

ETNOGRAFISK TIDSSKRIFT 2019 54. ÅRGANG NR. 2

# JORDENS FOLK

Tema:  
**Kød**



**Jordens Folk** er et bredt formidlende etnografisk tidsskrift, der udgives af Dansk Etnografisk Forening og udkommer to gange årligt. Artikler i Jordens Folk er fagfællebedømt.

[www.etnografiskforening.dk](http://www.etnografiskforening.dk)

**Ansvarlige for temanummeret *Kød*:**

Susanne Højlund og Jonatan Leer (gæsteredaktører), Thea Skaanes og Ida Sofie Matzen.

**Ansvarshavende redaktør:** Cecil Marie Schou Pallesen.

**Redaktion:** Anders Emil Rasmussen, Astrid Oberboerbeck, Kathrine Dalsgaard, Thomas Brandt Fibiger, Gitte Engholm, Ida Sofie Matzen, Helene Ilkjær, Marie Kolling, Claire Elizabeth Dungey, Grete Brorholt, Amalie Vilslev Juelsgaard, Anders Sybrandt Hansen, Carolina Sanchez Boe og Thea Skaanes.

**Pris:** Jordens Folk sendes til alle medlemmer af Dansk Etnografisk Forening. Medlemskab koster 300 kr., dog 200 kr. for studerende, pensionister og ledige. Beløbet indbetales til konto: 1551 1951408

**Henvendelse ved køb af numre:**

Dansk Etnografisk Forenings sekretariat

ved Puk Aslaug Willemoes Jensen

Afdeling for Antropologi

Aarhus Universitet, Moesgaard

8270 Højbjerg

Telefon 8716 2063

[kontakt@etnografiskforening.dk](mailto:kontakt@etnografiskforening.dk)

Se træffetider på [www.etnografiskforening.dk](http://www.etnografiskforening.dk)

**Layout:** Louise Hilmar

**Tryk:** Narayana Press

**Forsidefoto:** Ane Bonde Rolsted

ISSN: 0021-7484

# Indhold

**5 Fangerens sans for kødets prestige**

*Af Nina H.S. Lund*

**17 Kødkraft**

En historie om køddeling fra feltarbejde blandt hadza i Tanzania

*Af Thea Skaanes*

**30 Meat Photography**

*Af Ane Bonde Rolsted*

**39 Helligt kød**

Religiøsitet og materialitet i frivilligt arbejde blandt unge muslimer i Kairo

*Af Sara Lei Sparre*

**51 Et liv som antropolog: Julie Thaarup**

*Redigeret af Carolina Sanchez Boe & Cecil Marie Schou Pallesen*

**57 Fra levende dyr i stalden til kød i køledisken**

Medarbejderes erfaringer på danske gårde i forvandlingen fra dyr til mad

*Af Inger Anneberg*

**69 Det brankede**

Tanker om grillpølsen

*Af Susanne Højlund & Bodil Selmer*

**76 Et Etnografisk øjeblik**

Rane Willerslev: Øjeblikke mellem verdener

*Fortalt til Anders Emil Rasmussen*

**78 Konventionel eller kunstig kødproduktion**

*Af Freja Lykke Herrik*

**87 Karnevalske kødorgier**

En analyse af kød og kitsch på Guldkroen

*Af Jonatan Leer*

**96 Omtaler**

*Redigeret af Cecil Marie Schou Pallesen*

## Kære læser

Velkommen til årets andet nummer af Jordens Folk.

Forsiden lader ingen tvivl tilbage: temaet er Kød. Men det er vores håb og intention, at vi gennem nummerets engagerende tema-bidrag kommer så langt ned i substansen, så at sige, at forsidebilledet efter endt læsning måske alligevel vil give anledning til nye spørgsmål.

Udover temaartiklerne kan du i dette nummer læse endnu en udgave af *Et etnografisk øjeblik*. Her fortæller Rane Willerslev om den nat i Sibirien, hvor en død mand bankede på hans dør. At antropologens verdensbillede omformes af de verdensbilleder, som eksisterer i felten, er kun et sundhedstegn, mener Willerslev, fordi det netop er forudsætningen for at kunne sætte sig i andre menneskers sted.

Desuden lancerer vi et nyt element: *Et liv som antropolog*. Serien fokuserer gennem portrætter af antropologer på vejen fra studie til arbejdsliv, og på hvordan antropologien udfoldes og udfolder sig i forskellige sammenhænge. I dette nummer handler *Et liv som antropolog* undtagelsesvist om en antropolog, som ikke er mere, nemlig Julie Thaarup, som på tragisk vis mistede livet i november 2018. Teksterne, vi har indsamlet blandt Julies studiekammerater og kolleger, viser på meget fin vis, hvordan faglig og personlig integritet er fordrende for det antropologiske arbejde.

Husk, at vi altid gerne vil høre, hvis du har et forslag til artikler, interviews eller andre indslag til Jordens Folk, ligesom vi også gerne vil tippes om bøger, podcasts eller film, vi bør omtale.



På vegne af redaktionen: God læsning.  
Cecil Marie Schou Pallesen

## Kød

Kød forbinder du måske med hakket okse fra køledisken eller en jægers friske dyrekølle, der hænges op i en snor i garagen. Eller du ser menneskeskikkelser i løb og leg med det blottede kød, de rødlige muskler, lyse sener og blodårer skulpturelt formet omkring skelettet, sådan som udstillingen *Bodies* (Premier Exhibition 2008) viste os, helt uden omsvøb kunne man sige. Men kød kan også henvise til den seksualiserede læsning af kød, som når kvinder og mænd legende med det sultne blik, skiftes til at have rollen som jægeren og den jagede på kødmarkedet. Ikke blot kan kødet betyde mange ting, det *kan* mange ting. Kød er både føde og vores egen krop og endog køn (se også Mégan Bieseles bog 'Women like meat' der spiller på de to læsninger af titlen: kvinder kan lide kød og kvinder er som kød). Det er bemærkelsesværdigt, hvordan kød globalt relaterer til sex, til tabuer og til religion. Komparative studier viser, at netop kød er den madvare (sammenlignet med for eksempel planter, korn og mælkeprodukter), der globalt er genstand for flest tabuer.

Kød er et materiale, ligesom træ, ler, og plastik er det. Men kød kan som intet andet i sin materialitet og tekstur vække afsky, sult og andre følelser i os (se forsidebilledet og fotoessay af Ane Bonde Rolsted). Kød er konceptuelt intet mindre end selve essensen af materialitet. Vi er som mennesker til stede i verden gennem ånd og materie (kød). Kødet er måske det element, der ifølge verdensreligionerne er længst væk fra det ophøjede – ofte anses det ligefrem for at være urent – og samtidig kan det (rituelle) kød være mellemedet eller mediet, som muliggør kontakten mellem menne-

sker og det guddommelige. Kødet rummer dermed det komplekse, at den mindst hellige materie mindsker distancen til det hellige (se Sparres artikel i dette temanummer).

I fanger- og jæger-samlersamfund er kødet en del af hverdagslivet. Dyr skal nedlægges, og deres kød indgår som en del af hverdagens forsørgelse. Men som det fremgår af Skaanes' og Lunds artikler i dette temanummer, kan kød også blive genstand for mer-betydning: Det bliver symbolsk. Willerslev, Guenther og Lewis har bidraget med gode analyser af kødets symbolik i jæger-samlersamfund. Totemisme og animisme, som blev prominent behandlet af Lévi-Strauss, af Descola og af Pedersen, og senest de Castros perspektivisme har bidraget os indsigter i, hvordan dyr kan blive ladede symboler og indgå som personer i den sociale verden. På den anden side er kød traditionelt i jæger-samler-forskningen som oftest blevet behandlet som værdiobjekt og som transaktionsgenstand. Det vil sige, at forskere mest har set på *fordelingen* af kød fra byttedyr. Mekanismerne bag den ligelige køddeling har igennem årtier været svær at forklare qua det eftertragtede køds høje værdi. Thomas Widlok opsummerer disse diskussioner, og med øje for kødets høje værdi i de pågældende samfund, stiller han spørgsmålet, hvorfor kødet deles – også uden at dem, der deler det med andre, får noget igen?

I disse samfund er kød altså eftertragtet, men det synes på det seneste – i hvert fald i en dansk kontekst – som om, at kødet har mistet sin ophøjethed og nu associeres med de(t) amoralske (se Højlund og Selmer, samt Leer i dette temanummer): Med dem, der spiser den røde bøf og er ligeglade med

klimaet, dyrene og deres egen sundhed. Kød bestyrker sociale distinktioner; mellem dem og os; mellem dem, der ikke spiser dyr, og dem, der gør; mellem dem, der spiser svinekød, og dem, der ikke gør.

Kød er således et yderst relevant forskningsobjekt, og forskningen i feltet har været stigende de senere år. Det gælder fra alle sider af den samfundsfaglige og humanistiske forskning, og naturligvis også den antropologiske. Et eksempel på et nyere, omfattende etnografisk arbejde i forhold til kød er *Contested Tastes* af den amerikanske madkulturforsker Michala DeSoucey. Bogen analyserer den kontroversielle franske specialitet foie gras (lever fra tvangsfodrede gæs og ænder) gennem omfattende feltarbejde blandt franske producenter og kokke, samt komparative analyser til en amerikansk kontekst med stærk modstand mod den fede lever. DeSouceys analyser viser, at en lever kan lære os meget om mennesker, kultur og politik – og samspillet mellem disse. På samme vis demonstrerer Christine Rodiers *La Question Halal*, hvordan det at spise halalkød forbinder en global industri med dybt personlige og ofte modsætningsfyldte identitetsforhandlinger blandt franskmænd med indvandringsbaggrund. Begge bøger viser, hvordan det enkelte menneskes lokale ageren er koblet til de transnationale og historiske strømninger, som også gemmer sig i det meste kødforbrug. De samme spørgsmål bliver sat på spidsen i Annebergs artikel om de dilemmaer, mennesker der passer dyrene i kødproduktionen, står i og i Herriks artikel om helt at springe dyret over, når kød produceres i laboratorier som *in vitro*-kød.

Kødets biografi frem til vores middagsborde er, som I kan se i dette temanummer, en kraftfuld case, der trækker på vores forestillingsevner, vores følelser, vores

økonomi (både den profane og sakrale) og som udkrystalliserer de smagshierarkier, vi orienterer os efter. Vi håber dette nummers samling af artikler giver anledning til at tænke over kødets mange lokale og globale betydninger og ønsker jer god læsning!

### Forslag til videre læsning

Bieseles, M. (1993). *Women like Meat*. John Wiley & Sons.

De Castro, E.V. (1998). Cosmological deixis and Amerindian perspectivism. *Journal of the Royal Anthropological Institute*, pp. 469-488.

Descola, P. (1996). Constructing Natures: Symbolic Ecology and Social Practice. In: Descola, P. & Pálsson, G. (eds.), *Nature and Society: Anthropological Perspectives*, London and New York: Routledge, pp. 82-102.

Desoucey, Michaela (2016) *Contested Tastes*. Princeton University Press: Princeton.

Lévi-Strauss, C. (1962). *Totemism*. London: Merlin Press.

Lewis, J. (2008). Ekila: Blood, bodies and egalitarian societies. *Journal of the royal anthropological institute*, 14, pp. 297-315.

Lewis-Williams, J.D. & Bieseles, M. (1978). Eland Hunting Rituals among Northern and Southern San Groups: Striking Similarities. *Journal of the International African Institute*, Vol. 48, No. 2 (1978), pp. 117-134.

Pedersen, M.A. (2001). Totemism, Animism and North Asian Indigenous Ontologies. *Journal Royal Anthropological Institute (N.S.)*, Vol. 7, pp. 411-427.

Rodier, Christine (2014). *La question halal*. PUF: Paris.

Widlok, T. (2013). Sharing: Allowing others to take what is valued. *HAU: Journal of Ethnographic Theory*, vol. 3 (2), pp. 11-31.

Widlok, T. (2019) Deling som en alternativ økonomisk aktivitet. i Hansen, A.S., Højlund, S. Pallesen, C.M.S. & Mikkel Rytter (red.) *Hvad vi deler: Antropologiske perspektiver på deling som socialt fænomen*, 33-54. Aarhus Universitetsforlag.

# Fangerens sans for kødets prestige

Af Nina H.S. Lund

Når der fanges moskusokser i Østgrønland er det ikke bare aftensmaden, der er på spil. Fangerens sansning af dyret og kødet er også afgørende for både fangst og social position i samfundet. Ved at følge kødet fra levende til dødt til indtagelse beskriver jeg i denne artikel, hvordan kødet spiller en central rolle for både den enkelte og samfundet.

## At finde sit kød

Vi lægger fra kaj en søndag morgen i august. I båden er mine værtsforældre Anaana (Mor), Ataata (Far) og Anaanas bror Aqqalu. Det er koldt, men der skal mere til for at afskrække os. Vi har set frem til denne dag i et par uger, mens vi har ventet på, at drivisen skulle bryde op. De andre har gjort det mange gange før, men det er min første moskusjagt. Jeg sidder bagerst ved siden af Aqqalu, mens Anaana og Ataata spejder ud over isflagerne for at finde vores vej ud til åbent vand. Det går langsomt, men sikkert fremad. Da vi får havnen lidt på afstand, vender jeg mig om og kigger på Ittoqqortoormiits (Scoresbysund) farvestrælende huse, der lyser op blandt sne og isflager. Det er i dag den nordligste beboelse på Grønlands østkyst og yngre end 100 år gammel. I det lille samfund er fangsten stadig en stor del af diæten og derfor ændrer typen af mad sig med årets gang. Det er over et halvt år siden, at det sidst var jagtsæson for moskusokser, og flere siger med længsel, at de "mangler moskuskød". Det gælder også min værtsfamilie, så denne morgen er vi nogle af de første der udfordrer isflagerne for at komme på fangst. Vi er endelig fri og suser nu afsted ud i Scoresby Sund – verdens største fjordsystem.

I dag skal vi til Jameson Land, hvilket er en kort fangsttur, så vi skal kun sejle to timer. Anaana, Ataata og Aqqalu er alle fritidsfangere, hvilket gør det svært at få tiden til de lange fangstture. De har hverdagsjob og børn der skal passes, og så skal der jo også være penge til bådens benzin. Hvert år fordeles kvoten af moskusokser med et lotteri. Erhvervsfangerne, der har fangst



Isen har åbnet sig nok til at vi kan navigere os igennem.

som deres hovedindkomst er alle garanteret tre okser, fritidsfangerene derimod kan være heldige at vinde én. På denne fangst er vi ude efter tre okser – en til Anaana, en til Ataata og en til Aqqalu.

Vi styrer uden om de store isbjerge – hvis de kælver tæt på os, kan det hurtigt blive farligt. Ataata fanger mit blik og signalerer, at jeg skal kigge ind mod kysten; Jameson Land strækker sig nu foran os med sit bakkede klippe-landskab. Vi har brugt mange nætter på at fiske og fange sæl sammen, og han ved, at jeg ikke har talent for fangst. I starten var jeg frustreret over aldrig at se de byttedyr, som de lokale så overalt i naturen omkring os. Senere gik det op for mig, at deres blik var anderledes end mit. Jeg har en tendens til at kigge *på* landskabet i stedet for *ind i* det, og på den måde overse spor fra vores bytte. Mit blik ser på smukke polarlandskaber og isbjerge i sundet. Min spatiale forståelse af landskabet tager det ind som en samlet masse – ét billede af hele naturen. Fangeren, derimod, ser ind i landskabet. Han ser de små bevægelser i bølgerne, der afslører hvor fiskene svømmer. Han ser, hvordan fuglene flyver, for at vurdere, om der er en isbjørn tæt på. Landskabet er en kulisse man må se ind i for at finde sit bytte. Pludselig retter alle sig op,

mine øjne finder efter et par sekunder det de andre har set – og af ren reflex peger jeg med et overrasket ansigtsudtryk. En lille flok moskusokser lige ved kysten!

## Mødet med kødet

Aqqalu slukker motoren og vi observerer dyrene i stilhed. De ser ikke ud til at have opdaget os. Vi bakker båden tilbage, væk fra deres synsvinkel og lægger til. Sandstranden er badet i sol og vi må tage flere af vores mange lag overtøj af. Ataata trækker vejret tungt ind gennem næsen og stikker en finger i vejret. “Kan du lugte dem?”, spørger han og både Anaana og jeg snuser den friske luft ind. Anaana nikker bekræf-

tende, men jeg kan ikke lugte noget. Ataatas bedstefar var kendt for at kunne lugte moskusokser på store afstande og derfor kunne han forudsige, hvor man ville finde en flok. Ataata beskriver lugten som ulden, og på et par meters afstand er jeg da heller ikke i tvivl om den helt partikulære måde hvorpå en moskusokse lugter af uld, men på denne afstand har jeg ikke chance. Min næse lugter saltvand, kulde og strand – ikke specifikke dyrearter.

Vi bevæger os tættere på flokken i stilhed. Vi cirkler rundt op ad en bakke, for at kunne snige os så tæt på som muligt. Når du sniger dig op på moskusokser, skal du have modvind, så de ikke kan lugte dig, og du skal have solen bag dig, så de ikke

De store dyr observerer os inden de flygter.

Ataata tjekker om moskusoksen er død.

Nedlagt moskusokse venter på partering.

Aqqalu tager frakken af hans moskusokse.



kan se dig. Jameson Land deles op af små floder og bække, der løber fra klyngerne af smeltende sne ud i sundet. Da vi har gået en 20 minutters tid stopper mændene, der går forrest med rifterne. Anaana hvisker til mig: "Vi holder afstand til mændene, mens de sniger sig helt tæt på, men hvis moskusokserne begynder at løbe, så løber vi hen til mændene". Jeg nikker. Jo nærmere vi kommer, desto hurtigere banker hjertet. Vi bukkes os længere og længere ned, mens vi kommer stadig tættere på. Mændene er fem meter foran os. Ataata lægger sig ned, og Aqqalu sætter sig på hug. Moskusokserne har ikke set os.

Da alle tre er fritidsfangere er det sjældent, at vi jager store dyr, der kræver at man får tildelt en kvote. Til gengæld er vi næsten ude hver nat for at fange fisk og sæl. Her kommer høresansen mere på banen. Flere fangere har fortalt mig, at når man skyder en sæl er lyden af kuglen, der bryder sælens

hud, forskellig fra når den bryder vandet eller isens overflade. Så en erfaren fanger kan høre om han og andre fangere i bugten har ramt plet. Mine danske ører hører kun braget af kuglerne og ekkoet der runger tilbage fra naturens overfalder – en larm, der dæmper alle andre lyde. Nu er vi så tæt på de store dyr, at vi ikke behøver at lytte os frem. Det første skud flænger stilheden og udløser spændingen. Braget får mine øre til at ringe. Anaana og jeg sniger os tættere på mændene og ser, at det første dyr er kollapsede. Det ligner, at det har lagt

sig for at tage en lur. De andre okser har tilsyneladende ikke lagt mærke til noget. Aqqalu skyder, men hans okse dør ikke på stedet og begynder i stedet at bevæge sig. Det sætter gang i resten af flokken. Ataata skyder nu Aqqalus sårede okse igen, og den falder om. Flokken er på vej op ad bakken mod os. De cirkler rundt i en bue om os. Mændene skyder begge igen – endnu en moskusokse kolliderer. Der er en hun tilbage med kalv. De løber lige forbi os. Anaana og jeg skynder os om på den anden side af skytterne. Vi har skudt vo-



Ataata føler sig frem til indvoldenes placering så han kan fjerne dem uden at forurene kødet.

res kvote på tre okser, men hvis den sidste angriber, bliver Ataata nødt til at skyde den. Dyret stopper op et par meter fra os og ser ud til at overveje situationen. Ataata tager et par skridt frem mod den, mens han spreder sine arme ud for at se så stor ud som muligt. To skridt og oxen vender rundt og flygter med sin kalv. Mændene vender om og går ned ad bakken for at tjekke for livstegn ved at placere riflens munding på et af dyrets øjne. Hvis dyret reagerer, skyder de igen.

Ataata skærer hovederne af dyrene og lader dem ligge, så blodet kan løbe ud, mens han henter knive og poser, så vi kan begynde parteringen. Vi skal kun grovpartere – skille dyret ad i tilpas store kødklumper, så vi kan transportere det hjem. Aqqalu og Ataata begynder på hver sin okse, mens Anaana og jeg hjælper til. Først brækkes knæled og underben af. Ataata føler efter skindets kvalitet, han løber sine fingre langs underbenet og ind i kødet for at mærke, hvor han skal knække et led af. Derefter rulles dyret om på ryggen. Hovedet placeres som støtte under den ene side og Ataata udfører sit arbejde fra den anden side, så der opstår ligevægt. Pelsen åbnes op med små snit fra benene, der mødes i et langt snit hele vejen fra hals til hale i dyrets bug. Derefter skræbes og flås skindet af kødet hele vejen ned langs siderne. Aftagningen af 'frakken', efterlader en tung lugt af moskus, kød, blod og uld – tilbage ligger en klump kød med ben. Som det tredje skæres skulder og køllen af. Derefter åbner Ataata bugen med et langt snit. Med hele hånden begravet i dyrets bug kan Ataata mærke hvor indvoldene løber, og hvor dybt han kan skære kødet uden at ramme dem. På samme måde forsvinder

hans hånd i kødet, når han mærker efter hvor ribbenene skal skæres af. Fangeren kender følelsen af kødets anatomi. Han kan mærke, hvornår en muskel starter og den næste slutter. Han ved hvordan leddene føles og hvordan de sidder sammen, så han kan målrette sit snit. Ataata har før prøvet at instruere mig i at partere. Bevæg leddet og føl med fingrene hvor der er mellemrum og hvornår. Man skal ikke være bange for at få blod på fingrene. For mig er det en lang proces, der kræver ny instruktion ved hvert nyt led og kropsdel. Til sidst lader vi kødet dampe af på sneen, mens vi starter parteringen af det næste dyr. Aqqalu er hurtigst og kan partere en moskusokse på 40 minutter. For resten af os tager det længere. En times tid og det store dyr går fra at græsse med sin flok til at være vores kød, klar til at blive pakket i store plastiksække.

## Kødets værdi

Båden ligger lavt i vandet, da vi sejler hjem med vores kød. Det eneste vi har efterladt er nogle skind, kranier og indvolde. Det får ravnene glæde af. En af de ældre mænd i Ittoqqortoormiit var som ung guide for nogle af de mange biologer, der tit kommer til Scoresby Sund for at studere den store biodiversitet. Nogle af disse biologer var kommet for moskusokserne, men nægtede at partere i naturen. De mente det var forurening, havde den ældre

Kødet damper af i sneen.



Kødet er pakket og klar til at blive sejlet hjem.



mand fortalt mig med brølende latter. Det er langt fra en enestående historie om en dansk gæst, der ikke forstår, hvad det vil sige at leve så langt nordpå. Helt fra koloniens tidlige dage har regler for fangst været et stridspunkt mellem den danske stat og lokale fangere. I 1925 – samtidig med at de første beboere flyttede til Ittoqqortoormiit – blev moskusoksen fredet af danskerne, der mente den var udrydningstruet. Forbuddet gjaldt for koloniområdet – altså i en 113 km radius fra kolonibestyrerboligen. Kolonibestyreren kunne vælge at ophæve forbuddet, hvis befolkningen sultede. Men i stedet for at ophæve forbuddet valgte man at uddele bøder i Ittoqqortoormiit, når forældre fangede moskusokser for at skaffe mad til deres sultne børn. Samtidig var flere af de lokale mænd guider for diverse videnskabelige ekspeditioner uden for koloniområdet.

Det berettes, at der her lystigt blev slaget moskusokser til hundefoder; videnskabsmændene havde jo proviant med til sig selv. I dag er mange stadig skeptiske over for kvotesystemet administreret af Departementet for Jagt og Fiskeri, der på uigenemskuelig vis fastsætter, hvor mange fangst dyr der må nedlægges. Det er uklart, hvordan en stigning i en moskuspopulation leder til præcist dén eller dén kvote. Samtidig har de store dyr som moskusoksen en stor økonomisk betydning i et samfund, hvor 70% af maden er noget man selv fanger. At kunne fange sin mad selv er frihed, hører jeg ofte. “Jeg hader penge”, som Ataata ofte har sagt; for ham betyder penge, at han er fanget. Han skal indrette sit liv efter arbejde, hvilket står i kontrast til fangsten. “Det er frihed. Når du er i naturen, er du fri – ingen kan fortælle dig hvad du skal gøre”, forklarede han mig.

