

Maria Maarbjerg er cand.mag i europæisk etnologi fra Københavns Universitet, SAXO-instituttet. Artiklen er baseret på hendes kandidatspeciale ”Dyret i kødet – en praktiografisk udforskning” (2013), hvor hun satte fokus på alternativer til den konventionelle kødproduktion og undersøgte, hvordan dyret gøres i kødet på vejen fra mark til måltid, når et nærværende dyr er afgørende for forbrugers oplevelse af kødets kvalitet.

Keywords: Kød, dyr, natur, alternative fødevarer-netværk, Danmark

SMAGEN AF KOLIV MED UDSIGT

En udforskning af dyret i kødet

Fænomener som urbanisering, industrielt landbrug og skarpt opdelte by- og landzoner betyder, at de fleste møder mellem landbrugsdyr og mennesker i dagens Danmark finder sted ved middagsbordet, når mennesker spiser kød. Men hvad betyder det for den måde, vi som forbrugere forholder os til kødet på, at vi og dyrene er flyttet fra hinanden? Og hvilken betydning har det for den måde, dyret og kødet bliver gjort på undervejs fra mark til måltid?

Med udgangspunkt i et større feltarbejde om dyret og kødets vej fra mark til måltid analyserer artiklen med nedslag i feltbesøg på godset Mineslund, i supermarkedskæden Irma og hos en kødelskende familie, hvordan dyret bliver gjort i sammenhænge, hvor netop det, at dyret i kødet er nærværende, når forbrugerne sætter tænderne i det, bliver betragtet som et kvalitetsstempel. En central pointe er, at dyret i kødet er en dynamisk tilsynekomst, der forandres alt afhængig af de konkrete relationer og situationer dyret og kødet indgår i.





Illustration 1: Internet meme, der spredte sig via de sociale medier i kølvandet på hestekødsskandalen. Downloadet 07.11.13 fra: <https://twitter.com/masaraht/status/302042450254512129>

Introduktion: Fraværende og nærværende dyr i kødet

Da det i vinteren 2013 kom for en dag, at kødet i *Findus* fryselasagner bestod af hele 75% hestekød (Tholl 2013) og ikke som angivet var lavet på rent oksekød, vakte det stor opstandelse og internettet flød over af morsomme indslag som billedet ovenfor (illustration 1), hvor hestene med et vittigt ordspil forsikrer hinanden om, at de ikke vil blive fundet. Hestene var tæt på at få ret, for der var ikke meget, der pegede på, at de havde sneget sig ind i lasagnerne. Man kunne ikke smage dem eller se dem, og man kom dem heller ikke nærmere ved at læse varedeklarationen. Da de irske fødevarermyndigheder fandt en overvældende procent hestekød i frosne hamburgerbøffer, bredte mistanken sig imidlertid til færdigretter som *Findus* fryselasagner, og det stod hurtigt klart, at der var sammenfald mellem lasagnekødets DNA og DNA'en i hestekød. Der var dyr i lasagnerne, og det var oven i købet de forkerte dyr.

Da jeg som et led i det feltarbejde, der ligger til grund for denne artikel, var på feltbesøg i en filial af supermarkedskæden Irma, mødte jeg ingen heste, men til gengæld var der mange andre dyr (illustration 2). Geder, svin, lam, høns og især køer: Krølhårede limousinekalve, gule jerseykøer og sortbroget dansk malke race. Sågar en brølende nordfrisisk ko med horn. Fælles for dem alle var, at de ledsagede oksekød, der var økologisk, anbefalet af Dyrenes Beskyttelse eller anbefalet og udvalgt af Irma ud fra kvaliteten af det liv, køerne havde levet. I modsætning til fryselasagnerne var dyrenes tilstedeværelse her således et kvalitetsstempel. Der var dyr i Irmas kød, og det var de helt rigtige dyr.

Findus fryselasagner og Irmas økologiske og udvalgte oksekød præsenterer os for to forskellige versioner af relationen mellem dyr og kød, som jeg i denne artikel forstår som henholdsvis 'kød som dyr' og 'kød som ingrediens'. Denne analytiske sontring er inspireret af etnologen Karen Lykke Syse og retorikeren Kristian Bjørkdahl, der i en komparativ analyse (2013) af den norske *Gylde dals Store Kokebok* fra henholdsvis 1955 og 2002 viser, hvordan dyret er 'forsvundet ud af kokebogen', idet fotos af døde og parterede dyr er blevet erstattet med tegninger,



Illustration 2: Limousinekalv i køledisken, Irma 02.11.12. Eget foto

mens opskrifter med dyr som råmateriale, beskrivelse af dyreracer, partering osv. er afløst af en omtale af kødet som en proteinholdig og næringsrig *ingrediens*.

Med denne sondring i baghovedet var kødet i de billige fryselasagner først og fremmest en ingrediens uden referencer til det dyr, det oprindeligt var en del af. Den skæbnsvangre DNA-test forårsagede imidlertid, at dyret i lasagnekødet pludseligt trådte frem som nærværende, og i modsætning til den krølhårede limousinekalv fra Irma var det dyr, der nu blev synligt i lasagnerne et foruroligende dyr.

Mens dyrene i lasagnerne først trådte frem i kraft af en DNA-test, er relationen mellem dyr og kød i det anbefalede oksekød i Irma anderledes nærværende. Dyret i kødet gøres her nærværende med visuelle referencer til og oplysninger om det dyr, kødet kommer fra, og idet dyrets fravær i dette kød ville være foruroligende, fremhæves netop det, at der er et nærværende dyr i kødet som positivt for kødets værdi.

Som disse eksempler viser, kan dyrets fravær i kødet afhængig af konteksten være betryggende eller foruroligende, ligesom dyrets nærvær kan være ønskværdigt eller problematisk. Eksemplerne peger desuden på, at dyrets nærvær eller fravær i kødet afgøres af, hvilke sammenhænge kødet indgår i, og om varedeklARATIONER, markedsføringsmateriale, DNA-tests, butikslagtere osv. er med til at gøre dyret i kødet nærværende eller fraværende. Dyret i kødet er således langt fra en entydig størrelse, men et komplekst og foranderligt fænomen, der fortjener nærmere udforskning. Det er derfor dyret i kødet, der er i centrum i denne artikel.

Artiklen viser gennem fire eksempler, hvordan det, at der er et tydeligt og nærværende dyr i kødet, for nogle forbrugere og butikker er netop det, som gør kødet

særligt velsmagende, og undersøger, hvordan dette nærværende dyr bliver til. En central pointe er, at dyret i kødet ikke er en permanent eller statisk størrelse, men derimod en dynamisk tilsynekomst, der dukker op, forsvinder og forandres alt afhængig af de konkrete relationer og situationer dyret og kødet indgår i.

Empirisk tager analysen tager udgangspunkt i følgende nedslag: et feltbesøg på godset Mineslund, der producerer økologiske stude, et feltbesøg i Irma, hvor en landmand kommer på besøg og møder kunderne sammen med butiksslagteren, skriftligt materiale om henholdsvis de økologiske stude fra Mineslund og Irmas produkter *Marksland Okse* og *Økologisk Angus oksekød* fra Livø, samt et feltbesøg hos det midaldrende par Dorthé og Knud, der holder af at spise lokale bøffer. Disse nedslag er en del af et knopskydende feltarbejde, hvor jeg udforskede, hvordan dyret i kødet bliver 'gjort' i forskellige 'alternative fødevarer-netværk', dvs. fødevarer-netværk, der på den ene eller anden vis omdefinerer relationerne mellem landmænd, forbrugere og dyr, og med en sammenfiltrering af forbrugernes og producenternes videnspraksisser er med til at gøre forbindelserne mellem dyret og kødet mere tydelige (Stassart & Whatmore 2003, s. 451).

