

English abstract

The Self's Meat-eating and The Other's Sustainability

The world's meat consumption's negative impact on global sustainability is significant. However, in Denmark, which has one of the world's highest levels of meat consumption, sustainability and meat-eating tend to be dissociated by policy makers, media and consumers alike.

Phillips (2006) have called on anthropologists to take on the task of identifying the barriers impeding a sustainable food culture, but many anthropologists focus their analyses on international policy and economics. While such studies show the barriers and forces working at a macro level, they fail to explain the, perhaps more pervasive, barriers working at a micro level. By drawing on Douglas' (2002) theory of classifications and taboos and Fabian's (1983) concept of coevalness and distances in time, this bachelor essay will, based on empirical material from Denmark, analyze the relation between the Self's meat-eating and the Other's sustainability.

I will suggest that the dissociation between meat-eating and sustainability is maintained by distances in time. I will employ a three-stranded approach, including phenomenology, materialism and structuralism, to explore how time can work as an individual, a material and a cultural barrier. The interdependence of these barriers is what maintains the general distance in time between meat-eating and sustainability.

The functions and meanings of meat are very complex, and since the world's meat consumption is growing, there is an urgent need for anthropologists to dig deeper into the subject of meat.

Indledning

Da statsminister Anders Fogh Rasmussen i februar 2008 besøgte Københavns Universitet for at tale om klimaforandringer, bemærkede han, at afskovning står for 20 % af verdens menneskeskabte drivhusgasser, og at det således er *”et stort problem og en kæmpe udfordring”*. Under den efterfølgende debat blev det påpeget, at afskovning primært bør indregnes i husdyrproduktionens samlede bidrag, som således udgør mindst 18 % af det globale udslip (FAO¹ 2006), men nu var statsministerens kommentar, at *”vi skal være realistiske”*, og at *”jeg har ikke fantasi til at forestille mig, at vi skulle stoppe husdyrproduktionen”*.

Danmark har i dag med 110 kilo per person om året et af verdens højeste kødforbrug; i Europa kun overgået af Spanien (WWF 2006: 11). I de seneste år har en række internationale rapporter påvist, at verdens omfattende og hastigt stigende kødproduktion er en af klodens største udfordringer, ikke kun på grund af afskovning og drivhusgasser, men også på grund af vandforbrug, vandforurening og tab af biodiversitet (FAO 2006) samt epidemi-spredning (FAO 2007). *”The livestock sector emerges as one of the top two or three most significant contributors to the most serious environmental problems, at every scale from local to global”* (FAO 2006). Dertil kommer, at hele 33 % af klodens dyrkbare areal i dag anvendes til produktion af dyrefoder (FAO 2006). Dermed spiller kødforbruget også en nøglerolle i den globale fødevarerkrise, der i 2007 og 2008 har forringet flere hundrede millioner menneskers livsvilkår. Alligevel har kritikken primært rettet sig mod anvendelsen af korn til biobrændstof, på trods af at der anvendes næsten otte gange så mange fødevarerressourcer til dyrefoder som til biobrændstof (The Guardian 2008).

Når problemet er så omfattende, hvordan kan vi så forklare, at den danske statsminister ikke har fantasi til at forestille sig andet end status quo? Meget akademisk litteratur antages at være politisk uskyldig (Said 1979: 25-27), og jeg skal derfor straks erkende, at jeg ikke selv spiser kød. Men antropologens personlige kostvalg kan anvendes konstruktivt til at afsløre kulturelle forestillinger, som andre ikke bemærker (Sutton 1997: 5), for som Bourdieu (1977) engang skrev, så er det fordi, at subjekter ikke ved, hvad de gør, at det, de gør, rummer mere mening, end de ved (ibid.: 79).

Lien (2004) har påpeget, at tilliden til (natur)videnskaben i fødevarer spørgsmål er faldende (ibid.: 10), og jeg tvivler derfor på, at den primære barriere er naturvidenskabelig oplysning; der er snarere brug for en antropologisk undersøgelse. Ifølge Lynne Phillips (2006) er antropologer fraværende i offentlige, politiske debatter om mad, selvom netop antropologer burde påtage sig *”the (admittedly, mammoth) task of identifying the barriers to and*

¹ - Food and Agriculture Organization of the United Nations.

possibilities for successful projects pursuing healthy and sustainable food alternatives” (Phillips 2006: 48). Jeg vil i mit bacheloressay tage hul på første del af det arbejde, som Phillips efterlyser, ved at forsøge at belyse de barrierer, der gør, at lige netop kødspisning ganske konsekvent dissocieres fra debatten om bæredygtighed.

Mange antropologer ser primært barriererne for global fødevarebæredygtighed som økonomiske, politiske og strukturelle. Nogle beskriver, hvordan landbrugsproduktionen er blevet formet af Verdensbanken, Den Internationale Valutafond og FAO (Phillips 2006: 42), hvorimod andre ser kritisk på ”virksomhedernes magtovertagelse af livet selv” (McMichael 2000: 32). Jeg vil ikke betvivle, at den danske kødproduktion og -eksport involverer mange magtfulde interessenter, men de barrierer, der beskytter kødspisning mod kritik, kan kun opretholdes, hvis der er bred opbakning til det i samfundet. Desuden udgøres organisationer og firmaer i sidste ende af handlende mennesker (Phillips 2006: 41), der ligesom statsministeren kan have en begrænset fantasi, når det gælder kød i forhold til bæredygtighed.

Jeg ser således barriererne som både individuelle, materielle og kulturelle, og min analyse vil derfor inddrage både fænomenologiske, materialistiske og strukturalistiske perspektiver. Fælles for disse perspektiver er, at jeg vil kombinere dem med Johannes Fabians (1983) idé om afstande i tid mellem Selvet og Den Anden, hvor Selvet er det menneske, der spiser kød, og Den Anden er de mennesker og det miljø, kødspisningen har konsekvenser for. Jeg vil desuden forklare barrierernes opretholdelse med Mary Douglas' (2002[1966]) tanker om klassifikationssystemer og tabuer. Dette essay vil således udforske forholdet imellem *Selvets kødspisning og Den Andens bæredygtighed*. Min problemformulering er følgende:

***Hvorfor indtager kødspisning en privilegeret, nærmest hellig, position, når danske forbrugere, medier og politikere forholder sig til global bæredygtighed?
Hvordan kommer samspillet imellem individuelle erindringer, materielle forhold og kulturelle konstruktioner til udtryk i opretholdelsen af denne position?***

Den mest udbredte definition af bæredygtighed stammer fra Brundtland-kommissionens rapport, hvor bæredygtig udvikling defineres som ”*en udvikling, der opfylder nutidens behov uden at kompromittere fremtidige generationers muligheder for at møde deres behov*” (WCED 1987: 43). Kirsten Hastrup (2008) har bemærket om klimaforandringer, at ”*det er nutiden, der truer; ikke fremtiden*” (ibid.), og eftersom kødproduktionen allerede nu har konsekvenser for mennesker og miljø i fattige lande, lægger jeg vægt på bæredygtighed som et *nutidigt* problem.

Total bæredygtighed er imidlertid en illusion, så det væsentlige må være at undgå

unødvendig ubæredygtighed. Kød har mange kulturelle funktioner og betydninger for Selvet, men dette legitimerer ikke, at Den Anden nødvendigvis *må* ofre sig. Jeg er således på linje med Bauman (1998), der i en diskussion af kulturel relativisme og frihed har bemærket, at den universelle menneskerettighed ”at kunne være og forblive anderledes” ikke må føre til ligegyldighed (ibid.: 17). Nogle kulturaspekter *er* mere kontroversielle end andre, og Den Andens frihed til bæredygtighed må nødvendigvis komme før Selvets frihed til kødspisning.

Der er dog ikke grundlag for at sige, at kød *i sig selv* er ubæredygtigt. I mindre intensive landbrugssystemer kan husdyrhold udgøre en effektiv ressourceudnyttelse (Beardsworth & Keil 1997: 201; for et empirisk eksempel se Fairhead & Leach 1994), og der er derfor store lokale variationer med hensyn til, hvornår kødspisning er bæredygtigt. I forhold til drivhusgasser ændrer det dog ikke meget at gå over til økologisk kød, og ifølge FAO er økologisk kød, sammenlignet med en kødfri kost, stadig meget miljøbelastende (Uppdrag Granskning 2008). Det er desuden ikke nok at se på, hvor det specifikke kød, man selv spiser, kommer fra, for den globale efterspørgsel på kød kan medføre, at der bare er andre mennesker, der spiser det ubæredygtige kød. Dermed er det efterspørgslen på kød, bæredygtigt eller ej, der afgør bæredygtigheden. Så længe det generelle kødforbrug er meget højt, har hvert eneste stykke kød, som den enkelte dansker efterspørger, en negativ indvirkning på bæredygtigheden. Man kan derfor sige, at problemet med kødets ubæredygtighed ikke er principielt, men praktisk². Når jeg løbende i dette essay anvender begrebet kød i forbindelse med bæredygtighed, hentyder jeg til alle former for kød, der kan være – og typisk er – ubæredygtige; både rødt kød, fjerkræ og fisk. Men begrebet ”bæredygtigt kød” er altså ikke nødvendigvis et oxymoron.

Eftersom opfattelser af forholdet imellem kød og bæredygtighed i Danmark er et udforsket emne, er det vanskeligt at gå til. Meget af den empiri, der findes, viser kun, at der er noget særligt med kød; men hvad, dette særlige er, synliggøres kun sjældent. Derfor er den empiri, jeg låner fra andre forfattere, primært om økologi (Halkier 1999, 2001 & 2004; Ilsøe 2006) og i mindre grad kød (Holm & Møhl 2000). Til at belyse mit emne har jeg inddraget relevant materiale fra en grundig nøgleordssøgning i de sidste to års danske avisartikler i databasen InfoMedia; dertil kommer iagttagelser fra TV og radio samt et par indlæg fra en køkkenblog på internettet. Jeg har desuden i løbet af foråret 2008 deltaget i en række aktuelle bæredygtighedsarrangementer, herunder et weekendseminar for studerende om bæredygtighed, klimadebatter på Københavns Universitet samt det stiftende møde for den folkelige ”Klimabevægelsen”. Jeg vil inddrage en del iagttagelser fra disse begivenheder, og empirien er dermed i stor udstrækning baseret på særdeles miljøbevidste danskere.

² - Denne skelnen er inspireret af Pollan (2006: 328), der dog anvender den ift. dyrevelfærd, ikke bæredygtighed.

Jeg inddrager tydeligvis materiale fra en række forskellige kontekster, der ikke udgør et typisk antropologisk felt. Men dette behøver ikke nødvendigvis at være en ulempe, for et studie af flere kontekster giver mulighed for sammenligning. Appadurai (1981) har med indiske feltdata vist, at den mad, der kan samle folk i én kontekst, kan adskille dem i en anden, men stilles kød i Danmark over for bæredygtighed, er der tilsyneladende en tendens til at kødet (næsten) *altid* samler kødspiserne over for bæredygtigheden – uanset konteksten, og uanset om de pågældende danskere er journalister, repræsentanter fra Landbrugsraadet eller miljøbevidste studerende. Som det vil fremgå af essayet, kommer dette spændingsfelt imellem kød og bæredygtighed dog til udtryk på forskellige måder, som varierer fra situation til situation.