At fange sit eget kød, er således ikke bare et spørgsmål om mad, men om at leve frit og være uafhængig af det økonomiske system som danskerne kom med.

Vi er hjemme tidligt på aftenen, trætte ovenpå en hård dag. Jeg er udmattet af at håndtere de store kødklumper og de mange sanseindtryk. Alligevel bruger vi aftenen på at finpartere. Kødet bliver skåret i portionsstørrelser og pakket i fryseposer, hvorpå Anaana skriver hvad indholdet skal bruges til og datoen for fangsten. Imens diskuterer Ataata og Anaana, hvem der skal have hvilke stykker kød. Størstedelen af Anaanas og Ataatas to okser er til dem selv, men en del gives videre til familie og venner. Det er ikke unormalt og mange unge fritidsfangere giver kød til ældre familiemedlemmer, der ikke længere selv kan fange. Dog er fritidsfangerens fordeling af kød markant anderledes fra er-

hvervsfangerens. Når fritidsfangeren deler ud, opsøger hun selv dem, der skal modtage kød, og hun fortæller historier om, hvordan hun nedlagde sin moskusokse, og hvad hun følte og tænkte imens. Modtageren lytter opmærksomt og takker mange gange for kødet. Anaana, der er en ivrig fisker, deler ofte fisk ud til venner og familie. Det foregår gerne med stort postyr til kaffemik, hvor Anaana kombinerer lotteri med *pagga*-traditionen. Når gæsterne fylder stuen, får hun alles opmærksomhed og kaster en håndfuld mønter op i luften. Gæsterne kaster sig efter mønterne og samler alt hvad de kan. Det er en normal grønlandsk tradition ved fejring. Men til forskel fra andre steder, hvor det blot er småmønter eller slik som gæsterne springer efter, sætter Anaana små mærker på mønterne, der svarer til forskellige udskæringer af kødet eller poser med fisk. Såle-



des får hun positioneret sig selv som giver af kød og kan genfortælle historien om fangsten, og modtager rosende ord og anerkendelse fra modtagerne.

Erhvervsfagere, som Anaanas onkel der er en af Ittoqqortoormiits største fangere, spiller en anden rolle i fordelingen af kødet. Når han kommer hjem med *mattak* (hvalspæk), møder familien op i hans hus. Han har ofte været længe væk og kommer hjem med en stor fangst. Han er rolig og stille og kan næsten være svær at hive ét ord ud af. Han sidder midt i sin fangst og skærer kødet i stykker til de fremmødte. Modtagerne kommenterer på størrelsen af fangsten, kvaliteten og siger taknemmelige ord for det modtagede kød. Fangeren leder ikke samtalen og fortæller ikke fangst historier – men svarer, hvis det er nødvendigt.

Marcel Mauss udlægger i klassikeren *Gaven* fænomenet reciprocitet, hvor igennem gavegivning skaber og bekræfter sociale relationer. For erhvervsfangeren kommer modtageren til ham og de sociale relationer, der plejes gennem kødgaver, er primært til familiemedlemmer – det øvrige kød sælges for at få økonomisk kapital til fremtidige fangster. Fritidsfangeren, derimod, kan være mere selektiv i, hvilke sociale relationer, der plejes med kødgaver. Der gives ganske vist også til familiemedlemmer, der ikke selv fanger, men også til venner, og hvis der er meget kød, findes der mere tilfældigt udvalgte modtagere, som i Anaanas lotteri. For både erhvervs- og fritidsfagere gælder det, at reciprociteten til tider gengældes i kødgaver, når en modtager af en kødgave selv har været på fangst. Dog er den egentlige reciprocitet, der også styrker den sociale relation, mere udtalt i den ros, som giveren modtager. Det er bredt anerkendt i Ittoqqortoormiit,

at livet som erhvervsfanger er hårdt både fysisk og økonomisk. Derfor roses erhvervsfangeren for kvaliteten og kvantiteten af hans fangst. Dog stilles der ikke spørgsmålstejn til hans evner, hvis fangsten ikke er god. Det faktum, at man kan overleve som erhvervsfanger, er i sig selv en blåstempling – at kunne overleve i den barske natur og komme hjem med kødgaver og brødføde sin familie er det ultimative frie liv som Ataata sukker efter. Det er dog de færreste, der kan få både fysikken og økonomien til at hænge sammen. Derfor er den ros man modtager for sin kødgave i høj kurs – at have rygtet som en dygtig fanger, der kan *vælge* at være erhvervsfanger er med til at hæve den sociale status i samfundet.

## Kødets kapital

Således er fangst altså stadig i høj kurs i Ittoqqortoormiit. Fangstmetoderne har ændret sig, ingen fanger fra kajak mere, og de fleste er ikke længere afhængige af fangsten, da de har kapitalindkomst. Dog er den sociale position det giver at være god fanger stadig afgørende for beboerne. Dét at have evner til at fange og overleve i naturen, er en måde hvorpå man kan opnå social status. Når Anaana deler ud af sin fangst på spektakulære måder, fremhæver hun, at også hun har evner for at fange, selvom hun ikke kan leve af det. Hun stræber således efter at blive tillagt den anerkendelse, erhvervsfangeren modtager. Med en reference til sociologen Pierre Bourdieu kan man forstå den sociale positionering, baseret på fangst som feltens symbolske kapital, hvor kødets værdi ikke blot er økonomisk eller skaber relationer, men også fremhæver fangerens evner, der er afgørende for deres position i samfundet.

Kødgaverne skaber ikke bare relationer, gensidighed og social prestige, men er også grundlaget for debat om kvaliteten og ikke mindst smagen, når kødet tilberedes. Det sker, at man får en sæl, hvor kødet er sejt, eller en moskusokse, der er helt perfekt i smag og tekstur. Moskusokserne i Østgrønland er særligt eftertragtede, da de er mere velsmagende end dem på Vestkysten. Flere fortalte mig, at de ofte sender kød til Vestkysten, fordi kødet, som deres stakkels familiemedlemmer kunne få derovre, smager af blomster. Kødet tager smag af, hvad dyret har spist, og dygtige fangere kan smage i hvilken fjelsø en fisk er fanget, og hvad en moskusokse har græsset. Dette betyder, at man ofte planlægger fangsten efter smagen af kødet. En bestemt fjelsø giver de bedste fisk, og fangerne har deres yndlingsfangststeder. Mine danske smagsløg er ikke så fintfølede. Jeg kan måske mærke forskellen i sejhed på en ung og gammel moskusokse, men jeg har endnu ikke præsteret at smage forskel på fangststed. For fangeren er smagssansen helt central i forhold til at lokalisere, hvilket område dyret er fanget i og altså dermed også hvilke områder, der skal være destination for næste fangsttur. På den måde bringes alle sanserne i spil på hver sit tidspunkt i håndteringen af kødet.

Brugen af sanser i naturen er noget man lærer tidligt i Ittoqqortoormiit. En af mine værtsbrødre fortalte, at han var på sin første hvalfangst, da han var bare 2 måneder gammel. Børnene tages ofte med, når forældrene er ude. De løber og leger, mens mor og far fisker. Men de lærer også naturen at kende. De lærer at forstå, hvor man kan finde fangstedyr, og er også ivrige efter at hjælpe til. Når specielt drengene fylder 12 år, er den mest ønskede fødselsdagsgave en riffel. Denne tidlige involvering i jagten betyder, at børn per automatik kultiverer deres sanser til jagten. Som kulturhistorikeren Constance Classen har fremhævet, handler brugen af sanser ikke bare om at interagere med den fysiske verden, men sansningen er også en måde, hvorpå kulturelle værdier overføres. Når børnene lærer at bruge deres sanser til fangst fra en tidlig alder, lærer de også hvordan man skal interagere med og forstå naturen. Herunder menneskets forhold til dyr – som fangeren af kødet.

## Sansen for kød

Moskusjagt og håndteringen af kødet er en sanselig affære. Syn og lugt er de primære sanser i opsporingen af kødet, hørelsen bliver brugt i forbindelse med nedlægningen af kødet, følesansen er afgørende under parteringen af kødet, og smagssansen er vigtig både under indtagelse af kødet – men også i beslutningen om, hvor man ønsker at fange det næste kød. Jeg har i min beskrivelse brugt mine egne manglende færdigheder og sanseindtryk som modstykke til de lokales, for at fremhæve hvordan brugen af sanser er en del af opvæksten i et givent samfund. I Ittoqqortoormiit er børnenes kultivering af sanser i naturen rettet mod fangst og dyr som kød. For individet betyder det, at man som menneske er fanger, og at ens sociale position i samfundet

og sociale relation, er afhængige af ens evne til at skaffe kød. For samfundet repræsenterer kødets centrale rolle også et oprør mod det danske kolonisystem, der opleves som ufrit lønarbejde. Så på trods af samfundets udvikling, der betyder at de færreste lever af at fange, og at de der fanger gør det på andre måder, er kødet stadig omdrejningspunktet for Ittoqqortoormiit.

### Forslag til videre læsning

Arke, Pia (2003) *Scoresbysundhistorier: fotografier, kolonisering og kortlægning* – med kartografiske afsnit af Stefan Jonsson. København: Borgens Forlag.

Hovelsrud-Broda, Grete K. (1999). "The Integrative Role of Seals in an East Greenlandic Hunting Village." *Arctic Anthropology* 36 (1/2).

Tejsner, Pelle (2014) "Quota disputes and subsistence whaling in Qeqertarsuaq, Greenland." *Polar Record* 50 (255).

Alle fotos er taget af forfatteren i forbindelse med hendes 4,5 måneder lange feltarbejde i Østgrønland, og er godkendt til brug af de portrætterede.



#### Om forfatteren

Nina H.S. Lund blev kandidat i antropolog fra Aarhus Universitet i sommeren 2017, med speciale i menneske-dyr forhold og ressourceforvaltning i Grønland. Feltstudiet blev udført med stipendier fra Oticon Fonden, North2North og De Fynske Banker. Efterfølgende har hun arbejdet som antropolog i en dansk kommune i forbindelse med byplanlægning og er på udgivelsestidspunktet på barsel.

# Kødkraft

## En historie om køddeling fra feltarbejde blandt hadza i Tanzania

Af Thea Skaanes

I kødet ligger de største tabuer i antropologien: man må ikke ligge med sit eget kød (incestforbud), og man må ikke spise sit eget kød (kannibalisme). Navnkundige tænkere i antropologien som Claude Lévi-Strauss og Marshall Sahlins anfører i deres analyser om tabuer, at der er god grund til, at disse opstod. Det kræver markante tiltag, hvis det at kigge indad, at lade sig nære af det, man allerede har, og det, der skabes indenfor gruppen, skal brydes. Tabuer er i den forbindelse nogle af de stærkeste tiltag, vi har. Incest- og kannibalismetabuerne tilskynder til og nødvendiggør udveksling. Vi er ikke nok i os selv, synes disse universelle tabuer at hviske eller banke ind i os. Du skal vende blikket udad, du skal konfrontere og konfronteres af det, der ikke er dig.

Det er det, denne artikel handler om: Med hadza, en gruppe jæger-samlere i Nordtanzania, som case, vil vi se på tabuer, deling af kød og det at møde sin "signifikante anden" for at dele sig selv. Vi lader ideen om incest ligge for nu, men holder fast i kannibalismen og i kødet. Artiklen vil handle om kød som jagtbytte, kød som spise, kød som genstand for deling (sharing), kød som relateret til tabuer og kød med sjæl. Og på en eller anden måde vil det handle om en gruppes aktive modværge mod kannibalisme, at kollektivet kan se sig selv i øjnene og en vedvarende kamp for samfundets fortsatte genskabelse.

### Jagt – en ekspertise

Sesamu er hadza og jæger. Han dræber dyr. Jævnligt. Han ved, hvad det vil sige at tage et dyrs liv. Han er ligesom de andre gode jægere ekspert i ordets fulde forstand. Han kan spore kuduene, høre, se og lugte den og læse kuduernes sociale liv. I alle situationer ligger hans bue og pile klar i hånden – eller lige indenfor rækkevidde. Buen, som trækkes med stor kraft, kan sende en pil afsted med uhyggelig fart og præcision. Sesamu læser pilens forløb fra den forlod buen ud fra blodets mængde, farve, og form på pilens forskaft, der ligger tilbage i græsset. Blodet fortæller ham, hvor pilen ramte, hvor dybt den borede sig ind, om pilen traf et organ? Og pilens gift, en i særklas-

se potent plantegift, som han har kogt ind til en klistret sort masse, der virker på selv så store dyr som giraffer, er nu sammen med pilespiden ved at sløve dyret ned mod sit dødelige endeligt. For kudu'en, ja, den er på vej til at dø. Den undergår allerede en forandring fra et væsen til noget, man kan spise, netop kød.

Når vi nu skal undersøge hadzaernes forhold til kød, så lad os se sprogligt på det, de kalder kød, nemlig *manako*. Hadzaernes sprog afspejler deres særlige opmærksomhed for dyr. I 'Linguistic Aspects of Hadza Interactions with Animals' skrev Roger Blench i 2013 om benævnelser for dyr, som hadza anvender, hvor han trak på data fra lingvisterne Bonny Sands og Kirk Miller. Heri fortæller han, at hadzaer anvender navne, der angiver dyrets køn, men også ganske forskellige benævnelser for, om dyret er en ensom ældre han eller en ud af en flok af unge dyr, om konteksten for at benævne dyret er efter nattens frembrud, om det er en undgåelsesterm eller om jægeren hylder byttet gennem hyldestnavne. Specialiseringen er imponerende, og en stor udfordring for lingvister. Som en fællesbetegnelse kaldes dyr *kalimo*, og det døde dyr *manako*. *Manako* betyder kød, altså et dyr, der anses ud fra det perspektiv, at det er kød og har en spiselig kvalitet, så det er kødet (*manako*) vi skal se mere på her.

## Hvem er hadzaerne? En kort introduktion

Inden vi går videre, lad os først kaste et blik på, hvor vi befinder os. Vi er i det nordlige Tanzania, lige syd for Olduvai Gorge og de store nationalparker Serengeti og Ngorongoro krateret. Området er kuperet med bjergkammer, dale, sumpområder, og vi bevæger os i buskstepperne syd og øst for den let basiske sø, Lake Eyasi, for foden af bjergkæden Kideru Mountains. Søen og hele området forandres radikalt efter regn- og tørtid. Hvor tørtidens hede og salt-/sandkorn, der reflekterer varme og lys, er kombineret med varme vinde, der trækker den sidste fugt med sig og lægger tørt støv alle vegne, så fører de omkringliggende bjerge regntidens kraftige regnskyl ned i brusende floder, der oversvømmer store dele af dalen. Området er perifært på alle måder, og den vilde flora og fauna er en dominerende præmis for livet. Staten har dømt området uegnet for menneskelig beboelse, ikke mindst fordi området er inficeret med tse-tse fluer, der er kendte som bærere af sovesyge. Andre problematiske samboere i området er giftslanger og de store katte-dyr som løver og leoparder. Nu vi taler om kød, så kan den sidste kategori få en farlig smag for menneskekød, hvis de først har smagt det, siger folk. Der er ingen strøm, vand, kloakering, og der er kun sparsomme jordveje, der overlades til de få brugere at vedligeholde. Området har i århundreder været bosted for jæger-samlergruppen hadza og datooga, som er kvægnomader, men på grund af mangel på land finder man i dag flere og flere kvæghyrdende og jorddyrkende iraqw og isansu. Ifølge antropolog Brian Wood,



En kvinde med sin søn på skødet rister de nyopgravede rødder i bålet. Foto: Thea Skaanes.

som udførte en folketælling i foråret 2012, findes der ikke så mange hadzaer i verden, men dog synes tallet at være forholdsvist stabilt. Inden fintællingen fandt han frem til det enigmatiske tal 1234. Vi har at gøre med småskala, nomadiske jæger-samlere, der praktiserer et såkaldt umiddelbart-udbytte system (immediate-return system). De er blandt de fem mest egalitære samfund i verden. De praktiserer kræve-deling (demand-sharing) og, som vi vil se mere på i resten af artiklen, den ligelige køddeling, som så mange forskere har forsøgt at få hoved og hale på i forskellige jæger-samler samfund.

Den ligelige køddeling er en praksis, man finder blandt mange jæger-samlere. Mange forskere har undret sig: Deler man virkelig kødet helt lige? Og hvilken motivation ligger der bag? Det forholder sig sådan, at Sesamu, den jæger, som har lagt indsatsen i jagten, som har svedt under den timelange jagt, og dygtigt kommet tættere og tættere på byttet, indtil klimaks, hvor hans pil ramte kudu'en, ikke får mere eller bedre stykker kød end resten af lejren. For kødet bliver fordelt ligeligt i hele lejren. Men hvorfor det? Betyder det, at kød er hverdagsagtigt og uden prestige, siden man så velvilligt giver det fra sig? Hvilken værdi har kød?



Klippen er et yndet sted at sidde for at få overblik over dyrenes vandringer nedenfor i dalen.  
Foto: Thea Skaanes.

Kød er eftertragtet, efterspurgt, en fejring værd, og det giver anledning til børnenes glædessang, hvor de synger “Manako, manako, manako” mens det bæres til lejren. Det er det håndgribelige udkomme af en jægers gode arbejde. Mathias Guenther angiver, at mellem en tredjedel og en femtedel af kosten er kød, resten er plantebaseret. Så kød er “something of a special treat”. Han skriver videre om kødets status blandt san, men det er lige så rammende for hadza:

“Folk ønsker og begærer kød. Jægere, som det lykkes at komme hjem med store stykker kød slængt over skulderen, vil blive mødt med ..., at folk kommer farende, og til sang, glædesråb, og dansende børn og kvinder. Glæden er endnu større, hvis dyret er fedt, eftersom at buskmænd kulturelt forstår dyrs fedt på en måde, som gør det symbolsk beslægtet med honning og sex. Dyr er ikke kun føde for maven, sindet ... næres også af dyr. Faktisk kan man sige ... at dyr sandsynligvis er buskmændenes primære ‘food for thought’, og – på det æstetiske, symbolske og rituelle plan – så er de buskmændenes “signifikante anden” med tæt mystisk forbindelse til det guddommelige, til helende kraft, genskabelse, og sex”  
(Guenther 1999: 148, min oversættelse)

Det her er den mest rammende beskrivelse af køds status i et jæger-samler samfund som hadzaernes. Det er højt værdsat og besunget, samtidig med at det er nært, en integreret del af livet og hverdagsagtigt – lidt ligesom sex, som Guenther også nævner. Kød bærer betydninger både fra det mondæne og det ekstraordinære, det er både noget særligt og ritualiseret samtidig med at det er en normal og forventet del af kosten. Det har både nogle synlige sider, som det kropsmateriale, det er, men det rummer også nogle kraftfulde og symbolske sider, som løfter dyr op til at være “den signifikante anden”, altså den mest betydende sociale medspiller bortset fra andre hadzaer.



To mænd efterser deres bue og pile.  
Foto: Thea Skaanes.



Hadzaernes bue kræver styrke at trække. Alligevel rammer de meget præcist, når pilen sendes afsted. Foto: Daniel Byers.

## Deling af kød

Med det in mente, er det klart, at Thomas Widlok i 2013 spurgte, “hvorfør deler folk noget af [så høj] værdi – selv uden at forvente at få noget igen?”. Teorierne om deling af kød i jæger-samlersamfund har været mangeartede. Her gengives en håndfuld af budene: der anføres hypoteser for, at jægeren faktisk får noget igen, bare inden for en anden sfære (status, sex, ekstra hårdtarbejdende kvinder, etc.), hvilket gør, at man har overset den udveksling, der reelt foregår, og forvekslet det med deling (sharing). Der er også argumenter for, at køddeling er et bevis for primitiv kommunisme, såvel som betragtninger om, at man jo kun deler, når der er nok af det, så værdien af kødet lige i situationen er lig nul. Endelig finder vi i evolutionsforskningen udtryk for, at køddeling er en logisk gruppe-overlevelsesmekanisme, og sådan bliver budene ved. Der kan være meget sandhed at hente i disse bud, men jeg mener også, vi kommer med en forklaring ved at se på Mathias Guenthers kød-beskrivelse ovenfor.

Kød er nemlig helt hverdagsagtigt, pragmatisk og ordinært, og den opfattelse ledte James Woodburn til i 1982 at skrive således om jagten på kød:

“[hadzaerne] er konstant engagerede i død, i døden for det vildt, de jager. Døden er for dem en livsstil. At nedlægge dyr er et reelt fokus for mænd i dagligdagen”. Men kødet har også en anden side: det er stærkt ritualiseret, det er omfattet af stringente regler, og det er helt i sin essens ekstraordinært. I hadzaernes tilfælde er denne opdeling indlejret i forskellige udskæringer på dyret. Nogle kødudskæringer er således egnet til den egalitære uddeling i lejrens universelle fællesskab, mens andre dele slet ikke er det. Gennem mit feltarbejde blev denne forskel tydelig. Disse sidstnævnte udskæringer er ekstremt kraftfulde, og er forbundet til helende guddommelige kræfter og genskabelse, som Guenther skriver. Det kød kaldes *epeme*, og det er der, vi finder de højpotente kødstykker, der kan trække selv de stærkeste mænd med i døden, hvis de ikke passer på.



En Thomson-gazelle parteres kort efter at den er blevet nedlagt. Foto: Thea Skaanes.

Dermed fremstår en ny idémæssig skelnen, som indlejret i kødet, og som kan være med til at forklare, hvad der sker, når Sesamu nu står og betragter den døde kudu, hans giftpil har ramt. Han har hentet både kvinder og mænd fra lejren hen til det døde dyr. Dyret skal skæres op og deles i de to kategorier, *epeme* og skal vi kalde det “blot-kød”, inden de store stykker “blot-kød” transporteres tilbage til lejren. Denne deling – forstået her som partering – af kødet er helt central for min pointe om køddeling blandt hadza.

## Kategorier af kød

Lad os lige kaste et blik tilbage til de beskrivelser af hadza, som gjorde dem så kendte i litteraturen. I sin Malinowski-forelæsning i 1980 fremførte James Woodburn, hvordan hadzaernes samfund er blandt de fem mest egalitære samfund, vi har i verden. De fem samfund står ved egalitetsmålstrængen med et mulehårs bredde imellem sig, og den egalitære organisationsform næres af og genskabes til stadighed gennem udlignende mekanismer. Det drejer sig om retten til at flytte sig, fraværet af arveafhængighed, alles lige adgang til ressourcer koblet med stærke konventioner mod at akkumulere velstand, alles (mænds) principielle adgang til dræbende våben, ingen arbejdspecialisering bortset fra den, der gælder mellem kønnene, samt en lige stærk stemme i beslutninger, hvad enten man er mand, kvinde, ung eller gammel, for blot at nævne nogle af de mekanismer, der anføres. Så vi har med et ultra-egalitært samfund at gøre. Og dog, hvis vi følger kødet fra *Sesamus kudu*, udspiller der sig en helt anden dybt eksklusiv proces.

<b>EPEME-KØD</b>	<b>'BLOT'-KØD</b>
STRATIFIKATION	EGALITARITET
ESOTERISK EKSKLUSIVITET	FÆLLESANLIGGENDE
CENTRALISERING	DECENTRALISERING
DIFFERENTIERING	HOMOGENITET
PARTIKULARISME	UNIVERSALISME

De forskellige kødudskæringer bærer komplementære konnotationer og fordelingsystemer.

Mens kvinderne bærer blot-kødet hjem til lejren for at dele det ligeligt imellem sig og tilberede det ved de små ildsteder ved hytterne – for igen at dele det ligeligt, når maden stilles klar – så bæres *epeme*-kødet væk fra lejren. Forholdene omkring *epeme*-kødet er helt anderledes præget af hemmelighed, fare, og baseret på formel adskillelse (se figur).