Fra ko til kød

I monografien *Animal to Edible* (1994) undersøger den franske etnolog Noëlie Vialles de processer, der på moderne franske slagterier gør dyr og dyrelig til slagtekrop og kød. Vialles forstår slagteriet som et liminalt rum, hvor dyret/kødet befinder sig uden for vante klassifikationssystemer, og dermed hverken er dyr eller kød, men en undefinerbar og foruroligende substans midt i mellem de to (Vialles 1994, s. 37). Særligt to processer er i Vialles optik afgørende for overgangen fra dyr til kød: afsjæling (*deanimation*) og deanimalisering. Afsjælingen af dyret finder sted, idet det afbløder, mens deanimaliseringen derimod foregår gradvist og gennemføres efterhånden som det blodtømte dyr afhudes, hoved, hale og klove skæres af, indvoldene tages ud, og den tilbageværende krop parteres. Når slagtekroppen har gennemgået alt dette, er den ikke længere dyr, men kød:

The carcass obtained in this way no longer has anything to do with the animal from which it has in a sense been extracted. It is a foodstuff, a substance; all the links that attached it to a once living body have been severed.

(Vialles 1994, s. 127)

Kød er altså i Vialles' analyse noget, der udvindes af det biologiske dyr, som er reduceret til en form for frugt, der skal høstes og pilles for at befri frugtkødet og etablere et utvetydigt kød, der er netop kød og ikke dyr. Hun ser det således sådan, at alle materiale forbindelser mellem dyr og kød er ophævet, og at dyr og

kød er etableret som to adskilte størrelser, hvor slagteren med udkæringsakten trumfer naturens bud på dyret og konstruerer et optimeret, kulturelt dyr (Vialles 1994, s. 61-64), der netop i kraft af denne overgang fra naturens domæne til kulturens bliver spiseligt.

Mens dyret i Vialles analyse via slagteriets liminale rum rekatégoriseres og transformeres til et uproblematisk kød, er det i den amerikanske historiker Richard W. Bulliets analyse af det såkaldt *postdomesticerede* samfund en mental og fysisk fremmedgørelse fra dyret, som gør kødet spiseligt. Han beskriver i *Hunters, Herders, and Hamburgers* (2005), hvordan det meste af den vestlige verden har forladt det *domesticerede* samfund, hvor de fleste mennesker havde daglig kontakt med husdyr udover kæledyr (2005, s. 3), og i stedet for lever i et *postdomesticeret* samfund, hvor mennesker og produktionsdyr lever og dør skarpt adskilt, og hvor det store flertal af forbrugere aldrig har overværet, at dyrene slægtes (ibid.). Til gengæld er kæledyrene kommet så tæt på, at de får lov til at sove i fodenden af vores senge, og netop det nære forhold til kæledyrene, hvor vores biologiske slægtskab med dyrene fremhæves, gør, at vi får en latent skyld over at spise *andre* af vores slægtninge. Derfor, mener Bulliet, er fremmedgørelse den eneste mulige legitimeringsstrategi. Præmissen for at kunne spise dyr er altså et yderst begrænset kendskab til dyret og en ikke-tilstedeværende relation mellem produktionsdyr og menneske. Kun hvis man er fremmedgjort fra det dyr, der har lagt krop til fryselasagnerne, kan man spise dem, og det gælder ligegyldigt, om de indeholder køer eller heste. Det er det nærværende dyr, der er problemet, og kød må derfor som hos Syse & Bjørkdahl forstås som en ingrediens.

Frem for som Vialles at betragte dyret og kødets rejse fra mark til måltid som en lineær deanimaliseringsproces, der munder ud i et kulturelt dyrs homogene og stabile kød, viser jeg i denne artikel med aktør-netværksteori som teoretisk fundament, hvordan dyret bevæger sig ud og ind af kødet på mangfoldige og komplekse måder og i nogle sammenhænge både er *animal* og *edible*. De fleste forbrugere foretrækker nok i tråd med Bulliets pointe at spise kød uden at skænke det dyr, kødet kommer fra, en tanke, men mit feltarbejde peger på, at det er nødvendigt at tilføje et aspekt til Bulliets karakteristik af det *postdomesticerede* samfund. Der findes nemlig en modbevægelse, hvor netop det, at dyret bliver gjort nærværende i kødet, bliver betragtet som et kvalitetsstempel og en nødvendig garanti i en tid, hvor mistilliden til den industrialiserede produktion for hver kødskandale vokser sig større. Mens Bulliet beskriver, hvordan forbrugerne *felt no loss when the meatcutters who carved their steaks and ground their hamburgers were shifted from behind the counter to somewhere out back* (2005, s. 4), viser slagtermesteren i Irma mig således, hvordan han netop har fået sat ruder i væggen ind til sin arbejdsplads i baglokalet, så kunderne kan overvære hans udkæring af kødet og se, at kødet i denne Irma skæres ud på stedet. Godsejeren Eirik på Mineslund har bygget hele sin markedsføring op omkring det dyreliv,

hans stude lever på Asnæs, og den forkortede produktions- og distributionskæde, de skal igennem, før de ender på forbrugernes middagsbord, og Dorthe og Knud foretrækker at købe deres bøffer hos Slagter Kruse på Mols, hvor de kan betragte køerne græsse på markerne omkring og af og til se dem gå deres sidste skridt ind på slagteriet. Det potentielle ubehag og de latente moralske skrumples over at spise kød, man ikke ved, hvor kommer fra, fra dyr, man ikke ved, hvordan har haft det, håndteres altså ikke alene ved at lukke øjnene, men også ved aktivt at vælge kød, hvor øget kendskab til og iscenesættelse af dyret indgyder tillid til både produktionsforhold og dyrevelfærd.

Min analyse tager som nævnt ovenfor teoretisk afsæt i aktør-netværksteori (ANT), og det er derfor en underliggende antagelse i min analyse, at kød og dyr ikke er enten natur eller kultur, men hele tiden både-og: Jeg betragter således natur-kultur som sammenfiltringer, der bliver til sammen med og i kraft af hinanden, hvilket vil sige, at jeg ikke etablerer en modstilling mellem „det naturlige dyr“ og „det kulturelle kød“, men i stedet for fokuserer på kontinuumet imellem disse. Dette opgør med dualismer indebærer også, at jeg frem for at fokusere på mennesker og dyr som modsætninger eller isolerede fænomener, stiller skarpt på det biologiske slægtskab, sammenfiltringerne og overlappene mellem de to.

Fra komplekse dyreliv til ø-mærkets generiske dyr

Meget af det kød, som ender på forbrugernes middagsborde, når de vil have større føling og kontrol med kødets vej fra mark til måltid, er økologisk, og jeg vil derfor i det følgende ud fra et eksempel fra godset Mineslund beskrive, hvad det røde ø-mærke betyder for, hvordan det nærværende dyr i kødet kan træde frem. Hovedpointen i afsnittet er, at det dyr, der gøres nærværende med ø-mærket, er et generisk dyr med en fortættet faktisk fortælling, som er let at formidle på tværs af tid og rum, men til gengæld ikke yder det komplekse og konkrete dyreliv retfærdighed.