I flere tilfælde har jeg valgt at inddrage internationale forfatteres iagttagelser, primært fra USA (Pollan 2006; Rifkin 1992) og England (Fiddes 1991)³, da dette kan hjælpe med at belyse, hvad der er på spil i Danmark. Kødets art varierer fra land til land, men selve *kødet* har traditionelt haft en central position i Vesten (Holm & Møhl 2000: 277), og eftersom Danmark, som tidligere nævnt, har et af verdens højeste kødforbrug, er kødets sociokulturelle betydninger næppe mindre potente her. Hos Fiddes (1991) ses det, at det kan være svært at skelne imellem, hvornår kødspisningens symbolværdier er euroamerikanske, og hvornår de er universelle, og på samme måde kan det også ofte være uklart, hvornår værdierne er danske, og hvornår de er euroamerikanske. Jeg vil dog, så vidt muligt, forsøge at skelne.

Selvom kødspisning har mange tværkulturelle betydninger, er forholdet imellem kødspisning og bæredygtighed noget ganske særligt i Danmark. I kapitel 1 vil jeg påpege paradokset i, at danskere har et af verdens højeste forbrug af økologiske fødevarer, men samtidig også et af klodens højeste kødforbrug. I kapitel 2 vil jeg ved at inddrage Douglas (2002[1966]) vise, hvordan de problematiske aspekter af det danske kødforbrug bliver behandlet som et tabu, som *malplaceret stof*. Dette tabu opretholdes af afstande i tid, *usamtidigheder*, og jeg vil i kapitel 3 redegøre for min teoretiske inspiration fra Fabian (1983) og min definition af forholdet imellem Selvets kødspisning og Den Andens bæredygtighed. I de følgende tre kapitler vil jeg forsøge at vise, hvordan denne usamtidighed kommer til udtryk på tre forskellige planer: Individuelle erindringer (kapitel 4), materielle forhold (kapitel 5) og kulturelle konstruktioner (kapitel 6). Jeg vil efterfølgende i kapitel 7 diskutere og konkludere, hvordan disse usamtidigheder gensidigt er med til at opretholde hinanden og dermed det overordnede tabu. I kapitel 8 vil jeg kort perspektivere essayets analytiske potentiale.

Analysen i dette bacheloressay vil bære præg af, at der er tale om et ukendt felt, der

³ - De tre primære internationale kilder til kødrefleksioner spiser alle selv kød. Pollan (2006) er ikke vegetar; det fremgår tydeligt af hans bog, at han elsker kød. Fiddes (1991) er, ifølge hans anmeldere, ikke vegetar. Rifkin (1992) har været vegetar, men er det, ifølge uofficielle internetkilder, ikke længere.

kræver yderligere empirisk udforskning i form af feltarbejde. Men eftersom Phillips (2006) påpeger, at en analyse af de barrierer, der modvirker global bæredygtighed, er en ”mammut”-opgave, har jeg valgt at tage udfordringen op, i håb om at andre antropologer må følge efter.

Kapitel 1: Verdensmestre i økologi

I Danmark er bæredygtig mad i forbrugernes bevidsthed i høj grad lig med økologisk mad.

Dette ses tydeligst hos Bente Halkier (1999), der stort set kun omtaler økologi, selvom titlen på hendes bog er ”Miljø til daglig brug – forbrugeres erfaringer med miljøhensyn i dagligdagen”. Hendes kvalitative data bekræfter, at informanterne har samme opfattelse som hun selv: Alle de interviewede nævner økologi adskillige gange, uanset om de selv køber det eller ej. Selv en ung kvinde, der lever stort set vegetarisk, omtaler ikke kød, men nævner økologi som miljørigtig mad (ibid.: 144-153).

Men hvad forstår danskere ved økologi? Ifølge Ilsøes (2006) bog om økologisk fødevarerforbrug er de vigtigste købsmotiver sundhed, miljø og dyrevelfærd, men miljø- og sundhedsmotiverne er tæt forbundne (ibid.: 197); for eksempel siger informanten Marie, at ”*hvad der er sundt for jorden, må også være sundt for os*” (ibid.: 267). Ilsøe bemærker, at forbrugernes valg af økologi ofte er baseret på et holistisk verdenssyn, der inkluderer overvejelser om fremtidige generationer, nord-syd, fair trade, transportrelaterede miljøproblemer, affaldshåndtering, genbrug og emballage (ibid.: 266). Mange af interviewpersonerne begyndte endvidere uopfordret at tale om andre miljøvenlige praksisser som at spare på vand og el, brug af miljøvenlige rengøringsmidler og transport (ibid.: 267). Overvejelser om økologi fører således til opmærksomhed på andre bæredygtighedsrelaterede aspekter af fødevarer, og videre til tanker om bæredygtighed der slet ikke vedrører fødevarer. Der er altså tale om, at miljøvenligt forbrug set med danske forbrugeres øjne primært handler om økologi og sekundært en lang række andre faktorer. Men selv den bredeste definition inkluderer *ikke* kød.

Hvad påvirker danske forbrugeres madvalg? Ifølge Halkier (1999) er forbrugere ikke så rationelle, som politikere påstår; når forbrugerne til hverdag gør sig overvejelser om miljøet, handler det i høj grad om at forsøge at skabe social mening i tilværelsen (ibid.: 17). Forbrugere er derfor ofte ambivalente (Halkier 2001: 221). De vil gerne have kvalitetsmad, men samtidig føler de, at den offentlige information om fødevarer sikkerhed er forstyrrende og ødelægger madoplevelsen (ibid.: 208). Tilsyneladende gælder denne ambivalens kun økologi; kød eksisterer ikke som et reelt miljødilemma i forbrugernes bevidsthed. Der er således, i forhold til kød, tale om det, som Halkier (2004) kalder ”pragmatisk risiko-håndtering” (ibid.: 25-27), hvor forbrugeren ikke tænker så meget over miljømæssige risici. Kød er noget, der

skal spises uden for mange følelser relateret til produktionsforholdene.

Når danske forbrugere konfronteres med dilemmaer relateret til kødproduktion, drejer det sig typisk om dyrevelfærd og sygdomsspredning, og det er altid landbrugsindustrien, der får skylden. Det er produktionsmetoderne, der problematiseres; det er aldrig selve kødet. I marts 2008 fortalte TV-programmet 21 Søndag om, hvordan multiresistente bakterier primært opstår som følge af overanvendelse af antibiotika til svin i landbruget (21 Søndag 2008a). Det blev ikke nævnt, at anvendelsen af antibiotika er så udbredt, fordi produktionen skal være så effektiv som muligt for at kunne følge med efterspørgslen på kød. I april 2008 havde samme program et indslag om, hvordan danske smågrise kastreres uden bedøvelse. Dette sker for at undgå den ”grimme” ornesmag, som forbrugerne ikke ønsker (21 Søndag 2008b). Udsendelsens vinkling var at overtale politikerne til et lovindgreb, der påbyder bedøvelse forud for kastrationen; selve det at kastre grise for at undgå ornesmag var derimod ikke til diskussion. Der er således tale om historier, hvor magtrepræsentanter tilskrives negative roller, og borgerne tilskrives positive roller (Halkier 2001: 220). Samme mønster går igen i Holm & Møhls (2000) undersøgelse, hvor informanternes kritiske kommentarer om kød vedrører produktionsforhold og sundhed (ibid.: 278). Selve kødspisningen problematiseres ikke.

Muligvis vil kød fremover i højere grad blive sammenkoblet med bæredygtighed. Således har dagligvarevirksomheden COOP udgivet en guide til klimavenlige indkøb, som bliver omdelt i nogle af kædens butikker (Politiken 2008a). Indtil videre er det dog økologi, der dominerer opfattelsen af bæredygtig mad. 48 % af de danske forbrugere mener, at det er vigtigt, at varen er økologisk (DSK 2008), og medierne er med til at promovere den danske stolthed. I 2007 bragte Jyllands-Posten således en artikel, der på euforisk vis erklærede, at Danmark er ”verdensmester i økologi”, og at ”førstepladsen forventes at blive udbygget i 2007” (JP 2007).

Når Danmark er så langt fremme med én form for bæredygtig mad, er det derfor tankevækkende, at det høje kødforbrug ikke står til diskussion. Der er således noget helt særligt ved forholdet imellem bæredygtighed og *kød*.

Kapitel 2: Det hellige kød

En weekend i marts 2008 deltog jeg i et seminar arrangeret af Grønt Netværk, et studenternetværk der arbejder for bæredygtige universiteter. Fredag aften skulle udkastet til et grønt manifest diskuteres, og den første halve time af debatten forløb med kortvarige diskussioner af underpunkter og var kendetegnet ved konsensus. Men så nåede vi til kantineboden. I udkastet stod der, at ”kantimad bør indkøbes mest muligt lokalt og

økologisk”, og en veganer påpegede, at kød burde nævnes. For første gang under debatten rejste der sig en skov af fingre, og efter en række kommentarer – og enkelte ophidsede spydigheder – valgte ordstyreren at skride til aftenens første egentlige afstemning. Det var blevet foreslået helt at fjerne kantinemaden som et selvstændigt punkt, og det viste sig nødvendigt at tælle stemmerne efter to gange for med sikkerhed at fastslå, at kantinemaden kunne beholde sit eget punkt. Debatten fortsatte med flere afstemninger, og en af arrangørerne forsøgte at løsne en smule op for den fastlåste debat ved at forestå to minutters fælles gymnastik. Først efter små 45 minutter blev køddebatten lukket med et klart flertal imod overhovedet at nævne kød. Den endelige formulering blev, at ”kantinemat bør indkøbes efter bæredygtige principper”.

Der er noget særligt ved kød. Da Det Radikale Venstres miljøordfører, Johannes Poulsen, i et radioprogram skulle forklare, hvorfor politikerne, når de diskuterer klimapolitik, er så berøringsangste over for at røre ved folks kødforbrug, svarede han, at *”jeg er tilbageholdende med at lave, sådan, politiske indgreb, der lige bestemt skal fremme en helt bestemt adfærd, fordi det er i princippet en skrue uden ende”* (Miljømagasinet 2008). Poulsen mente dog næppe, at politikere skal holde op med at lovgive om mad, for der lovgives allerede om for eksempel tilskud til økologi. Det er derimod kød, han ikke mener, der bør lovgives om, og hermed ophøjer Poulsen kød til en ganske særlig position i samfundet.

Det er interessant, hvordan danske medier, der normalt lever af at stille kritiske spørgsmål, på lige netop dette område freder politikerne. Førnævnte radioudsendelse om kød og klima var en forbløffende enlig svale; derudover er det kun dagbladet Information, der selvstændigt har udarbejdet kritisk vinklede artikler om klodens kødforbrug (Information 2007a; 2008). Men politikere og medier er selvfølgelig præget af, hvad der rører sig i befolkningen. Og da Klimabevægelsen blev stiftet som *”en bred folkelig bevægelse, som rækker ud efter folk i alle landsdele og samfundslag i kampen mod global opvarmning”* (Klimabevægelsen 2008), lancerede den en række temagrupper, men ingen om mad. Det er således tydeligt, at kød vitterlig har en unik status i det danske samfund. Men hvorfor?