Helt kort, kan det siges, at der er en særlig kategori af initierede mænd, der hedder *epeme* – ligesom kødet. Der er hemmelig viden, kun de kender til, og særlige ritualer, kun de må indgå i. Og når et større dyr nedlægges, som nu med *Sesamus kudu*, så følger der en forpligtelse med for *epeme* mændene. Under parteringen skal de sikre sig *epeme* kødet fra dyret og tage det med sig. De skal spise det langt væk fra lejren i skjul for andres blikke, og de skal spise det sammen i fællesskab, altså *epeme* mændene alene. Ingen må se dem, mens de gør det. Selv hvis en person uforvarende kommer slentrende gennem bushen og ser det, så sanktioneres det med de hårdeste følger, mennesker kan straffe med. Liv og død er på spil.



Forfatteren på feltarbejde. Foto: Petro Hasani.

Hvad er det, der gør det så farligt? Og har de to parteringer af kødet noget med hinanden at gøre? Svaret handler om kraft, om at undgå kannibalisme, og at sikre samfundets genskabelse.

## Kød er gæld

For at komme med mit argument om køddeling, skal vi tilbage til Guenther's pointe, om at dyrene er "den signifikante anden". Dyr har en kraft i sig, der altså er indlejret i deres kød, og det at slå dette dyr ihjel kan give anledning til gengældelse fra den parallelverden, en samtidig dimension, kaldet Den Første Skabelse (for eksempel af Keeney og Keeney i deres artikel 'Re-entry into First Creation' fra 2013). I Den Første Skabelse var – og er – dyr og mennesker ikke adskilte væsener, deres form er flydende, og mennesker bliver til dyr og dyr til mennesker. Der var – og er stadig – ånder og kræfter, der manifesterer sig og materielt opløses igen. Historier fra Den Første Skabelse fortælles igen og igen, og de handler om kærlighed, skinsyge, konkurrence, uheld, held, skabelse og destruktion og er præget af formmæssig og artsmæssig fleksibilitet og spring fra guders skaberkraft til husholdningsdiskussioner i en og samme sætning. En lignende parallel-verdensforståelse finder man i aboriginernes drømmetid, og ligesom hos dem, er adskillelsen for hadzaerne mellem Den Første Skabelse og vores historiske tid perforerbar. En af de situationer, der kan prikke hul mellem de to dimensioner, er netop, når et dyr dræbes. Historierne om nidkære hævn togter over drabet på en kær er mange, og det er den situation, jægeren står i, når dyret er nedlagt. Porten er åbnet. Kræfterne er sat løs.

Ofte går mænd på jagt i flere dage eller uger uden mere udstyr end dette.  
Foto: Thea Skaanes.



Dette forhold støttes op af jægerens reaktion på at have nedlagt et dyr. Hvis man tager jægerens bedrift i betragtning som den, der skaffer det værdifulde kød, hvorfor er det så, at han optræder beskedent og så bogstaveligt placerer sig i den absolutte periferi fremfor at bruse ind i lejren og råbe sin triumf ud? Sahlins sagde i 1972 om denne pudsige afsigelse af ære og ejendom, at for jægeren er hans rigdom en byrde. Woodburn og Barnard nævnte i 1988, at for jægere i jæger-samler samfund, er det forventet, at de vender ryggen til deres egen succes. Succesfulde jægere vælger sågar at afstå fra jagt et stykke tid. Woodburn fulgte i 2005 op med at angive, at der blandt hadza hersker et implicit hverdagssyn på ejendom som tyveri. Hvis kød ikke kun er værdi,

men tværtimod er gæld (forstået som Sahlins begreb om 'negativ reciprocitet', hvor den anden part fratages værdi, som i tyveri, snyd, og uretmæssige tildragelse af værdi eksempelvis gennem vold) kan det forklare, hvorfor jægeren nedtoner sin bedrift og gemmer sig i mængden. Åndeligt set er hans bedrift ikke mulig at sløre. Dyret (som i parallelverden Den Første Skabelse har været lige så meget menneske som dyr) er og bliver dødt. Men dyrets elskede og familie i parallelverden, og den gengældelse, de sørgende søger, kan måske afværges, hvis de ikke kan lokalisere forureteren. Kvinder og børn er kategorisk ikke-jægere jf. arbejdsdeling baseret på køn, og drenge, der dræber et større dyr, bliver klar til initiering til *epeme* netop gennem sådan

et drab. Kvinderne og børnenes rolle er ofte at bære kødet hjem, og dermed associerer de sig synligt med det døde dyr. Det, der redder dem fra gengældelsesaktioner, er kategoriseringen som ikke-jægere.

Kødet, mener jeg, er derfor udover at være værdifuldt og eftertragtet ladet med uretmæssigt at være taget fra nogen. Hermed har vi også en forklaringsmodel for den ligelige deling af kød. Det kød, der fordeles i lejren, er tynget af gæld. Så selve værdien af kødet, i en åndelig forstand, er i minus. Den ligelige fordeling af kødet giver derfor også mening, for ingen ønsker at påtage sig mere gæld end den næste, men alle må tage sin del.

## Sikring af samfundets genskabelse

Nu har vi set på kød som jagtbytte, kød som spise, kød som genstand for deling (sharing) og kød med sjæl. Men hvordan relaterer det sig til aktiv modværg mod kannibalisme-tabuet, det at møde "sin signifikante anden", dele sig selv og samfundets fortsatte genskabelse? *Epeme* mændene, der spiser *epeme* kødet langt fra lejren, spiser altså den kraftfulde del af dyret. Det kræver ritualer, som beskyttende foranstaltninger, og hvis foranstaltningerne ikke overholdes, risikerer de, at kødet, de lige har spist, bliver deres endeligt. De spiser det kød, der rummer væsenets kraft, som i Den Første Skabelse har forbundet sig med andre væsener, i kærlighed, familie- og samfundsliv, og bølget umærkeligt fra en menneskelig form til en dyreform og tilbage.

*Epeme*-mændene påtager sig at spise det åndelige kød fra et dyr, der i den samtidige dimension, Den Første Skabelse, er lige så meget menneske, som det er dyr. De ved, at det er deres handling, der har udløst kraftfulde væseners raseri og hævntrøst. Derfor skal dette ritual udføres kollektivt af alle *epeme* og uden at blive set. De sikrer sig gennem ritualer mod kannibalismens kvalmende selvlede (og følgende aversion mod at spise kød) og mod kødets destruktive kraft. Ved at kødet blev parteret, da dyret blev fundet skudt, sikrer de således samfundet mod den risiko for hævn, der er forbundet med det åndelige kød, men også mod at blive et samfund, der er råt, umenneskeligt og kannibalistisk.

Vi er her helt inde ved de store tabuer, og ved frygten for at spise et andet menneske, nemlig ved frygten for kannibalisme. Det, der sker i begge kontekster, altså både i lejren og i det hemmelige skjul, er, at man deler sig. Man indoptager en andethed i sig, både som person og som samfund, når *epeme*-kødet spises eller gælden fordeles. I det hemmelige skjul spiser de "den signifikante andens" kraftfulde kød, og de næres af den dybe kraft, kødet har, mens de i lejren indoptager gælden for dåden. Det, disse mænd gør, er, at de spiser kødet med alt dets åndelige kraft, og hvad det indebærer af fare, for på den måde at sikre, at den egalitære, ligelige fordeling hjemme i lejren kan foregå. Den ene forudsætter den anden. Herved reproduceres samfun-

det – både materielt (gennem føde), men lige så vigtigt gennem køddelingspraksis, hvor samfundets mentale helse bevares.

Det er vigtigt at have kategorier på plads. Det er vigtigt at vide, hvilket kød, der er det ene, og hvilket der er det andet, ligesom den kønslige arbejdsdeling mellem mænd og kvinder nødvendiggør samarbejdet med den anden part netop på basis af et komplementært system. Uden kategorierne er der ingen "signifikant anden" at indoptage, og dermed heller ingen måde at dele sig, for både sin egen og samfundets ve og vel. Tabuerne er stærke sociale instanser, og dette tabu siger en hel del om samfundet. For samtidig med at det siger, at du spiser din "signifikante anden", så er der en hvisken, der siger, at du spiser dig selv, hvis du ikke passer på.

## Forslag til videre læsning

Mathias Guenther. 1999. *Tricksters and Trancers: Bushman Religion and Society*. Indiana University Press.

Thea Skaanes. 2017. Sounds in the Night: Ritual bells, therianthropes and eland relations among the Hadza. In: Power, C., Finengan, M. & Callan, H. (eds.) *Human Origins: Contributions from Social Anthropology*. Berghahn.

James Woodburn. 1982. Egalitarian Societies, *Man*, N.S., Vol. 17, Nr. 3, (Sep., 1982), s. 431-451.



### Om forfatteren

Thea Skaanes, født 1975, cand.mag 2004, ph.d. 2018. Museumsinspektør på Moesgaard Museum siden 2008, med særligt ansvar for de etnografiske UNESCO Samlinger. Hendes ph.d.-arbejde, der blev støttet af Forsknings- og innovationsfonden, AUFF og kulturstyrelsen, omhandler kraftgenstande, kosmologi, ritualer, menneske-dyr relationer, og køddeling blandt Hadza-nomader i Tanzania. Bidrag til bogen *Human Origins* (2017) og det internationale tidsskrift *Hunter Gatherer Research* (2015).



# Meat Photography

*Af Ane Bonde Rolsted*









#### **Om fotografen**

Ane Bonde Rolsted er uddannet visuel antropolog fra University of Manchester og har bl.a. beskæftiget sig med fotografiet som metode, etnografiske dokumentarer og kuratering af etnografiske udstillinger. Pt. arbejder Ane som freelance konsulent med fokus på udsatte borgere og Grønland.



# Helligt kød

## Religiøsitet og materialitet i frivilligt arbejde blandt unge muslimer i Kairo

Af Sara Lei Sparre

Hvert år under den muslimske højtid *Eid al-Adha* bruger tusindvis af middelklasseunge timer og dage på at udskære, pakke og fordele okse- og lammekød til fattige i Kairo. Ligesom offerkødet gennemgår de unge frivillige en religiøs transformation og indgår hermed i, hvad der kan betegnes som en "spirituel økonomi" og udveksling med Gud. Men det fysiske og sanselige arbejde med i fællesskab at yde noget konkret for andre medvirker også til en transformation i de unges selvforståelse og status som en særlig form for muslimske medborgere.

*Eid al-Adha* (ofringsfesten) er en vigtig religiøs højtid, som praktiseres på tværs af den muslimske verden. Højtiden er en fejring af mindet om, at Ibrahim (Abraham) ville ofre sin søn som et bevis på sin underkastelse for Gud, indtil Gud greb ind og i stedet gav ham et får til ofringen. I overensstemmelse med dette ideal skal alle muslimer, som økonomisk er i stand til det, ofre et dyr (*qurbani*) som symbol på Ibrahims vilje til at ofre sin eneste søn. Mange af de unge mænd og kvinder, jeg fulgte under mit feltarbejde i Kairo i 2009-2010, fortalte om, hvordan de siden barnsben havde overværet eller deltaget i ofringen og været med til at dele offerkød ud til fattige i områderne omkring deres hjem.

I de første dage af højtiden er både levende og slagtede får og kvæg en del af gadebilledet overalt i Kairo. Blodet flyder fra baggårdene ned i rendestene og videre ud på vejene. Kadavere hænger i rækker som "kødgardiner" uden for de små slagterbutikker, og nogle slagtere har etableret små intermistiske indhegninger foran deres butikker for at kunne følge med de mange

bestillinger fra private kairenere. Mange ønsker nemlig selv at stå for slagtingen af offerdyret, fordi handlingen er rituel og knytter sig direkte til *hajj* (pilgrimfærden til Mekka). Ofte er det faren eller den ældste søn, som dræber og slagter dyret. Herefter deles kødet i tre lige store portioner: en tredjedel går til familien selv, en tredjedel går til slægtninge, venner og naboer, og en tredjedel er til fattige og nødlidende. På den måde er ingen frataget muligheden for at deltage i ofringsmåltidet, som for de fattigste er én af de få gange årligt, hvor de spiser kød. Ofringsmåltidet knytter sig således også til velgørenhed i Islam og muslimers pligt til at hjælpe de fattige.

I den muslimske ungdoms- og velgørenhedsorganisation *Resala* er den årlige ofring og uddeling af kød sat i system og tilbydes som en service for de mange egyptere, som ikke selv kan eller ønsker at stå for aktiviteterne. Titusindvis af unge mænd og kvinder fra middelklassen tager en pause fra hverdagens gøremål for at udskære og pakke okse- og lammekød, som de herefter fordeler i fattige kvarterer og landsbyer i og omkring Kairo. I 2010 fulgte jeg en gruppe af disse unge i én af Resalas afdelinger i Kairo. I denne artikel vil jeg på baggrund af data fra mit feltarbejde i Egypten i 2009-2010, 2011 og 2012 og med inspiration fra blandt andet fænomenologiske og praksisteoretiske perspektiver belyse betydningen af sådanne handlinger og erfaringer for, hvordan de unge formes som muslimer og medborgere.

Som muslimer anser de unge den frivillige indsats som en måde at opfylde deres religiøse forpligtelse til gengæld for at modtage Guds belønning og velsignelse i dette liv og det næste. Men inden for rammerne af velfærdsorganisationen *Resala* er den materielle og sanselige oplevelse af i fællesskab at gøre noget konkret for andre ligeledes med til at forme disse unge som en særlig form for muslimske medborgere. Det var også med afsæt i disse erfaringer, at *Resala* frivillige deltog i især hjælpearbejdet under 2011-opstanden, hvor 18 dages massedemonstrationer resulterede i, at Hosni Mubarak, Egyptens præsident gennem 30 år, trådte tilbage. Siden er *Resala* ligesom andre muslimske organisationer blevet tvunget til at holde lav profil. *Eid al-Adha* fejres imidlertid bredt i befolkningen, hvorfor aktiviteter som slagting og uddeling af offerkød fortsat tillades og hvert år tiltrækker tusindevis af unge egyptere.

## Muslimske ungdomsorganisationer i Egypten

*Resala* startede som et studenterinitiativ på Kairo Universitet i 1999. Siden da er organisationen vokset eksplosivt: de godt 60 afdelinger over hele landet har over 200.000 frivillige, primært i de større byer. I årevis har *Resala* således været den største arabiske ungdomsorganisation med aktiviteter som børnehjem, micro-finansiering, sundhedshjælp, uddannelsesaktiviteter og forskel-



Skilt på *Resala*'s bygning i forstaden Heliopolis. Der står "Resala – *Resala*'s børnehjem". Foto: Sara Lei Sparre.

lige former for materiel bistand, herunder uddeling af mad, tøj og indbo. De frivillige er primært unge studerende eller nyligt uddannede i alderen 18-27 år. De er alle muslimer, og omkring tre ud af fire er kvinder. Ligesom andre islamiske velgørenhedsorganisationer i Egypten, bygger *Resala* på en gammel tradition om sociale velfærdsydelser med baggrund i muslimske praksisser og et værdisæt om at hjælpe de fattige. På andre områder adskiller organisationen sig fra mere konventionelle velgørenhedsorganisationer, idet deltagerne er unge og frivillige. *Resala* er således også en del af en nyere bevægelse af religiøst funderede ungdoms- og frivilligorganisationer, som siden 2000 har arbejdet for at "opbygge" Egypten og forbedre betingelserne for fattige og udsatte borgere. *Resala* og flere af de an-

dre organisationer er som sociologen Asef Bayat skriver det i sin bog *Post-Islamism* et udtryk for en post-islamistisk drejning i mange mellemøstlige samfund. I stedet for at omfavne en "islamistisk ideologisk pakke" karakteriseret ved blandt andet et entydigt syn på religiøs sandhed og hovedvægt på pligt knytter *Resala* sig til et andet mere inkluderende religiøst projekt, som foretrækker en civil og sekulær stat, men samtidig ser islam som vigtig både som tro og som en spiller i det offentlige rum. *Resala* adskiller sig imidlertid fra mange af de andre ungdomsorganisationer, idet de frivillige ikke kun er velstillede middelklasseborgere. Mange er studerende fra lavere rangerede uddannelsesinstitutioner og opvokset i familier, som kæmper for at fastholde deres middelklassestatus.

## Helligt kød og frivilligt arbejde

*Eid al-Adha* er med udtagelse af Ramadanen den travleste tid i Resala. Donationskontoret arbejder på højtryk for at besvare opkald og organisere donationer. Både privatpersoner og virksomheder ringer for at annoncere, at de ønsker at donere penge eller kød. Når beløbet er betalt eller dyret leveret, står Resala for indkøb, slagting og fordeling. De fleste familier donerer, hvad der svarer til et får eller en andel af en okse. Donoren har ret til at tage en tredjedel af kødet, mens resten bliver fordelt af Resala. Forud for højtiden ringer frivilligafdelingen til medlemmer, som ikke har været aktive på det se-



Resala frivillige skærer, vejer og pakker okse- og lammekød i en slagtehal i udkanten af Kairo, februar 2010. Foto: Mohamed Hayek.

neste. Sæsonafhængige aktiviteter som *Eid al-Adha* og Ramadanen tiltrækker ofte et stort antal frivillige, ligesom det for Resala er en god anledning til at rekruttere nye frivillige.

Unge kvinder og mænd melder sig som frivillige i Resala primært for at opfylde deres religiøse pligt som muslimer til at hjælpe trængende og således opnå Guds belønning og velsignelse i både dette liv og efterlivet: “For mig som muslim er frivilligt arbejde en pligt og ikke noget jeg kan vælge fra”, svarede 23-årige Safa’, da jeg spurgte hende, hvorfor hun var frivillig i Resala. Men én ting er den indledende motivation; noget andet er, hvad der sker

med de frivillige, når de bliver involveret i det konkrete arbejde. Den følgende beskrivelse fra mine feltnoter giver et indblik i, hvad det vil sige at arbejde frivilligt i Resala under *Eid al-Adha*:

Jeg ankommer til slagtehuset i bus sammen med en stor gruppe frivillige fra Heliopolis. På vejen har vi lyttet til koranrecitation og teamlederens motivationstale, hvor vi som så mange gange før er blevet mindet om formålet med turen og vores frivillige arbejde. “Hvorfor er vi taget afsted i dag? Det er vi på grund af vores dybe kærlighed til Gud, og fordi vi ønsker at gøre noget godt. [...] Denne tur skal lære os noget: hvordan man laver vel-



Kødstykkerne inden de udskæres, vejes og pakkes, Kairo, februar 2010. Foto: Mohamed Hayek.

gørehedsarbejde. Det er godt at udmatte sig selv for at gøre det bekvemt for andre.” Stemningen er høj, og alle synes at være spændte på, hvad der venter os.

Da vi ankommer, er den store hal allerede fyldt med kød og mennesker, og larmen fra folk der råber til hinanden og lyden af knive og økser, der bankes mod metal, er øredøvende. Først nu går det op for mig, at vi rent faktisk skal arbejde som slagtere hele dagen, og i et splitsekund overvejer jeg at vende om i døren. Men så bliver der råbt til os fra anden ende af hallen: “Kom herhen!” Det er en anden af teamlederne fra Heliopolis. Vi går tættere på, men må undervejs dukke hovederne for at undgå at blive ramt af ét af de mange “flyvende kadavere”, som ved hjælp af et simpelt trisseværk transporteres fra en lastbil og ind i slagtehallen.



Resala frivillige skærer, vejer og pakker okse- og lammekød i en slagtehal i udkanten af Kairo, februar 2010. Foto: Mohamed Hayek.

Kødet ligger i bunker overalt på de store metalborde, og grupper af frivillige er allerede i gang skære og pakke. Vi arbejder i grupper af tre og deler arbejdet med at skære, veje og pakke imellem os. Hver pose skal indeholde to kilo. Ingen bærer handsker eller forklæder, og alle ser ud til at være iført deres vanlig tøj. I starten af dagen er kødet nedkølet, men hen på eftermiddagen er det mere i retning af kropstemperatur. Dyrene må lige være blevet slagtet. Som timerne går, og kødbjergene vokser, bliver stemningen også højere og højere. En af de frivillige siger til mig: “Jeg kan godt lide stemningen her. I begyndelsen syntes jeg, at det var meget kaotisk, men efter noget tid vænnede jeg mig til det. Når jeg ser antallet af poser vokse og de mange frivillige arbejde, får jeg også lyst til at arbejde hårdere.” De professionelle slagtere, som står for den grovere partering af dyrene, er også med til at højne stemningen. Med jævne mellemrum råber og hujer de, mens de banker knivhåndtaget mod bordet. Inden de hugger et ben eller en anden kropsdel af, råber de “*Allah-u-akbar!*” (Gud er stor!). Jeg oplever selv at blive revet med af stemningen, selvom jeg også mærker trætheden i benene og armene. Snerten af kvalme over den skarpe blodlugt og synet af kødbjergene vil heller ikke slippe mig.

## Materialitet og religiøsitet i frivilligt arbejde

Ligesom kødet bliver til helligt kød gennem den rituelle slagting, synes de unge egyptere gennem deres frivillige arbejde også at gennemgå en form for religiøs transformation. De kommer hermed til at indgå i, hvad der kan betegnes som en “spirituel økonomi” – en udveksling mellem tre aktører: de unge frivillige, Egyptens fattige og Gud. Det er netop denne udveksling, som teamlederen i bussen refererer til.

I islam betegnes muslimers hjælp til fattige og trængende som enten *zakāt* eller *šadaqa*. *Zakāt* er den obligatoriske muslimske almisseskat, som alle med midler skal betale, og *šadaqa* er bidrag eller gerninger ud over det forpligtede. Til gengæld for *zakāt* og *šadaqa* modtages *thawāb*, belønninger fra Gud. Sådanne belønninger kan komme i dette liv som rigdom, succes, sundhed eller fertilitet, eller det kan være med til at sikre personen et godt liv efter døden. I sine tilbagevendende taler til de frivillige gav Resalas grundlægger, Sherif AbdelAzeem, mange eksempler på, hvordan frivillige var blevet belønnet af Gud. Den frivillige indsats er således mere end at give; den indbefatter også at modtage. Faktisk gavner *šadaqa* ifølge AbdelAzeem de frivillige mere end de fattige: “Hvis du regner på det, vil du finde ud af, at du får udbytte af dine gode gerninger. Faktisk vil du finde ud af, at jo større en indsats du lægger, desto større et udbytte får du. Jo mere du ofrer, desto større udbytte får du.” Ved at bruge ordet “ofring” synonymt med ord





Poser med kød til uddeling blandt fattige, Kairo, februar 2010. Foto: Mohamed Hayek.

som frivillighed og “det at give” introducerer AbdelAzeem en forståelse, som afviger fra, hvordan vi ellers taler om ofring. Hvis jeg tilbyder at ofre noget af min tid på at male min nabos garage, forstås det normalt sådan, at det gavner min nabo og ikke mig. Men ifølge AbdelAzeem er det den, der ofrer, som også får udbyttet. Således – og i tråd med hvad Henri Hubert og Marcel Mauss i bogen *Ofring* fra 1964 skriver – skelnes der mellem på den ene side ofreren og på den anden side objektet for ofringen. I Resala er de fattige objektet for ofringen og dem, der forventes at tage imod ofringen. Men den primære modtager er Gud, som også forventes at gengælde gennem velsignelser og belønninger. Således gavner offergerningen den frivillige mere end den fattige.



Resala frivillige skærer, vejer og pakker okse- og lammekød i en slagtehal i udkanten af Kairo, februar 2010. Foto: Mohamed Hayek.

Det er også grunden til, at ingen nogensinde beklager sig over smerter eller udmattelse som følge af det hårde arbejde. Som det fremgår af beskrivelsen, er arbejdet med kødet både fysisk hårdt og sanseligt invaderende. De frivillige står oprejst og udfører de samme ensformige bevægelser i timevis uden pauser, og mange bløder fra smårifter på hænderne. Enkelte har en pakke kiks eller en pose chips med, som de spiser undervejs, men de fleste drikker kun vand i de næsten otte timer, vi tilbringer i slagtehallen.

For mange er aktiviteterne under *Eid al-Adha* deres første erfaringer med dens slags arbejde, men ved at observere andre mere erfarne frivillige lærer de hurtigt bevægelserne med at skære kødet ud i de rigtige portioner, veje af og fylde poserne op.

