Forskning & Forandring

RESEARCH AND CHANGE

Vol. 5, No. 2, 2022, 40–60

ORIGINAL ARTICLE

Høns som gastronomiske socialiteter

Author: Emmy Laura Pérez Fjalland

Affiliation: Roskilde Universitet, Danmark

Contact corresponding author: Emmy Laura Pérez Fjalland, emmylauraworks@gmail.com

Resumé

Etymologisk kommer ordet gastronomi af det franske *gastronomie*, afledt det græske *gaster*, der betyder 'mave', og det græske *nomi* (på andre sprog lånt som *-nomia*, *-nomos*, *nomy* etc.), og betyder 'kyndig' eller 'kundskab', samt regler eller en form for styring og kontrol. Samlet betyder det 'læren om maven'. Kulturhistorisk har gastronomi derfor at gøre med, hvordan mennesker spiser og lever »bedst«. I denne artikel foreslår jeg som følge heraf gastronomi som et frugtbart sted, hvorfra man kan udforske og tænke over de flerartede sociale og sanselige fornøjelser, der er ved at spise og leve »godt«. Jeg inddrager begrebet »reparative praksisser« som en måde, hvorpå man kan nytænke og aktualisere netop den flerartede levedygtighed og trivsel, som dét at spise og leve godt baserer sig på. Baseret på et kollaborativt og flerartet etnografisk studie på et hønseri i Lejre Kommune spørger jeg, hvad det vil sige at tage hønen seriøst som en gastronomisk socialitet, og overvejer, hvordan menneske-hønsesamarbejdet udfolder sig i den konkrete husdyrsrelation, hvori æggene og kyllinge- og hønsekødet bliver til. Konkret undersøger jeg i artiklen bondens og hønsenes omsorgspraksisser og foreslår at praktisere og forske i gastronomi som flerartet samproduktion og et mere-end-menneskeligt omsorgsarbejde.

Nøgleord

husdyr; flerartet etnografi; fødevarer; fodring; sygdomssmitte; æg; smag

©2022 Emmy Laura Pérez Fjalland. This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License (https://creativecommons.org/licenses/BY/4.0/), allowing third parties to share their work (copy, distribute, transmit) and to adapt it, under the condition that the authors are given credit, that the work is not used for commercial purposes, and that in the event of reuse or distribution, the terms of this license are made clear.
Citation: Fjalland, E. L. P. (2022). Høns som gastronomiske socialiteter. Forskning og Forandring, 5(2), 40–60. https://doi.org/10.23865/fof.v5.3813

Abstract

Hens as gastronomic socialities

Etymologically speaking, the word gastronomy is derived from the French gastronomie. This term is based on the Greek words *gaster* (stomach) and *nomos* (borrowed in other languages as *nomie, nomia, nomy*, etc.), which means both a 'body of knowledge' and a 'body of laws'. Literally gastronomy seems to mean 'knowledge of the stomach'. Historically, gastronomy has therefore been regarded both as the art and practice of cooking and eating "good" and as prescribing how to eat and live "well". This article proposes that gastronomy is a fruitful space in which to explore and think about the multispecies social and sensory pleasures of eating and living "well". In this article, I use the concept of "reparative practices" as a way of rethinking and actualizing the diverse livabilities and types of well-being on which eating and living "well" is based. Based on a collaborative and multispecies ethnographic study on a chicken farm in Lejre (Denmark), I ask what it means to take hens seriously as gastronomic socialities, and investigate how the human-hen collaboration unfolds in a livestock relationship in which eggs and chickens are created. Hereby, the article studies the care practices of both the farmer and the hens, and suggests practicing and researching gastronomy as multispecies co-production and more-than-human care work.

Keywords

livestock; multispecies; food; feed; disease; contamination; egg; taste

Anledning

I Lejre findes et småskalalandbrug, Hegnsholt, hvor man primært holder høns. Til en konference i 2015 hørte jeg første gang bonden, Johanne Schimming, fortælle om sit arbejde med en anden måde at holde høns på end det moderne, storindustrielle hønsehold. Hun beskrev arbejdet med morhøns og sin fodringspraksis, der skulle vise sig at være radikal. Hønsene bliver fodret med overskydende brød og grøntrester fra de spisesteder, som Hegnsholt leverer æg, kyllinge- og hønsekød til, samt overskydende ressourcer fra blandt andet et mølleri, to bryggerier og et mosteri. Dertil skulle hønsene ifølge Hegnsholt også have mulighed for at kunne ernære sig fra jorden, græsset og krattet. Det at spise godt måtte for Hegnsholt også vedrøre hønsenes spisevaner og involvere det, de spiser, deres miljø, relationer og livsvilkår. Derfor skal der være god plads til hønsenes forskellige personligheder og racer, mødregrupper og flokke, adgang til vind og vejr, til en varieret natur, hvor de kan rode og skrabe, og til at opbygge steder, hvor de kan støvbade, bygge rede, finde mad og drage omsorg for deres kyllinger. På Hegnsholt er der derfor indrettet særlige områder til de mødrende høner, og de skal både være frie og beskyttende. Til sammen er det Hegnsholts ønske at skabe en fodringspraksis og levevilkår, som Schimming mener, er bedst for hønsene, klimaet og miljøet og for foderets (hønsenes) og fødevarens (menneskenes) smag og kvalitet.