Et typisk svar er at forklare kødspisning med henvisning til et rigt proteinindhold, på trods af at milliarder af mennesker ernærer sig fint med vegetabilier som soja, linser, ris og quinoa. Selv Gandhi troede under kolonitiden i Indien i en periode, at briternes kødspisning var kilden til deres overmagt; det gik senere op for ham, at kødet blot var et symbolsk *medium* for dominansen (Fiddes 1991: 67). Ifølge WHO (2002) har voksne dagligt kun brug for cirka 0,83 gram protein for hvert kilo kropsvægt (ibid.: 242-243), og ifølge tallene i Fødevarestyrelsens seneste opgørelse (2000-2001: 32) er det tydeligt, at mange danskere skyder langt over målet.

Ifølge Crawford & Rivers (i Diener et.al. 1980) finder der ingen traditionel kost med en utilstrækkelig proteinmængde (ibid.: 172).

Proteinmyten er et udtryk for den medicinske materialisme, som Mary Douglas (2002[1966]) i sin klassiker, *Purity and Danger*, tog et opgør med. Ifølge Douglas udspringer de fleste idéer om snavs og renhed egentlig af forestillinger om orden og uorden, hvilket betyder, at de bunder i symbolske systemer. Snavs er således et spørgsmål om *malplaceret stof* (ibid.: 43-44); anomale eller tvetydige elementer. Noget tyder på, at kritik af kødspisning er et iøjnefaldende eksempel på et sådant malplaceret stof. I et samfund, hvor religionskritik er en del af hverdagen, indtager kød ikke desto mindre en hellig position. Al kritik undertrykkes således, og hele livsmåder bliver utænkelige (ibid.: xii). Ifølge Fiddes (1991) ses dette ved, at vegetarer, som afviger fra samfundets standarder, ofte stigmatiseres, eftersom deres manglende kost-konformitet opfattes som et tegn på mere grundlæggende værdiforskelle. Mange kødspisere glemmer dog, at kødspisning er mindst lige så symbolsk som vegetarisme (ibid.: 40). Af madvarer er det tværkulturelt set oftest kød, der omgives af regler og undgåelse (Twigg 1983: 18; Simoons i Fiddes 1991: 18).

Det er dog vigtigt ikke at underkende den positive betydning af symbolske systemer, og jeg vil derfor anskue kritik af kødspisning som et *tabu*. Ifølge Douglas (2002[1966]) beskytter tabuer den lokale konsensus om, hvordan verden er organiseret. Tvetydige ting kan forekomme meget truende, og ved at betragte noget som tabu konfronteres denne tvetydighed og presses ind i det helliges kategori, hvormed den intellektuelle og sociale uorden reduceres (ibid.: xi). Som vi så i forbindelse med Halkiers (2004) analyse af økologisk forbrug, er danske forbrugere præget af ambivalens, når de køber mad. At udsætte kødspisning for kritik gør dem næppe mindre tvivlrådige; det kan tværtimod være dråben, der får en længe opsparet ambivalens til at flyde over, og dette kan få en afsmittende effekt på andre områder af livet. Systemer og dertilhørende tabuer har dermed en positiv funktion.

Tabuer overlever kun, hvis samfundet opretholder dem (Douglas 2002[1966]: xii), og accepten af dette tabu må derfor være udbredt. Nogle vil måske mene, at det er problematisk at analysere kritik af kød som et tabu, hvis mange danskere faktisk ikke ser problemet. Men for de fleste danskeres vedkommende opretholdes tabuet utvivlsomt primært på et ubevidst plan. Og kødforbrugets ubæredygtighed er ikke kun et spørgsmål om oplysning. Kødspisere er blevet kritiseret af hippier og vegetarvenner mindst siden 1968, og de fleste danskere har læst en eller flere avisnotitser om nye kødkritiske rapporter. Det kan dog tænkes, at disse angreb på det eksisterende klassifikationssystem i længden faktisk har bidraget til dets opretholdelse, for når et samfund angribes, opstår der intern solidaritet (ibid.: 173).

Eftersom der er i forholdet mellem kødspisning og bæredygtighed er indlejret talrige

individuelle og kulturelle betydninger, kan opretholdelsen af tabuet for hver enkelt dansker have forskellige årsager. Der er dog én betydning, der går igen – og det er *tid*.

Kapitel 3: Samtidighed og usamtidighed

”What else is coevalness but recognizing that all human societies and all major aspects of a human society are ‘of the same age’” (Fabian 1983: 159)

Hvori består afstanden imellem kød og bæredygtighed? Til at kaste lys over denne afstands art vil jeg inddrage antropologen Johannes Fabians (1983) tanker om afstande i tid og samtidighed. Fabian skrev i 1983 bogen *Time and the Other* som en radikal epistemologisk kritik af den måde, hvorpå antropologer igennem tiden har bedrevet antropologi. Hans kritiske blik rettede sig således mod antropologerne, men Fabians opgør er også en interessant analyse af et mere generelt forhold imellem *Selvet* og *Den Anden*. Jeg vil således anvende hans tanker til at belyse den afstand, der er imellem *Selvets kødspisning* og *Den Andens bæredygtighed*.

Jeg vil først kort redegøre for forbindelsen imellem *Selvets kødspisning* og *Den Andens bæredygtighed*. Ifølge Phillips (2006) er der inden for det globale fødevarer system et anspændt forhold imellem bæredygtige steder med meget mad og ubæredygtige områder med mangel på mad (ibid.: 46-48). Jeg ser dog ikke selve udvekslingen af fødevarer imellem rige og fattige som et problem; problemet er udvekslingen relateret til kødforbruget. Milton (1996) skelner imellem globalister, der opererer med en upersonlig ansvarsopfattelse, og anti-globalister, der ser ubæredygtighed som de rige landes ansvar (ibid.: 193), hvor globalt samarbejde og global handel opfattes som en vestlig konspiration (ibid.: 190). Jeg ser absolut kødproduktionens ubæredygtighed som primært de rige landes ansvar, men dette skyldes udelukkende, at det er de rige lande, der spiser mest kød. Jeg er derfor også kritisk over for myter om ”økologisk primitivisme” (Ellen 1986), for når nogle samfund lever mere bæredygtigt, behøver det ikke at skyldes et rationelt samfundssystem; det kan lige så vel skyldes, at de ikke har mulighed for at bruge flere ressourcer (ibid.: 10-12). Det er dog stadig *Selvet* i lande som Danmark, der spiser ekstremt meget kød, og jeg vil i denne sammenhæng definere ”*Den Anden*” som klodens mest udsatte mennesker og naturområder. På sigt er *Den Andens* og *Selvets* bæredygtigheder dog sandsynligvis tæt forbundne.

Afstanden imellem *Selvets kødspisning* og *Den Andens bæredygtighed* kan, med inspiration fra Fabian, beskrives som en afstand i *tid*. Ifølge Fabian er tid en betydningsbærer; en form igennem hvilken vi definerer forholdet imellem *Selvet* og *Den Anden* (Fabian 1983: ix). En udbredt anskuelse, også blandt antropologer, er, at verdens samfund i bund og grund er de samme, men blot på forskellige udviklingsstadier. Og antropologer har således bidraget til,

at forholdet imellem Vesten og dens Anden blev opfattet som ikke blot forskellighed, men som afstand i både rum og tid (ibid.: 147). På denne vis har antropologer – muligvis ufrivilligt – været med til at fastholde Den Anden i en anden tid. Men denne afstand i tid er udtryk for en intellektuel misopfattelse, en fornuftsdefekt (ibid.: xi), for i virkeligheden er det ikke de samme samfund, der står over for hinanden på forskellige udviklingsstadier; det er forskellige samfund, der står over for hinanden på samme tid (ibid.: 155).

Fabian ønsker, at antropologer gør op med denne misopfattelse for i stedet at erkende *menneskehedens radikale samtidighed* (ibid.: xi). Fabian introducerer begrebet *coevalness*, og eftersom det i hans definition både rummer betydningerne synkront og nutidigt (ibid.: 31), er *samtidighed* en meget præcis dansk oversættelse. Fabian udvider dog begrebet til også at inkludere en aktiv, fælles deltagelse i tid (ibid.: 31). Kevin Birth (2008) har i en aktuel kritik af Fabian påpeget, at samtidighed ikke må føre til *entidighed*,⁴ hvor menneskers forskellige tidsopfattelser homogeniseres ind i én tidsramme (ibid.: 7). Han understreger i den forbindelse, at samtidighed ikke blot er noget epistemologisk; det er også fænomenologisk (ibid.: 6), og perspektiverne i denne indsigt vil jeg vende tilbage til i kapitel 4. Jeg vil anvende idéen om samtidighed på forskellige måder; i alle tilfælde er dog stadig tale om et analytisk eksperiment, hvor jeg overfører indsigter fra en antropologisk metoderefleksivitet til en etnografisk analyse.

Jeg vil i de følgende kapitler vise, hvordan forholdet imellem kødspisning og bæredygtighed præges af en afstand i tid; en *usamtidighed*. Min analyse vil involvere både fænomenologiske, materialistiske og strukturalistiske vinkler, eftersom det netop er samspillet imellem de forskellige niveauer, der opretholder den overordnede afstand i tid. Der er således tale om tre former for usamtidighed, der dog ikke nødvendigvis kendetegner hver enkelt dansker i enhver situation: Individuelle erindringer, hvor det enkelte menneske forbinder kødspisning med minder; materielle fødekæder, hvor afstanden fra jord til bord betyder, at bæredygtighedsproblemer ikke opfattes som nutidige; og kulturelle konstruktioner, hvor kødspisning er et symbol på status, evolution og udvikling. Sidstnævnte kategori er helt i tråd med Fabians egen begrebsforståelse, hvorimod de første to kategorier, om end stærkt inspireret af Fabian, primært står for min egen regning.

I de følgende tre kapitler vil jeg således forsøge at vise, hvordan vi ved hjælp af det analytiske begreb, usamtidighed, kan komme nærmere en forståelse af, hvordan kritik af kødspisningens ubæredygtighed bliver opretholdt som et tabu af både danske politikere, medier og forbrugere.

⁴ - Birth anvender begrebet *homochronism*, som jeg har valgt at oversætte til *entidighed*.

Kapitel 4: Erindringer og usamtidighed

”Klimadebatten er præget af mismod ... jeg savner nogle mennesker ... i forhold til miljøbelastningen ved transport, så skal vi huske på betydningen af sanseindtryk ude fra verden. Mango fra Latinamerika, pølser fra Spanien, parmaskinke fra Parma, bøffer fra Argentina. Jeg savner optimisme, humor, glæde, sjov og ballade.”