Fra maj til oktober græsser studene fra Mineslund på engarealer ned til Storbælt på Asnæs og Røsnæs. På engene er der våde områder, hvor dyrenes klove synker ned i muddret. De fredede klokkefrøer på engene elsker de mudderhuller, studene efterlader sig, men vådområderne udgør også et optimalt miljø for pytsnegle og dermed for leverikter, som bruger sneglene som mellemværter. Når studene spiser græsset tæt ved vandhullerne, får de iktæg med i købet og bliver inficeret med leverikter. Leverikterne har stor betydning for Mineslund og studene, fordi de inficerede stude bliver afmagrede og derfor har en mindre kødvolumen, hvilket betyder mindre kød og følgelig et økonomisk tab. For at komme problemet til livs er landmanden Ole derfor begyndt at indhegne de vådeste områder på markerne, selvom det er ærgerligt både for klokkefrøer og udsigt. Udsigten og

de naturskønne omgivelser er nemlig, som jeg senere vil komme ind på, ikke en uvæsentlig faktor i fortællingen om kødet fra Mineslund.

For standarden¹ *statskontrolleret økologi* er markernes herlighedsværdi, de afmagrede dyr og de daglige møder mellem klove og mudder, mudderhuller og klokkefrøer, ikke og stude imidlertid ikke relevante. Her oversættes Mineslunds sanselige marker til det overordnede *græsarealer* (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri 2012 s. 80), hvor dyrene har mulighed for *et optag af frisk, afbidt græs* (ibid.). Markernes situerede kompleksitet bliver i oversættelsen til det røde ø-mærke således udvisket til fordel for et fokus på generelle og målbare parametre som længden af den periode, dyrene er på græs, procentdel grovfoder osv. (ibid.). Disse parametre gør det muligt at sammenligne dyreliv på tværs af tid og rum, og ø-mærket præsenterer på den måde forbrugeren for en generisk og standardiseret version af det nærværende dyr. Dette generiske dyr er i mange tilfælde tilfredsstillende for forbrugerne, som med ø-mærkets fortættede fortælling får et langt tydeligere dyr at forholde sig til, end det er tilfældet med det meste konventionelle kød. Ikke desto mindre kan kompleksiteten i det enkelte dyrs liv ikke rummes i det røde Ø, som derfor ofte suppleres af andre måder at skabe forbindelser til det dyr, kødet kommer fra.

Med udgangspunkt i en særlig type økologisk oksekød fra Irma vil jeg på de følgende sider se nærmere på, hvad der sker, når ø-mærkets generiske dyr pludselig flankeres af en slagter og en landmand, som med deres beretninger fra marken genintroducerer en mere kompleks version af det nærværende dyr.

Fra økologisk ungokse til møgforkælet økologisk ungokse

Kom og smag Møgforkælet Økologisk Ungokse, står der på et skilt, der stikker op af køledisken i Irma. Og så med lidt mindre skrift: *Mød landmanden og slagteren bag Økologisk Ungokse*. Øverst på skiltet er der et billede af en mand i en lyseblå skjorte, som står på en mark foran nogle rødbrøgede kreaturer. Det er *Landmand Bent*, står der. Ved siden af er der et portræt af en smilende mand i en hvid kittel med en dobbeltradede lukning af små sorte knapper. *Slagtermester Jacob* står der nedenunder. Oksekødet i køledisken med skiltet er fra salgsselskabet Friland² og kommer fra tyrekalve, der opkøbes fra økologiske mælkeproducenter og opdræt-

-
- 1 En standard defineres her med historikeren Geoffrey Bowker og sociologen Susan Leigh Star som et formaliseret klassifikationssystem, der overskrider det enkelte praksisfællesskab og opretholdes over tid og forudsætter en stor mængde 'usynligt arbejde' for at kunne opretholdes og fungere (Bowker & Star 2000, s. 10;14).
 - 2 Friland er jf. www.friland.dk et salgsselskab for landmænd som arbejder med produktion af *Frilandsgrise, kødkvæg i frilandskoncepter samt økologisk drift af kvæg og grise*. Friland har sin egen bestyrelse af landmænd, og er et aktieselskab ejet af Danish Crown (<http://www.friland.dk/Om-Friland.aspx>).

tes til stude, som er højst 30 måneder gamle, når de bliver slagtet. Kødet findes som tern, som engelske bøffer, som culottes og entrecotes og er mærket med det røde Ø, der fortæller, at det er statskontrolleret økologisk.

Jeg besøger Irma netop som arrangementet med landmand Bent og slagtermester Jacob er begyndt: det er nu man kan smage den møgforkælede økologiske ungotkse. Jacob steger bøffer og deler dem ud som smagsprøver. Bent deler brochurer ud og småsnakker med kunderne, mens de tygger på de små stykker kød. Bent har opdrættet en del af ungotkerne på sin gård ved Ringkøbing Fjord. Han er en af de seks landmænd, der leverer ungotker til Irma for Friland, og som denne fredag i november er på udveksling hos butiksslagterne i hovedstadens Irma-butikker for at møde kunderne og reklamere for de økologiske ungotker. Med sin ravjyske dialekt og sin blå kasket adskiller Bent sig tydeligt fra resten af personalet i Irma. Han falder i snak med en kunde og peger ned i køledisken: *Så'n nogen har a å derhjem', de er bår æ hiel stur' nok til å blyv' slaugted enno.*³ Med denne bemærkning gør Bent studenes vækst og udstrækningen af deres livsforløb til relevante aktører i netværket 'økologisk ungotkse'. Samtidig synes han med sin dialekt at bære ungotkernes hjemstavn med sig hele vejen til København og ind i Irmabutikken og gør dermed også det sted, studene vokser op, til en relevant aktør i netværket: De økologiske ungotker kommer fra Vestjylland.

Mens Bent således er landmanden „bag“ de levende ungotker, er Jacob med sin hvide kittel og bowlerhat slagteren „bag“ kødet. I dagens anledning steger han bøffer, men i dagligdagen består hans rolle primært i at garantere kødets kvalitet overfor kunderne. Det er imidlertid ikke en nem opgave, når man ikke kan smage på kødet, før det bliver solgt, for det er svært at se på kød, om det er godt, fortæller Jacob, og derfor er det altafgørende, at han kan stole på, at producenten leverer varen. For at højne kendskabet og tilliden til de produkter, han sælger, har Jacob i forbindelse med Friland og Irmas samarbejde været på besøg hos en af de landmænd, der opdrætter Frilands dyr. *Vi har fået historien direkte ind under huden hos landmanden, hvor vi har gået ude i det høje græs og rørt ved dyrene,* siger Jacob om dette besøg, og understreger hermed sanseligheden i det konkrete møde med dyrene: De dyr, Jacob har mødt, går altså ikke bare på *græsarealer* men derimod i *højt græs*, som Jacob har bevæget sig igennem med gummistøvler og åbne sanser. Når Bent og Jacob stiller sig op ved siden af køledisken med økologiske ungotker med deres egne iscenesættelser af dyret og kødet, udfordres ø-mærkets standard således og den sociomaterielle kompleksitet omkring dyrets liv træder igen frem i form af højt græs, vestjysk dialekt, marker ved Ringkøbing Fjord, beretningen om varmt koskind mod fingrene og en landmand, der hver dag ser til

3 Rigsdansk: *Sådan nogle har jeg også derhjemme, de er bare ikke helt store nok til at blive slagtet endnu.*

dyrene og sørger for deres trivsel. Det er her ø-mærkets generiske ungokse bliver til intet mindre end en *møgforkælet*, økologisk ungokse.