Der føres ikke mange samtaler undervejs; kommunikationen er mest korte instrukser eller opmuntrende bemærkninger. Oplevelsen af fællesskab synes primært at komme fra de synkrone bevægelser og fælles sanselige oplevelser af lyde og lugte. Den fænomenologiske antropolog Michael Jackson skriver i sin bog *Paths towards clearing* om, hvordan en empatisk oplevelse kan legemliggøres gennem særlige kropslige praksisser. Han sammenligner kropslige bevægelser med musikteknikker, som ligeledes kræver, at musikerne træder ud af deres vante roller og bliver en del af et fællesskab. De unge bliver altså til som frivillige gennem fælles oplevelser og sanseindtryk, som udspringer af arbejdsgangene og de praktiske aktiviteter. Denne oplevelse forstærkes så af det udtalte ideal om, at jo mere de ofrer sig gennem hårdt fysisk og længerevarende frivilligt arbejde, desto større er chancerne for, at de vil opnå Guds belønning og velsignelse.

Men i kraft af deres indsats i Resala sker der også noget andet med dem. Gennem mødet og interaktionen med modtagerne i de fattige bydele og landsbyer bliver de opmærksomme på omfanget af fattigdom og lidelse i Egypten, og de oplever *i praksis*, at de kan og bør gøre en forskel.

## Middelklassevelgørenhed for det fattige Egypten

Buschaufføren sætter os af i udkanten af *Haqag al-Qubba*, en af de fattige og mere eller mindre uformelle bosættelser godt en halv times kørsel fra Resala. Vejene er for smalle og ujævne til det store køretøj. Klokkeren er 9 om morgenen, og vi får hver især uddelt fire kødposer, hvorefter vi begiver os afsted for at overrække offerkødet til de “rette modtagere”. Vi går gennem de smalle, støvede gader, hvor den kvalmende lugt af affald og dyreekskrementer blander sig med den nu efterhånden velkendte lugt af blod fra de slagtede dyr. Da vi ankommer til det første hus, banker en af de frivillige på. En kvinde og to små børn lukker op. Teamlederen tjekker kvindens identitetspapirer og finder navnet på sin medbragte liste. En anden frivillig overrækker kødet. Kvinden tager imod det og takker med en gestus, hvor hun placerer hånden på hjertet. Jeg ser smilene brede sig blandt de frivillige. Sådan fortsætter vi i timevis – fra hus til hus. Ind imellem er der ingen, der åbner døren, så da vi sidst på eftermiddagen er igennem listen, står vi tilbage med adskillige poser. Jeg er sulten og udmattet, og jeg kan se, at de andre har det på samme måde. Ikke desto mindre er der flere af de frivillige, som ønsker at fortsætte med at arbejde i slagtehallen, mens andre insisterer på at tage det resterende kød og dele det ud blandt fattige i et andet kvarter i nærheden.

Til forskel fra de fleste velgørenhedsorganisationer i Egypten er Resala “mobil” i den forstand, at de frivillige møder og interagerer med modtagerne, hvor de bor og færdes. De frivillige oplever således områder og hjem,

som adskiller sig markant fra deres egne. Af og til skete det, at de blev inviteret indenfor, og jeg observerede overraskelsen i ansigterne på nye frivillige, når de så de små, slidte og støvede hjem indefra. Her boede ofte familier med fem eller flere børn i en lille toværelses lejlighed eller et forvokset skur uden moderne toilet- og køkkenfaciliteter.

Foruden fællesskabet blandt de frivillige og forholdet mellem den frivillige og Gud, åbner det frivillige arbejde således op for konkrete sociale interaktioner mellem frivillige og modtagerne af Resalas hjælp. Resala tilbyder



Resala frivillige deler offerkød ud i Haqag al-Qubba, en af Kairos mange fattige forstæder.  
Foto: Mohamed Hayek.

de unge en særlig model for samfundsengagement, hvor den gode muslim i sin underkastelse for Gud praktisk og kropsligt involverer sig i medborgere på tværs af classeskel. Sagt på en anden måde favner de intersubjektive relationer på tværs af classeskel både den individuelle oplevelse af ofring over for Gud og et mere abstrakt ideal om at give som et humanitært imperativ.

Men mødet med de fattige indeholder også en iboende ambivalens. Uanset hvor meget frivillighed i Resala blev associeret med solidaritet og socialt ansvar over for egyptiske medborgere, så bidrog oplevelserne også til en øget opmærksomhed på skel og forskelle i det egyptiske samfund. For

nogle mere end andre. Salma, for eksempel, som boede i et af de bedre middelklassekvarterer, fortalte, at hun, inden hun kom til Resala, ikke var klar over den store fattigdom: "I vores samfund ser jeg dem ikke, fordi jeg altid er langt væk fra dem. Men da jeg kom til Resala, så jeg hvordan de levede." Oplevelserne i Resala er for Salma og mange andre således også en lektion i sociale og økonomiske hierarkier i Egypten – at samfundet grundlæggende set kan opdeles i givere og modtagere. Selv er de som unge fra middelklassen givere, mens de fattige er modtagerne. Denne form for skelnen er en uundgåelig del af dynamikken, for uanset om frivillighed og velgørenhed ses som en religiøs pligt eller et humanitært imperativ, så er aktiviteterne motiveret og fastholdt af en erkendelse af forskelle. For nogle frivillige var det dermed også en stærk og kærkommen bekræftelse af deres egen middelklassestatus i et samfund, hvor de ligesom så mange andre familier kæmper med negle og kløer for at holde fattigdommen på afstand og fastholde deres plads i middelklassen. Ikke mindst siden 2011-opstanden og Abdel Fatah al-Sisis magtovertagelse i 2013, hvor priser på mad og andre fornødenheder kun har været stødt stigende.

Manøvrerummet for aktører som Resala har i Egyptens nyere historie altid været en balancegang for ikke at overtræde mere eller mindre synlige grænser for, hvad der i statsapparatet anses som en trussel mod det siddende regime. Denne balancegang er kun blevet sværere under al-Sisis regime. Regimet går især efter større muslimske aktører – politiske såvel som sociale – med legitimitet i befolkningen. Men trods senere års udfordringer med at tiltrække tilstrækkelige donationer, er Resala stadig et af de få steder, hvor større grupper af middelklasseunge lærer at stille bredere og potentielt mere kritiske spørgsmål vedrørende deres rolle og ansvar i samfundet. Gennem de kollektive aktiviteter og mødet med Resalas modtagere finder mange et fælles fodslag, og de oplever med krop og sanser, hvordan det føles at være en del af et fællesskab med et formål større end dem selv og deres egen familie. Mange begynder at betragte nationen som et omfordelingssystem, hvor de påtager sig rollen og ansvaret som givere. Med andre ord ser de sig selv som bindeleddet mellem de rige, der ønsker at rense deres rigdom gennem velgørenhed, og de fattige som vender sig mod islamiske organisationer for hjælp. Det fysisk krævende og sanseligt invaderende arbejde med offerkødet er én måde at bidrage til denne komplekse religiøse og samfundsmæssige økonomi, som på én gang udfordrer og fastholder de overordnede magtstrukturer i det egyptiske samfund.

## Forslag til videre læsning

Bayat, Asef 2013. *Post-Islamism: The changing faces of political Islam*. New York: Oxford University Press.

Hubert, Henri og Marcel Mauss 1964. *Sacrifice: Its Nature and Function*. Chicago and London: University of Chicago Press.

Jackson, Michael 1989. *Paths Towards Clearing: Radical Empiricism and Ethnographic Inquiry*. Bloomington and Indianapolis: Indiana University Press.

Sparre, Sara Lei (2018). Experimenting med alternative futures in Cairo: Young Muslim volunteers between God and the nation. *Identities* 25(2): 158-175.



### Om forfatteren

Sara Lei Sparre er adjunkt på Afdeling for Antropologi ved Aarhus Universitet, hvor hun underviser og forsker i blandt andet migration, religion, aldring og Mellelemøsten. Hun er antropolog og ph.d. i antropologi fra Københavns Universitet. Artiklen tager udgangspunkt i hendes ph.d.-forskning om unge muslimer, medborgerskab og politisk forandring i Egypten (2009-2013).

# Et liv som antropolog: Julie Thaarup

Redigeret af Carolina Sanchez Boe & Cecil Marie Schou Pallesen

I denne nye serie fortæller vi om antropologers arbejdsliv udenfor universiteterne. Vi ser på vejen fra studie til første job, og vi undersøger, hvordan antropologien bruges forskelligt i mangfoldige sammenhænge. I denne første del af serien fokuserer vi på det antropologiske virke, som det udfoldede sig for Julie Thaarup, kandidat i Etnografi og Socialantropologi fra Aarhus Universitet, 2005. Julie gik meget pludseligt bort i november 2018, og fortællingerne om hendes studie- og arbejdsliv præsenteres derfor af hendes studiekammerater og kolleger.



Julie Thaarup blev født i Moshi, Tanzania, i 1972 og voksede op og uddannede sig i Danmark. Julie flyttede siden tilbage til Tanzania, hvor hun boede med sin mand, Manase, og deres søn Marcus. Fra Arusha i det nordlige Tanzania lavede Julie konsulentopgaver for Nordic Consulting Group både i Østafrika og en række andre lande i Afrika og Asien.

“Første dag på studiet kom jeg til at sidde ved siden af Julie, og det blev starten på et varigt venskab. De første år kendte jeg hende som sprudlende og lattermild, med stort overskud til sine medstuderende. Da vi sammen lavede metodeøvelse blandt vietnamesere i en barsk forstad til Paris, oplevede jeg hvordan hendes evne til at kunne lytte til, forstå og nære empati for andre mennesker, i samme grad vedrørte dem, hvis liv på overfladen var længst væk fra hendes. Denne evne var ligeså påfaldende to årtier senere, når hun viste mig sit kvarter i Arusha, Tanzania, og tog en lille snak på swahili med sine naboer. Som studerende på en stor årgang var vi ofte blevet mindet om, at antropologien var et fag med begrænsede fremtidsudsigter og høje arbejdsløshedsprocenter. Det lykkedes dog for Julie at skabe sig en spændende karriere med mange meningsfulde opgaver, der gjorde livet bedre for mange. Som andre konsulenter måtte hun jævnligt svare på tidskrævende tilbud, med en evig bekymring for, om hun ville være uden arbejde i perioder. Ofte fik hun dog alt for mange positive svar på en gang. De sidste travle måneder og år af Julies liv har måske medvirket til at hendes hjerte pludselig stoppede i en alt for ung alder. På trods af, at hun var dybt engageret i sit arbejde, evnede Julie altid at være fuldt ud til stede for sine venner og sin familie i Danmark og Tanzania. I månederne efter hendes pludselige død har jeg hørt fra personer der, selv om de kun kendte Julie flygtigt og sommetider kun gennem arbejdsrelationer, mindedes hende for meningsfulde samtaler og for det nærvær, hun umiddelbart kunne skabe. Denne åbenhed og gavmildhed karakteriserede de hjem, hun skabte i Aarhus, på Vesterbro og senest i Arusha med sin mand og sin søn. Julie er nu begravet ved foden af Kilimanjaro, nær det sted hun blev født.”

*Carolina S. Boe, IMC, Aarhus Universitet / Cerlis, Université Paris Sorbonne Cité*

“Som studerende på etnografi ved Aarhus Universitet var Julie et meget aktivt, engageret og generøst medlem af vores læsegruppe. Hun formåede altid at gyde olie på vandene i ophedede diskussioner om griseudvekslinger på Borneo eller incestforbud og slægtskabsrelationer. Der var ikke en lige linje mellem de valg, Julie traf som studerende og den karriere, hun endte med at få – og så alligevel... For alt hvad Julie foretog sig som studerende var præget af et dybt engagement og stor omsorg for andre mennesker. Det gjaldt, når hun år efter år arrangerede sommerlejre for udsatte børn hos Ungdommens Røde Kors, og når hun beredvilligt steg på cyklen for at hente yderligere forsyninger af vodka og Lambrusco til en fire mands gløgg-fest i kolonihavehuset. Man kunne altid regne med Julie. Julie lagde ikke som studerende store karriereplaner. Emnevalg og interesseområder var ofte mere præget af tilfældigheder end strategiske overvejelser, men uanset om det drejede sig om førsteårs-stopp prøven eller feltarbejde på Fanø, så gik Julie ind i

samarbejdet med solidaritet, højt humør og hjerteblod. Det var de ting, hun brændte for, som formede hendes valg snarere end den retning, valget førte hende i.”

*Malene Bøgesvang, souschef i Udenrigsministeriet og Mette Krog Dayani, forretningsanalytiker i ATP*

“Julie og jeg var studentermedhjælpere sammen i Nordic Consulting Group i begyndelsen af 00'erne. Vi jokede meget med, at vi stakkels studenter aldrig kom ud i verden som alle de ‘voksne’ konsulenter i firmaet og nok aldrig blev til lige så meget. Lige inden Julies død grinede vi omvendt af, at vi nu 16 år senere sad som hhv. bestyrelsesformand og direktør i selvsamme firma. Vi blev alligevel til noget. Og Julie kom i den grad ud i verden! Som konsulent med en solid faglig og geografisk base havde Julie en integritet som få og havde altid fokus på at løse selv de mest umulige og ofte underbetalte opgaver bedst muligt. Hun havde en professionalisme over for kunder og en indlevelse over for kolleger, som kun få har. Julie havde samtidig benene fast placeret på jorden, uanset om jorden så var blandt fattige fiskere i Somalia, hvor hun arbejdede med deres adgang til markedet, og hvordan deres forhold kunne optimeres bedst muligt; blandt menneskerettighedsforkæmpere i Uganda, hvor hun hjalp med at formulere et program til støtte for organisationer, der er presset af regeringen; eller blandt fængselsbetjente i Marokko, som Julie hjalp med at etablere programmer for rehabilitering af kriminelle. Julie arbejdede med de ting, der betyder noget her i verden, og hun troede på, at forhold i verden kunne ændres. Verden er et fattigere sted uden Julie i den, og vores firma kommer til at mangle hendes faglige professionalisme, skarpe analytiske evner, kritiske sans, men lige så meget hendes høje latter, gode humør og hendes nærvær!”

*Marie-Louise Appelquist, Managing Director and Partner, Nordic Consultant Group*

“Julie og jeg mødte hinanden i 2004, da hun var ved at afslutte sine studier med et praktikophold hos Nordic Consulting Group i Tåstrup, og jeg netop var startet som partner i virksomheden. Hun spurgte, om hun kunne være med i et evalueringsprojekt, jeg skulle i gang med, og de følgende to år fungerede jeg som en mentor for Julie, mens hun begyndte det, som skulle vise sig at være et meget succesfuldt arbejdsliv. Erfaring har lært mig, at det bedste tegn på et frugtbart mentorsamarbejde er, når mentoren får lige så meget ud af relationen som sin mentee. Og det var uden tvivl tilfældet med Julie og mig. Hun var så skarp og opmærksom, og hun besad evnen til hurtigt at læse og reagere på følelser, signaler og atmosfærer – alle de usynlige energier, som understreger en relations dynamikker. Hun blev hurtigt en professionel

evaluator, og inden længe var vi et team af to ligeværdige, i hvilket jeg trygt kunne overdrage tøjerne til Julie når der var mulighed for det. Og hun var generøs med sin tid og indsats, hun beklagede sig aldrig, når vi var nødt til at arbejde over og arbejde i weekender, eller når vi skulle give lidt ekstra for at få noget færdigt. Julie havde en naturlig venlighed som dem, vi samarbejdede med, straks fornemmede. Dette betød, at hun var i stand til at skabe en atmosfære af ikke blot tillid men også samhørighed. Jeg husker, hvordan jeg på en opgave sammen med Julie i et marokkansk fængsel pludselig blev væk fra hende. Sammen med vores samarbejdspartnere begav jeg mig, lettere bekymret, tilbage ad den vej, vi var gået, og så hørte jeg hendes karakteristiske latter. Jeg fandt hende i en celle, siddende med en gruppe kvindelige indespærrede, som alle morede sig sammen med hende. Julie bad mig fortsætte besøget og samle hende op senere, hvilket jeg gjorde, på trods af be-tjentenes protester. Jeg kom ud af fængslet med data. Julie kom ud med nye venner. Og hun kunne være så sjov... sommetider, efter en lang arbejdsdag, kunne vi sætte os og få en øl, og hun begyndte at imitere mig, som opførte mig meget seriøst i et møde. Hun fik mig til at flække af grin. Da vi afsluttede mentor-samarbejdet, spurgte jeg Julie, hvad det vigtigste, hun havde lært, var? Hun svarede: 'Tag dit job seriøst, men tag aldrig dig selv for seriøst'. Hun lever videre i ånden."

*Ian C. Davies, Credentialed Evaluator, Paris (Teksten "Julie Thaarup: Joie de vivre, kindness and the art of not taking oneself too seriously" er oversat af redaktionen)*

"Jeg har kendt Julie fra før hun blev født, da hendes mor og min kone ventede sig samtidigt. Julies forældre Finn & Lone og min kone Pia og jeg mødtes i Moshi, ved foden af Kilimanjaro i 1970, hvor vi var ulandsfrivillige. Vi var meget imponerede over, at Julie i så ung en alder havde så stor vilje og empati til alt det frivillige arbejde, hun kastede sig ud i med Dansk Røde Kors, Røde Halvmåne med flere. Og som årene gik, fornemmede vi, at hun udviklede sit store organisatoriske talent. Tilfældet ville, at Julie og jeg blev kolleger i Nordic Consulting Group. De første år arbejdede Julie i Sekretariatet som studentermedhjælp. Hun blev sidenhen partner og senest bestyrelsesforkvinde for firmaet. Allerede i de første år blev Julie kaldt for 'marketingchefen', da hendes organisatoriske og kommunikative evner hjalp til, at vi vandt flere store opgaver. Jeg har arbejdet sammen med Julie på komplicerede opgaver, hvor også hendes strategiske talent var åbenlyst. Gennem årene har der været megen ros og respekt omkring de opgaver, som Julie selv stod i spidsen for – både blandt klienter og kolleger. Efter at Julie flyttede til Tanzania, opretholdt vi forbindelsen via Skype med gode faglige og personlige samtaler, også når Julie var hjemme på besøg. Julie øste gavmildt ud af

sit milde og rolige væsen, der kendetegnedes ved arbejdsomhed, stor tålmodighed, og ikke mindst et smittende vid og humor."

*Per Kirkemann, Partner & Consultant, Urban & Regional Planning, Human Resources Development*

"Min første konsulentopgave lavede jeg med Julie i det svenske rigsarkiv, hvor vi skulle identificere dokumenter til en større evaluering af det svenske samarbejde med Laos, Sri Lanka og Vietnam. I bund og grund et ret kedeligt arbejde med at trævle mange tusinde dokumenter igennem, men der var ingen som Julie, der var praktisk anlagt og gik i gang fra en ende til en anden med højt humør. Senere arbejdede Julie og jeg sammen på en evaluering af et stort uddannelsesprogram for unge i Vest- og Østafrika, hvor vi skulle lave en større kvantitativ spørgeskemaundersøgelse i seks lande for ingen penge. Julie var overordnet ansvarlig for opgaven og stod for at kommunikere med kunden og afstemme forventninger, og det var til tider en håbløs opgave. Men selv når vi var allermest pressede, havde Julie altid tid til at sparre og give sig tid til en kollega med mindre erfaring end hende selv. Hendes tilgang til arbejdet var altid konkret og praktisk, og hun var fantastisk til at servere kompliceret stof på en letforståelig måde. Det blev især relevant, da vi senere sammen skulle analysere budgetallokeringer til forebyggelse af HIV/AIDS blandt særligt sårbare grupper i det øst- og sydlige Afrika – et emne der var relativt nyt for os begge. Men ved at læse en masse, med slid og insisteren på at analysere og forstå det nye stof, klarede Julie endnu engang at gøre det meget komplekse enkelt. Julie havde en fantastisk føling med dem, hun engagerede sig med: Om det var en fattig kvinde langt ude på landet, en græsrodsaktivist, en krævende kunde/donor eller en frustreret kollega, så kunne hun altid forklare sig og kommunikere på en måde, der gjorde alle omkring hende tryk – en helt uvurderlig egenskab i arbejdet med mennesker."

*Louise Scheibel Smed, Partner & Consultant, Human Rights and Governance Consultant, Nordic Consulting Group*

"Julie og jeg landede begge tilbage i vores barndomsland Tanzania den samme måned, det samme år. Hun var født på Kilimanjaros frodige skråning, mens jeg havde boet i landet fra jeg var 3 til 7 år gammel. Vi havde mødt hinanden på antropologistudiet, hvor vi startede samme år, men rigtigt havde vi faktisk ikke mødt hinanden, før vi mødte hinanden der i Arusha, stadig hvide og lettere rødme fra solen. Hun var kommet for at bo, jeg for at starte et feltarbejde. Vi skulle forpligte os til noget nyt, og det 'noget', vidste vi godt, ville blive tegnende for resten af livet. Julies hjem i skyggen af Mount Meru oppe ad de regnforvitrede jordveje var et sted i sync med mig.

Julie var i sync med mig, sig selv og med resten af verden, virkede det som. Det første var skønt for mig, men de to andre var virkelig betagende kvaliteter. Og derfor var hun også så god at vende ideer, forløb, og spørgsmål med. Ud over at have et fagfællesskab som antropologer, købte vi en Land Rover sammen, og Julie blev min ven. Julies hjem i Arusha blev det transformerende sted på vej på og hjem fra feltarbejde. Hun må have set to meget forskellige personer: hvor den ene på vej på feltarbejde var bekymret over vejret, utålmodig, hvileløs, frustreret over papirarbejdet med tilladelser, mens den anden var nærmest hånlige mod alt andet end det feltarbejde, jeg allerede savnede at komme tilbage til. En, der søgte at presse sig ind i fremtiden, og en, der dvælede og kun kiggede ind i fortidens spejl. Julie fandt tid mellem alle deadlines til debriefing på bænken uden for huset med en kold Kili og en smøg, og hun lo og spurgte, men hun lod sig ikke rive med, og som en fantastisk kraft fik Julie fik mig i sync igen.”

*Thea Skaanes, antropolog, Ph.d., Museumsinspektør,  
Moesgård Museum*

“Jeg mødte Julie i 2012 gennem vores fælles ven Thea Skaanes. Thea havde fortalt Julie om mig og givet hende mit CV, så hun kunne kontakte mig, hvis der kom noget arbejde. Jeg havde meget svært ved at finde arbejde i den periode. I 2013 ringede Julie til mig og fortalte om en mulighed for et job som daglig leder og projektleder i en NGO, som arbejdede med mentalt retarderede børn. Vi mødtes og snakkede og tog senere sammen til jobsamtalen, og jeg fik jobbet. Jeg arbejdede for NGOen i halvandet år. Julie og jeg holdt kontakten, og sommetider gav hun mig mindre opgaver, som hun betalte mig for. Jeg husker, at jeg brugte min første løn til at købe et køkkenskab. Vi fortsatte med at arbejde sammen, og vi begyndte at få større og større opgaver, og Julie betalte mig rigtig godt. Hun lærte mig at analysere data, at kode og at fortolke resultaterne. Vi havde det virkelig sjovt sammen, vi snakkede meget, og Julie var meget hjælpsom i forhold til at sende mit CV til forskellige store virksomheder og forsøge at få opgaver, som jeg kunne være med på. Med de penge, jeg tjente sammen med Julie, lykkedes det mig at åbne en lille café. Vi havde også en opgave i Tabora sidste år, som jeg tjente nok penge på til at investere i en rishøst-maskine. Julie var den bedste ven og leder jeg har haft i mit liv, og jeg vil savne vores gode samarbejde og ikke mindst vores tradition, når vi havde afsluttet en opgave: at tage ud og spise *mbuzi* (gedekød), *ndizi* (ris) og coca-cola. Vi elskede de ting begge to. Da Julie døde, havde vi netop fået en ny, stor opgave, som vi skulle arbejde på i 2019. Det nåede vi desværre ikke.”