(Bjarne, miljøchef i Dansk Industri, ved Grønt Netværks bæredygtighedsseminar)

Jeg vil i dette kapitel diskutere, hvordan kødspisning er forbundet med sanselighed og erindringer. Vegetarer er utvivlsomt lige så forankrede i madminder som kødspisere, og Bjarnes sanseindtryk er nok usædvanligt kødfikserede – men de fleste danskere spiser kød, og mit fokus er derfor kød.

Dagen efter Bjarnes oplæg fortalte en studerende som kommentar til en paneldebat, at han havde nogle drømme *”om biler og om at spise bøffer”*. Paneldeltagerne foreslog, at han fandt sig nogle bedre drømme, hvortil nogle af tilhørerne protesterende hviskede *”men det smager godt...!”* Denne betoning af smag og sanselighed deles af mindre miljøbevidste danskere. Da en køkkenchef på *”Toves Køkkenblog”* foreslog sine læsere at tage sig en *”kødfri søndag”*, var reaktionerne meget kritiske. Debattøren Poul kommenterede, at *”kød har langt den bedste smag – kød vil vi ha' – hver dag!”* Og en anden, Jesper, berettede med slet skjult ironi om et mislykket forsøg på at spise kødløst: *”Jeg var på Jensens Bøfhus og spise salat. Det smagte fortræffeligt. Efter to timer med duften af bøffer fra køkkenet blev jeg nødt til at købe en kæmpe 300g rød bøf”* (Toves Køkkenblog 2006).

Kødspisning er således for disse danskere tæt forbundet med smag og sanselighed. Men hvad er smag egentlig? Ifølge Fiddes (1991) er smag en tillært reaktion, der er blevet oparbejdet lige siden vi blev født, og sociokulturelle variationer viser, at det har meget lidt at gøre med maden i sig selv (ibid.: 30). Smagen føles dog særdeles virkelig for det menneske, der holder af den. Ifølge Holtzman (2006) er madens sanselighed et kraftfuldt medium for skabelsen af intense kropslige erindringer (ibid.: 365), og Lupton (1994) bemærker, at erindringer om mad ofte forbindes med barndom og familie (ibid.: 671).

Kød er et potent medium for disse sanselige erindringer. Ved et aftensmåltid under bæredygtighedsseminaret fortalte en pige mig, hvordan kød for hende var forbundet med hygge i familiens skød. Og en af Halkiers (2001) danske informanter bemærker, at hvis børnene kunne bestemme aftensmåltidet, ville de altid spise kød med kartofler og sovs, for så ved man, at freden sænker sig over familien (ibid.: 218).

Ifølge Proust (i Ben-Ze'ev 2004) er også lugtesansen central i fremkaldelsen af erindringer fra især den tidlige barndom, fordi den igennem en række af associationer skaber en direkte

forbindelse imellem fortiden, duften og følelserne (ibid.: 156). Fra USA beretter Pollan (2006) således om, hvordan aromaen fra Chicken McNuggets fra McDonald's for millioner af voksne udgør en af barndommens uudslettelige dufte og smage, og for børn er den uden tvivl en fremtidig årsag til nostalgi (ibid.: 111-112).

Sutton (i Ben-Ze'ev 2004) har meget rammende sagt, at hvis vi er, hvad vi spiser, så er vi også, hvad vi *spiste* (ibid.: 142). Lupton (1994) påpeger, at usund mad normalt forbindes med positive minder, hvorimod sund mad forbindes med negative erindringer om forældrenes kontrol (ibid.: 681). Eftersom usunde fødevarer er de mest miljøbelastende (Institut for Miljøvurdering 2006), er det således også ubæredygtig mad, der forbindes med positive minder, og omvendt. Det var formentlig sådanne associationer, der fik avisen Information til, kort før jul (!), at overbringe den ”*glædelige meddelelse*”, at kænguru-prutter ikke indeholder drivhusgassen metan. Med entusiasme rapporterede avisen om forskning i, hvordan kænguruers tarmflora måske kan transplanteres til komaver, så ”*oksebøffen kan bestå*” (Information 2007). Avisens lederskribent ønskede tilsyneladende at opretholde sine positive erindringer uden at belaste miljøet.

Men hvad er erindringer? Holtzman (2006) bemærker, at erindrings sammensætning er præget af mangetydighed og ambivalens, og han definerer erindring som *forestillingen om erfaring eller mening forbundet til fortiden* (ibid.: 363). Erindringer er subjektive og destabiliserer sandheden (ibid.: 363), og der kan derfor være forskel på oplevet og opfundet nostalgi; der kan være tale om en længsel efter tider og steder, som man aldrig har oplevet (ibid.: 367). Det centrale for Holtzman er derfor, hvordan subjekter i nutiden husker eller konstruerer fortiden (ibid.: 364). Af samme grund forekommer det danske ord ”erindring”, der indebærer en nutidig handling, at være velvalgt.

Det erfarende subjekt føler selv, at afstanden imellem fortid og nutid overkommes. Med Prousts (i Ben Ze'ev 2004) ord: ”*Memory, by bringing the past into the present unmodified, just as it appeared when it was itself the present, eliminates precisely that great dimension of Time*” (ibid.: 156). Men den sande fortid kan ikke genkaldes; den erindres subjektivt og aktivt i nutiden. Og her ser vi den første afstand i tid, den første usamtidighed. Det er nuet, der definerer erindringerne, men ved at tage fortiden med ind i nutiden uden at erkende, at det er en nutidig konstruktion af fortiden, opstår der en afstand i tid imellem subjektets fortid og subjektets nutidige handlinger.

Selvom Fabian ikke eksplicit anvender idéen om samtidighed på denne måde, bemærker han, hvordan ”*the Other's empirical presence turns into his theoretical absence*” (Fabian 1983: xi). Birth (2008) bemærker således, at etnografen er splittet imellem den repræsenterede tid på feltarbejde og den repræsenterende tid som forfatter (ibid.: 7). ”*We remain out of time*

not only in the sense of a refusal of coevalness with the Other [but] in a refusal of coevalness with ourselves” (Rabinow i Birth 2008: 8). Min anvendelse af Fabian er derfor en logisk konsekvens af hans epistemologiske kritik. Kødspiseren (og vegetaren for den sags skyld) skaber og konstruerer sine erindringer i nutiden, men forvandler dem siden til sande minder og (ureflektet) nostalgi.

Vi forfølger en fortid, som vi dog aldrig kan nå. Som Pollan (2006) bemærker om en hamburger: *”The more you concentrate on how it tastes, the less like anything it tastes. [...] So you eat more and eat more quickly, hoping somehow to catch up to the original idea of a cheeseburger or French fry as it retreats over the horizon”* (ibid.: 119).

Konklusionen på dette kapitel er således, at oplevelsen af smag og sanselighed og de dertil knyttede minder erindres i nutiden, men opfattes som historiske og autentiske. Denne afstand imellem subjektets erindringer om fortiden og subjektets samtidige handlinger er en afstand i tid, en usamtidighed.

Kapitel 5: Fødekæder og usamtidighed

”Så rige som vi danskere er, burde vi have råd til at betale 5-7 øre mere per kilo kød for, at sojaen i foderet blev produceret på en ordentlig måde”

(Mette, forbruger; i Politiken 2006c)

Jeg vil i dette kapitel vise, hvordan den fysiske afstand imellem Selvets kødspisning og Den Andens ubæredygtighed er så stor, at problemerne ikke opfattes som nutidige.

Holm & Møhl (2000) henviser til en national kostundersøgelse, hvor en tredjedel af danskerne angav, at de spiste mindre kød end for 5 år siden, men andre undersøgelser om det faktiske forbrug viser en stigning (ibid.: 281-282). Hvad kan denne diskrepans skyldes? Ifølge Holm & Møhl kan årsagen være, at danske forbrugere i to ud af tre måltider, og i stigende grad, anvender hakket kød (ibid.: 280), som i højere grad end hele kødstykker skjuler kødets oprindelse. Dette er utvivlsomt medvirkende til, at mange danskere ikke tænker over den økologiske kontekst og det ressourceforbrug, der hører til moderne kødproduktion. Og eftersom kødet er blevet udtænkt ét sted, opvokset et andet sted, fodret med korn fra et tredje sted og slagtet under internationale standarder (Sanderson i Rifkin 1992: 148), befinder kødspiserne sig alt for langt fra kødproduktionens problematiske aspekter til at bekymre sig om, hvordan deres madvaner påvirker andre menneskers liv (Rifkin 1992: 164). Nogle vil måske indvende, at der er danskere på landet og i mindre byer, som lever side om side med husdyrproduktionen. Men disse mennesker følger aldrig fødekæden hele vejen fra korn til bøf; også de køber, med få undtagelser, deres mad i et supermarked.

Et meget originalt forsøg på at overkomme afstanden fra jord til bord finder vi hos den amerikanske forfatter Michael Pollan (2006), der i bogen *The Omnivore's Dilemma* forsøger at genopdage de fødekæder, hvorfra vores mad stammer. Ifølge Pollan kan mennesket som omnivor spise stort set alt, hvilket især i de rige lande bringer os i *omnivorens dilemma* (ibid.: 3). Det meste af vores mad stammer fra den uigennemskuelige, industrielle fødekæde (ibid.: 109). Pollan bemærker, at alle fødevarer i et supermarked udgør et led i en fødekæde, der begynder med en specifik plante, der gror i et specifikt stykke jord et eller andet sted på kloden. I afdelingen med frugt og grønt er kæden forholdsvis kort og let at følge, men så snart man bevæger sig over i kødafdelingen, bliver kæden straks længere og mindre begribelig (ibid.: 17).

Politiken bragte i 2006 en meget oplysende artikelserie, *Sojaens spor*, hvor læserne i seks afsnit kunne følge sojaens vej fra markerne i det nordvestlige Argentina til flæskestegen på et dansk spisebord. De danske svinestalde blev sprunget over, da artiklerne primært handlede om soja, men eftersom kødets ubæredygtighed i høj grad skyldes foderproduktionen, var artikelserien oplysende. Og dog. For artiklerne fokuserede, som det fremgår af førnævnte bemærkning fra Mette, udelukkende på, at sojaen burde produceres mere bæredygtigt, hvilket angiveligt kun ville koste 5 øre ekstra per kilo kød i køledisken. Selve det at fodre grise med soja blev ikke problematiseret.

Måske dette skyldes, at foderet blot opfattes som en lille del af det endelige produkt. Mogens Werge, miljøchef i COOP Danmark, påpegede, at forbrugerne har svært ved at forholde sig til, ”*hvordan en enkelt ingrediens er blevet til*”, i modsætning til for eksempel miljømærkede havemøbler (Politiken 2006c). Og om den familie, der i samme artikel interviewes, bemærkes det, at ”*oplysningen om, at der via dyrefoderet er ikkebæredygtig soja i stort set alt dansk ikke-økologisk kød, får ikke familien Jensen til at få mørbraden galt i halsen*” (ibid.). Den omtalte prisforskel på 5 øre bliver således et bizart udtryk for danskernes prioritering af det, der formentlig er verdens mest ressourcekrævende ”ingrediens”.

