniske forklaringer i 2002-udgaven som fx, at »kød er en vigtig protein-, vitamin- og mineralkilde«. Kyllingebryst er ikke mere »bryst«, men »filet« ... vi gør meget for ikke at minde os selv om, at vi rent faktisk spiser dræbte dyr med forskellige legemsdele, hvis betegnelser til forveksling ligner vores egne.

Adskillelsen hænger også delvist sammen med adskillelsen mellem by og land, som er sket i og med at færre og færre danskere er involveret i det animalske landbrug, hvilket

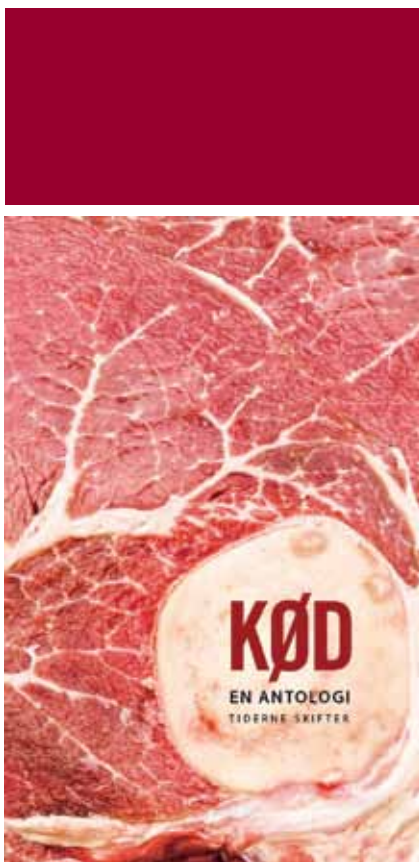
diskuteres fx i forhold til mediedebatterne: Fra en storm om såkaldte »svinefarme« i 2004 døde debatten ud, og den almindelige dansker havde tilsyneladende i 2010 accepteret argumenterne om, at »svinefarmen« er en integreret del af Danmarks deltagelse i den globale samfundsøkonomi, og ikke ret mange ord længere om lugtgener eller bekymringer om »hoveddeltagerens«, nemlig grisens, ve og vel.

For og imod

Bogen rummer etiske debatter og argumenter for og imod kødspiseri. Tingene bliver dejligt vendt på hovedet og vores nok temmelig vanepærede syn på, at det er naturligt at spise dyr. Hvis vi ser indre billeder af os selv som efterkommere af vilde jægere, som jagede urhøns og mammutter og fortærede dem ned til mindste fiber for at overleve, så er det måske godt at blive mindet om, at dette billede jo er ret skævt i forhold til nutidens industrielle landbrug. Der findes faktisk ingen argumenter for, at kødspiseri er »nødvendigt«, set ud fra en ernæringsmæssig betragtning, så man kan spørge sig selv om, hvad der egentlig berettiger os til at holde så mange dyr på så lidt plads og uden lys og frisk luft, når en stor del går til spilde, og det i øvrigt eksisterer bare for vores fornøjelses skyld og oven i købet giver os voldsomme miljømæssige problemer? Samtidig argumenteres der – andetsteds – for »et betinget ja til kødspisning«: Det hele er ok, for vores liv er sammenvævet med dyrene, vi skal bare have respekt for dem.

Løsninger og veje frem

Sådan en bog banker på med nogle relevante perspektiver. Jeg sidder tilbage med et desperat behov for nogle bud på løsninger og veje frem. Dem finder jeg ikke i bogen – udover at den selvfølgelig peger på et generelt mindre kødforbrug og en mere ansvarlig animalsk produktion. Begge dele kræver betydelig mere indsigt fra mennesker – både alverdens borgere og de, som er involveret i kødproduktion. Redaktørerne lover jo ikke på noget tidspunkt løsninger – det er ikke målet eller hensigten med bogen – hvordan skal den



Bogen »Kød – en antologi« er redigeret af Mickey Gjerris, Rune Klingenberg, Gitte Meyer og Geir Tveit og udkommer på forlaget Tiderne Skifter. Bogens bidragsydere er: Kristian Bjørkdahl, Christian Gamborg, Anne Katrine Gjerløff, Mickey Gjerris, Julie Gold, Henning Otte Hansen, Lotte Holm, Klemens Kappel, Rune Klingenberg, Anders Ringgaard Kristensen, Niels Kærgård, Jesper Lassen, Bente Leed, Gitte Meyer, Ulrik Becker Nissen, Jørgen E. Olesen, Lars Ovesen, Thomas Søbirk Petersen, Helena Röcklinsberg, Peter Sandøe, Jørgen Schlundt, Karen Lykke Syse, Frej Klem Thomsen, Geir Tveit, Henrik C. Wegener og Stellan Welin. Udgivelsesår: 2012 - ISBN: 9788779734975 - 316 sider

kunne det, når vi generelt til dato er meget nølende overfor at tage fat i problemstillingerne, som er relateret til vores nuværende produktion af animalske fødevarer, ja, endsize anerkende, at der overhovedet er nogle presserende problemer? Det vigtige, som bogen gør, er at kaste lys på »kød« – og kaste lys på de mange facetter, som vi kan gøre noget ved. I sidste ende er det os selv, som skal finde løsningerne.

Hvor er dyrlægen?

Hvorfor skulle vi som dyrlæger interessere os for emnet? Tjah, mange af os har på en eller anden måde KØD som vores levebrød. Derfor er det lidt bemærkelsesværdigt, at man i den grad skal lede efter dyrlæger blandt bidragsyderne og blot finder en enkelt – og man falder ikke ligefrem over ordet »dyrlæge« i teksterne. Har vi som faggruppe overhovedet gjort os bemærkede i forhold til emnet og hele debatten om den animalske fødevarerproduktion, kan man spørge sig selv? Synes vi, at vi som dyrlæger kan nøjes med at forholde os fagligt til sygdomme og produktion, samt til hygiejnaspekter og den slags i forbindelse med slagtning og forarbejdning? Den produktion, som vi er aktører i, har en masse konsekvenser på mange niveauer, ikke mindst for de dyr, som i stigende grad adskilles fra »kødudgaven af sig selv«, og i det hele taget gøres til numre og dele af en mængde. Denne debat er bestemt ikke overskuelig, hvilket kan gøre det bekvemt at holde afstand, men vi er dybt involverede i en produktion af kød fra levende dyr, hvis velbefindende vi kan influere på – og til det færdige produkt – hvis kvalitet vi kan påvirke. Hvilke rettigheder mener vi, at dyrene har, og hvilke pligter har vi som mennesker og samfund overfor dyrene?

Bogen »Kød« giver et godt udgangspunkt for en nuanceret diskussion, og jeg vil anbefale bogen som et berigende, dybt alvorligt, interessant og til tider ligefrem underholdende bidrag til at forstå og forholde os til vores omgivende verden og til en debat, som vi i vores sammensatte rolle af forbrugere, borgere og dyrlæger også må betragte os som en del af. ■