Det initiativ, Friland og Irma har sat i værk med henblik på at øge opmærksomheden omkring kødet fra de økologiske ungokser, er kendetegnet ved at forskyde aktører i netværket 'økologisk ungokse' fra en sammenhæng til en anden. Bent og de andre landmænd, der opdrætter ungokser, forskydes fra landbrug til butik, mens butiksslagterne forskydes fra Irma til dyrenes marker. Markedsføringsinitiativet bringer således aktører sammen på nye måder og stiller spørgsmålstegn ved den ensrettede produktionsproces (beskrevet hos fx Vialles 1994), hvor dyr bliver til bøf, og der er vandtætte skotter mellem spisebordet, slagterafdeling, slagteri og landbrug. Det er dog ikke alle led i bevægelsen fra mark til måltid, som tillægges lige stor betydning i netværket 'økologisk ungokse'.

Ifølge markedsføringsmaterialet i Irma er det landmanden Bent og slagtermesteren Jacob, der står bag kødet, og det er således også dem, der har forkælet dyrene. Med frisk luft i smukke omgivelser og med omsorg for både dyr og kød. At betegne slagtermesteren Jacob som manden bag kødet er imidlertid noget af en tilsnigelse, for Jacob har hverken slagtet dyret, skåret det op eller pakket det. Det er alt sammen foregået på det Danish Crown-slagteri, hvor Frilands dyr slagtes. Slagterne derfra er desuagtet ikke inviteret med til markedsføringen af den økologiske ungokse. Forudsætningen for, at ungoksen kan opretholdes som *møgforkælet*, er nemlig, at det industrielle slagteris liminale rum og de praksisser og de aktører, der befinder sig her, gøres fraværende i processen, da det at blive slået ihjel og parteret på samlebånd ikke harmonerer med opfattelsen af, hvad det vil sige at blive forkælet. Forkælelse handler om at blive behandlet som noget særligt, at blive udvalgt og at blive set, og uagtet hvor etisk slagtingen på et stort industrielt slagteri måtte foregå, er der ikke megen plads til forkælelse her, hvor der slagtes flere tusinde dyr om ugen, og håndteringen af det enkelte dyr er distribueret mellem en lang række forskellige medarbejdere med hver deres lille delopgave.⁴ De sociomaterielle forbindelser mellem det levende dyr og kødet fra ungokserne fremhæves dermed, mens forbindelserne mellem slagting, dyr og kød suspenderes. Ungokserne præsenteres som levende og harmoniske dyr på marken ved Ringkøbing Fjord, som culotter i køledisken og som velduftende smagsprøver. Som dyr og som mad.

Mens landmandens nærvær understreger, at der, modsat Bulliets tese, ikke er tale om en fremmedgørelse fra selve dyret, bekræfter kreaturslagterens fravær i Irma Bulliets fortælling om, at moderne mennesker er fremmedgjorte overfor voldshandlingerne mod de dyr, de spiser. En vigtig pointe her er dog, at den fremmedgørelse, der installeres mellem slagtingen af dyret og forbrugerne, ikke

4 Jeg har ikke besøgt det Danish Crown-slagteri, hvor ungokserne er slagtet, men har derimod observeret de tilsvarende processer på et andet stort slagteri, nemlig Aarhus Slagtehus (siden 2014 en del af Skare Beef) (<http://aarhus-slagtehus.dk>).

nødvendigvis kun er et resultat af forbrugernes manglende vilje til at forholde sig til slagtingen, men også en konsekvens af fraværende sociomaterielle referencer til slagtingen. Slagtingen er ikke en del af salgsstrategien omkring den møgforkælede ungokse, den gøres derfor ikke tydelig i kødet i Irma, og forbrugerne har således ingen slagting at forholde sig til. Dyret i kødet er dermed nærværende både i købs- og spisesituationen, men det dyr, der gøres i kødet, er et dyr, som ikke er blevet slået ihjel. Først var det levende, så blev det til kød.

Fra møgforkælet, økologisk ungokse til knap så forkælet, konventionel bøf

Landmand Bent er rejst tilbage til sine stude i Vestjylland, men culotten fra den 'møgforkælede, økologiske ungokse' ligger stadig i køledisken. Den bærer det røde ø-mærke og er dermed økologisk, men ø-mærket er kun en af flere inskriptioner på etiketten, og pludselig truer inskriptionen 'mindst holdbar til' med at gøre kødet til en foruroligende og risikofyldt spise. Slagtermester Jacob må skride ind for at opretholde culotten som sikker føde for mennesker. Han pakker culotten ud og skærer den til bøffer, som kan afsættes hurtigere end culotter, men da han pakker bøfferne ind igen, er ø-mærket forsvundet. Slagterafdelingen i denne Irma sælger både konventionelt og økologisk kød, og har ikke indrettet slagterafdelingen, så det kan dokumenteres, at reglerne for adskillelse af disse to typer kød overholdes. Det betyder, at afdelingen ikke er certificeret til at håndtere økologi, og Jacobs intervention i netværket 'møgforkælet økologisk ungokse' får derfor afgørende betydning. Som antropologen Elizabeth Dunn pointerer i et studie af implementeringen af EU-standarder for kødkvalitet i Polen, gør det værdihierarki, som standarden er udtryk for nemlig, at forskel eller manglende imødekomme af standarden ligestilles med urenhed (2005, s. 181). Uanset om slagtermesteren i praksis overholder retningslinjerne for økologisk fødevarerproduktion og fx sørger for at håndtere økologiske og ikkeøkologiske produkter særskilt, kan han uden certificering ikke imødekomme økologiforordningens standarder for egenkontrol, og fraværet af dokumenterbar økologisk praksis i slagterafdelingen suspenderer alle de økologiske praksisser, der er gået forud i behandlingen af dyret og kødet. Det er nu ikke længere tilladt for det røde ø-mærke at optræde på etiketten, og Jacob må etikettere bøfferne som konventionelt kød.

Begivenhederne omkring den økologiske ungokse i Irma peger på, at det nærværende dyr i kødet ikke nødvendigvis er en permanent forekomst, men derimod afhængig af den konkrete praksis, det indgår i, forhandles og forandres. Dette indebærer, at der ikke er tale om en lineær eller ensrettet proces, men derimod om et dyr, der kan komme til syne på forskellige måder eller forsvinde, og således hverken stabiliseres som et entydigt dyr eller kød. Først var den økologiske un-

gokse i køledisken et generisk økologisk dyr, så kom landmanden Bent på besøg og gjorde det sammen med slagteren Jacob til et møgforkælet dyr, og nu hvor Jacob har skåret culotten op til bøffer og pakket dem ind uden ø-mærket, forsvinder dyret helt ud af kødet. Uden det røde ø-mærke kan der ikke knyttes forbindelse mellem bøffer og økologisk praksis, og der kan således heller ikke knyttes forbindelse mellem bøfferne og det dyr, der var produktet af den økologiske praksis. Bøfferne er ikke længere en del af et alternativt fødevarenetværk, hvor dyret understøttes i at træde frem i kødet, og det er dermed ikke kun ø-mærket, der er forsvundet, også den møgforkælede, økologiske ungotse er væk. Nu er der lige så lidt dyr i disse bøffer som i konventionelt kød.