Måske bør vi omformulere et gammelt mundheld, for som Pollan (2006) siger, ”*du er også, hvad det, du spiser, spiser*” (ibid.: 84). Mange forbrugere tænker, at deres bøf kommer fra supermarkedet eller fra McDonald's, selvom den i realiteten kommer fra en lang række forskellige lokaliteter (ibid.: 115). Således kommer det danske svinekød ikke kun fra de danske svinefarme, men også fra landsbyen Guayac i provinsen Salta i Argentina, hvor produktionen af dyrefoder forårsager helt konkrete miljømæssige, sociale, økonomiske og sundhedsmæssige problemer for specifikke mennesker (Politiken 2006a; 2006b).

Der er for nylig blevet lanceret en ordning, hvor alt kød fra frilandskvæg påtrykkes data om, hvor koen er født, opvokset og slagtet (Politiken 2008b). Men så længe ordningen ikke

udvides til andre former for kød, der kræver enorme mængder dyrefoder, vil bæredygtighedsproblemerne forblive usynlige.

Afstanden fra jord til bord er en afstand imellem steder, men det er mit argument, at denne afstand i rum begribes som en afstand i tid. Således opfattes bæredygtighed ofte som et spørgsmål om at undgå fremtidige problemer, selvom det globale kødforbrugs ubæredygtighed er særdeles nutidigt, ja faktisk har dette problem været nutidigt i adskillige årtier (se f.eks. Lappé 1971). Og dette bringer os frem til den anden usamtidighed.

Fabian (1983) påpeger, at på samme måde som ”her og nu” er tæt forbundne, er ”der og dengang” det også (ibid.: 27). Jeg vil dog i dette kapitel vende Fabian på hovedet, da noget tyder på, at det i forbindelse med fødekæderne er forholdet imellem nutid og *fremtid*, der er centralt. Kødspisningen foregår her og nu, hvorimod ubæredygtigheden opfattes som et problem, der sker *der og i fremtiden*. Ifølge Fabian er det ikke den rumlige adskillelse, der skaber temporalisering (ibid.: 25), men i forhold til kødspisning og bæredygtighed forekommer det netop at være dette, der er tilfældet: Det er den rumlige afstand imellem Selvet og Den Anden, hvor de samtidige problemer ikke erfares, der muliggør temporaliseringen, hvormed problemerne opfattes som fremtidige.

Dette ser vi tydeligt hos Halkiers (2004) informanter. Som beskrevet i kapitel 1 skaber uigennemskueligheden usikkerhed og ambivalens blandt danske forbrugere, og en af Halkiers informanter, Cecilie, omtaler netop den lange afstand fra jord til bord (Halkier 2001: 216). Forbrugerne er i tvivl om risikoen ved, og således også konsekvenserne af, deres handlinger. Men netop det at fokusere på risiko og konsekvenser er at fokusere på noget fremtidigt – selvom bæredygtighedsproblemerne er nutidige, og selve varens miljøbelastning i købsøjeblikket er fortidig. Det at *tvivle* er således et tegn på usamtidighed.

At miljøproblemer opfattes som noget fremtidigt, og ikke samtidigt, forstærkes blot af klimaforandringsdiskussionen, hvor problemerne primært er fremtidige; modsat de øvrige bæredygtighedsproblemer, der har særdeles nutidige konsekvenser. Dette var særlig tydeligt i forbindelse med omtalen af rapporten *Livestock's Long Shadow* (FAO 2006), der gennemgik husdyrproduktionens miljøbelastning på en lang række områder. Den sparsomme opmærksomhed, rapporten fik i Danmark, omhandlede udelukkende koprutters bidrag til global opvarmning; de øvrige bæredygtighedsproblemer relateret til kødproduktion blev ikke nævnt. Og denne tendens er blevet særdeles udbredt: Bæredygtighed er stort set reduceret til ”klima”. Da Miljømagasinet på P1 bragte en temaudsendelse om kød, handlede det kun om kød og klima; på trods af programmets navn (Miljømagasinet 2008).

En endnu større tidsforskydning ses i Landbrugsraadets pjece ”Klima, jordbrug og fødevareproduktion” (2007). Symptomatisk for pjecens fokus står der i indledningen, at

”jordbruget og fødevarerproduktionen vil blive påvirket af de globale klimaforandringer” (ibid.: 3), og den forebyggende del handler stort set kun om, hvordan landbruget kan producere vedvarende energi. Der fokuseres således primært på klimaets fremtidige konsekvenser for landbruget; i stedet for at se på landbrugets nutidige konsekvenser for fremtidens klima. Denne sandsynligvis bevidste forskydning af årsag og konsekvens lader sig kun gøre, fordi der er en afstand i tid at spille på.

Konklusionen på dette kapitel er således, at selvom det kød, der spises, har (haft) en bæredygtighedskonsekvens, så skaber de komplekse, globale fødekæder – hvor især dyrefoderets enorme miljøbelastning sjældent erkendes – en afstand i rum, der gør, at Selvets kødspisning ikke opleves at have en samtidig indflydelse på Den Andens bæredygtighed.

Kapitel 6: Evolution og usamtidighed

Under Grønt Netværks bæredygtighedsseminar var de fire første måltider vegetariske, bortset fra en smule kødpålæg lørdag morgen, men så nåede vi frem til lørdag aftenes festmiddag. Klokkeren 20.00 blev alt elektrisk lys erstattet med miljøvenlige bivoksllys som led i den nationale begivenhed ”Sluk Lyset Danmark”, hvor danske husstande og virksomheder i én time slukkede lyset som et signal om, at energiforbruget skal nedsættes. Men hvad var aftenens hovedret? Unghanebryst. For det var jo et festmåltid.

Jeg vil i dette kapitel beskrive, hvordan kød – både i Danmark og andre euroamerikanske lande – er et statussymbol knyttet til evolutionsforestillinger. Til hverdag er det ikke nødvendigvis noget, danskerne tænker over, fordi der spises så meget kød til de fleste måltider. Men statussymbolet gemmer sig lige under overfladen, hvilket ses tydeligst til jul og påske, hvor der spises store mængder kød. Det er dog særligt fascinerende, at man fejrer et seminar for *bæredygtighed* med kødspisning⁵.

Julia Twigg (1983) har opstillet et madhierarki, hvori forskellige fødevarer indplaceres i forhold til deres status i vestlige samfund. Rødt kød hører til øverst i hierarkiet, efterfulgt af fjerkræ og fisk, og de øvrige fødevarer arrangeres omkring kødet. Der er mindre status i æg og mælkeprodukter og mindst i frugt, grøntsager og korn (ibid.: 21). Dette hierarki er også udbredt i Danmark. Holm & Møhl (2000) bemærker således, at mange af deres informanter betragtede rødt kød som det mest passende at servere for gæster (ibid.: 280).

Hvordan kan vi forstå denne sammenhæng imellem kød og status? Den globale fødevarerkrise, som eskalerede i foråret 2008, har afdækket danske mediers og politikeres antagelser om forholdet imellem ikke bare kød og status, men også kød og udvikling. I en

⁵ - Selvom den konkrete unghane utvivlsomt var meget bæredygtig, hvis den isoleres fra det globale kødforbrug.

faktaboks om fødevarekrisen skrev Jyllands-Posten, at det globale forbrug af korn er stigende, ”dels på grund af økonomisk vækst i folkerige lande som Kina og Indien” (JP 2008). I andre tilfælde blev kød nævnt, men sammenkoblet med velstand på samme selvfølgelige måde: ”Øget velstand i Kina og Indien har givet de to landes indbyggere appetit på for eksempel kød” (Ritzau 2008). Ultimo april 2008 er den mest anvendte formulering fortsat, at én af årsagerne til fødevarekrisen er ”stigende velstand i mange lande” (se f.eks. Berlingske 2008).

Det er korrekt, at der mange steder i verden er en sammenhæng imellem stigende velstand og et større kødforbrug (Beardsworth & Keil 1997: 200; Fiddes 1991: 13), men i Indien er udviklingen tvetydig (Fritschel & Mohan 1999). Og at gå så vidt som til at sige, at årsagen til fødevarekrisen er *velstanden*, og ikke kødforbruget, bygger på en selvfølgeliggørelse af, at velstand nødvendigvis *må* føre til kødspisning, hvilket vidner om eksistensen af en ellers sjældent ekspliciteret evolutionsideologi.

Det er dog ikke nogen ny evolutionsideologi. Flere intellektuelle i det 19. århundrede mente, at madhierarkiet fra planter til rødt kød svarede til et evolutionshierarki fra de vilde og farvede racer til de civiliserede hvide racer (Rifkin 1992: 247). Forfatteren Emerson Hough har i samme stil bemærket, at historiens kødspisere altid har været vindende folkefærd, modsat de vegetariske nationer (Hough i Rifkin 1992: 248). Og både USA (Rifkin 1992: 249), nazi-Tyskland (Rivers i Fiddes 1991: 11) og Japan (Cwiertka 2004) forsynede under anden verdenskrig deres soldater med ekstra meget animalsk protein.

Ifølge Rifkin har Vestens kvægkulturer i løbet af det tyvende århundrede opstillet en kunstig, global proteinstige med korn-opfedet kød anbragt på øverste trin, og ved at klatre op ad denne kan man opnå succes og sikre sig adgang til elitens klub (ibid.: 159-162). Denne ideologi formuleres undertiden meget eksplicit af for eksempel landbrugsindustrien: ”*Enlarging and diversifying their meat supply appears to be a first step for every developing country. They all start by putting in modern broiler and egg production facilities – the fastest and cheapest way to produce nonplant protein. Then as rapidly as their economies permit, they climb “the protein ladder” to pork, milk, and dairy products, to grass-fed beef, and finally, if they can, to grain-finished beef*” (Farm Journal; i Rifkin 1992: 162).

Men hvorfra stammer denne evolutionsideologi? Inden for evolutionsstudier er det en udbredt teori, at kød spillede en central rolle i den menneskelige udvikling. Den danske hjerneforsker Peter Jensen forklarede for nylig i et radioprogram, hvordan vore forfædre for 2,5 millioner år siden havde svært ved at finde nok planteføde. De, der fortsatte med at spise vegetabilier, uddøde (!) for cirka en million år siden; andre udviklede redskaber, hvorved de fik adgang til animalsk protein. Denne nye, rige føde var forudsætningen for, at menneskets

hjerne kunne vokse⁶ (Apropos 2008).

Ifølge antropologen Nick Fiddes (1991) har mennesket distanceret sig fra andre aber, som spiser mindre kød og mere vegetarisk (ibid.: 55). Det er dog også en central del af den symbolske betydning, at kød skal tilberedes. I Twigg's (1983) madhierarki er der således en øvre grænse; kun få mennesker spiser rå kød, og endnu færre spiser rovdyr (ibid.: 21). Ifølge Fiddes (1991) definerer mennesket sig selv ved den måde, det tilbereder kød på: *"We position ourselves above animals in general by eating meat, and above other carnivores by cooking it"* (ibid.: 89). Indiens mange vegetarer ville nok være uenige, så Fiddes har ikke belæg for at gøre fænomenet så almenmenneskeligt. Men i en dansk kontekst, hvor myter om kødprotein er fremherskende, er Fiddes' pointe interessant.