*Jacqueline Mushi, social worker og feltassistent, Tanzania  
(Oversat af redaktionen)*

# Fra levende dyr i stalden til kød i køledisken

## Medarbejderes erfaringer på danske gårde i forvandlingen fra dyr til mad

*Af Inger Anneberg*

De fleste danske husdyr lever i lukkede stalde, usynlige for de mennesker som skal spise dem – indtil de bliver til anonyme udskæringer i køledisken eller til andre former for mad. I denne artikel viser jeg, hvordan medarbejderne i staldene indgår i processen, når dyr transformeres til menneskeføde. Det sker blandt andet ved at oversætte dyr til tal og nogle af disse tal til lovgivning om hvad landmanden må eller ikke må udsætte dyr for. Medarbejderne i staldene skal kunne håndtere en række dilemmaer i hverdagen, mens denne proces står på. For eksempel skal de være effektive og hurtige på deres arbejdsplads, men de skal samtidig kunne knytte sig til dyrene – blandt andet for at kunne opdage forandringer hos dyret – og de skal være parate til at ændre på dyrenes kroppe.

Det er morgen i en so-stald i Midtjylland, og jeg følger med Mette, som går ned ad den smalle gang med søer i stier på hver side. Sektionen er fare-stalden, den del hvor søerne får deres unger. Stalden ser ud som de fleste danske so-stalde. Søerne står låst fast i hver sin bøjle. I bøjlen kan hun lige akkurat rejse sig og lægge sig, sådan som loven også kræver det, men ikke vende sig om. Tanken er, at ved at holde soen i en bøjle, kan pattegrisene nå at flytte sig ud til siderne, når soen lægger sig, og dermed lettere undgå at bliver klemt ihjel.

Lige nu er der stilhed, for der er fodret og søerne ligger på siden og hviler sig. Af og til grynter en af dem, og det tilkalder pattegrisene, som på lyden fra soen straks ved, at mælken nu løber til i yveret, og så skal de skynde sig, for det er kun få minutter ad gangen, at mælken er tilgængelig. Kampen om at komme til patterne er intens, og jeg er imponeret over den styrke de

nyfødte pøttegrise udviser. De har et stærkt instinkt for at finde frem til den pat, som de næste uger skal være deres favorit.

Mettes daglige job er først og fremmest her i farestalden, hvor søerne lige har fået pøttegrise. Hun vurderer blandt andet, om der er for mange grise til at soen selv kan passe dem, og hvis det er tilfældet bytter hun, så nogle pøttegrise kommer til en anden so, der ikke har helt så mange pøttegrise, eller de kommer til en ammeso, en so hvis kuld er sendt videre, fordi de kan fravænnest efter 3-4 uger og overgå til fast føde så de kan vokse sig til slagtesvin. Nu overtager ammesoen så et nyt kuld frem for at blive sendt til inseminering igen.

Mette skriver på tavlen, som hænger over soens sti, når hun ændrer i antal pøttegrise. I forvejen viser so-tavlen mange andre tal, for eksempel om det er første kuld eller hvor mange kuld soen hidtil har fået og hvor store. Mette noterer også, hvis hun behandler søerne med medicin, for eksempel hvis en so har feber i forbindelse med faring. Hun har travlt, det mærker jeg på hendes koncentration.

## Mellem succes og sårbarhed

Jeg har som antropolog på Institut for Husdyrvidenskab på Aarhus Universitet arbejdet med flere forskellige forskningsprojekter, hvor husdyret og de mennesker, der arbejder med dem, er i centrum. I et af projekterne har jeg gennem feltarbejde i staldene samt interviews undersøgt medarbejdernes erfaringer med dyrevelfærd. I et andet har jeg undersøgt landmænds, medarbejdernes og dyrlægers syn på reduktion af antibiotika-forbruget i svineproduktionen. Mette var med i projektet om antibiotika. Hun fortalte mig over kaffen, at hun var træt af, at det var så stor en del af hendes arbejde at flytte rundt på pøttegrisene. Hun problematiserede de produktionsvilkår, hun var en del af i hverdagen, nemlig at hun var nødt til at flytte pøttegrise rundt, som måske i forvejen var sårbare. Dermed øgede hun risikoen for at sprede smitte og dermed øge forbruget af antibiotika.

“Jeg tror hver gang du flytter en gris, så bliver den mere sårbar. Og jeg flytter bare rigtig mange grise, for det er jeg nødt til. Nogle mener at det går ud over immunforsvaret. Den kommer jo til en ny so i en ny sti, hvor der måske er andre bakterier. Men jeg er nødt til det. Det hænger sammen med det store antal, vi får, og det system vi har. Jeg er også nødt til at lægge for mange ud til soen, helt op til 16. Det er for mange. Den her uge har jeg prøvet med 15, det hjælper noget. Men det betyder også bare, at jeg skal lave en ammeso mere eller to .. og så går jeg bare rundt til alle de andre hold, og hvis der er en som ser dårlig ud, så bytter jeg den ud med en af de gode, jeg har på vognen. Så det er virkelig meget byt. Og byt og byt. Jamen den her uge, har jeg været helt ved siden af mig selv, fordi jeg simpelthen skal tænke så meget. Det kræver virkelig koncentration og hukommelse.”

Mettes frustration er knyttet til det, som ofte fremstilles som en succeshistorie i dansk svineproduktion, nemlig at søerne er avlet til at kunne få flere og flere unger. Antal fødte grise per år ligger på omkring 43 millioner. Ulempen er at mange pøttegrise i dag fødes ufærdige eller svage. Dødeligheden hos pøttegrisene er da også markant. Nye tal fra Aarhus Universitet i 2018 siger, at antallet af pøttegrise, der dør i diegivningsperioden er 5,3 millioner per år. De pøttegrise, som overlever, skal videre i systemet og fedes op til slagtesvin. Derfor får de maksimalt 3-4 uger med mælk hos soen, hvor ungerne hos et vildsvin i naturen først bliver fravænnet efter 3-4 måneder.



## Fra tal til lovgivning og kassekredit

Mettes pøttegrise skal altså hurtigt vænne sig til fast føde, og det har maverne svært ved at tåle. Diarré er en af følgerne, og derfor er noteringen af forbruget af antibiotika en fast opgave for Mette og alle de ansatte. Alle de mange tal, som dyret forvandles til, lægges ind i ‘e-kontrollen’ – et redskab som både viser producenten, hvordan hans omsætning er (fx antal grise per so om året, antal døde og levendefødte) men også viser branchen, politikerne og forskerne, hvor der er succes eller problemer. Nogle tal kan bruges af landmanden i møder med pengeinstituttet til at overbevise hans bankforbindelse om at produktionen/kassekredit kan udvides. Andre tal går til



myndighederne og samles i statistikker på landsplan, for eksempel dødelighed, alder ved fravæning, sygdomme eller mængden af medicin der bruges. Disse tal kan føre til, at politikerne forlanger undersøgelser/forskning, som måske senere fører til lovgivning. Dyrevelfærdslovgivning bliver i Danmark kontrolleret af staten, og på den måde vender Mettes registreringer tilbage til landmanden, men nu er grisen omformet til en juridisk virkelighed, som ejer og ansatte kan møde, hvis der kommer kontrol af dyrevelfærdsloven.

## Renselse i landbruget

Jeg har i mit arbejde med moderne landbrug brugt den franske sociolog og antropolog Bruno Latour til at forstå de paradokser, som opstår, når forvandlingen fra dyr til mad sker i et sammensurium af behov for profit, lovgivning og medarbejdernes møde med dyret. Latour taler om det moderne samfunds håndfaste skelnen mellem tro og viden, politik og videnskab, kultur og natur, mennesker og ting, og han beskriver disse modsætninger som resultater af en renselse (purification). I denne renselse filtreres de mere brogede elementer fra – og der skabes hybrider, diffuse fænomener som ikke passer ind i de modsætninger vi ellers lever med og som delvis dækker over dem. I landbruget opstår der hybrider, når for eksempel dyr omformes til tal, der viser hvor stor en eksport vi har af svinekød, eller når landbruget i reklameøjemed forsøger at sælge sine kulturelt forarbejdede produkter som 'naturlige'. Det moderne liv i staldene er illustreret ved, hvordan dyr er adskilt fra mennesker (og dermed kan gøres til et objekt for profit eller en maskine), men hvor det samtidig er inhumant at lade dyr lide. I takt med at vores moderne velfærdssamfund har minimeret lidelse for mennesker, er der blevet plads til også at lade dette ske for dyrene.

Hos medarbejderne i staldene betyder det moderne staldliv blandt andet, at de skal indgå i en regulering af sig selv – de skal kunne ændre på grisens krop, som jeg viser i næste afsnit. De skal også kunne påføre kalven smerte og ubehag, alt sammen for at sikre at dyret kan blive til menneskeføde i bestemte staldsystemer. Og samtidig skal de passe på med at vise sentimentalitet omkring dyrene.

## Modvilje, overgivelse, tilvænnning

For medarbejderne er det altså en del af hverdagen, at dilemmaer står i kø, når tæmningen af dyrets krop, behov og personlighed finder sted. I en so-stald møder jeg Carsten, som passer 600 søer og mange hundrede pattegrise i en mellemstor produktion. I stalden overværer jeg, hvordan han på dag tre i pattegrisenes liv kastrerer hangrisene, fordi man i Danmark ikke vil risikere at slagte ikke-kastrerede grise, hvis kød kan udskille en ubehagelig vammelig lugt, når det steges. I samme runde skærer Carsten et stykke af grisens hale, fordi svineproducenterne har erfaring for, at grisene ellers risikerer at bide i hinandens haler og få sår og smerter. Den risiko kan blandt andet opstå, fordi de nysgerrige grise går tæt sammen og har for lidt at beskæftige sig med. På et næsten bart spaltegulv kan de ikke komme til at stikke trynen i noget og rode, som det ellers er grisens natur. Mange andre aspekter kan få grisen til at interesse sig for stifællernes haler: Er grisen stresset? Er der træk i stalden? Er der noget galt med foderet, så mavepine får grisen til at reagere?



Carsten taler om, at han egentlig slet ikke synes, det er i orden at ændre på dyrets krop.

“Der er jo en grund til at de er skabt som de er, tænker jeg. Og så gælder det om at lave mindst muligt om på det, for jeg kan godt mærke, at det er træls, vi skal gøre det”.

Er det noget I diskuterer med hinanden som medarbejdere eller med ledelsen?

“Nej, egentlig ikke. Altså, jeg kan jo ikke få ført nogle igennem. Det (arbejdet) er jo stillet an på den nemmeste måde, og grisene trives jo også, de vokser jo pænt og sådan”.

Citatet viser, at Carsten har opgivet at ændre på den del af arbejdsprocessen, som han er led og ked af, for det er ikke noget, han synes, han kan ændre på ene mand, og han har ikke nogen at drøfte sine tanker med. Som jeg ofte så det hos medarbejderne, har han vænnet sig til at påføre dyrene smerte, fordi det nu engang er “stillet an” sådan, og han synes også dyrene vokser og trives på trods af eller måske netop på grund af de mange forskellige indgreb, som hører med til hverdagen.



Nogle medarbejdere håndterer problemet med at påføre grisene smerte med en forklaring om, at det måske ikke er så slemt for grisene. Af ældre landmænd har de fået fortalt, at grisen ikke har et smertecenter den første uge af livet. Andre synes ikke grisen virker smerteplaget, når den sættes ned i stien igen, efter at der er skåret i dens krop. Andre forklarer, at ja, de er overbevist om at dyret føler smerte, men hvis de er hurtige og dygtige til deres arbejde kan de reducere smerten. Meget må man lære at leve med, hvis man vil beholde jobbet, og noget af det handler om at overvinde sin modvilje.

## Egne veje, effektivitet og arbejdsvilkår

I processen, når dyret bliver et produktionsdyr, skal det reguleres på alle mulige måder, via kroppen, via foderet, via de stalde de går i og gennem medarbejderens indsats. Om den proces fortæller flere medarbejdere, at de forsøger at finde deres egne veje, som gør, at de kan forsvare deres arbejde, men samtidig er de altid underlagt en række arbejdsvilkår, hvor tid og effektivitet spiller en stor rolle. For eksempel fortæller Marie, ansat på en svinegård, at hun vægter at bruge tid til at tildele lidt ekstra halm til søer, som virker frustrerede og bider i inventaret. Uden denne ekstra tid, som det tager, ville hun ikke trives – og grisene skal faktisk ifølge loven have noget at rode i og beskæftige sig med, men om det er halm kan producenten selv afgøre. Det kan også være en træklovs i en kæde hængt op på stiens væg. Marie har været på gårde, hvor det ikke blev prioriteret at give halm, fordi det tog for lang tid, men hun har siden skiftet job for at

finde et sted, hvor hun ikke var underlagt det samme konstante tidspres eller krav om effektivitet, som hun ikke synes gav hverken hende eller dyrene god velfærd. Ved at se efter om den enkelte so mistriives, oplever Marie at hun har et blik for soens behov og dermed også for sine egne behov som menneske.

Spørgsmålet om tid og effektivitet går igen på en kvæggård, hvor jeg i nogle dage går med på morgenmalkeholdet. Klokkeren er fem, når jeg møder i efterårsmørket, og jeg kan høre malkemaskinernes summerende rytme og se lyset i en sprække i porten. Jeg skifter hurtigt til kedeldragt og støvler i et forrum, hvor medarbejdernes tøj og fodtøj står eller hænger i et virvar mellem spande, køleskab og knager, opslagstavle med instrukser og et bord med en computerskærm, hvor den enkelte kos data er synligt.

I malkegraven, hvor jeg er i øjenhøjde med bagben og yvere på 24 køer, 12 i hver side, er to mand i gang med døgnets første ud af tre malkninger, mens en tredje går ud blandt de køer, som endnu ikke er malket og sørger for, at næste hold af de i alt 400 malkekøer er parat. Radioen spiller høj musik, og jeg må råbe før de får øje på mig. Nu er jeg kommet her nogle morgener allerede, og de kender mig. Jeg får straks lov at gå til hånd hos Adam fra Eritrea, som er eneste ikke-rumænske ansatte, høj og kraftig og med et larmende, smittende humør, når han forsøger sig med rumænske brokker. Med mig afprøver han sit danske, men ofte slår vi over i engelsk. Han er klar over, at jeg er klodset. Jeg finder fint ud af at vaske yvere med de varme klude, men når malkemaskinekoppe skal sættes op på yveret er det svært, min foretrukne venstrehånd virker kejtet og gør, at jeg får givet de fire slanger med

sugekopperne et forkert vrid. Gang på gang må han hen og hjælpe, fordi sugekopperne falder af igen og dingler i deres snor lige over gulvet, mens koen flytter uroligt og nervøst på bagbenene.

Pludselig er vi alene, for Micky, den anden medarbejder, er gået over i en sidebygning, hvor de drægtige køer befinder sig. En af dem har lige fået en kalv – og jeg gør tegn til Adam, at jeg smutter efter Micky for at se hvad der sker. Micky har allerede samlet den våde, vakkelvorne kalv op og holder den fast mellem benene. Den er smurt ind i sand og blod, og han trækker kalvens hoved bagover og åbner dens mund med en hånd. Hurtigt og smidigt presser han med den anden hånd et langt smalt rør, en sonde ned i dens mund og vi-



dere ned gennem spiserøret. I en beholder, som hænger ved siden af på et stativ, er råmælken, og nu får kalven 3-4 liter i maven. Uden råmælken får den et dårligere immunforsvar, men at få mælken direkte ved at patte ved koen sker for de færreste kalve i dag. Bagefter lægger Micky kalven i en trillebør og kører den over til kalvhytterne, hvor den lægges ind i en bunke halm.

“Er det ikke svært? Det med at lægge sonden i halsen?”, spørger jeg (vi taler engelsk sammen) og Micky forklarer at jo, det kan godt gå galt, for med sonden kan man skade kalven: “Jo, vi kan risikere at slå den ihjel. Den kan få mælken i lungerne,“ siger han. Han ville foretrække at give kalven råmælken med en flaske, men er blevet oplært i, at han skal bruge sonden. Jeg spørger om han har diskuteret det med kollegerne?

“Nej, det er jo ikke os, der laver reglerne. Og med sonden er det langt hurtigere. Hvis vi er to, der malker og en af os skal gå fra og tage os af den nyfødte kalv, så har man ikke tid til at give den mælk med en flaske. Det tager virkelig lang tid. Vi skal øremærke kalven, desinficere navlestrengen, give den mælk og flytte den i boks, og så er sonden altså mere effektiv (...) og folk her på gården har jo haft kvæg i mange år. De har haft nok tid til at bestemme, hvad der er godt og hvad der er dårligt..”

En af hans kolleger, Francis, siger om det at bruge sonde, at han på sin vis helst så kalven patte ved koen, men straks efter at han har sagt det, ændrer han vinklen og beskriver det som gammeldags og umuligt, hvis man vil drive en forretning.

“At kalven patte ved koen...det er jo selve livet. Det repræsenterer livet. Det er sådan det bør være. Jeg tror, det er bedst for kalven og for moderen. Det er ikke godt for koen, at vi tager kalven, men det ville omvendt være en dårlig forretning at lade den blive. For det er jo hvad det er i sidste ende, forretning. Det er jo ikke velgørenhed, det her, det er den brutale virkelighed”.

Er der noget du ikke ville acceptere at gøre?

“Vold. Vold mod dyr. Sonde til en kalv er ikke vold (...) Når en kalv er nyfødt, og selv om vi holder den fast, så er det jo for dens egen skyld. Vi må undgå at sonden går forkert. Jeg har været på gårde, hvor man gav råmælken med en sutteflaske men det her er mere effektivt. Ja, det skaber ubehag, men de er for unge til at blive traumatiserede. At lade kalven patte ved koen er fra forrige århundrede. Gammeldags. At give sonde er fra vores århundrede”.

## Det naturlige dyr

Spørgsmålet om, hvad der er dyrets ‘natur’, og hvilke hensyn man som ansat skal tage til et dyrs behov, kommer ofte op i samtalerne med medarbejderne. ‘Naturlighed’ er, når man spørger os som forbrugere i diverse undersøgelser, af stor betydning for, hvordan vi synes dyr skal have det, før vi vil spise dem. Køerne skal på græs, grisene skal gå udendørs og rode i jorden, høns og slagtekyllinger skal kunne komme ud af de store haller for at skrabe eller støvbade. Men hos nogle af medarbejderne hører jeg, at ‘naturlighed’ konstant er til forhandling – begrebet bliver forstået i lyset af deres praktiske erfaringer og i en kontekst af krav om effektivitet i hverdagen. Som eksemplet med sondefodring af kalve viser, kan man godt på en og samme tid mene, at sondefodring er unaturligt og alligevel gå ind for det, fordi det er effektivt. At det i loven er forbudt at sondefodre kalve per rutine kommer ikke op i vores samtale. Medarbejderne håndterer dagligdagen efter, hvad de er op-

lært i er bedst for kalven, og hvad de selv kan håndtere rent tidsmæssigt. Loven spiller her en mindre rolle, for uanset hvad er det ikke muligt for en inspektør fra Fødevarestyrelsen at kontrollere, om kalvene er sondefodrede per rutine eller om det kun sker for en enkelt svag kalv i ny og næ.

## Den hemmelige nærhed

Senere, i en anden kvægstald, trækker den ansatte, Niclas, mig til side. Han vil vise mig en særlig malkeko, som han har givet navnet Rositta. Den ko, forklarer han, kan noget specielt. Den ved nemlig, hvornår *han* har det skidt, og så kommer den til ham og lægger hovedet på hans skulder som trøst. Den reagerer også med uro og sorg, når dens venner blandt køerne føres til slagt, siger han. Rositta ligner ikke de andre. Den er mere rødlig og lavbenet og han viser hende frem med stor ømhed. Men Niclas har holdt det for sig selv, at han har en favorit-ko. For hvis Rositta en dag skal slagtes, ikke giver mælk nok eller ikke kan blive drægtig vil han ikke vise, at netop den ko betyder noget særligt for ham.

At opnå nærhed til dyrene er vigtigt for dyrenes trivsel, forklarer flere medarbejdere. Du kan ikke få føling med dem og opdage for eksempel mistrivsel, hvis du ikke ser dem. Nogle gange er travlheden og effektiviteten din modstander. Andre gange er det en frygt for at virke sentimental. William, en polsk medarbejder, viser mig billeder af hans yndlingsgris, en lille strithåret gris med dværgvækst. Han gemte grisen i en stor slagtesvinebesætning mellem de andre grise i lang tid. For midt mellem de tusindvis af ens slagtegrise, havde han brug for den lille, mærkelige dværggris til at le over, tage billeder af, skabe relation til. Han var klar over, at opdagede ejeren den, ville

den ende som grill-gris, hvad da også skete til sidst. Men billederne havde han endnu.

## Når modsætninger mødes

Tilknytning til dyret samtidig med effektivitet er en rød tråd når medarbejderne arbejder med at forvandle dyr til kød. Den danske antropolog Adam Veng har i sit speciale fra 2018 været på feltarbejde på tre forskellige svineproduktioner. Hans analyse viste blandt andet, hvordan svineproduktionen i Danmark, uanset om den er økologisk eller konventionel, er centreret omkring et ethos af optimering. Gennem sit feltarbejde viste han, hvordan svineproducenters konstant forsøger at optimere deres produktion. Det kræver, at ejere og ansatte vælger at udvikle sig selv mod nye attituder og egenskaber for at kunne producere kapitalistiske varer til neoliberale markeder. I optimeringens navn må ejerne balancere og prioritere centrale værdier i produktionen, og når ansatte skal gøre levende grise til salgbare varer, må de i praksis lære at tænke på dyrene som "produktionsgrise" frem for som vanlige grise.

I mine møder med medarbejderne har jeg således set, hvordan medarbejderne i praksis må lære at oversætte dyret til produktionens logik, og jeg genkender Vengs analyse af det ethos af optimering, som opstår i husdyrproduktionen.

Men samtidig er der en bevægelse den anden vej, som kan læses som en omsorg for det enkelte dyr midt i produktionens logik og dermed også en omsorg for sig selv som menneske. Jeg kan se en trang hos medarbejderne til at udtrykke og tale om nogle af de dilemmaer, som opstår i hverdagen, når et dyr bliver et produkti-

onsdyr, som bliver til kød. Skal de gå med til at ændre på dyrets krop? Hvad er meningen med at bytte rundt på pattgrisene i et væk? Hvordan kan jeg skaffe mig tid til at give frustrerede søer en ekstra håndfuld halm? Hvem kan jeg fortælle, hvordan det er at mærke koen Rosittas store tunge hoved trøstende på min skulder? I en videre analyse ville jeg nok dykke nærmere ned i det aspekt, at medarbejderne skal kunne rumme *alle* de mange dyr, hvis de skal drage omsorg for dem, men der er også visse dyr de knytter sig mere til end andre.

## Forslag til videre læsning

Anneberg, Inger og Nils Bubandt (2016). Dyrevelfærdsstaten. Grisens Krop, velfærdens historie og selve livets politik i Danmark. *Velfærdsstaten 2. Tidsskriftet Antropologi* nr.73, 2016: 111-136.

Anneberg, Inger, Nils Bubandt og Mette Vaarst (2013). Pigs and profits: hybrids of animals, technology and humans in Danish industrialised farming. *Social Anthropology* 21, 4 (542-559) 2013.

Medarbejdernes erfaringer med samt syn på dyrevelfærd i dansk husdyrproduktion. DCA-rapport nr. 105, 2017. <http://web.agrsci.dk/djfpublikation/index.asp?action=show&id=1247>.

Veng, Adam (2018). "Det system, vi er under, det skal vi sørge for er optimalt." Etik, tid og økonomi i optimering af moderne dansk svineproduktion. Kandidatspecialeafhandling ved Institut for Antropologi, Københavns Universitet.

Alle fotos er taget af forfatteren.



### Om forfatteren

Inger Anneberg er journalist, master i sundhedsantropologi og ph.d. i kommunikation om dyrevelfærd. Hun er ansat som seniorforsker på Institut for Husdyrvidenskab på Aarhus Universitet i Foulum. I sin forskning beskæftiger hun sig med relationer i landbruget mellem landmænd, ansatte og husdyr samt med både danske myndigheders og EU's rolle i forhold til dyrevelfærd.