Det metaboliske dyr

[T]here may be other forms of continuity – such as those that ensue when one figure incorporates and digests the other. What, then, might we learn about the relations between animals and humans in practices to do with this particular material, ingestible ‘mediator’ between them: meat?

(Yates-Doerr & Mol 2012, s. 51)

Mens jeg i det foregående har stillet skarpt på, hvordan dyret træder ud og ind af kødet og forandres, vil jeg på de kommende sider med inspiration fra antropologen Emily Yates-Doerr og Annemarie Mol fokusere på den form for kontinuitet, der etableres, når en aktør inkorporerer en anden i sig og fordøjer den. Grundantagelsen i dette afsnit er, at det at være menneske er *an interspecies relationship* (Tsing citeret i Kirksey & Helmreich 2010, s. 551), hvilket i denne sammenhæng skal forstås således, at vores kropsligheder lapper over og indgår med hinanden. På baggrund af denne antagelse anvender jeg miljøsociologen Pierre Stassart og geografen Sarah Whatmores metabolismebegreb (2003) til at udforske, hvordan det biologiske slægtskab mellem menneske og dyr bliver virksomt i dyret i kødet, og hvordan den metaboliske relation sættes i scene på vejen fra mark til måltid. Tanken bag Stassart & Whatmores begreb *metabolisme* er, at menneske og dyr er tæt biologisk forbundne og via menneskets indtag af kød fra dyret flyder kropsligt sammen, så dyrets egenskaber og karakteristika via kødet overføres fra dyr til menneske. Denne måde at betragte forholdet mellem mennesker og dyr på er fremherskende i forbindelse med fødevarskandaler, hvor forbrugere bliver syge af at spise syge dyr (2003, s. 449;453), men som jeg i dette afsnit vil vise, gør den sig også i høj grad gældende i markedsføringen og forbruget af kød fra alternative fødevarenetværk. Kødet bliver her, som Yates-Doerr & Mol pointerer, mediator mellem dyr og menneske, men også, som jeg senere vil argumentere for, mediator mellem menneske og landskab. Dyret indoptager og bærer landskabet med sig i

sit kød, og mennesket internaliserer med indtaget og fordøjelsen af kødet dermed ikke kun dyret, men også landskabet.

Smagen af koliv med udsigt

*Marskland Okse*⁵ er i modsætning til de førmtalte ungokser ikke økologiske, men Irma forsøger i sin markedsføring af dyrene alligevel at etablere okserne som et produkt, der skiller sig positivt ud fra mængden i den forstand, at disse dyr har haft et bedre liv og er vokset op i langt smukkere omgivelser end dyr i den konventionelle produktion:

Udsigten siger grønne enge ad libitum. Menukortet står på saftigt græs, naturligt beriget med mineraler fra havet. Det er ikke så ringe at være en Marskland okse, opfostret på lige dele frihed og frodig natur. Man skulle have været en okse.

Irma Krydderiet 3/07

Kokken og skribenten Carsten Kyster lægger ligeledes vægt på studenes natur-skønne omgivelser, når han i Politiken fortæller om sit møde med dyrene og kødet fra Mineslund:

Her [på Mineslund] finder man 700 styk økologiske kvæg, som græsser ude fra maj til oktober helt ude på den smalle halvø med udsigt til Storebæltsbroen på den ene side og Kalundborg på den anden – var man en stud, ville man nok vælge at være lige der.

Kyster, Politiken 02.09.12

Dyrenes føde angives i omtalen af *Marskland Okse* antropomorft på et menukort, som var dyrene på restaurant, mens det med udsagn som *Man skulle have været en okse* og *var man en stud, ville man nok vælge at være lige der* indikeres, at dyrets liv i *frihed* og *frodig natur* i marsken og på næsset også ville være attraktivt for mennesker. Betoningen af udsigten som et aktiv i dyrenes liv antyder desuden, at dyrene i lige så høj grad som forbrugerne finder værdi i at betragte det panoramiske landskab, mens de græsser. Begge citater leger således med bevægelsen mellem et antropomorft dyr og et zoomorft menneske og understreger dermed slægtsskabet og den kropslige kontinuitet mellem menneske og dyr.

5 Min analyse af *Marskland Okse* bygger på reklameplakater for produktet (se illustration 3) samt omtalen af *Marskland Okse* i Irmas magasin *Krydderiet*.

Kyster er mere end almindeligt begejstret for de økologiske stude på Mineslund og tilskriver med overskriften *Smagen af koliv med udsigt* (Politiken 02.09.12) kødets velsmag de smukke omgivelser, dyrene er vokset op i. Kødet fra Mineslund smager således godt, fordi dyrene har haft en god udsigt, og fordi man kan smage denne udsigt i kødet. Denne kobling mellem miljø og smag fremhæves også i Yates-Doerr & Mols artikel *Cuts of Meat, Disentangling Western Natures-Cultures* (2012), hvor Yates-Doerr køber lammekød hos slagteren i en lille spansk landsby:

She [the butcher] explains that the rosemary and thyme that dot the hill-sides give a distinctive flavour to the meat, suggesting that crucial parts of these spices passed from the mother's feed into her milk and then into the lamb. An animal's history is incorporated in the flavour of the meat derived from it. Cheerfully, appreciatively, knowingly, the butcher tells her customer that for a person who eats the meat, it is possible to taste if an animal has lived well.

(Yates-Doerr & Mol 2012, s. 51)

Dyrets liv og de omgivelser, det er vokset op i, er i en materielsemiotisk optik ikke kun virksomme som storytelling, der fx kan forsikre om en etisk forsvarlig kødproduktion eller skabe bestemte forestillinger om dyret i kødet. Som Mol & Yates-Doerr betoner, er der nemlig ikke kun tale om en *historie* om dyret, men om en alternativ version af kontinuitet mellem menneske og dyr, der kan være lige så reel som den version af kontinuitet, der kommer til udtryk, når man fx bruger forsøgsdyr til at teste et medikaments mulige virkning på mennesker (ibid., s. 52). I denne alternative version af kontinuitet, aftegner dyrets liv og omgivelser sig materielt i kødet, og forbrugeren kan dermed smage det miljø, dyret er vokset op i. Kyster kan smage studenes udsigt over Storebælt, den spanske slagters kunde kan smage den timian og rosmarin, som lammets mor har spist. Denne overførsel af prægninger og egenskaber kan med Stassart & Whatmore forstås som konsekvensen af en metabolisk relation mellem dyr og mennesker, hvor dyret og landskabets prægninger overføres og internaliseres, idet forbrugeren spiser og fordøjer kødet. I modsætning til den ængstelighed, der præger metabolismetankegangen i forbruget af konventionelt kød, hvor kødskandaler truer, er det imidlertid mere attraktive egenskaber, der via kød fra alternative fødevarer-netværk som *Marskland Okse*⁶ og Mineslund tænkes at blive overført fra dyr til menneske. Dette bliver bl.a. synligt på reklameplakaten for *Marskland Okse* med en rød ko med blis og

6 Jf. min tidligere definition af alternative fødevarer-netværk kan *Marskland Okse* på trods af, at det ikke er økologisk, forstås som et alternativt fødevarer-netværk, idet der med markedsføringen af kødet etableres en anden relation mellem dyr og forbruger, end det er tilfældet med konventionelt kød, hvor der ikke henvises til dyrets opvækst i samme omfang.



