

”De döda djuren är bara undantag”

► **Jonathan Safran Foer:** *Eating Animals* (Penguin books, 2009)

Eating Animals av **Jonathan Safran Foer** överraskade mig. Jag förväntade mig en bok för djurs rättigheter, skriven av en person som varit vegan och djurrättsaktivist länge. Foer väljer nog sida, men efter långt övervägande. Det är också Foers sätt att skriva som överraskar mig. Det är annorlunda och rätt sympatiskt.

Största delen av boken behandlar industriell djurhållning. Foer berättar först om sig själv, sitt förhållande till kött och till olika sorters djur. Han berättar också om sin familj och hur olika generationer har olika förhållningssätt till mat. Upprepade gånger beskriver han traditionen att äta kött, och de sociala band som vi bygger upp vid matbordet genom att äta tillsammans, som något viktigt och mänskligt. Därför kan avståndstagandet till kött också bli svårt.

Foer har flera år av forskning bakom sig. Han betraktar köttätande med blandade känslor, men äter inte kött efter att själv ha sett den industriella djuruppfödningen. Framförallt vill han inte mata sina barn med kött. Foer poängterar att vi måste förstå vårt eget förhållande till djur. Han menar inte att det är något radikalt i att vara vegan eller att motsätta sig djurindustrin, snarare vill väl ingen att djur ska plågas och dödas på ett grymt sätt. Djurindustrin har dock utvecklats på grund av att det finns ett vinstintresse och det finns människor som köper köttet. Det är här Foer vill se förändringen.

Det är kanske det som gör boken intressant; viljan att försöka förstå djur

och hur vi människor förhåller oss till (andra) djur och att konstatera, att det här inte är, på något sätt, enkelt. Vad är det som får vissa människor att slakta en hund och steka den till middag (Foer delger läsaren ett recept på stuvad hund), andra att spärra in tusentals grisar i trånga utrymmen, mata dem med hormoner och antibiotika för att sedan på ett grymt sätt slakta och äta dem? Foer påpekar vidare, att knappast trodde någon att där man satt i bussen eller i en restaurang på 1950-talet i USA skulle leda till att antirasistiska rörelser fick så mycket mer kraft.

Foer har upprepade gånger kontaktat de företag som äger stora delar av den amerikanska djuruppfödningens industri. Efter att vänligen bett om att som nybliven pappa få diskutera med uppfödare och gärna besöka de gårdar där köttet han ätit kommer ifrån och överlag få mer information om djuren som blir till kött, möts Foer av

Det är kanske det som gör boken intressant; viljan att försöka förstå djur och hur vi människor förhåller oss till (andra) djur och att konstatera, att det här inte är, på något sätt, enkelt.

en vägg av tystnad. Industrin svarar inte nej; den svarar inte alls. Efter att obemärkt ha slunkit in på en kalkonfarm för att se efter själv skriver Foer: ”the power brokers of factory farming know that their business model depends on consumers not being able to see (or hear about) what they do” (s. 87). Vi äter köttet, men vill inte tänka på varken uppfödning eller slakt – att köttet varit ett levande djur. Stora summor pengar används av industrin varje år för att det ska förbli så här.

Boken innehåller också texter från djurrättsaktivister, bönder från mindre familjegårdar och slaktare. Även om motiven är olika, verkar alla kunna enas om att affärsidén bakom industriell djurhållning innebär att en del av djuren dör på olika, ofta mycket plågsamma, sätt långt innan

de skickas till slakt. Djurrättsaktivisten "C" skriver "that's the business model. How quickly can they grow, how tightly can they be packed, how much or how little can they eat, how sick can they get without dying" (s. 93). **Frank Reese** har en familjegård med kalkoner och skriver "what the industry figured out ... is that you don't need healthy animals to make a profit. Sick animals are more profitable. The animals have paid the price for our desire to have everything available at all times for very little money" (s. 111).

Foer menar att all industriell djurhållning idag är fel, men att småskalig djurhållning är mindre fel. Han håller dock inte enbart industrin ansvarig för att djur, miljö och människor far illa – han vill också komma åt konsumenterna. Foer ställer en viktig fråga: vad är det som gör smaksinnet så överlägset de andra sinnena, att smaken av kött kan få oss att glömma eller aktivt undanhålla verkligheten om de djur som lever ett liv utan att någonsin ha sett solljus? Häri ligger styrkan hos Foer: han ställer frågor som vi, och inte han heller egentligen, vill veta svaret på.

Ett smakprov, som i *Eating Animals* beskrivs mer ingående: det föds upp och dödas ungefär 50 miljarder hönsfåglar varje år över hela världen. Man har avlat fram värphöns och broilerhöns från en sorts höna. "Broilerhönsen" lever ofta sitt liv trångt på stora golv i 42 dagar tills de slaktas. Hönsens ben står inte i relation till deras onaturligt stora muskelmassa, så benen knäcks lätt vid transport och hantering. I de amerikanska slakthusen sköts dödandet och styckningen huvudsakligen med maskin, men även av fattiga eller ofta papperslösa immigranter. Cirka 8 miljoner höns per år går levande eller skadade förbi den mekaniska slaktkniven.

Hönskropparna doppas sist, efter skällningen, i ett kylande bad, även kallad bajssoppa, fecal soup. Vissa höns har nämligen bajs på sig efter att deras inälvor tagits ut. Rena hönskroppar doppas i badet tillsammans med smutsiga, så bakterierna blandas och alla hönskroppar suger i sig en del vatten. I bajset finns ofta coli- och salmonellabakterier. Bajssoppan har redan väckt uppståndelse i USA, men eftersom det

är mer lönsamt att sälja lite tyngre hönskroppar (med bajssoppa) än lättare (utan bajssoppa), så har inget ändrats. Snarare har man tillåtit att procentuellt mer vatten kan sugas upp av hönskropparna. Man tillsätter också buljong och salt i hönskroppen, för att det ska smaka "höna". Hönsen korta liv avslutades brutalt och stora mängder människor äter "broiler" som innehåller mycket tillsatssämnen och mycket bakterier. Snabba magsjukor kan vara ett av resultatet av att hönsen doppas i bajssoppan.

När så stora mängder djur, som dessutom är sjuka, föds upp snabbt, är det lätt hänt att sjukdomar sprids. Man kunde tro att detta är ett amerikanskt fenomen, men även vi i Finland berörs av det. Foer skriver att forskare vid Columbia och Princeton universiteten har lyckats spåra sex av de åtta genetiska segment av de mest fruktade virusen i världen till de amerikanska industriella djurfarmerna.

Det finns skillnader på amerikanskt och finskt sätt att föda upp djur industriellt. Borde vi inte ändå oroa oss över den amerikanska djurhållningen eftersom den är en modell för hela världen? Det finns också en annan orsak till oro – viruspandemier som svininfluensa och fågelinfluensa. Utöver de sjukdomar som vi får via maten; smutsig kyckling eller via mängder E-koder, förorsakar industriell djuruppfödning en stor hälsorisk även på det här sättet.

Foer försöker få oss, och det är konstigt om han inte lyckas, att känna empati för djuren som dödas, och att inte äta dem. Han hävdar att skillnaderna mellan industriellt kött och kött från små farmer är markanta, men han ställer ändå frågan om det alls är nödvändigt för oss att fortsätta äta kött. Ska vi offra miljontals djur, miljön samt vår egen och våra barns hälsa endast för en välbekant smak i munnen? ■

Vad är det som gör smaksinnet så överlägset de andra sinnena, att smaken av kött kan få oss att glömma eller aktivt undanhålla verkligheten om de djur som lever ett liv utan att någonsin ha sett solljus?