# Det brankede

## Tanker om grillpølsen

Af Susanne Højlund & Bodil Selmer

Når sommermånederne nærmer sig, rykker grillfolket i Aarhus ud i parker og på strande. Læsset med madkurve, engangsgrill og tæpper indtager unge par og børnefamilier byens grønne pletter. Aarhus Kommune har set trenden og sat store griller og særlige affaldsspande til gløder op. På de gode aftener kan der være så mange mennesker, at det er svært at finde en plads. Lugten af røg og mad breder sig, børn løber legende rundt, og der lyder en stille summen af mennesker.

Hvad er der på færde? Vi blev nysgerrige på fænomenet og iværksatte et minifeltarbejde sammen med seks studerende. Udgangspunktet for projektet var en interesse for, hvordan aarhusianerne deler det offentlige rum som 'spisestue'. Vi spurgte til, hvad det at spise i det fri betyder for smags- og måltidsoplevelsen, og hvordan det fælles urbane rum deles og forhandles. De studerende fordelte sig på tre ofte benyttede grillsteder i Aarhus: Mindeparken, Moesgård Strand og Mølleparken og undersøgte, hvem der griller, hvad de medbringer til måltidet, hvem der passer grillen, og hvordan de finder den gode plads til at sidde og spise.

Vi fik nogle interessante observationer og feltnoter retur. Bl.a. blev det tydeligt, at der var forskellige måder at indtage rummet på, tilsyneladende afhængigt af etnisk tilhørsforhold. Familier med arabisk eller tyrkisk baggrund kom ofte i tre generationer med meget udstyr, flere forskellige retter anrettet på duge udbredt på græsset og hyggede samtidig med vandpiberygning. De etnisk danske grillere var derimod ofte unge, der som regel dukkede op i små vennegrupper eller som par, og de medbragte kun et minimum af udstyr.

I denne artikel bygger vi udelukkende på dele af den empiri, som blev skabt under feltarbejdet. Vi fokuserer på de danske grillere, og på den tendens – som en af de interviewede udtrykker sådan: "Pølsen skal der altid til". Igennem samtaler og observationer og de studerendes egne grilleksperimenter blev det nemlig tydeligt, at pølsen har en særlig status i den etnisk danske grillpraksis i Aarhus. Ikke blot pølsen i sig selv, men også dens tilberedning indtager en særlig status. Den skal helst være branket: "Og den må godt være brændt....ja, den må godt være sådan fuldstændigt brændt i stykker," fortæller en af informanterne, og en anden uddyber: "Alt lavet over åben ild –

det er godt [...]. Maden får grillsmag – og duft [...]. Grillsmagen, det er et vidt begreb – det er det, der fremkalder kræft. Det der ‘brændte’.”

Midt i en tid med meget fokus på sundhed, mad, bæredygtighed og kødforbrug udforsker vi, hvad der ligger i denne danske hyldelse til grillpølsen og det brankede. Og vi reflekterer over det at grille i det fri, ikke på madlavningen på terrassens Weber-grill men på det særlige fænomen at grille pølser i bynære rum.

## Ud i det fri

Under feltarbejdet har vi lagt mærke til, at en række ting afgør, hvornår folk griller f.eks. på Moesgård Strand. Først og fremmest kommer folk, når det er godt vejr. Der skal være solskin, gerne en blå, skyfri himmel og temperaturer, der ligger mellem 20 og 25 grader. Det gode vejr er en af de primære grunde, folk angav, da vi spurgte dem, hvorfor de har valgt at grille netop den dag, vi kom forbi. Som en informant udtrykker det: “Vejret. Ellers var man jo ikke taget herud. Hvis det var normalt septembervejr...”

Hvorfor flytter man måltidet ud i byrummet, parkerne eller på stranden? Mange af vores informanter lagde vægt på at komme “ud i det fri”. De undersøgte grillsteder er forskellige typer af urbane rum, forskellige versioner af ‘ude i det fri’. Mølleparken er et lille grønt område i midtbyen omgivet af trafikerede veje, Mindeparken er en stor park i den sydlige bydel, tæt på Marseliskovene og med en flot udsigt over Aarhus Bugt. Moesgård Strand ligger otte km syd for byen i store skovområder, men med åbne græsarealer, hvorfra solen forsvinder sent. Jo længere væk man kommer fra midtbyen, jo længere kommer man derfor “ud i naturen”. Når man spørger grillerne på Moesgård Strand, hvorfor de valgte netop dette sted, refererer de til ønsket om at komme “helt ud i det fri”, ud i den natur som man finder ved Moesgård Strand – især udsigten til vand og strand.

Moesgård Strand føles åben, her er der “højt til loftet” modsat Aarhus Midtby, som omgiver mange grillere til daglig: “Det var for at komme lidt ud af byen [...]. Det er et lækkert sted, det er svært at definere, kig jer omkring [...]. Der skal være noget skov eller lignende, som der er her, tror jeg [...]. Der skal være sådan nogle buske i det mindste, noget der minder om noget skov eller sådan noget, bare så det giver sådan en følelse, synes jeg. [...] Det er jo for at komme væk fra det normale, et eller andet sted [...] – byen, arbejdet og skolen og alt det der”, fortæller to mænd først i trediverne.

Men det er ikke nok at komme ud i naturen, også andre forudsætninger skal være opfyldt før, Moesgård Strand indhyles i røgen fra de mange grillgæster. Det gode vejr er som nævnt en vigtig forudsætning. Der skal være solskin og høje temperaturer. Men godt vejr er i sig selv ikke helt nok. For uanset vejret viser vores observationer, at flest griller i weekenderne, og også hverdagene har forskellig intensitet. Meget få griller på mandage og tirsd-

ge. Fra onsdag og frem kommer der stadigt flere besøgende, inden det kulminerer i weekenden. Når alle disse komponenter er tilstede; et tilgængeligt uderum, de rette ugedage og passende vejr, så mangler kun en enkelt ingrediens: pølsen.

## “Jamen, der skal være pølser”

Når kalenderen viser forår, og vejret viser sig fra sin rette side, mangedobles pølsesalget i Danmark. En af de store pølseproducenter *Tulip* har ligefrem et internt *pølsometer*, som i sommermånederne er et redskab til at justere pølseproduktionen ugentligt i forhold til vejrudsigten. Det forstår man godt, når man hører vores interviewpersoner fortælle om pølsens betydning. Her et par kusiner sidst i tyverne:

“Hver eneste gang familien er sammen, altså hele familien, og det er godt vejr, så bliver der tændt en grill. Og så er der altid pølser på [...]. Ja, pølser det er meget vigtigt. Pølser, det.. Der skal være pølser [...]. Det er bare ren tradition. Det hører bare til. Det er sådan ligesom at gå glip af julen. Uanset hvor meget der har været på grillen inden, så skal man lige slutte af med en pølse. Uanset hvor meget man har spist, og selvom man bare har megaondt i maven, så skal man bare lige have den pølse! Det er virkelig vigtigt.”

Mange nævnte, at kulgrill er det eneste rigtige – ikke gas eller el. Smagen af kul sammen med duften af røg blev fremhævet som en smagsoplevelse, man ikke kan få hjemme i køkkenet. Og så fremhævede flere den multisensoriske oplevelse, som det at grille udenfor, kan give. En mand fortæller: “Det at lave maden er ikke som et projekt, der skal overstås, så man kan få noget i hovedet. Det er mere, at man har en udsigt, og man kan nyde det, mens man venter på, at maden bliver færdig.”

Det ser altså ud til, at grillning kan tilbyde en særlig smagsoplevelse, som man ikke selv er herre over, men som har at gøre med både udsigt, røgduft og samvær. Men grillpølsen er ikke kun en smagsoplevelse. Tilberedning og spisning udgør en form for totaloplevelse, der har rødder til “urmennesket”, som en af informanterne siger: “Jeg tror, at der bliver aktiveret et eller andet urmenneske i os. Når man griller, kommer der lidt mere brand over det, noget bål over det. Så det er en anden oplevelse, synes jeg. Fordi der bliver aktiveret et eller andet i én.” Også det ukontrollerede – både i madlavningsprocessen og i smagen, blev kommenteret som et gode: “Hvis man er derhjemme, så ‘våger’ man over gryderne, og maden smager normalt og ‘som det skal’. Her har man mindre kontrol over tilberedningen, og så er man lidt mere ‘uuuuhm’”.

Når man griller i det fri er selve maden måske enkel, men der er intet enkelt over hele situationen med at rykke madlavningen ud i det fri og det generelt stigende salg af convenience food påvirker ikke salget af pølser i

grillsæsonen. Selvom vi i almindelighed bruger mindre og mindre tid på madlavning, så peger den udbredte brug af grill på, at vi stadig er optaget af selv at tilberede maden.

## Det rå, det kogte og det brankede

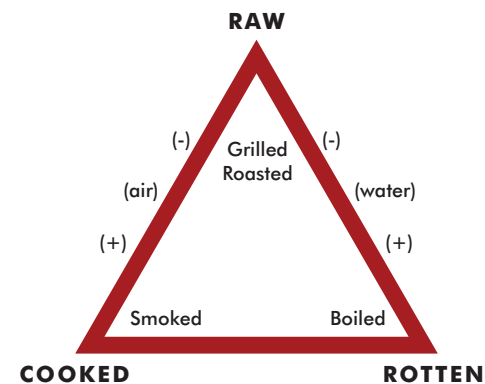
“Ligesom myter er mad god at tænke med” er et citat både madforskere og kokke internationalt tilskriver Claude Levi-Strauss, som regel med en upræcis henvisning til første bind i *Mythologiques – Le Cru et le Cuit* (Mytologier – det rå og det kogte). Ifølge Levi-Strauss er madlavning – i lighed med sprog – en universel menneskelig aktivitet, for alle samfund tilbereder på en eller anden måde en del af deres føde.

Vi har ladet os inspirere af udsagnet om, at grillning aktiviterer “urmenesket” og af Levi-Strauss’ berømte artikel om Den Kulinariske Trekant, hvor han tager læseren med på en strukturalistisk tour de force gennem binære oppositioner som rå:kogt og ild:vand. Hypotesen er, at madlavning forudsætter et trekantet semantisk felt bestående af det rå, det tilberedte og det rådne. Det rå (*le cru*) udgør det neutrale udgangspunkt for al tilberedelse af mad, mens de to andre former indebærer, at det rå bliver ændret. Det tilberedte (*le cuit*) er en kulturel transformation, mens det rådne er et resultat af en naturlig transformation. De tre elementer er indholdstomme i den forstand, at kun en konkret undersøgelse kan fortælle os, hvordan man laver mad i et givent samfund, og hvad man forstår ved det rå, det tilberedte og det rådne. Tænk bare på hvordan rå fisk indgår i det sofistikerede japanske køkken. Kan den kulinariske trekant gøre os klogere på, hvordan den brankede grillpølse indgår i dansk madkultur?

Ud fra den grundlæggende kulinariske trekant peger Levi-Strauss på flere måder, hvorpå det rå kan transformeres. Tilberedelse kan ske i vand eller i luft, dvs. ved kogning eller ved at riste/grille. Selvom begge disse former indebærer en slags tilberedelse og derfor er en kulturel transformation, er grilning, ifølge Levi-Strauss, nærmere natur. Den grillede mad er nemlig i direkte kontakt med ild. Kogning indebærer derimod en dobbelt mediering mellem ild og mad. For i tillæg til vand kræver kogning også en slags beholder som f.eks. en potte eller en gryde, der er kulturelt fremstillet. Udsagn fra informanter peger i samme retning som Levi-Strauss’ analyse. Informanterne omtaler samværet omkring grillen og den langsomme tilberedning på måder, der leder tanken hen på urmenneskets samvær omkring bålet. Tiltrækningen ved grillning ligger blandt andet i at det er en tilberedelsesform, der opleves som nærmere det autentiske og uciviliserede. Nærmere naturen, nærmere urmennesket, nærmere ilden.

Levi-Strauss fortsætter sin gennemgang af forskellige transformationer f.eks. i forhold til om tilberedelsen sker langsomt eller hurtigt, er tæt på eller langt fra ilden eller i hvilken udstrækning der anvendes redskaber og

beholdere. Han diskuterer oppositionernes betydning i forhold til andre oppositioner: mænd:kvinder, det vilde:det tæmmede, ude:hjemme. Til sidst når han frem til en udviklet kulinarisk trekant:



Det ristede udtrykker ifølge Levi-Strauss tvetydigheden i det rå:det tilberedte (*Le cru et le cuit*) og natur: kultur. I forhold til den grundlæggende opposition mellem natur og kultur er det ristede på naturens side både i forhold til tilberedelsesmetode – uden brug af redskaber og i direkte forbindelse med ilden – og i forhold til resultatet, hvor det ristede ofte er rå indvendigt og brændt udvendigt. Den karakteristisk passer godt med en branket grillpølse.

Kan vi komme de transformationer nærmere, der gør grillpølsen – et industrielt produceret, fedtholdigt, stærkt bearbejdet svinekøds-produkt ofte af lav kvalitet – til en værdsat fødevarer? I en artikel “Det rå og det rådne: Punk køkkenet” undersøger Dylan Clark køkkenet hos punkerne i The Black Cat Cafe i Seattle i 1990’erne og ser deres særlige brug af fødevarer som en ideologisk kritik af kapitalisme, forbrugerkultur, miljø-ødelæggelser og af patriarkatet. Af politiske og ideologiske årsager betragter punkerne

fødevarer, der enten er stærkt industrielt forarbejdede eller eksklusive og dyre produkter fra småproducenter, som uspiselige og uacceptable. Men begge typer fødevarer kan transformeres til spiselige fødevarer. Det sker enten ved at blive “skraldet”, altså hentet op af supermarkedernes affaldscontainere eller simpelthen ved at blive stjålet fra de eksklusive butikker. Disse processer renser så at sige fødevarerne og gør dem spiselige.

Ved at blive tilberedt over ild, ude i naturen, væk fra hverdagen, i fællesskab med andre, af-civiliseres og transformeres pølsen. Den bliver ikke bare spiselig, men en metafor for det egentlige måltid – samværet med andre fri for konventioner og moral.

## Mere end bare at spise

Mange af de interviewede fortalte om betydningen af at være væk fra hjemmet, og ordet ‘frihed’ gik igen. Som vist var det en generel oplevelse af at føle sig frigjort fra arbejdet, “fra alt det, man skal nå derhjemme”, og fra de idealer, man normalt søger at efterleve gennem madlavningen:

“Det der med at man bare skal vente på, at maden er færdig. Der er ikke sådan stress om, at det hele bare skal være perfekt. Det er okay at få en kold pølse eller et eller andet... For det er hvad der sker, når man griller”

Grillning er noget, man gør sammen med andre: “Ingen kunne finde på at grille alene – at sidde med take-away eller en bog alene i parken er OK, men aldrig at grille,” fortælles det. En anden siger: “Jeg tror faktisk, hvis jeg så nogle, der sad og grillede alene, så ville jeg nok kigge lige en ekstra gang. Det er nok fordi, det er en ting,

man er vokset op med: man gjorde det for at være sammen. “Jeg kunne aldrig finde på at være hernede alene med en grill,” siger en anden understreger, hvordan man væk hjemmefra får tid til at være sammen og snakke sammen på en anden måde.

At grille ses altså som en social handling. Men ikke bare det. Når man griller i det fri udstrækkes måltidet i tid og rum: samværet omkring både tilberedelse og indtagelse af maden gør grillning til noget helt særligt, en begivenhed hvor man kan distancere sig til hverdagen. En af informanterne udtrykker det således: “Formålet er at komme væk fra normaliteten, væk fra byen, arbejdet, skolen og alt det...”



Det traditionelle måltid, som er opdelt i forskellige tids- og rumlige faser fra indkøb til madlavning til spisning omkring et dækket bord, indebærer en mængde rutiner, forventninger og normer om god mad, arbejdsdeling, bordskik og en bestemt type samvær. I hverdagens arbejds-, skole- og planlægningsstress er måltidet en del af en stram kalender, samtidig med at der er mange krav til kvalitet og sundhed. På en grillaften på stranden eller i parken opløses alt dette, selv køkkenredskaberne får en anden status: “Vi skærer brødet over med et kreditkort. Det handler om at være sammen, ikke om maden,” fortæller en kvinde.

Det brankede kan ses som et symbol på dette brud med hverdagens mange krav: “På en måde er maden nødt til at være lidt dårlig, når du griller. Brødet skal være brændt og pølserne sprækkede. Selv det, du finder uacceptabelt derhjemme, når du griller, ja, så skal det bare være sådan.” Måske er denne

grillpraksis en kommentar til de aktuelle madtendenser i samfundet, der peger på sund ernæring, bæredygtighed, madlavning fra bunden og bevidsthed om tilsætningsstoffer. Den brankede pølse indeholder intet af dette. Snarere omvendt. Men den brankede pølse kan samle danskerne om et modmåltid, den repræsenterer en antistruktur, hvor vi minder hinanden om at det sociale er vigtigere end at stræbe efter den perfekte mad serveret i en perfekt tidsplan, som pointeret her af et yngre par: “Grill er jo også mere omgivelserne og [det at være] udendørs og selskab. Et måltid er jo ikke bare et måltid. Man spiser, nyder og har samvær og sådan. Det er mere end bare at spise.”

Tak til de daværende studerende Bianca Nielsen, Mie Kusk Søndergaard, Amalie Palle Petersen, Anna Raahauge, Anita Kjær, Kristina Skau.

Studenterprojektet blev designet og gennemført i samarbejde med professor Peter Ian Crawford, Tromsø Universitet (daværende lektor på Afd. for Antropologi).

### Forslag til videre læsning

Levi-Strauss, Claude (2014, [1966]): *The Culinary Triangel*. In: Carole Counihan and Penny van Esterik (eds): *Food and Culture. A Reader*. Third Edition. New York: Routledge/Taylor and Francis.

Dylan Clark (2004): *The Raw and the Rotten: Punk Cuisine*. In: *Ethnology*, vol. 43, No. 1, pp. 19-31.



#### Om forfatterne

Susanne Højlund er lektor i antropologi ved Aarhus Universitet. Hun underviser i madkultur og leder *Centre for Food Culture Studies*, som arbejder bredt med at udvikle og formidle antropologisk madkulturforskning. Hun er del af det tværdisciplinære center *Smag for Livet* og arbejder her bl.a. med kokkelevers smagsforståelser.

Bodil Selmer er lektor i antropologi ved Aarhus Universitet. Hun forsker bredt i danske forhold, og er optaget af at udvikle måder, der kan inddrage studerende i forskning.

# Et Etnografisk øjeblik

## Rane Willerslev: Øjeblikke mellem verdener

Fortalt til Anders Emil Rasmussen

“Som antropolog, fordi du lever så længe med de her mennesker, og du lever så intenst med dem over en lang periode, så er det klart, at du begynder at forvandle dig selv. Du begynder egentlig at opfatte verden på måder, som ligner den måde, de opfatter det på. Og det gælder jo også overnaturlige ting.

De mennesker, jeg studerer i Sibirien, tror jo på ånder. De er jo virkelige for dem. De lever i landskabet og er en del af deres verden. Når man kommer dertil først, så tænker man måske: “hvad i alverden er det her for noget?” Men som tiden går og du bliver mere og mere en del af deres verden, og du spiser som dem, du arbejder som dem, du slår på tromme sammen med dem, når de holder shamanistiske ritualer og så videre, så begynder du faktisk at møde ånder.

Der var for eksempel en specifik seance, hvor der var en fyr, der var død. Han var blevet knivstukket. Og efter de her Tjuktjier, som den her befolkning hedder, efter deres ritualer, så skulle han brændes på et bjerg. Og det blev han så, efter alle kunstens regler. Og i den forbindelse tager man rød fluesvamp, der virker som et euforiserende stof. Det havde jeg så også gjort. Og så havde jeg lagt mig tilbage i mit lille hummer nede i landsbyen. Men så klokken tre om natten var der nogen, der bankede på min dør. Jeg spørger på russisk, hvem det er. Og så svarer han: “det er mig Vojen, det er mig Vojen”. Og det var altså ham, vi lige havde brændt oppe på bjerget! Jeg må indrømme, at jeg turde ikke åbne døren. Det turde jeg ikke, fordi jeg tænkte, at måske forfølger den døde mig! De døde betragtes som dybt farlige, fordi hvis de ikke bliver sendt rigtigt afsted, så kan de udvikle sig til en såkaldt *ke'let*, en ond ånd.

Her kan man sige, at det er nogle af den slags oplevelser, som jeg tror, antropologer i virkeligheden ikke taler meget om, og man skriver ikke om dem. Fordi man ikke rigtig ved, hvad man skal gøre ved dem. Det er jo en slags overnaturlige oplevelser, men som jo i virkeligheden er et resultat af, at du er blevet så meget suget ind i den verden, ind i det du studerer, at grænsen mellem dit eget selv og det nye selv, du har udviklet i felten, det forsvinder. Dit verdensbillede bliver faktisk omformet af deres verdensbillede. På mange måder er det et sundhedstegn, efter min mening, fordi det er jo en



Foto: Rane Willerslev.

forudsætning for, at antropologen kan forstå, hvad der foregår i det samfund, det er at han eller hun omdanner sin egen krop og sit selv i billedet af de her mennesker, han eller hun studerer. Men det betyder jo altså også, at man både i sin bevidsthed og i sine drømme og i overnaturlige oplevelser, som den jeg har beskrevet her, faktisk er ‘gået native’, altså at grænsen mellem at være videnskabsmand og det at være del af det her samfund og blive opslugt af det, den bliver hårfin.”

Hvornår opstår øjeblikket, hvor det hele pludselig giver mening? Hvor antropologens forståelse forandres radikalt? Hvor man efter ugers eller måneders ihærdige forsøg med eet bliver en del af et fællesskab? Og hvordan opleves og erindres disse øjeblikke af antropologen? Dét handler denne mini-artikelserie om.

Rane Willerslev er antropolog, Ph.d. og direktør for Nationalmuseet.



# Konventionel eller kunstig kødproduktion

Af Freja Lykke Herrik

Mennesket er gennem årtusinder gået fra nomadisk jagt til industriel domesticering af dyr. Udviklingen er nu på vej mod en form for fuldstændig domesticering ved forskning i *in vitro*-kød – laboratoriefremstillet kød. I følgende antropologisk-teoretiske diskussion argumenteres, for at *in vitro*-kød imødegår klimamæssige og etiske problematikker, men at det samtidig understreger menneskets konstante teknologiske udviklingstrang. Dette kan også føre nye problematikker med sig.

## Fra jægerens bytte til landbrugsdyr

Mennesket har gennem tiden domesticeret ilden, planten og dyret. Domesticering af dyret kan beskrives ved, at dyret søger efter føde på menneskets vegne, da det kan spise og fordøje planter, som mennesket ellers ikke kan spise. Det samme princip gør sig gældende hos vilde dyr, som jages af mennesket. Forskellen er dog, at mennesket har lettere adgang til dyret og kan kontrollere dets reproduktionsmønstre når det holdes som husdyr. Dette beskriver James Scott i artiklen “Four domestications: Fire, plants, animals... and us”, som ikke kun beskriver, hvordan dyret er blevet domesticeret, men også hvordan vi selv er det. Det giver et billede af, at mennesket og dyrets afhængighedsforhold rækker langt tilbage. Scott skildrer, at mennesket gik fra at bruge tid og kræfter på at gå på jagt til selv at holde og slagte dyr, når der var brug for mad. Mennesket kunne også avle nye dyr, så bestanden af produktionsdyr blev vedligeholdt, og dette øgede fødevarerikigheden. Husdyrene havde svært ved at overleve på egen hånd, og derfor blev mennesket nødt til at beskytte, fodre og passe dem. Derfor begyndte mennesket at bosætte sig fast i stedet for at leve som nomader. Domesticeringen af dyret fik hermed stor indflydelse på menneskets levemåde, og man kan argumentere for, at der er tale om en gensidig domesticering i form af et gensidigt afhængighedsforhold mellem dyret og mennesket.