Illustration 3: Reklameplakater for *Marskland Okse*, Rantzausgade, 13.03.13.
Eget foto

teksten *Fra et liv i sus og havgus* (illustration 3). Mens udtrykket *sus og havgus* spiller på vendingen 'sus og dus', indikerer præpositionen *fra* en retning og peger på et fraværende 'til din tallerken'. Havgus og sus – eller i overført betydning dyrenes luksusliv, lander dermed på forbrugerens tallerken som en del af dyret i kødet, og bliver ligesom de mineraler, havvandet har aflejret i undergrunden, og græsset til en del af både smagsoplevelse og ernæring. Bliver man syg af at spise syge dyr, bliver man tilsvarende sund af at spise sunde dyr, og hvad er sundere for moderne bymennesker end en dag ved havet med frisk luft, havgus og frodig natur i rå mængder?

Smagen af naturen

Økologisk Angus oksekød fra Livø var navnet på en kampagne i Irma, hvor man i foråret 2013 kunne bestille et begrænset antal kasser med økologisk oksekød fra 25 Angus okser opfostret på Livø. Kunderne bestilte kødet, mens okserne stadig var under opfodning på Livø, og fik i perioden mellem bestilling og afhentning af kødkassen per e-mail løbende opdateringer om, hvor langt kødet var i processen. Ved afhentning af kødkassen medfulgte en brochure med billeder af dyrene,

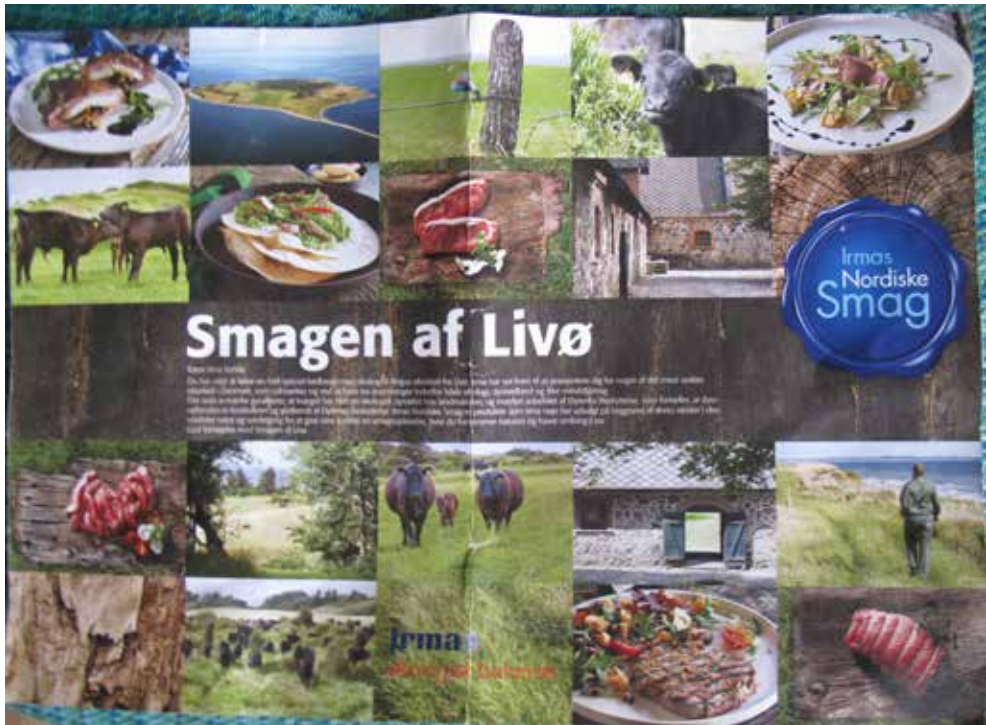


Illustration 4: Brochure for Økologiske Angus Okser fra Livø, København, 12.06.13. Eget foto

kødet og Livø samt opskrifter på, hvordan de forskellige udskæringer i kassen kunne tilberedes. Forsiden af denne brochure består af en billedmosaik med 20 billeder (se illustration 4). Fire af dem viser flot anrettede måltider tilberedt af kødet i kassen, mens tre afbilder kødudskæringer på rustikke planker på græs. De resterende 13 billeder viser de ikke-udskårne dyr på græs, Livøs natur og en gammel gård og peger ligesom brochuren overskrift *Smagen af Livø* på, at der ikke kun er Syse & Bjørkdahls 'kød som ingrediens' i kassen. Kassen indeholder derimod kød fra 25 specifikke dyr, som man i billedmosaikken kan betragte, som de så ud, da de endnu levede i Livøs smukke landskab. Men kassen er ikke kun fyldt med dyr. Billederne af Livøs natur peger på, at den også indeholder Livøs levende hegn, bakkede marker og blå hav, eller som det formuleres i brochuren: *en smagsoplevelse, hvor du fornemmer naturen og havet omkring Livø* (illustration 4).

Som landmanden Bent, der med sin dialekt tager ungoxsernes hjemstavn med sig i Irma, tænkes kødet fra Angus okserne at absorbere den natur og det vejrlig, dyrene har græsset i, og bringer disse hele vejen til forbrugerens tallerken og ned i maven. Dyrets omgivelser er således lige så nærværende som dyret og kødet i netværket 'økologisk Angus okse fra Livø': når man spiser kød fra de økologiske Angus okser fra Livø, spiser man samtidig et stykke af Livø.

Når forbrugeren spiser *Marskland Okse*, spiser hun ikke altså ikke alene dyr, men også frisk luft og mineraler fra havet, og når hun spiser dyr fra Mineslund og Livø, internaliserer hun samtidig Danmarks smukkeste egne. Dyret i kødet gøres således i høj grad som forbrugernes vej til 'naturen'. Der er imidlertid i høj grad tale om et strategisk dyr, hvor nogle elementer fremhæves som afgørende for kødets smag, mens fx *Marskland Oksernes* oprindelse i Tyskland og det kraftfoder, de spiser om vinteren (Irma Krydderiet 3/07), ikke på samme måde som sommerens marskgræs og havmineraler bliver aktive aktører i dyret og kødets smag.

At spise dyr som situeret praksis

Hvad enten der er tale om det røde ø-mærkes standard, de forsikringer som øjenvidnerne og praktikerne landmand Bent og slagter Jacob giver, eller Irmas markedsføringsmæssige fremstillinger, forsøger de versioner af dyret i kødet, jeg har indtil nu har gennemgået, på hver deres måde at etablere en autoritativ position at definere dyret i kødet ud fra. I relation til disse indtager forbrugerne i højere grad en modtagerrolle, men de er ikke passive modtagere af de dyr ø-mærket, fagfolkene og kampagnerne gerne vil overlevere til dem. Tværtimod er de i høj grad selv aktive medskabere af dyret i kødet og helt afgørende for, om dyret er nærværende eller fraværende, når kødet står på middagsbordet.