Magtdemonstrationen forstærkes ved, at mennesket i det vestligt inspirerede, industrialiserede landbrug har degraderet dyrene til maskinestatus (ibid.: 81). Kød er her et symbol på friheden til at udnytte, og at betvivle den industrialiserede husdyrproduktions ubegrænsede magt over dyr er at antyde, at den vestlige kulturs magt over naturen er begrænset (ibid.: 64). Der er selvfølgelig stor forskel på, hvordan vi behandler forskellige dyr (Lien 2004; Einarsson 1993); nogle masseproduceres og spises, hvorimod andre ophøjes til truede dyrearter, som vi skal redde. Men i begge tilfælde er det mennesket, der har kontrollen. Ifølge Fiddes (1991) er der ikke tale om, at vestlige kødspisere hver især bevidst triumferer over naturen, hver gang der fortæres et stykke kød, men mange deler et vestligt livssyn, som betragter erobring af miljøet som et prisværdigt mål, og hvor kødproduktion er det ypperste middel til at demonstrere overherredømmet (ibid.: 228).

Forestillingerne om kødets overlegenhed kan spores i den proteinmyte, som er udbredt i det danske samfund. I december 2002 bragte Søndagsavisen en artikel, hvor en professor i børneernæring advarede om, at *"kød bør indgå som en central del af børns daglige kost"*, som reaktion på at en række daginstitutioner havde skåret ned på kødet (Søndagsavisen 2002). En måned efter bragte BT en tilsvarende historie med titlen *"Vuggestuebørn risikerer fejlnæring"*, hvor samme professor modererede sin påstand, men fastholdt at risikoen for mangelfuld ernæring er større ved en kødfri kost (BT 2003). Denne bekymring går igen hos flere af de forældre, som Holm & Møhl (2000) interviewede. Således siger en mor, at *"børn skal have kød af og til for at få protein"* (ibid.: 279).⁷

Danmark er således en del af en euroamerikansk tradition⁸, hvor videnskaben betoner

⁶ - Samme teori er blevet fremsat af andre forskere, blandt andre Stanford (i Barrett 1999: 456).

⁷ - Mange myter om kød er desuden kønnede. Se f.eks. Sobal (2005), Twigg (1983) og Adams (1990).

⁸ - Kød har længe været et statussymbol i euroamerikanske samfund. I 1880'ernes England blev størstedelen af bøfferne spist af middelklassen og eliten; arbejderklassen havde kun råd til små mængder og ringere udskæringer (Rifkin 1992: 95). Mange indvandrere i USA så det desuden som et nødvendigt overgangsritual for at blive en del af den amerikanske middelklasse (ibid.: 245-246).

jagtens nøglerolle i menneskets evolution, samtidig med at kødproduktionen er blevet intensiveret. Der har været historiske variationer i kødforbruget, både i Danmark og i andre lande, men den grundlæggende ideologi er gennemgående. Ifølge Fiddes (1991) arbejder disse ideer på et niveau af kulturel konsensus (ibid.: 229). De er så kraftfulde, netop fordi de tages for givet, og så længe betydningerne er implicite og ikke anerkendes, kan de ikke blive udfordret (ibid.: 44).

Collura (2004) kritiserer såvel kødspiseres som vegetarers forsøg på at rekonstruere fortidens madvaner, for det er en nærmest umulig opgave, og desuden fortæller det os kun, hvor vi kommer fra, ikke hvor vi er nu. Fiddes (1991) mener omvendt, at det netop fortæller om nuet, men ikke fortiden: *"Theories about human evolution [...] may be significant as much for what they say about contemporary definitions of what it is to be human, as for anything they tell of the past"* (ibid.: 59). Nutidens kødspisning forklares således med en to millioner år gammel begivenhed.

Det er interessant, hvordan kødspisning på den ene side ses som essensen af *både* menneskehedens evolution *og* moderne udvikling. Begge forestillinger er dog udtryk for en markant usamtidighed, en tredje afstand i tid, hvor nutidens samfund forklares på baggrund af evolutionsstadier (Fabian 1983: 17). *"Civilization, evolution, development, acculturation, modernization (and their cousins, industrialization, urbanization) are all terms whose conceptual content derives, in ways that can be specified, from evolutionary Time"* (ibid.: 17). Det er den samme form for usamtidighed, der har skabt evolutionsmyterne, proteinstigen, raceteorierne, statushierarkierne og proteinmyten. Fællestrækket for alle disse forestillinger er, at meget kød er et symbol på udvikling, og mindre kød et tegn på tilbagestående.

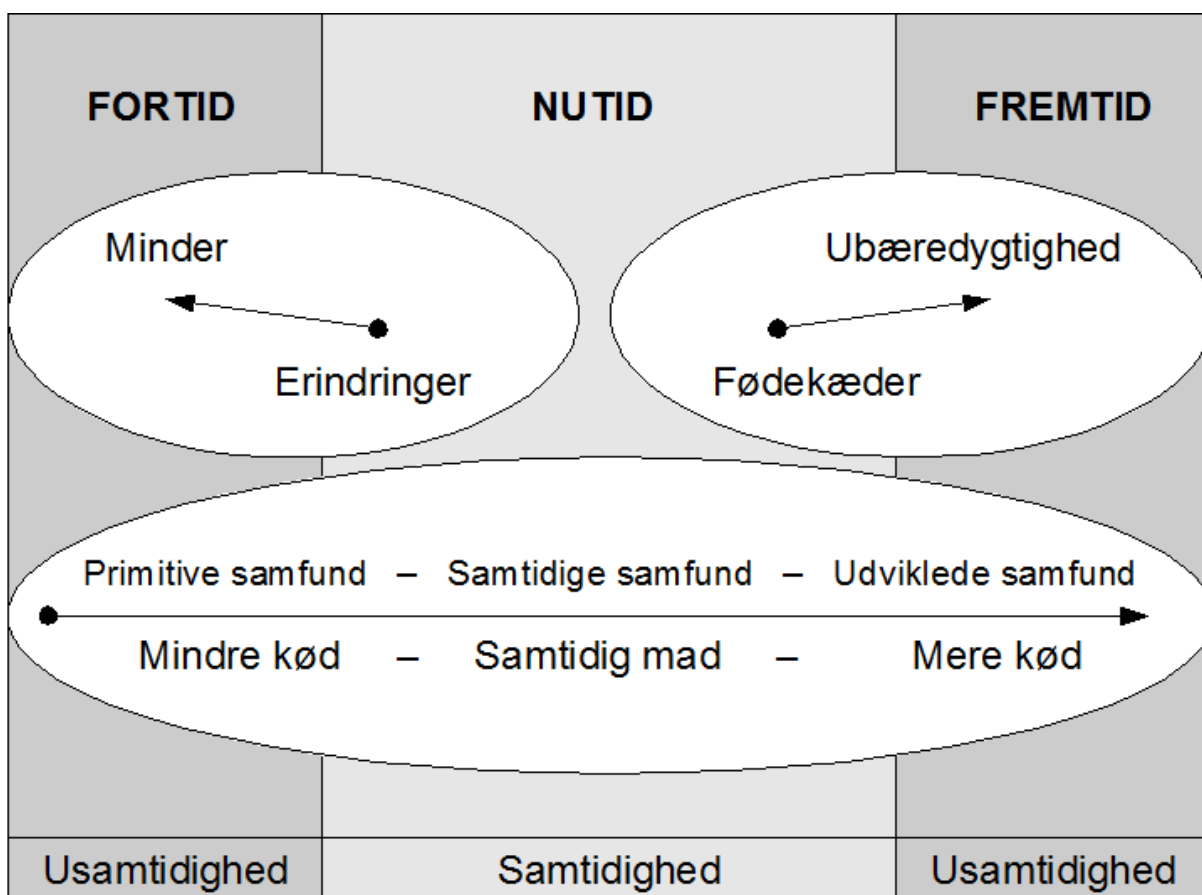
Men er de kulturelle forestillinger om kød virkelig så rigide i dagens Danmark? Ifølge Holm & Møhl (2000) bliver kød af og til associeret med underlegne kulturer (ibid.: 281), og kødforbruget er tilsyneladende først steget kraftigt fra 1985 til 1995 (Haraldsdottir i Holm & Møhl 2000: 282), og siden faldet en smule frem mod 2001 (Fødevarestyrelsen 2001: 32-33). Men Danmark har fortsat et af klodens højeste kødforbrug. Og ved Grønt Netværks bæredygtighedsseminar blev kødforbruget markant nedsat, men ved at servere kød til festmiddagen blev evolutionshierarkiet opretholdt. Forandringen foregik inden for strukturen.

Konklusionen på dette kapitel er således, at mange danskeres kulturelle forestillinger om kødspisning er konstrueret i et evolutionistisk hierarki, hvor Den Andens bæredygtighed er underordnet Selvets kødspisning, og hvor kød er et symbol på udvikling og status.

Kapitel 7: Tredobbelt usamtidighed og tabuets opretholdelse

Jeg har i de foregående tre kapitler vist, hvordan tid er et centralt aspekt af danskeres opfattelser af kød og bæredygtighed. Jeg vil i dette kapitel argumentere for, at de tre usamtidigheder er internt forbundne; de afhænger af hinanden for at den overordnede usamtidighed – og dermed tabuet, kødets hellighed – kan forblive opretholdt.

Den første afstand i tid opstår ved, at det enkelte menneskes oplevelse af smag og sanselighed erindres i nutiden, men *associeres* med fortidige minder. Den anden afstand i tid opstår ved, at de globale fødekæder skaber en så lang afstand fra jord til bord, at kødspisningen *dissocieres* fra bæredygtighedskonsekvenserne og i bedste fald opfattes som et eventuelt fremtidigt problem. I realiteten er der tale om samtidige erindringer og samtidige fødekæder, men sammen kan disse to usamtidigheder skabe en markant afstand i tid, fra det enkelte menneskes sanselige minder om fortiden til ubæredygtighedens forestillede fremtidighed. Den tredje afstand i tid opretholdes af kulturelle konstruktioner, hvor menneskers evolution kendetegnes ved, at udviklede samfund spiser meget kød, og tilbagestående samfund spiser mindre kød. De tre usamtidigheder er forsøgsvist indtegnet i nedenstående figur.



Ifølge Birth (2008) er det vigtigt at kontekstualisere samtidighed både lokalt og kulturelt (ibid.: 16), og han påpeger, at en central del af Fabians (1983) kritik går på, at kategoriske analyser fastfryser Den Anden uden for tidens gang og dermed fornægter den menneskelige tilbøjelighed til forandring (Birth 2008: 4). Dette er selvfølgelig et paradoks ved mit bacheloressay, for alt imens jeg viser, hvordan danske kødspisere har et usamtidigt forhold til Den Andens bæredygtighed, anbringer jeg selv i høj grad de danske kødspisere i noget, der kan ligne en monolitisk struktur.