Mennesket og dyrets forhold har yderligere ændret sig i takt med industrialisering af landbruget. Det har affødt dyrevelfærdsdiskussioner, som har

spredt sig blandt andet på grund af forargelse over produktionsdyrs lidelser. Den engelske dyrevelfærdsaktivist Ruth Harrison har kritiseret det moderne industrialiserede landbrug for at have brudt en naturlig symbiotisk kontrakt mellem menneske og dyr, da moderne teknologi og medicin gør, at dyrene stadig kan producere til mennesket, selvom de lider. Dette kan forstås som et brud på den gensidige domesticering, fordi mennesket ikke længere ændrer adfærd ud fra dyrets behov, men ændrer dyrets adfærd, så det udelukkende passer ind i menneskelige behov. Inger Anneberg og Nils Bubandt diskuterer dette i artiklen “Dyrevelfærdsstaten. Grisens krop, velfærdens historie og selve livets politik i Danmark”, hvor de argumenterer, at det industrielle landbrug har været kritiseret for en mekanisering af dyret. Her stilles spørgsmålstegn ved, hvorvidt det er etisk forsvarligt at opdrætte produktionsdyr for derefter at dræbe dem. Eksempelvis appellerer dyreværnsgrupper til det moralske paradoks i skellet mellem kæledyr og produktionsdyr. Det gør de ved at stille spørgsmålet om, hvorvidt man ville spise sin hund, hvis den smagte som gris. Dyrevelfærdsdiskussioner har skabt et skift fra fokus på objektive mål for de systemer, som dyrene skal tilpasse sig, til i stigende grad at rette blikket mod at individualisere dyret selv og dermed etisk argumentere for at tilpasse systemerne til dyrene.

Et andet emne, der har fyldt meget i den offentlige debat de seneste år, er klimaforandringer og kødproduktions indvirkning herpå. Mange forskere argumenterer for, at der er sket et skift fra den *Holocene* til den *Antropocæne* tidsalder. Atmosfæreke-mikeren Paul Crutzen formaliserede begrebet *Antropocæn* i artiklen “The geo-

logy of mankind”. Begrebet dækker over, at mennesket er den mest indflydelsesrige faktor i forhold til jordens udvikling. Det *Antropocæne* dækker over, at menneskelige aktiviteter såsom teknologisk udvikling, forurening og et accelererende befolkningstal fundamentalt har ændret planetens biosfæriske og geosfæriske systemer. Med den accelererende population følger også et øget behov for kødproduktion, som belaster klimaet ved enorme mængder udledning af CO<sub>2</sub> og metan, vandforbrug, energiforbrug, fældning af skov samt artsudryddelser. Argumentet om at vi befinder os i den *Antropocæne* tidsalder, placerer mennesket i et geologisk centrum og gør antropologien yderst relevant i forskning af denne problematik. Her bliver både skyld og ansvar for enorme klimaproblematikker lagt på menneskets skuldre. Det *Antropocæne* er både et faktum og et moralsk krav, som filosof og antropolog Bruno Latour beskriver det.

Der kan stilles kritisk spørgsmålstegn ved, om der i dag er tale om et gensidigt domesticeringsforhold mellem mennesket og dyret. Fokus er måske nærmere på et domesticeringsforhold mellem mennesket og kloden, hvor mennesket afgiver enorme aftryk, mens de samtidig bliver påvirket af klodens forandringsprocessor, som de selv har sat i gang. Domesticeringen af dyret skabte et historisk skift, hvor mennesket gik fra at jage dyr til at udvikle landbruget og organisere sig efter dette. Den *Antropocæne* tidsalder kan siges at kalde på endnu et skift inden for kødproduktion og -forbrug. Spørgsmålet er, om skridtet skal være i en mere teknologisk retning. I denne artikel argumenteres for, at *in vitro*-kød kan være et skridt i den rigtige retning i forhold til klima og dyrevelfærd, men at mentaliteten bag produktet samtidig kan

betegnes som en del af en modernistisk diskurs, der ser teknologisk udvikling som det eneste svar. Og dette kan i sig selv føre utilsigtede konsekvenser med sig.

## Fra landbrugsdyr til teknologisk produkt

Næste mulige trin i udviklingen af forholdet mellem menneske og dyr kunne være *in vitro*-kød – dyret som teknologisk produkt. Produktion af *in vitro*-kød kræver mindre plads og vandforbrug samt skaber mindre udledning af CO<sub>2</sub> og metan. Derfor belaster det miljø og klima væsentligt mindre end konventionel kødproduktion. Samtidig eliminerer *in vitro*-kød slagtning af dyr, hvilket imødegår dyrevelfærdsdiskussioner. *In vitro*-kød dyrkes i et laboratorium, hvor dets sammensætning manipuleres selektivt. Det er en kompliceret fremgangsmåde, hvor en vævsprøve fra et levende dyr udtages. Vævsprøven renses og stamceller isoleres og tilføres væske og stoffer, som de har brug for til at dele sig til muskelfibre. Forskerne træner de kunstige muskler ved hjælp af elektricitet for at øge proteinindholdet i kødet. Når musklerne er blevet store nok, bliver kødet hakket og tilsat forskellige smagsstoffer, for at smagen og konsi-

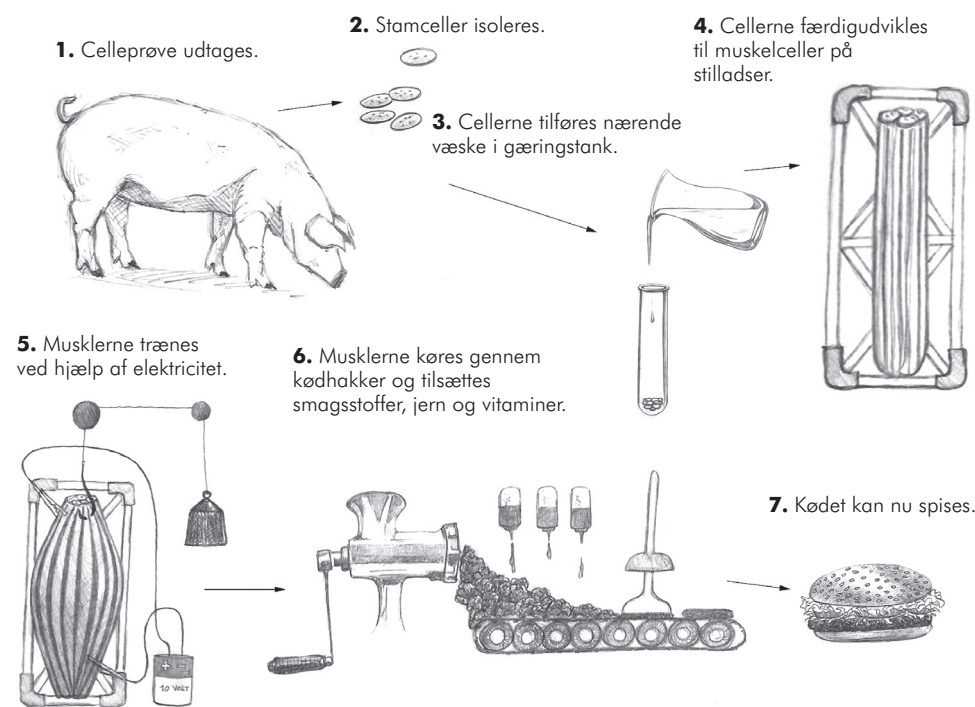
stensen kommer til at minde så meget som muligt om konventionelt kød. Forskning indenfor *in vitro*-kød er nået langt, men produktet er endnu ikke i butikkerne, og meget få har endnu smagt produktet. Laboratoriefremstillet kød som alternativ til konventionel kødproduktion skaber endnu et muligt skift i menneskets forhold til dyr, kødproduktion og klima. Miljø- og klimaproblemer imødegås og uetiske dyrehold og slagtning af dyr elimineres i produktionen af *in vitro*-kød, men der skabes dog andre etiske problemstillinger.

Det er derfor vigtigt at overveje *in vitro*-køds fordele og etiske implikationer. Dette gør biologen Jean-François Hocquette i artiklen "Is *in vitro* meat the solution for the future?". Han beskriver, at mennesket altid har spist kød, og at der kan spores en diæt, som indeholder kød hos vores forfædre 1,5 millioner år tilbage. Dog er vores kødforbrug per indbygger steget væsentligt de seneste år. Langt størstedelen af jordens befolkning spiser kød. Her spiller kultur og socialisering en vigtig rolle. I Indien er 40% af landets befolkning for eksempel vegetarer, mens der i få lande bliver spist lige så meget kød som i den vestlige del af verden. I forhold til det stigende befolkningstal og det stigende kødforbrug, virker *in vitro*-kød som et passende alternativ. Mennesker kan således fortsat spise kød samtidig med, at der er et øget fokus på dyrevelfærd, miljø og klima. Produktet kan henvende sig til målgrupper, som ikke er villige til at minimere kødindtaget, og *in vitro*-kød kan ud fra denne argumentation være et mere moralsk alternativ til konventionelt kød.

Der er dog ikke kun kommet en øget bevidsthed omkring dyrevelfærd de seneste år, men også omkring sundhed. *In vitro*-køds relation til sundhed kan også

skabe debat. Fortalere for *in vitro*-kød argumenterer for, at produktet er lettere at holde fri for pesticidrester og faktorer såsom mikroorganismer, der kan overføre animalske sygdomme til mennesket. Derimod kan der også argumenteres for, at indtagelse af et kunstigt produkt som *in vitro*-kød kan medføre endnu uvisse sundhedsmæssige konsekvenser. Eksempelvis er det blevet påpeget, at den hastige celledeling i processen bag *in vitro*-kød kan medføre genetisk ustabilitet og sporadiske cancerceller. Det er dog endnu ikke bevist. Det er derfor vigtigt fortsat at forske i *in vitro*-køds utilsigtede bivirkninger, før produktet eventuelt bliver tilgængeligt for forbrugere.

Et andet område, som kommerciel udbredelse af *in vitro*-kød vil have effekt på er fair trade. En eventuel afløsning af landbrugets kødproduktion med *in vitro*-kød kan have stor socioøkonomisk indflydelse på internationale magtrelationer. I dag finder en signifikant del af kødproduktionen sted i lande, der er fattigere end dem som størstedelen af kødet sælges til. Det er oftest firmaer i de rigeste lande, der tjener på kødet, mens det kun er en lille del af indtjeningen, der når tilbage til den primære producent. En udvikling af *in vitro*-kød vil kræve mange ressourcer, og derfor vil det nødvendigvis blive udviklet i lande med økonomisk magt. Disse lande vil muligvis kunne få endnu mere magt på det internationale marked, hvis produktionsmåden af et så omfattende produkt som kød ændres markant fra brug af produktionsmidler såsom jord og kvæg til adgang til laboratorier og forskning i *in vitro*-kød. Det vil det have stor effekt for de primære bønder og produktionsmidler i form af jord og kvæg vil miste værdi. Sammenfattende er et etisk kritisabelt punkt ved *in*



Processen bag *in vitro*-kød. Tegnet af Katja Herrik.

*vitro*-kød, at det kan øge det internationale økonomiske skel mellem rige og fattige lande. Dog kan de store landområder, der vil frigives ved mindsket kødproduktion, kunne give indtægter gennem anden anvendelse.

Disse etiske diskussioner er svære at give et endegyldigt svar på, da de involverer værdier omhandlende velvære, retfærdighed og autonomi.



Produktion af *in vitro*-kød. Ophavsret: David Parry/PA Wire.



En færdig *in vitro*-bøf. Ophavsret: David Parry/PA Wire.

## Menneskeskabt teknologi som løsning på et menneskeskabt problem?

De forskellige fordele og etiske implikationer ved *in vitro*-kød gør produktet til et kompliceret løsningsforslag. Der bør tages højde for mange forskellige faktorer inden produktet implementeres på markedet. *In vitro*-kød kan ydermere betegnes som et ambivalent løsningsforslag, da det er et resultat af selvsamme teknologiske udvikling, som har ført problemerne med sig. Der kan stilles spørgsmålstejn ved om menneskeskabte problemer skal fikses gennem mere teknologisk udvikling, eller om det i stedet vil føre nye uforudsigelige problematikker med sig. Latour diskuterer dette i forelæsningsen "On some affects of capitalism". Her argumenterer han for, at den *Antropocæne* epoke og klimaforandringerne er et resultat af en mentalitet, der er stærkt infiltreret af kapitalistisk tankegang, hvilket medfører accelererende teknologisk udvikling. Her nævnes Frederick Jamesons berømte citat: "nowadays it seems easier to imagine the end of the world than the end of capitalism!" Kapitalisme er blevet en habitueret del af os, og udviklingstrangen er dermed blevet en del af vores mentalitet og handlemåde.

Denne mentalitet medfører, at udvikling og vækst kan blive tænkt ind i svaret på klimaforandringerne som den eneste mulige løsning, da en social ændring af vores adfærd ved eksempelvis at spise mindre kød og forbruge mindre ikke taler ind i samme kapitalistiske diskurs. Denne mentalitet kan derved kritiseres, da den kan komme til at udelukke andre former for løsninger. *In vitro*-kød er en måde at skabe ændringer gennem udvikling og teknologi. For at se på *in vitro*-kød som en del af løsningen på *Antropocæne* problemstillinger, bliver vi derfor nødt til at forholde os til den ambivalente kendsgerning, at løsningsforslaget stammer fra samme mentalitet som problemet. Måske er langsigtede løsninger kun mulige at finde helt uden for mentaliteten om, at udvikling, vækst og teknologi er den eneste sandhed?

Argumentet om at vi befinder os i den *Antropocæne* tidsalder understreger, at idet mennesket har skabt klimakrisen, sætter det dem i en udfordrende position for at løse selvsamme problem. Mennesket er den mest indflydelsesrige faktor i jordens udvikling, og den accelererende teknologiske udvikling fører konstant utilsigtede konsekvenser med sig. Et eksempel på dette er, at mennesket domesticerede dyret for at gøre hverdagen lettere, men dette skabte nye problemer. Mennesket øgede for eksempel dets sårbarhed overfor dyrenes bakteriebårne sygdomme ved at leve tæt sammen med dem. Ud fra dette synspunkt kan klimakrisen ses som blot endnu en konsekvens af menneskets konstante udviklingstrang. Hvis man ser *in vitro*-kød i dette lys understreges det, at produktet kan føre utilsigtede konsekvenser med sig, som vi endnu ikke er klar over, og ikke har nok fokus på, da vi er mere fokuserede på konstant at udvikle os.

Produktion af *in vitro*-kød har et betydeligt mindre CO<sub>2</sub>-forbrug end produktionen af konventionelt kød. Det er dog ikke helt CO<sub>2</sub>-neutralt, da

udviklingen af celler i laboratorium kræver elektricitet. Dette understreger det ambivalente faktum, at dem der prøver at løse problemet samtidig er en del af det. Det er dog ikke ensbetydende med, at *in vitro*-kød ikke kan være et mere miljørigtigt alternativ til konventionelt kød. Ud fra dette synspunkt er det vigtigt at have et bredere og mere langsigtet perspektiv på eventuelle utilsigtede konsekvenser, som produktet kan føre med sig. Her kan samarbejde mellem naturvidenskab og humanistiske videnskaber bidrage med etiske, sociale, historiske og politiske overvejelser til de biologiske perspektiver på *in vitro*-kød.

## In vitro-kød mellem kategorierne

Omfanget af fordele og ulemper ved *in vitro*-kød hænger sammen med, om der er forbrugere, der vil købe produktet. Man kan stille spørgsmål til, hvorfor man investerer så mange penge og kræfter i et produkt, der skal ligne kød så meget som muligt, når man allerede har alternativer til kød, som indeholder samme næringsværdi? Disse alternativer kan imidlertid være mere effektive løsningsforslag, da produkterne og teknologien på området allerede findes. Selvom disse alternativer, såsom plantekød, kommer mere og mere frem i medierne, er det at spise kød stadig en stor del af de fleste menneskers kultur, traditioner og identitet. Det kan derfor være en udfordring at påvirke folk til at handle anderledes. *In vitro*-kød og veganisme er begge alternativer til konventionel kødproduktion med færre negative indvirkning på klimaet, men på vidt forskellige måder.

For at belyse dette kan der hentes inspirations fra Claude Lévi-Strauss' *Structural anthropology*. Han argumenterer for, at det ligger i menneskets natur at opfatte ting i oppositioner. Mennesket klassificerer fænomener i oppositionspar for at ordne og nærme sig en forståelse af verden. Lévi-Strauss beskriver blandt andet i sit studie af myter, at man kan finde generelle strukturelle love, som styres af disse oppositionspar. På trods af, at dette synspunkt kan problematiseres og beskrives som værende for generaliserende og unuanceret, kan det strukturelle udgangspunkt give et overskueligt billede af oppositioner blandt forskellige produkter og forbrugere. Der kan siges, at være en form for binær opposition mellem værdierne bag produkterne naturligt kød og menneskeskabt *in vitro*-kød. Gennem de højtudviklede teknologiformer bag produktionen af *in vitro*-kød, bliver der lagt vægt på, at et menneskeskabt problem skal løses med menneskeskabt teknologi. Værdierne bag plantekød er i opposition til dette, og her er der i stedet meget vægt på naturlighed. Gennem dette produkt opfordres der til en adfærdændring hos kødspisere, og klimaproblematikken bliver hermed tilgået socialt fremfor teknologisk. Dette kan betyde, at *in vitro*-kød ikke henvender sig til alle slags forbrugere, da kunstigheden (teknologi) i produktet skaber en opposition til naturlige værdier.

Der kan siges, at være et andet modsætningsforhold mellem de potentielle forbrugertyper af *in vitro*-kød, i form af kødspisere og veganere. Disse to forbrugertypers holdninger til etiske og klimamæssige problemstillinger kan ofte klassificeres som modstridende. Dette er dog ikke altid tilfældet, og der findes mange forbrugertyper mellem disse to yderpunkter. Produktet *in vitro*-kød kan henvende sig til begge af disse typer forbrugere, da man som forbruger af *in vitro*-kød både kan spise kød og samtidig værne om problemer såsom klimaforandringer og dyrevelfærd. Her kan *in vitro*-kød mediere to yderpunkter og virke som en mellemvej.



Forskning i *in vitro*-kød. Ophavsret: David Parry/PA Wire.

*In vitro*-køds rolle som værende placeret mellem de oppositionelle forbrugertyper kan dog også gøre, at forbrugere har svært ved at klassificere produktet. Det kan belyses med inspiration fra Mary Dougllass' bog *Purity and Danger: An analysis of the concepts of pollution and taboo*, hvor hun beskriver, at klassifikationssystemer er spejlbilleder på den sociale orden. Ting, der falder uden for disse systemer betragtes som trusler mod den sociale orden. Dougllass beskriver, hvordan denne strukturelle tankegang eksempelvis

gør sig gældende i forhold til dyr. For at dyr kan betragtes som rene, kræves det, at de er i fuld overensstemmelse med en kategori og ikke befinder sig imellem flere forskellige kategorier. *In vitro*-køds position kan siges at befinde sig mellem kategorierne kød og ikke-kød, natur og teknologi. Det er en kunstig form for kød, der ikke har siddet på et dyr, men vokset i et laboratorium. Placeringen mellem to oppositionelle kategorier bryder derved med strukturelle normer. *In vitro*-kød kan hermed blive betragtet som unormalt, mærkeligt og ulækkert af nogle typer forbrugere. Dette har dog potentiale til at ændre sig med tiden, hvis forbrugerne vender sig til produktet og *in vitro*-kød opnår at blive opfattet som en særskilt kategori.

### Forslag til videre læsning

Anneberg, Inger & Bubandt, Nils (2016) "Dyrevelfærdsstaten. Grisens krop, velfærdens historie og selve livets politik i Danmark" *Tidsskriftet Antropologi* 73 (111-136).

Hocquette, Jean-François (2016) "Is in vitro meat the solution for the future?" *Meat Science* 120 (167-176). doi:10.1016/j.meatsci.2016.04.036.

Latour, Bruno (2014) "On some affects of capitalism" *Lecture given at the Royal Academy, Copenhagen, AIME workshop at CBS, February 26th*. <http://www.brunolatour.fr/sites/default/files/136-AFFECTS-OF-K-COPENHAGUE.pdf>.



#### Om forfatteren

Freja Lykke Herrik er kandidatstuderende i visuel antropologi ved Aarhus Universitet, hvor hun laver feltarbejde og skriver speciale om unge kvinders fremtidsdrømme i Freetown, Sierra Leone. Hendes forskningsinteresser omfatter foruden det *Antropocæne* og madantropologi også kønsstudier, udviklingsstudier og visuel formidling.

# Karnevalske kødorgier

## En analyse af kød og kitsch på Guldkroen

Af Jonatan Leer

"Der er noget sjovt og noget ufint over gris. Et eller andet sted er det også lidt oprør over alt det pis, man skal høre på om palæo og bogudgivelser fra hende der Anne Bech."

*Umut Ra Sakarya, medejer af Guldkroen*

I 2017 åbnede restaurant Guldkroen på Nørrebro. Midt i dette hipsterkvarter blandt naturvinbarer og veganertakeouts har de to topkokke Umut Ra Sakarya og Frank Svärd Pedersen genskabt en klassisk dansk kro, hvor man serverer mormormad uden twist. Til et soundtrack af dansktop trakterer krofatter Sakarya hver aften sine gæster med stegt flæsk, Fernet Branca-shots og gyldne damer på kande. Sakarya har gennem spektakulære optrædener fået skabt stor opmærksomhed omkring Guldkroen og sig selv. Eksempelvis tog han karbad i brun sovs for Politikens fotograf, og han fik i foråret 2019 megen sendetid på DR3 med portrætserien Tyrkersvin. Den provokerende titel refererer til Sakaryas tyrkiske baggrund. Via sociale medier har Sakarya formået at brande kroen som en nostalgisk tidslomme uden kostpyramider og fiberrig klimakost. I denne fortælling spiller det overdrevne kød-forbrug – suppleret af enorme mængder af animalske produkter som smør og fløde – en meget vigtig rolle.

Denne artikel undersøger kødorgierne på Guldkroen med udgangspunkt i medieanalyser af pressemateriale/blogs om kroen (fremskaffet via en infomediasøgning på "Guldkroen" og "Umut Ra Sakarya"), analyser af opslag på kroens og krofatters facebook-side (fra primo 2017 til februar 2018) samt sensorisk etnografi og observationer af selve restauranten på baggrund af to besøg. Den sensoriske etnografi har fået stigende opmærksomhed i de seneste år. Ikke mindst har den danske antropolog Susanne Højlund argumenteret for, at antropologiske analyser af mad bør inddrage madens smag,

materialitet og sensualitet for at forstå den sociale interaktion omkring måltidet. Andre har betonet, at den sensoriske madantropologi skal fokusere på, hvordan lyde, design og rumkomposition er med til at favorisere bestemte former for måltider og madsocialiteter og besværliggøre andre.

Artiklens analyser bakketeoretisk op af den russiske kulturteoretiker Mikhail M. Bachtins teori om karnevalisme: en midlertidig opløsning af sociale og symbolske hierarkier, der bryder med den dominerende kulturs logikker og moral. Med Bachtin in mente vil jeg argumentere for, at Guldkroens kødorgier på et overordnet plan kan ses som et oprør mod det, man kunne kalde “den etiske vending” i den aktuelle madkultur, som særligt dyrkes af den veluddannede middelklasse i byerne. Her fylder ophøjede etiske idealer om for eksempel klima og sundhed meget og tromler de lavere kropslige lyster, som også findes i måltidet, såsom nydelse, latter, leg og overskridelse. På det seneste er kødkritikken blevet en vigtig del af den etiske vending. De seneste år har vi oplevet vegansk aktivisme i den danske offentlighed. Samtidig maner flere og flere politiske aktører til et moderat kødforbrug. Denne dagsorden er både båret af dyrevelfærdshensyn og af en mere og mere præsent klimadagsorden. Den har også resulteret i nye fødevarer, der ikke kun henvender sig til firstmovers, eksempelvis plantefars.

Guldkroen tilbyder ifølge min analyse et karnevalesk frirum, hvor den etisk bevidste og moralske tilgang til maden momentvis ophæves. Et frirum, hvor der er plads til kød ad libitum og til at lege med maden.