Med udgangspunkt i et besøg hos det midaldrende par Dorthe og Knud, som elsker lokalt produceret oksekød, eksemplificerer jeg derfor i det følgende, hvordan forbrugere konkret kan være medskabere af dyret i kødet. En central pointe er her, at spørgsmålet om, hvorvidt kødet indtages som dyr eller som en ingrediens, ikke kun er afhængig af forbrugerenes etiske overbevisninger og holdninger til dyr og kød, men i høj grad bestemmes af, hvordan kødet gøres i den specifikke situation.

Dorthe og Knud bor i Aarhus, men har sommerhus på Mols og tilbringer de fleste weekender derude. På vejen til sommerhuset køber de oksekød hos den lokale Slagter Kruse, som har både slagterbutik og eget slagteri. Dorthe og Knud er meget begejstrede for Slagter Kruses kød, som kommer fra dyr, der har græsset i de smukke Mols Bjerge, men jeg besøger dem en torsdag, hvor de begge har sent fri, og det er udelukket at køre hele vejen til Mols efter kød. Egentlig er det deres ugentlige fiskedag, men eftersom mit projekt centrerer sig om oksekød, tager Knud og jeg i stedet for i Kvickly og køber en pakke med entrecote bøffer. Mit besøg betyder altså, at Dorthe og Knud spiser konventionelt supermarkedskød i stedet for det lokalt producerede kød, de plejer at spise, og i vores samtale henover madlavningen får de anledning til at reflektere over, hvad der egentlig er forskellen mellem kødet fra Slagter Kruse og kødet fra Kvickly.

Dorthe: *Det er mere abstrakt for mig, at de her bøffer fra Kvickly kommer fra et dyr. Ude på Mols der ved jeg, at de dyr vi spiser, de er blevet slagtet lige derovre, og at de kommer derovre fra. Der er dyr ikke noget abstrakt, men faktisk ret konkret. Hvis vi er heldige, så kan vi måske endda se dem... komme gående. Vi vil kunne være der om mandagen⁷ og se de dyr, det handler om, som vi så spiser om fredagen. (...) Pointen er, at forbindelsen fra det levende dyr, der går ude og spiser græs, og så til det dyr vi spiser, den er meget mere anskuelig. Det der kød fra Kvickly, det har jeg ingen anelse om, hvor kommer fra. Kan vi se det på pakken?*

Mens Danish Crown-slagteriet og kreaturslagterne, som jeg tidligere har beskrevet, ikke kunne rummes i praktiseringen af den møgforkælede ungoxse, spiller det lille slagteri på Mols en væsentlig rolle for det nærværende dyr i bøfferne fra Slagter Kruse. Knud og Dorthe har set dyrene på marken, de har set slagteriet, de har set de mænd, der har slagtet dyrene og skåret bøfferne ud, og hvis de ville, kunne de også se dyrene gå til slagtning. De har således mulighed for at være øjenvidner til hele dyrets rejse fra mark til måltid, og det er denne oplevelse af nærhed, der gør dyret *konkret* for Dorthe.

Bøfferne fra Kvickly har en mere diffus historie. Da vi nærstuderer etiketten, viser de sig at komme fra et dyr, der er født og slagtet i Tyskland, opskåret i Holland og pakket i Danmark. Kødet smager udmærket, er vi alle tre enige om, da vi senere sidder ved bordet, men det kan overhovedet ikke måle sig med kødet fra Slagter Kruse, forsikrer Knud og Dorthe mig om.

Dorthe: *Og de her bøffer er endda transporteret først fra Tyskland, og så til Holland og så til Danmark. Det er de. Det er utroligt.*

Knud: *Vi kom en dag til at snakke om, hvor mange kilometer de tomater, vi spiser, transporteres.*

Dorthe: *Ja, eller de blåbær fra Sydamerika, vi spiser. Det er helt vildt. Vi får blåbær fra Argentina. Det er helt gakkalak ud fra en hver betragtning.*

Når Dorthe i det første citat pointerer, at forbindelsen mellem dyr og kød fra Slagter Kruse er *konkret*, henviser hun til de materielle forbindelser mellem kød og dyr, som er nærværende i det lokalt producerede kød, men fraværende i bøfferne fra Kvickly. Dorthe og Knud kobler således kød fra Slagter Kruse med de dyr, der græsser i Mols Bjerge, eller de dyr, der hver mandag går deres sidste skridt ind i Kruses slagteri, mens bøfferne fra Kvickly i ovenstående citat kobles med toma-

7 Mandag er slagtedag hos Slagter Kruse.

ter, blåbær og diskussionen om globale distributionsnetværk for fødevarer. Bøfferne fra Kvickly indgår således i et netværk med andre fødevarer og gøres derved i tråd med Syse & Bjørkdahls argument som en ingrediens på linje med andre ingredienser fremfor som dyr. I modsætning til kødet fra Slagter Kruse er der ingen humane eller nonhumane aktører, der peger dyret ud og gør det nærværende i bøfferne fra Kvickly. Bøfferne ledsages hverken af billeder af dyr, certificeringer som ø-mærket, en slagters faglige garanti for kvaliteten, fortællinger om dyrets liv eller det sted, det er opvokset.

Det er dermed overordentligt svært for Knud og Dorthe at sanse og medkonstruere et nærværende dyr i kødet fra Kvickly, og det bliver således også vanskeligt for dem at indtage dette kød som andet end en proteinholdig ingrediens.

Som ovenstående eksempel med bøfferne fra Kvickly versus kødet fra Slagter Kruse viser, opstår 'dyret som kød' eller 'dyret som ingrediens' ikke først i det øjeblik, kødet ligger på køkkenbordet hos forbrugeren. Dyr, der ikke gøres nærværende på vejen fra mark til måltid, bliver heller ikke spist som dyr, fordi de, som hos Dorthe og Knud, ikke giver forbrugerne mulighed for at indgå relationer til andre dyreskabende aktører og således gøre kødet som dyr. Den sociomaterielle praktisering af dyret i kødet er altså afgørende for, at Dorthe og Knud kan smage Mols Bjerger og den korte transporttid til slagteriet i kødet fra Slagter Kruse, mens de, når de tygger på bøfferne fra Kvickly primært tænker på, at det er godt med proteiner, og at det er for dårligt med den lange transport. Det at spise kød som dyr er altså ikke kun et spørgsmål om holdning, men i høj grad et spørgsmål om situeret praksis: Når Dorthe og Knuds bøffer er fra Slagter Kruse spiser de dem som dyr, når bøfferne er fra Kvickly spiser de dem som ingrediens. De samme forbrugere kan altså spise både 'kød som dyr' og 'kød som ingrediens'. Om forbrugeren møder og skaber et nærværende dyr i kødet, er afhængig af, hvordan den konkrete materialisering af dyret former sig på vejen fra mark til måltid.

Multiple nærværende dyr i kødet

I modsætning til Syse & Bjørkdahl (2013) der konkluderer, at dyret er forsvundet ud af kogebogen og dermed reduceret til en ingrediens på linje med andre ingredienser, har jeg i denne artikel belyst, hvordan den praksis, hvor kød spises som ingrediens, ikke står alene i dagens Danmark, og illustreret, hvordan fremmedgørelse fra dyret ikke, som Bulliet (2005) hævder, er den eneste mulighed for at legitimere, at mennesker spiser andre levende væsener. Jeg har således udfoldet nogle eksempler på, hvordan fremmedgørelsen fra dyret suppleres af en praksis, hvor kød fra alternative fødevarenetværk spises som dyr og netop derfor efterlader forbrugeren med en god smag i munden – både bogstavligt talt og i overført betydning.