Dette er imidlertid ikke min hensigt. Selvom mange danskere sandsynligvis er ”tredobbelt” usamtidige det meste af tiden, gælder det ikke nødvendigvis alle; ofte indhentes en af afstandene i tid, kortvarigt, i forskellige situationer. Dette sker for eksempel, når en dansker læser en avisnotits, hvor kødforbruget sammenkobles med globale problemer, hvilket måske kan skabe kortvarig tvivl om kødets status. Delvis samtidighed kan også forekomme, når kødspiseres minder om kød udfordres ved at prøve nye vegetarretter, som for eksempel ved de studerendes bæredygtighedsseminar. Og endelig kan man – i egen person eller via oplysning – følge i sojaens spor fra Argentina til Danmark.

Det er dog sjældent, at kødspisende danskere konfronterer alle tre usamtidigheder på samme tid. Det kan være, at barndoms minderne midlertidigt udfordres i mødet med nye former for mad, men at proteinmyten og evolutionsideologien fortsat accepteres. Eller det kan være, at fødekæderne og produktionen af dyrefoder får mere opmærksomhed, men at smagsløgene fortsat påvirkes af erindringer. De forskellige former for usamtidighed er af forskellig art, men dog så dybe og tæt forbundne, at den overordnede usamtidighed imellem Selvets kødspisning og Den Andens bæredygtighed opretholdes. Dette kan forklare, hvorfor der er spredte tendenser til forandring og dog en opretholdelse af kødets hellighed.

Hvordan kan vi forstå denne på én gang komplekse og dog monolitiske usamtidighed? Ifølge Mary Douglas (2002[1966]) har vi mennesker lettest ved at acceptere de dele af virkeligheden, der passer ind i det samlede mønster. Ubehagelige fakta, der ikke passer ind, har vi en tendens til at ignorere eller manipulere, så de ikke forstyrrer helheden (ibid.: 45). De tre former for usamtidighed virker således ofte gensidigt forstærkende. Hvis en kødspiser opnår samtidighed på ét plan, så vil de tre forskellige planer – kultur, erfaring og praksis – i princippet være i konflikt, og for at skabe orden i kaos vil denne kødspiser sandsynligvis afvise den nyligt opnåede samtidighed, hvormed kød er delvist uhejligt, til fordel for den hidtidige tredobbelte usamtidighed, hvor kød er hejligt. For det er det eneste, der er internt konsistent og giver det enkelte menneske et sammenhængende verdensbillede. De enkelte kødspisere kan således have meget forskellige opfattelser af kød – og dog dele den underliggende usamtidighed.

Fredrik Barth (1961) har påpeget, at det interessante ved strukturdannelser ikke er, hvorfor nogle individer falder udenfor; det spændende er derimod, hvorfor individuelle variationer af karakteristikker overhovedet har en tendens til at samles i klynger (ibid.: 29). Mine empiriske eksempler på danske kødspiseres forhold til bæredygtighed samles i en klynge af usamtidighed, men samtidig er der mange individuelle variationer. Således har danske kødspisere individuelle erindringer, på samme måde som de spiser kød, der stammer fra forskellige og komplekse fødekæder. Også evolutionsideologien finder personlige udtryk; for nogle ved bekymring om spædbørns proteinindtag, for andre ved en selvfølgeliggørelse af Kinas øgede kødforbrug. Noget tyder således på, at det netop er fordi, at strukturen er kompleks, at den opretholdes. For hvis der var en ukompliceret årsag til kødspisningens privilegerede position i forhold til bæredygtighed, ville tabuet sandsynligvis oftere blive udfordret og måske endda ikke engang eksistere.

Der forekommer dog også at være en gennemgående *usikkerhed*; en sammenhæng imellem frygten for fremmed mad og kritiske holdninger til samfund, der spiser mindre kød, samt ambivalensen over at vide for meget om bæredygtighed. Fiddes (1991) bemærker, at ukendte former for mad skaber usikkerhed, fordi vi er i tvivl om deres symbolske status såvel som deres fysiske sundhed (ibid.: 36). Og for meget opmærksomhed på det argentinske sojafoders ubæredygtighed skaber en markant ambivalens hos familien Jensen: ”*Det vil blive en stressfaktor, hvis man skal ind og tænke over så meget, når man køber ind. Så vil man måske reagere modsat og slet ikke gide tænke bæredygtigt*” (Politiken 2006c). På samme måde skaber mennesker og samfund, der spiser mindre kød, usikkerhed om det naturlige ved at spise meget kød.

Denne gennemgående usikkerhed overvindes ved at opretholde en afstand i tid. I en verden præget af globalisering og den usikkerhed, den fører med sig – beskrevet af Ulrick Beck (1992) som ”*tvivlens globalisering*” (ibid.: 21) – er kritik af kød kun med til at skabe endnu større usikkerhed. Et øget fokus på kødspisningens negative aspekter kan således føre til en form for økofatalisme, hvor man helt opgiver målet om at skabe en bæredygtig verden. Det at fokusere for meget på elementer, der ikke passer ind, kan for nogle mennesker føles som om, at hele deres personlige balance er under angreb (Douglas 2002[1966]: 46). Derfor kan usamtidigheden imellem Selvet og Den Anden for mange danskere være nødvendig: ”*Perhaps we need to protect ourselves by such lack of reflection in order to keep our knowledge of the Other at bay, as it were*” (Fabian 1983: xii). Paradoksalt nok kan man sige, at kødets ophøjethed sikrer, at kødspiserens *verdensbillede* er ”bæredygtigt”.

Eftersom det enkelte menneske igennem sin kødspisning faktisk kan gøre en forskel, er det så meget desto vigtigere, at undersøgelsen af et antropologisk emne som kød og

bæredygtighed anskues med både fænomenologiske, materialistiske og strukturalistiske briller. Individuelle erindringer, materielle fødekæder og kulturelle evolutionskonstruktioner handler om tre aspekter af samme sag. Ved at anvende tid som en analytisk ramme er det blevet tydeligt, at de tre tilgange ikke kan stå alene; kun sammen giver de et fuldt og helt billede af, hvorfor og hvordan kritik af kødspisning i Danmark fortsat bliver opretholdt som et tabu, på trods af at alverdens forskere og organisationer ser det høje kødforbrug som et af klodens største problemer.

Og det bringer os tilbage til de barrierer, som Phillips (2006) har efterlyst en analyse af, hvis vi skal skabe en bæredygtig fødevareproduktion for alle klodens mennesker. Jeg vil på baggrund af analysen i dette bacheloressay argumentere, at disse barrierer er både kulturelle, individuelle og materielle, ofte udtrykt på forskellige måder og varierende fra situation til situation. Barriererne opretholdes dog i alle tilfælde af et samspil mellem afstande i *tid*.

Konklusion: Globale perspektiver

Usamtidigheden imellem Selvet og Den Anden er, med Fabians (1983) ord, en skandale (ibid.: 143), og det samme gælder usamtidigheden imellem Selvets kødspisning og Den Andens bæredygtighed. Ifølge Rifkin (1992) udtrykker det at spise de mest grundlæggende forbindelser imellem mennesket og miljøet (ibid.: 234), og den tavshed, der omgiver den moderne husdyrproduktion, er derfor bekymrende (ibid.: 282). Hvis det høje kødforbrug er klodens mest tabubelagte bæredygtighedsproblem, bliver det dermed, paradoksalt nok, også til en form for ultimativ barriere for global bæredygtighed.

Phillips (2006) foreslår, at vi introducerer begrebet *madborgere*, der muliggør globale alliancer imellem forbrugere og producenter, inklusive de mindre privilegerede (ibid.: 48). Hvis forestillingen om madborgere skal blive til virkelighed, skal vi møde hinanden i den samme tid. Men der skal sandsynligvis en dybdegående og længerevarende diskussion til, hvis kødets hellighed på sigt skal afmystificeres, og det vil kræve, at kødspisere selv bidrager aktivt. Og Fabians krav om samtidighed er utvivlsomt meget svært at leve op til i praksis, for som han selv siger: ”*Somehow we must be able to share each other's past in order to be knowingly in each other's present*” (Fabian 1983: 92). Opmærksomhed på usamtidighederne bør dog i det mindste kunne være med til at reducere *noget* af afstanden i tid. Og som Pollan (2006) bemærker, er der to former for glæde ved at spise: Glæden ved perfekt ignorance, og glæden ved perfekt indsigt (ibid.: 410).

Kirsten Hastrup (2008) har betonet, at antropologi er en *nutidig* videnskab; og hvordan ”*vi står der alle sammen, ved tidens rand*” (ibid.). Global fødevarebæredygtighed er således ikke blot et spørgsmål om politik og økonomi; det handler i høj grad om menneskers forhold til

hinanden og til planeten. Jeg har i dette bacheloressay vist, hvordan antropologisk teori, der er opstået som en epistemologisk kritik af forholdet imellem antropologen og den indfødte, med fordel kan anvendes til at belyse forholdet imellem Selvets kødspisning og Den Andens bæredygtighed. Særlig vigtigt er det dog at inddrage flere forskellige perspektiver, eftersom der er et tæt samspil imellem det individuelle, det materielle og det kulturelle. Kødspisning rummer mange særdeles godt skjulte betydninger, og dette bacheloressay skal derfor kun ses som det første spæde forsøg på at afdække en lille del af et enormt antropologisk univers. Som jeg ser det, er der virkelig behov for, at emnet udforskes grundigere, for bæredygtighedsproblemerne er presserende. Problemets globale karakter blev understreget, da Al Gore modtog Nobels Fredspris for filmen ”An Inconvenient Truth” (2006), på trods af at filmen ikke nævner kødforbrugets hovedrolle i den globale opvarmning.

Et populært motto for miljøbevægelsen er, at vi skal tænke globalt og handle lokalt (Milton 1996: 186). Man kunne tilføje, at det at tænke globalt fordrer en evne til at tænke samtidigt. Bevidsthed om tid er et centralt eksistentielt aspekt af det at være menneske (Birth 2008: 13), og det er således muligt, at en antropologisk analyse af usamtidighed også vil vise sig frugtbar i andre sammenhænge, der omhandler det enkelte menneskes forhold til globale problemer.

Håndteringen af usamtidigheden imellem Selvets kødspisning og Den Andens bæredygtighed kan vise sig at blive en lakmusprøve på, om vi – både inden for og udenfor antropologien – formår at begribe denne samtidighed.