## Tradition uden twist

Umut Ra Sakarya er uddannet kok og har i de seneste år været meget i vælten i den danske madoffentlighed, ikke mindst da han vandt tv-konkurrencen Masterchef sammen med René Dif i 2015 (sæsonen “Mig og min kok”). Han startede samme år grillbaren Grisen på Nørrebro sammen med bachelor i ernæring og sundhed Katrine Hjort. De to dannede dengang også par. Ambitionen var at lave grillklassikere af høj kvalitet men uden dikkedarer. Grisen blev hurtigt populær, men allerede i 2016 måtte Umut forlade etableringen, efter eget udsagn fordi han var blevet “fyret og bortvist”. Hjort og Sakarya dannede heller ikke længere par.

Herefter gik Sakarya sammen med kollegaen Frank Svärd Pedersen i gang med at skabe Guldkroen. De ville genskabe den klassiske danske kro, som de to følte ikke længere fandtes. De købte træborde, stole med grøn-brunt betræk og et udstoppet hjortehoved fra en lukket provinskro og satte det op på Nørrebro. Begge kokke var trætte af at arbejde på byens gourmet-restaurantscene proppet med nynordisk innovationskøkken. På Guldkroen laves der dansk mad à la mormor uden twist. Der har i mange år været en tendens til, at når store kokke skulle lave klassikere fra det danske køkken, så skulle der tilføjes et nyt aspekt til retten. Når stjernekokken Henrik Bo-

serup lavede stuvet hvidkål i 1990'erne, så skulle der lige lidt citronskal i. Det er ikke ambitionen på Guldkroen. Her består originaliteten netop i at stræbe efter den rene, oprindelige version. Herved er det også fedmen fra gris, smør og fløde, der er i højsædet i Guldkroens smagsunivers og ikke det skarpe eller udfordrende twist af citronskal eller friske myntekviste i boller i karry. Det er pludseligt nyskabende at undlade et twist, når alle andre ikke kan lade være med at twist.

I den forbindelse er det interessant at sammenligne Guldkroen med en anden restaurant, som åbnede samme år, nemlig restaurant Barr. Denne restaurant/bar opstod i NOMAs gamle lokaler på Nordatlantens Brygge. Her ville kokken Torsten Schmidt lave traditionel mad fra den nordiske region i afslappede omgivelser. Ifølge Berlingskes tilbageblik over restaurantåret 2017 brugte Torsten Schmidt “år i træningslejr på at opbygge et køkken, som baserer sig på tradition uden at være nostalgisk”. Hans originale take på wiener-schnitzlen, hvor “drengen” blev opløst i smørsovsen, blev en af årets retter for Børsens feinschmeckeranmelder Ole Troelsø. På Guldkroen er ambition helt anderledes. Her vil man omfavne nostalgien i den traditionelle mad og ikke forfine den gennem kulinariske påfund.

## “For meget af så meget”

På guldkroen er der således ikke nogen ambitioner om at kombinere traditionel, dansk mad med individuel kreativitet – men heller ikke med moderne madideal. I særdeleshed står den traditionelle mad her i skarp kontrast til det altdominerende ideal om sundhed og slankhed. Alle anmelderne bemærker de enorme mængder

kød, der serveres. De mandlige med en vis heroisme (for eksempel bloggen Gastromands anmeldelse), mens de kvindelige i højere grad føler sig slået ned af de store mængder (for eksempel Lærke Kløvedals anmeldelse i Politiken).

På Guldkroens sociale medier dyrkes rigeligheden af kød også i den grad. Der er mange videoer af enorme mængder stegt eller rå flæsk. Et tilbagevendende motiv er også korte videoer, hvor bunker af stegt flæsk overhældes med utrolige mængder persillesovs. En anden video præsenterer etableringens nye herre-wienerschnitzel, som består af 600 gram behørigt paneret kød. Sakarya forklarer, at den ikke er til små piger eller drenge, og hælder derefter 250 gram brunet smør ud over schnitzlen. Her er vi ude i en monstrøs servering, som også klart repræsenterer en decideret løftet langemand til tidens sundhedsfokus, appeller til moderat kødforbrug og måske også til stop-spild-af-mad-initiativet, da det vel er de færreste, der vil komme igennem en sådan portion. Under vores besøg på restauranten får vi også at vide, at hvis man slår rekorden i antallet af spiste tarteletter, skal man ikke betale. Den nuværende rekord er på 16 styks eller 3,8 kilo på en time.

Fascinationen af de gevaldige mængder kød og smør er ikke bare et angreb på de dominerende sundhedsideal men også på de dominerende smagsideal på den københavnske restaurantscene, hvor let og elegant mad med masser af originalitet, variation og grønsager har domineret de seneste år med det nye nordiske køkens indtog. Guldkroens to grundlæggere udtrykker i flere interviews en vis irritation over den pænhed og opstyltethed, som karakteriserer de fleste steder i hovedstaden. De mener derimod, at deres mad re-

præsenterer noget hjemligt og et gammeldags fokus på rigelighed: “På den anden side af Nørrebrogade er maden så minimalistisk med så lidt af det hele, og ovre hos os bliver det bare for meget af så meget”, som Sakarya udtaler til Magasinet Gastro. Lig en mormor, der nøder barnebarnet til endnu en frikadelle, så vil Guldkroen proppe gæsterne på en måde, der er uhørt i den moderne restaurantverden.

Rigelighed og substans associeres med underklassesmad i moderne madkultur, mens elegance, kvalitet og variation karakteriserer overklassens mere formaliserede måltider, som den franske sociolog Pierre Bourdieu konstaterede. På Guldkroen forhandler man dog rigeligheden med overklassens idealer. Der er nemlig stadigvæk fokus på kvalitet. Fx bruges kun smør til stegning. Margarine er bandlyst. Dette mere ydmyge fedtstof spillede ellers en helt central rolle i det danske køkken i det 20. århundrede og hos mange af de mormødre, hvis mad imiteres. Rigeligheden og det brune, kødrige madunivers på Guldkroen kombineres således med et skær af dekadence, som nok var mange mormødre fremmed. Den hele pakke brunet smør over den enorme schnitzel er et klart eksempel på denne dekadence. Et andet er vinkortet, hvor man kan købe flere meget eksklusive Pingus-vine og magnum-flasker champagne. Dem havde mormor nok heller ikke lige på køl. Mange sommelierer ville nok også betakke sig for at servere sådanne flasker til flæskesteg med surt eller karbonader. Der findes formentligt heller ikke mange andre etableringer i Danmark, hvor man kan skylle en klassisk frikadelle ned med Pingus til en dansktop-lydkulisse.

Således er denne stilistiske “for-megethed”, der præger Guldkroen, ikke kun relateret til det monstrøse eller den provokerende hyldelse af usundhed, men også til de udfordrende stilistiske mix eller snarere mismatches, som tegner tavernen.

## Besøg på Guldkroen

Guldkroen ligger i krydset mellem den smarte Ryesgade og den trafikkerede Fredensgade på Nørrebro. Det er blot få hundrede meter fra hjertet af indre Nørrebro og Ravnsborggade, der fører ud i Ryesgade. Når man bevæger sig fra indre Nørrebro og går op mod Ryesgade via Ravnsborggade mod Guldkroen, kommer man forbi små vinbarer, naturvinsbutikker, specialølforretninger og masser af vintage- og genbrugsbutikker. Mange af restauranterne markerer et internationalt udsyn og originalitet i deres koncept, f.eks. Motley, der serverer simremad, cocktails og prisvindende oste fra ind- og udland med dertilhørende dagligstuehygge. Således er denne gade et udtryk for, at det gamle arbejderkvarter er blevet gentrificeret og overtaget af den modebevidste middelklasse, der forbruger med blik for det etiske (genbrug, økologi) og for unik kvalitet (vintage, naturvin). Starbucks og lignende kæder skal man kigge langt efter.

I dette miljø stikker Guldkroen ud. Der er levende lys i vinduet, og indenfor mødes man af duften af brunet smør og ditto tapet. Man er gået langt for at genskabe den oprindelige krostemning. Der er masser af nips med nationale symboler og “hjort-ved-skovsø”-malerier. Jeg genkender spisebordsstolene af træ med grønt-brunt betræk. Dem havde min mormor og morfar også. Man finder elementer af retro i mange omkringliggende etableringer, men de indgår for det meste i et samlet udtryk, der virker moderne og ofte hipster-agtigt. På guldkroen er vi ovre i det direkte kitschede, hvor man har forsøgt at genskabe en oplevelse af fortiden. Dog er der også elementer, som man med sikkerhed ikke ville finde på den klassiske danske landevejskro, for eksempel designerglas fra Spiegelaug.

Da vi besøger restauranten, bænkes vi ved træborde af de storsmilende, kvindelige tjenere. Der er plads til 3 på hver side af bordet. Vi er to og placeres over for hinanden. Efterhånden som gæsterne kommer fyldes bordet op af andre par. Således nedbryder man også det private rum omkring måltidet og forsøger at skabe et fællesskab omkring bordet på tværs af gæsterne. Alle ved vores bord er hvide, yngre mandevenner med stor appetit. De kvindelige tjenere skubber på for at bidrage til fællesskabsfølelsen ved at opfordre til fællesskål, og sidst på vagten kommer tjenerne ned og byde på gratis Fernet Branca shots til hele bordet og drikker selv med i den kollektive skål.

Vi får alt det klassiske: tarteletter, rejecocktails, wienerschnitzel (den lille), pandekager med is og rødgrød med fløde skyllet ned med guldøl. Der er ingen mikrobryg, kun helt klassisk krøøl fra Tuborg og Carlsberg, som i gamle dage før øl blev noget for connaisseurs. Til gengæld vil de meget gerne servere i kander, som skal deles og dermed igen byder op til interaktion. Maden er helt klassisk måske med undtagelse af rejecocktailen, hvor den elegante halve avocado ikke var at finde i den klassiske, ej heller de eksklusive kaviaræg, som kan tilkøbes. Igen et dekandent indslag. Vi er proppede, og jeg kan hverken spise flæsken eller rødgrøden med den generøse kande fløde op. Både da jeg sender fløde og flæsk retur, udsammer den kvindelige tjener mig ironisk: Hvis jeg havde drukket mere Fernet Branca, så havde jeg kunnet spise op. Fernet er sundt og godt for fordøjelsen, bedyrer hun med et glimt.

Der er fuldt hus denne aften som de fleste aftener. Man kører to hold af gæster, så der er tryk på og en vis effektivitet over forløbet, men også mere tid til pjat og snak fra tjenerens side henimod slutningen, hvor det begynder at tynde lidt ud. Publikum er overvejende mænd men også familier og par. Min medspiser, der har spist på restauranten før, noterer sig en større diversitet i publikum i forhold til første gang, da restauranten var ny, hvor det primært var lokale hipstere, som kom for at spise. Denne aften ser vi for eksempel også et trekløver af, hvad der ligner solide arbejdsmænd, der prøver kræfter med herreschnitzlen, som var det en manddomsprøve. Vi ser grupper af ældre par, hvor nostalgien lyser ud af øjnene. Vi ser småfnisende hip-



Når Umut spektakulært lader sig affotografere i et badekar fyldt med sovs og flæskesvær til Politiken, så leger han med kulturelle forestillinger om de måder, vi kan eller må forholde os til mad på. Skal mad spises med bestik efter grundig fingervask og kun gennem munden? Eller kan vi så at sige falde i gryden og udleve en barnagtig fantasi om at bade i maden? Således er det måske ikke bare det kød, der spises, der er i centrum, men også gæsterne som mennesker af kød og blod med primitive lyster og en forhandling af grænser mellem disse to former for kødelig materialitet: maden og menneskekroppen. Foto: Umuts Instagram profil d. 15 April 2019.

sterpar med sygekassebriller, skæg og hue på i det varme lokale. Man kan forholde sig forskelligt til dette arkaiske rum, hvor man udskammes, hvis man ikke spiser sit kød op.

## Det karnevaleske kød

Således synes Guldkroen også at tilbyde et særligt rum, der gør op med mange normer i den aktuelle etisk bevidste og kødkritiske madkultur. Her kan det give mening at hive fat i den russiske tænker Mikhail M. Bachtin og hans teori om karnevalisme. Denne teori udvikler han på baggrund af læs-

ninger af den franske renæssanceforfatter François Rabelais. Ifølge Bachtin giver Rabelais middelalderens karnevalskultur et litterært udtryk. Karnevallets latterkultur var en måde at udfordre middelalderens officielle, religiøse kultur, som var baseret på frygt, seriøsitet og autoritet. I karnevalet opløses traditionelle hierarkier gennem en kollektiv latter og groteske tableauer. Den følger “en nedadgående, degraderende bevægelse, fra det ideelle til det materielle, fra mad over fordøjelse og afføring”, som Bachtin-forsker Rigmor Kappel Schmidt malerisk understreger. I karnevalet tromler de lavere kropslige lyster (nydelse, kropslighed, latter, leg, overskridelse af normer) de ophøjede etiske og religiøse idealer, som almindeligvis styrer samfundet. Derved bliver den almindelige sociale distance mellem mennesker også ophævet.

Denne karnevalisme rummer en række paralleller til Guldkroen. For det første arbejder man med at skabe en kollektiv rus, hvor man opgiver det private rum og samtale for at skåle med de fremmede ved sin side. De kvindelige tjenere træder også med deres skål ud af den traditionelle tjenerrolle, hvor man med professionalisme og service skal gøre det mest muligt behageligt for gæsten. På Guldkroen skubber tjeneren gæsten ud af sin komfortzone både ved med jovialitet at træde ind i den privates sfære og ved at udfordre gæsten via de udskammende drillerier når han eller hun ikke spiser op eller drikker nok shots.

For det andet synes der også på guldkroen at være en nedadgående bevægelse, hvor madens materialitet og fordøjelsens tyngde betyder næsten lige så meget som smag. De enorme kødmængder bemærkes af alle anmeldere og fylder i min empiri. Madens vægt bliver således en del af oplevelsen frem for dens lethed og elegance, som er centralt de fleste andre steder på den nynordiske restaurantscene.

For det tredje er latterliggørelsen og udfordringen af den dominerende kultur og dens moralisme et centralt punkt, særligt dens seriøsitet og manglende plads til den kropslige erfaring og latteren. Hos Rabelais var det ofte religiøse, lærde og moralske autoriteter, der blev udfordret i karnevalet. På Guldkroen udfordres den aktuelle madkulturs ophøjede idealer (sundhed, klima og elegance). Disse idealer dominerer den måde, vi forholder os til mad på, men de suspenderes i Guldkroens karnevaleske rum. Her sættes overdrivelsen, det kitschede, mismatchene og det vulgære i højsædet – og man er ikke bange for at omfavne det højt udskældte kød. Der er med andre ord plads til alt det, der undertrykkes i de dominerende maddiskurser.

Her adskiller Guldkroen sig også fra for eksempel Jensens Bøfhus, hvor man forsøger at forene drømmen om bøf, bearnaise og pomfritter med moderne idealer om sundhed med salatbar-tilbud og lettere alternativer. Det er familien Danmarks lettere udskøjelse inden for normalitetens pæne midelvej. På Guldkroen er der ingen midelvej, der dyrkes overskridelsen og provokationen i en grad, der nok ville skræmme dele af familien Danmark.





Et eksempel på karnevalisme på Guldkroen. Menuen til Valentine's Day er tre serveringer med brun sovs – også til dessert. Her bliver hele det romantiske scenarie omkring Valentine's Day med sofistikeret romantik, galanteri og eksklusivitet trukket igennem den brune sovs. Foto: fra Guldkroens hjemmeside hentet d. 3. februar 2019.

## Den barnlige og den voksne tilgang til mad

Hvis man løfter det lidt op, kan man måske også sige det på en anden måde. I den etisk bevidste tilgang til mad holdes maden ud i strakt arm, og man forholder sig intellektuelt og moralsk til det, man spiser. I denne tilgang kommer madens nydelsesværdi, dens materialitet og dens umiddelbare nærvær i anden række. På Guldkroen gøres op med den intellektualiserende og moraliserende tilgang til mad til fordel for en mere "barnlig" tilgang til mad, hvor det fjollede og det umiddelbart lykkeskabende er i centrum. Samtidig er det også en dyrkelse af spisningens kropslige erfaring og madens materialitet. Kort sagt: der leges med maden. Og i denne leg præsenteres også en kritik af den voksne tilgang til maden, hvor mad især kobles med risikotænkning.

Samtidig synes Guldkroens konstante leg med nostalgi og ironi at påpege, at der ikke er tale om et reelt alternativ til det etablerede men snarere en midlertidig opløsning af det etablerede. Karnevallet er heller ikke en permanent tilstand men en løssluppen pause, hvor samfundets orden og moral momentvis opløses og giver plads til den udskejelser, der almindeligvis fordømmes. Således er der paradoksalt nok også en mening med sameksistensen mellem Guldkroens kødorgier og den etiske vending eller de ti vegetarrestauranter, der findes i kroens umiddelbare nærhed på Nørrebro.

## Forslag til videre læsning:

Bachtin, Mikhail (2001): *Karneval og latterkultur*. Det lille forlag: København.

Lapina, Linda og Leer, Jonatan (2016): *Carnivorous Heterotopias*. Norma: International Journal of Masculinity Studies 11 (2): 89-109.

Leer, Jonatan (2018): *Kød*. Århus Universitetsforlag: Århus.



### Om forfatteren

Jonatan Leer er docent ved Professionshøjskolen Absalon og leder af mad- og turismeforskningsmiljøet. Jonatan har forsket bredt i madkultur og skrevet tre bøger og mere end 40 forskningsartikler om emnet, bl.a. *Kød* (2018) og *Ma(d)skulinitet* (2017), begge ved Århus Universitetsforlag.

## Omtaler

Redigeret af Cecil Marie Schou Pallesen



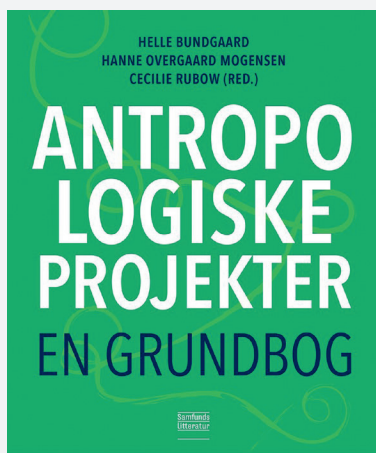
### Film: Hjertelandet

(Sine Plambech & Janus Metz)

I det vindblæste Nordjylland bor Sommai, en tidligere sexarbejder fra Pattaya. Hun kom til Thy for 25 år siden for at gifte sig med Niels og lige siden har hun hjulpet et antal af kvinder fra sin landsby i Thailand til ægteskaber med danske mænd. Nu gælder det hendes niece, Kæ.

Sommai og Niels sætter en kontaktannonce i avisen, og inden længe melder en bejler sig. Imens i Thailand forsøger en anden ung kvinde, Sæng, at finde en dansk mand, men Sommai kan ikke hjælpe hende, og hun må i stedet tage til Pattaya for at forsørge sin søn via sexbarerne.

10 år senere møder vi dem alle igen og ser de konsekvenser, deres livsvalg har haft for dem selv og deres børn. Hjertelandet er en episk familiekronike og en migrationshistorie filmet i to små samfund på hver sin side af kloden bundet sammen af et netværk af thailandske kvinder og deres danske mænd. Intimt og nærværende væves skæbner, drømme og behov sammen til en eksistentiel livsrejse.



### Bog: Antropologiske Projekter

(redigeret af Helle Bundgaard, Hanne Mogensen & Cecilie Rubow)

Antropologiske projekter – en grundbog er en bog om nutidig antropologisk praksis, der introducerer antropologisk projektdesign og etnografisk feltarbejde. Forskere og undervisere, og antropologer ansat uden for universitetet, viser i 17 kapitler, hvordan man kan forme sine projekter med inspiration fra antropologiens seneste udvikling. Hvad enten der er tale om kortvarige eller længerevarende projekter kan ideer til projektdesign, etiske overvejelser, analytiske strategier, samarbejdsformer samt en lang række metodiske tilgange til feltarbejde tilpasses forskellige projekter. Enkelte kapitler diskuterer betydningen af etnografens følelser og de sociale relationer, som er del af ethvert projekt.

### Bog: Hvad vi deler

(redigeret af Anders Sybrandt Hansen, Susanne Højlund, Cecil Marie Schou Pallesen & Mikkel Rytter)

At dele er det nye sort. Vi holder ferie i andres hjem, vi lader fremmede køre vores bil, så længe de betaler og afleverer den igen, og på sociale medier deler vi nogle af vores sorger og næsten alle vores glæder. Men hvad er det egentlig, vi gør, når vi deler, hvad har den nye deleøkonomi med deling at gøre, og har vi mennesker ikke altid delt det fornødne med hinanden?

I Hvad vi deler afdækker 13 forskere, hvordan deling viser sig som et komplekst fænomen, der verden over vedrører både moralske, sociale og økonomiske forhold. Det kommer ikke mindst til udtryk, når de fattigste dele af befolkningen på Papua Ny Guinea kræver, at de rigeste deler deres velstand med dem, når troende i Rusland ikke blot deler deres materielle goder, men også meget personlige spirituelle oplevelser, når grønlandske fiskere deler fangstkvoter, og når virksomheder som Airbnb og Uber lynhurtigt vokser sig store ved at udnytte deling som en sikker vej til enorme indtægter. Gennem disse og en række andre eksempler sætter bogen et af nyere tids største modefænomener på en lidt mere fast formel.



### Podcast: Cashlessness: A Look at Life on the Margins of a Digitalizing Economy

(Marie Kolling & Camilla Ida Ravnbøl)

Denne etnografiske podcast fortæller om slagsiden af udviklingen mod et kontantløst samfund, og hvordan det kan påvirke udsatte grupper, som ikke har adgang til den digitale økonomi. I den amerikanske podcast Anthropod tager de to antropologer Camilla Ida Ravnbøl og Marie Kolling lytterne med på Roskildefestival, der siden 2017 har været kontantløs. Her følger de romaer, som forsørger deres familier i Rumænien ved indtægter fra returpant, og som skal begå sig i det nye kontantløse system. Det er ikke uden problemer, men det viser sig også at have uventede fordele. Podcasten er en del af et nyt forskningsprojekt om kontantløshed, fattigdom og gæld. Podcasten har to bonus-episoder, hvori leder af forskningsprojektet og lektor i antropologi ved Københavns Universitet, Atréyee Sen samt Gustav Peebles, lektor i antropologi ved The New School i New York, anlægger globale perspektiver på digitaliseringen af penge og dets sociale konsekvenser. Anthropod er produceret af Society for Cultural Anthropology. Du kan lytte til podcasten på Antropod's hjemmeside – eller hvor du plejer at finde dine podcasts: <https://culanth.org/fieldsights/cashlessness-a-look-at-life-on-the-margins-of-a-digitalizing-economy>





- 5 Fangerens sans for kødets prestige**  
*Af Nina H.S. Lund*
- 17 Kødskraft**  
En historie om køddeling fra feltarbejde blandt hadza i Tanzania  
*Af Thea Skaanes*
- 30 Meat Photography**  
*Af Ane Bonde Rolsted*
- 39 Helligt kød**  
Religiøsitet og materialitet i frivilligt arbejde blandt unge muslimer i Kairo  
*Af Sara Lei Sparre*
- 51 Et liv som antropolog: Julie Thaarup**  
*Redigeret af Carolina Sanchez Boe & Cecil Marie Schou Pallesen*
- 57 Fra levende dyr i stalden til kød i køledisken**  
Medarbejderes erfaringer på danske gårde i forvandlingen fra dyr til mad  
*Af Inger Anneberg*
- 69 Det brankede**  
Tanker om grillpølsen  
*Af Susanne Højlund & Bodil Selmer*
- 76 Et etnografisk øjeblik**  
Rane Willerslev: Øjeblikke mellem verdener  
*Fortalt til Anders Emil Rasmussen*
- 78 Konventionel eller kunstig kødproduktion**  
*Af Freja Lykke Herrik*
- 87 Karnevalske kødorgier**  
En analyse af kød og kitsch på Guldkroen  
*Af Jonatan Leer*
- 96 Omtaler**  
*Redigeret af Cecil Marie Schou Pallesen*