For at kød kan spises som dyr, kræver det, at dyret i kødet bliver gjort nærværende, og som jeg har vist, skabes dette nærvær, idet en række heterogene, sociomaterielle aktører sammen gør dyret i kødet i konkrete situationer. Jeg har i løbet af denne artikel præsenteret en række forskellige versioner af dyr, som alt efter hvilke relationer dyret og kødet indgår i, træder frem som nærværende. Der var det røde ø-mærkes generiske dyr, landmanden Bent og slagteren Jacobs sanselige og konkrete dyr, det naturlige dyr på Livø og det lokale dyr i Mols Bjerge. Fælles for disse versioner af dyret i kødet er, at de alle er produkter af det postdomesticerede samfund, hvor mennesker og dyr kun sjældent konfronteres med hinanden i levende live. De fire versioner af dyr forsøger således at håndtere forbrugernes manglende førstehåndserfaring med de levende dyr ved på hver deres måde at genskabe forbindelsen mellem dyr og mennesker. Med ø-mærket søges forbindelsen genetableret via konkrete krav og kontrol af kødet, mens det med den møgforkælede ungokse er praktikernes vidnesbyrd om dyrene, der er i centrum. Med det naturlige dyr på Livø er kødet, det middel, der sikrer kontakten med vores firbenede slægtninge og deres landskab, og med de lokale bøffer fra Slagter Kruse er forbrugernes førstehåndserfaring med dyrene igen en (teoretisk) mulighed. Disse fire forskellige typer forbindelser kommer med hver deres bud på, hvordan et nærværende dyr i kødet kan gøres og understreger, at de konkrete aktører, der er involveret i praktiseringen af dyret, der definerer, hvad for et dyr, der kan træde frem. Det nærværende dyr i kødet er altså et multipelt dyr, der dukker op, forhandles og forandres afhængig af den konkrete praksis, det indgår i, og afhængig af de aktører, der her er i spil.

Et andet fællestræk mellem de fire versioner er, at de alle bliver til i en løbende forhandling, hvor forbindelser, der imødekommer dominerende forestillinger om sundt kød og gode dyreliv, fremhæves, mens forbindelser, der ikke er i overensstemmelse med disse, gøres tavse, når dyrene forlader produktionen og sætter kurs mod supermarkeder og slagterbutikker. Som jeg i afsnittet *Fra økologisk ungokse til møgforkælet økologisk ungokse* pointerede bliver selve dødsøjeblikket eksempelvis fraværende, idet kreaturslagteren og dermed kreaturslagteriet udgrænses, mens dyrets opvækst hos landmanden samt butiksslagterens vurdering af kødet fremhæves og udfoldes i den praktisering af dyret, der foregår i butikken. Vilkår i dyrets liv, der ikke stemmer overens med forbrugernes forestilling om et naturligt og idyllisk dyreliv, gøres, som jeg pointerede i *Smagen af naturen*, ligeledes fraværende. Mineslund ligger fortryllende smukt, men det er også et moderne økologisk landbrug med alt, hvad det indebærer af gylletanke, bigballer, foderblandere og store traktorer. Det er imidlertid ikke disse elementer, der fremhæves, når Carsten Kyster lovpriser *smagen af koliv med udsigt*. Det dyr, der med sit nærvær bidrager til kødets kvalitet, er altså ikke en objektiv repræsentant for livet på landet, men et normativt dyr skabt af forbrugere, distributører og producenters forhandlinger af det gode koliv.

Litteratur

- Bowker, Geoffrey C. & Star, Susan Leigh (2000): *Sorting things out, Classification and its consequences*. Cambridge: The MIT Press, Massachusetts Institute of Technology.
- Bulliet, Richard W. (2005): *Hunters, Herders and Hamburgers*. New York: Columbia University Press.
- Dunn, Elizabeth (2005): Standards and person-making in East Central Europe. I: Ong, Aihwa & Stephen J. Collier (Eds.) (2005): *Global assemblages, technology, politics, and ethics as anthropological problems*, pp. 173-192. Oxford: Blackwell.
- Irma (2013): *Kære Irma kunde med hang til økologisk Angus oksekød*, e-mail til kunder, der har bestilt en kødkasse fra Livø. Videresendt fra kollega, der er kunde i Irma.
- Kirksey, S. Eben & Helmreich, Stefan (2010): The Emergence of Multispecies Ethnography. *Cultural Anthropology*, Vol. 25, Issue 4, pp. 545–576.
- Kyster, Carsten (2012, 02.09): Smagen af koliv med udsigt, *Politiken*.
- Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (2012, juli): *Vejledning om økologisk jordbrugsproduktion*. NaturErhvervsstyrelsen.
- Stassart, Pierre & Whatmore, Sarah (2003): Metabolising risk: food scares and the un/re-making of Belgian beef. *Environment and Planning A* 2003, volume 35, pp. 449-462.
- Syse, Karen Lykke & Bjørkdahl, Kristian (2013): Death & Meateriality. I: Christensen, Dorthe Refslund & Willerslev, Rane (eds.): *Taming Time, Timing Death: Social Technologies and Ritual*. Burlington, VT : Ashgate.
- Tholl, Sofie (2013, 06.03): Selvfølgelig endte hesten i hakkeren, *Information*.
- Vialles, Noëlie (1994): *Animal to Edible*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Yates-Doerr, Emily & Mol, Annemarie (2012): Cuts of Meat Disentangling Western Natures-Cultures. *Cambridge Anthropology* 30(2), Autumn 2012: 48–64.

Hjemmesider

Friland: <http://www.friland.dk/Om-Friland.aspx> Sidst besøgt 14.11.13

Irma Krydderiet 3/07: *Man skulle have været en okse*

http://193.89.129.21/includefiles/moduler/ccms/show_page.asp?iMappeID=515&sSidenavn=Marskland+oksek%F8d Sidst besøgt 04.11.2013

Økologisk Landsforening:

<http://www.okologi.dk/baeredygtigt-forbrug/hvorfor-oekologi/gode-grunde-til-at-vaelge-oekologi/9-oe-maerket-betyder-grundig-kontrol.aspx> Sidst besøgt 14.11.13

English Summary

The taste of cow life with a view

It is frequently claimed that the only way for modern people to justify eating meat is by alienating themselves from the animals that the meat comes from, so that the meat is eaten as a high-protein 'ingredient' rather than as an 'animal'. This article argues, however that alienation from the animal is supplemented by a number of practices where meat is eaten as an animal and precisely therefore leaves consumers with a good taste in the mouth. In order to eat meat as animal, the animal in the meat must be made present, and the article shows how presence is created as a number of heterogeneous socio-material actors *do* the animal in the meat in specific situations. With a point of departure in extensive fieldwork concerning the animal and the progress of the meat from farm to fork, four versions of animals are presented. Each one seeks in its own way to address consumers' lack of first-hand experience with living animals by recreating the connection between animals and human beings. These four versions present four different ideas about how the animal that is present in the meat can be done, and emphasizes that it is the specific actors involved in practising the animal that define which animal can emerge. The animal that is present in the meat is consequently a multiple animal that appears, is negotiated and changed depending on the concrete practice it is part of and on the actors involved.