Litteratur

- Adams, Carol
1990 *The Sexual Politics of Meat - A Feminist-Vegetarian Critical Theory*.
New York: Continuum International Publishing Group.
- Appadurai, Arjun
1981 Gastro-politics in Hindu South Asia.
I: *American Ethnologist Vol 8 No 3*. s. 494-511.
- Barrett, Louise
1999 Beefing it up. Book Review: C.B. Stanford: *The Hunting Apes. Meat Eating and the Origins of Human Behaviour*. I: *Trends in Ecology and Evolution Vol 14 No 11*. p. 456.
- Barth, Fredrik
1961 Introduction. I: *Ethnic Groups and Boundaries*.
Bergen: Universitetsforlaget. s. 9-38.
- Bauman, Zygmunt
1998 On Universal Morality and the Morality of Universalism. I: *European Journal of Developmental Research 10 (2)*. s. 7-18.
- Beardsworth, Alan & Keil, Teresa
1997 The Mysterious Meanings of Meat, Kapitel 9, & The Vegetarian Option, Kapitel 10, I: *Sociology on the Menu: An Invitation for the Study of Food and Society*. London: Routledge. s. 193-241.
- Beck, Ulrich
1992 On the logic of wealth distribution and risk distribution. I: *Risk Society. Towards a new Modernity*. London: Sage. s. 19-50.
- Ben Ze'ev, Efrat
2004 The Politics of Taste and Smell: Palestinian Rites of Return. I: eds. M. Lien & B. Nerlich: *The Politics of Food*. Oxford: Berg. s. 141-160.
- Birth, Kevin
2008 The Creation of Coevalness and the Danger of Homochronism. I: *Journal of the Royal Anthropological Institute 14*. s. 3-20.
- Bourdieu, Pierre
1977 Structure and Habitus. I: *Outline of a theory of Practice*. Cambridge: Cambridge University Press. s. 72-95.
- Collura, Randall
2004 What Is Our Natural Diet and Should We Really Care? I: ed. S. Saponziz: *Food for thought: The debate over Eating Meat*.
New York: Prometheus Books. s. 36-45.
- Cwiertka, Katarzyna J.
2004 Western Food and the Making of the Japanese Nation-state. I: eds. M. Lien & B. Nerlich: *The Politics of Food*. Oxford: Berg. s. 121-139.
- Diener, Paul & Moore, Kurt & Mutaw, Robert
1980 Meat, Markets and Mechanical Materialism: The Great Protein Fiasco in Anthropology. I: *Dialectical Anthropology 5*. s. 171-192.
- Douglas, Mary
2002 [1966] *Purity and danger - An analysis of concepts of pollution and taboo*. London: Routledge.
- Einarsson, Peter
1993 All animals are equal but some are cetaceans. Conservation and culture conflict. I: ed. K. Milton: *Environmentalism: The view from anthropology*.
London: Routledge. s. 73-84.

- Ellen, Roy F.
1986 What Black Elk left unsaid. On the illusory images of Green primitivism. I: *Anthropology Today* 2 (6). s. 8-12.
- Fabian, Johannes
1983 *Time and the Other - how anthropology makes its object*. New York: Columbia University Press.
- Fairhead, J. & Leach, M.
1994 Contested Forests: Modern Conservation and Historical Land Use in Guinea's Ziaman Reserve. I: *African Affairs* 93 (373). s. 481-512.
- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)
2006 *Livestock's Long Shadow. Environmental Issues and Options*. Rom: FAO.
2007 *Industrial Livestock Production and Global Health Risks*. Rom: FAO.
- Fiddes, Nick
1992 *Meat: A natural symbol*. London: Taylor & Francis Ltd.
- Fritschel, Heidi & Mohan, Uday
1999 Are We Ready for a Meat Revolution? I: *2020 News and Views, March 1999*. Washington: International Food Policy Research Institute.
- Fødevarerdirektoratet
2001 *Danskernes Kostvaner 2000-2001. Udviklingen i danskernes kost – forbrug, indkøb og vaner*. København: Fødevarerdirektoratet.
- Greenpeace
2008 *Cool Farming: Climate Impacts of Agriculture and Mitigation Potential*. Amsterdam: Greenpeace.
- Halkier, Bente
1999 *Miljø til daglig brug? Forbrugeres erfaringer med miljøhensyn i hverdagen*. København: Forlaget Sociologi.
2001 Consuming Ambivalences. Consumer handling of environmentally related risks in food. I: *Journal of Consumer Culture* 1 (2). s. 205-224.
2004 Handling Food-Related Risks: Political Agency and Governmentality. I: eds. M. Lien & B. Nerlich: *The Politics of Food*. Oxford: Berg. s. 21-38.
- Hastrup, Kirsten
2008 *Antropolog ved tidens rand – om Thule, tøvejr og tyrefægtning. Fødselsdagsforelæsning på Københavns Universitet 20. februar 2008*.
- Holm, Lotte & Møhl, M.
2000 The role of meat in everyday food culture: An analysis of an interview study in Copenhagen. I: *Appetite* 34. p. 277-283.
- Holtzman, Jon
2006 Food and Memory. I: *Annual Review of Anthropology* 35. s. 362-378.
- Ilsøe, Dorthe Elle
2006 *Økologisk fødevarerforbrug mellem marked, hverdagsliv og visioner om en bæredygtig madkultur*. Roskilde Universitet, ph.d. afhandling.
- Institut for Miljøvurdering
2006 *Fødevarers Miljøeffekter. Det politiske ansvar og det personlige valg*. København: Institut for Miljøvurdering.
- Landbrugsrådet
2007 *Klima, jordbrug og fødevarerproduktion*. København: Landbrugsrådet.
- Lappé, Francis Moore
1971 *Diet for a Small Planet*. New York: Ballantine Books.
- Lien, Marianne E.
2004a The Politics of Food: An Introduction. I: eds. M. Lien & B. Nerlich: *The Politics of Food*. Oxford: Berg. s. 1-17.

- 2004b Dogs, Whales and Kangaroos: Transnational Activism and Food Taboos.
I: eds. M. Lien & B. Nerlich: *The Politics of Food*. Oxford: Berg . s. 179-197.
- Lupton, Deborah
1994 Food, memory and meaning: The symbolic and social nature of food events.
I: *Sociological Review* 42. s. 664-685.
- McMichael, P.
2000 The power of food. I: *Agriculture and Human Values* 17. s. 21-33.
- Milton, K.
1996 The Culture of Global Environmentalist Discourse. I: *Environmentalism and Cultural Theory*. London: Routledge. s. 172-212.
- Pollan, Michael
2006 *The Omnivore's Dilemma - A Natural History of Four Meals*. New York: Penguin Books.
- Phillips, Lynne
2006 Food and Globalization. I: *Annual Review of Anthropology* 35. s. 37-57.
- Rifkin, Jeremy
1992 *Beyond beef: The Rise and Fall of Cattle Culture*. New York: Penguin Books.
- Said, Edward
1979 Introduction. I: *Orientalism*. New York: Vintage Books. s. 1-28.
- Sobal, J.
2005 Men, meat and marriage: Models of masculinity.
I: *Food and Foodways* 13. s. 135-158.
- Sutton, David E.
1997 The Vegetarian Anthropologist. I: *Anthropology Today, vol. 13, no. 1*. s. 5-8.
- Twigg, Julia
1984 [1983] Vegetarianism and the Meanings of Meat. I: ed. A. Murcott: *The Sociology of Food and Eating: Essays on the Social Significance of Food*. Aldershot: Gower. p. 18-30.
- WCED (World Commission on Environmental Development)
1987 Towards Sustainable Development.
I: *Our Common Future*. Oxford: Oxford University Press. s. 43-65.
- WHO (World Health Organization)
2002 *Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition*. Geneva: WHO.
- WWF (World Wildlife Fund)
2006 *Madens globale fodaftryk. En analyse af det globale fodaftryk fra Danmarks produktion og forbrug af mad – med fokus på soja og palmeolie*. København: WWF.

Øvrige kilder – aviser, radioprogrammer, internetsider o.l.

- Apropos
2008 Apropos... Fremtid og menneske. I: *PI 19. februar 2008 kl. 16.10*.
Radioudsendelse, Danmark.
- Berlingske (Tidende)
2008 Biobrændstof: FN: Fødevarekrisen er en stille tsunami.
I: *Berlingske Tidende 23. april 2008, Business* s. 17.
- BT
2003 Vuggestuebørn risikerer fejler næring. I: *BT 20. januar 2003, s. 22*.
- DSK (De Samvirke Købmænd)
2008 Den etiske forbruger vinder frem. *DSK pressemeddelelse 17. april 2008*.
<http://www.dsk.dk/Nyheder/pressemeddelelser/Den>

etiskeforbrugervinderfrem.html - downloadet den 19. april 2008 kl. 00.20.

- Gore, Al
2006 *An Inconvenient Truth*. Film. USA: Participant Productions.
- Information
2007a Spis min gris, i morgen skal du slagtes. I: *Information* 14. maj 2007.
2007b Kænguruprutter. I: *Information* 10. december 2007.
2008 Giv Kina skylden og snup en super size. I: *Information* 17. april 2008.
- JP (Jyllands-Posten)
2007 Verdensmester i økologi. I: *Jyllands-Posten* 16. januar 2007, *Erhverv & Økonomi* s. 3.
2008 Fare for langt højere kornpriser. I: *Jyllands-Posten* 10. april 2008.
http://epn.dk/industri/landbrug_fodevarer/article1316231.ece
downloadet den 27. april 2008 kl. 14.00
- Klimabevægelsen
2008 Klimabevægelsen i Danmark stiftes.
Klimabevægelsen, pressemeddelelse, medio februar 2008.
- Miljømagasinet
2008 Kød og klima – et overset problem?
Miljømagasinet P1 12. marts 2008 kl. 15.15. Radioudsendelse, Danmark.
- Politiken
2006a Sojaens Spor 1: Der er muligheder i det her sted. I: *Politiken* 14. maj 2006.
2006b Sojaens Spor 2: Roundup-skyen og de døde træer. I: *Politiken* 15. maj 2006.
2006c Sojaens Spor 6: Mørbrad med hvidløg, urter og sojadilemma.
I: *Politiken* 20. maj 2006.
2008a Coop vil guide til klimavenlige indkøb. I: *Politiken* 20. januar 2008.
<http://politiken.dk/tjek/dagligliv/husholdning/article459712.ece>
downloadet den 20. april 2008 kl. 13.02.
2008b Spor din bøf tilbage til græsmarken. I: *Politiken* 31. marts 2008.
<http://politiken.dk/tjek/dagligliv/mad/article488883.ece>
downloadet den 4. maj 2008 kl. 19.24.
- Ritzau
2008 FN advarer om optrappet fødevarekrise. *Ritzau* 11. april 2008.
- Søndagsavisen
2002 Daginstitutioner dropper kødet. I: *Søndagsavisen* 15. december 2002. s. 3.
- The Guardian
2008 Credit crunch? The real crisis is global hunger. And if you care, eat less meat.
George Monbiot i The Guardian 15. april 2008.
<http://www.guardian.co.uk/commentisfree/2008/apr/15/food.biofuels>
downloadet 19. maj 2008 kl. 02.20.
- Toves Køkkenblog
2006 Meget “uventet kød” på kødløs dag. *Toves Køkkenblog* 2. oktober 2006.
<http://www.arla.dk/C1256FA800483D00/O/meget-uventet-koed-paa.html>
downloadet 19. maj 2008 kl. 01.57.
- Uppdrag Granskning
2008 Klimatdebattens heliga ko. *Uppdrag Granskning SVT* 12. marts 2008.
TV-udsendelse. Sverige.
- 21 Søndag
2008a *21 Søndag, DR1* 2. marts 2008 kl. 21.00. TV-udsendelse. Danmark.
2008b *21 Søndag, DR1* 6. april 2008 kl. 21.00. TV-udsendelse. Danmark.