Hegnsholt leverede æg og kød til anerkendte og prisvindende restauranter og spisesteder i København[1] såsom Geranium, Amass, Relæ, Noma, Bæst og Mirabelle, hvilket i sig selv fungerede som en form for gastronomisk godkendelse af fødevarernes kvalitet. Hegnsholt har indgået forskellige former for samarbejde med spisestederne – eksempelvis om hønseracer, hønselivsvilkår og restprodukter fra grovkøkkenet. Allerede i 2015 udkom madanmeldelser, der fremhævede æggenes og kødets usædvanlig høje kvalitet og gode smag, ligesom hønsene og deres arbejde med at omsætte køkkeners rester til en ny spise blev beundret. Min idé om høns som gastronomiske socialiteter opstod herfra, men gav indledningsvis anledning til et hav af spørgsmål: Hvad smager rester af? Hvad er en morhøne? Hvad har omsorg med høns at gøre? Hvad har omsorg med landbrug at gøre? Hvad er omsorgsfuldt ved at fodre med rester? Hvad er et naturligt miljø for en høne? Hvordan hænger husdyrspraksis sammen med gastronomi?

I næste afsnit vil jeg fremlægge det teoretiske og metodiske landskab, som er taget i brug for at nærme mig en forståelse af Hegnsholts menneske-høne-samarbejde. I afsnittet udfolder jeg tilgangen til mad og gastronomi, flerartet samproduktion og socialitet samt omsorg og reparation. Dernæst beskriver jeg det empiriske materiale i afsnittene »morhøns og æglæggere« og »fodring og spisning« – to udvalgte aspekter af de vilkår for »at spise og leve godt«, som Hegnsholt praktiserer – for at undersøge, hvordan omsorg konkret folder sig ud. Jeg beskriver materialet med perspektiv til anden kulturhistorisk og landbrugshistorisk viden om de konkrete husdyrsforhold for også at beskrive de komplekse og historiske sammenfiltringer mellem mennesker og husdyr. Det er således ud fra disse geografiske, historiske og etnografiske perspektiver, jeg har studeret Hegnsholts fodringspraksis og menneske-høne-samarbejde. Herefter diskuterer jeg omsorgsarbejdet og det at spise og leve godt med fokus på smitte, risiko, samproduktion og moderskab.

Indledning: En flerartet gastronomisk samproduktion og flerartet omsorgsarbejde

Kulturhistorisk har gastronomi primært beskæftiget sig med spørgsmålet om, hvordan mennesker spiser bedst. Gastronomi er læren om og kunsten at spise og drikke godt og forudsætter kogekunstens viden om og indsigt i råvarers egenskaber, kvaliteter og tilgængelighed. Denne viden kombineres med kendskab til madretters tilberedning og sammensætning til en smagsmæssigt, næringsmæssigt og æstetisk harmonisk menu. Som et forskningsområde er gastronomi forbundet med den sanselige legemliggørelse af næring og de etiske forpligtelser, ontologiske kategorier og

1 Hegnsholts leveringsaftaler har gennem otte år ændret sig, og Hegnsholt har haft forskellige samarbejdsaftaler med hvert spisested. Det er altså ikke alle, der har levet køkkenrester til hønsene, og det er ikke alle spisestederne Hegnsholt længere har udvekslingsaftaler med, ligesom nye samarbejder er kommet til.

epistemologiske strukturer, hvormed man forsøger at skabe orden i det livsvilkårlige foretagende at spise. Det, der adskiller mad fra andre forbrugsvarer, er, at spisning er livsnødvendigt, det er liv og død, forbrug og produktion, og repræsenterer den mest basale forvandling af natur til kultur og kultur til natur (Mikulak, 2013). Dog væver kultur og natur sig hele tiden sammen, fordi den natur, der oftest spises, stammer fra kulturlandskaber. Derudover bebor mad vores menneskelige krop, vores mikrobiom næres, og vi udskiller resterne. Mad og gastronomi minder os derfor om, at grænserne mellem natur og kultur ikke er *så* skarpe.

Mad både former og formes dertil af sociale forhold og kønsrelationer samt vidner om uligheder og bekymringer om vilkår for familie- og samfundsliv, og derfor er mad – og det at spise – altid et relationelt anliggende og aldrig en individualistisk situation (Mikulak, 2013; Shiva, 2010, 2016; Shotwell, 2021; Slocum & Saldanha, 2016). At spise forbinder mennesker til planter og dyr og til de producerende landskaber med deres lange, komplekse historier og politiske økonomier (Grigg, 1982; Ingold, 1992, 2000; Jørgensen, 2019a, 2019b; Swanson et al., 2017; Whatmore, 1993 a, 1993b). Mad produceres og forbruges gennem komplekse geografier af mobile mennesker, planter og dyr på tværs af stadig mere globale infrastrukturer for produktion, transport og bearbejdning (Abrahamsen & Mol, 2014; Gibson, 2007; Law, 2006; Law & Mol, 2008; Sheller, 2003; Swanson et al., 2018; Tsing, 2015). Mad mobiliserer og nærer også kulturelle identiteter og legemliggør spændingen mellem offentlig og privat subjektivitet. Dermed indlejrer maden sig i kulinariske kulturer i form af teknikker, opskrifter og æstetikker, der er i stand til at »bevæge« spisende væsner og forbrugere (Carolan, 2011; Coff, 2005; Harbers et al., 2002; Heuts & Mol, 2013; Mikulak, 2013; Mol, 2009).

Jeg undersøger gastronomi og fødevareproduktion i sammenhæng og ikke som to adskilte områder, fordi Hegnsholt er tæt knyttet til spisesteder, der populært forstås som gastronomiske agenter, fordi det at leve og spise godt er afgørende for Hegnsholt, og fordi råvarers egenskaber, kvalitet og tilgængelighed er et væsentligt aspekt ved gastronomi. Dertil er det afgørende for Hegnsholts praksis, at det at leve og spise godt ikke alene handler om den menneskelige spisning, men må udvides og involvere hønsenes spisning. I tæt udveksling mellem empiri og teori foreslår jeg derfor med denne artikel, at gastronomi betragtes som et sted, hvorfra vi kan undersøge, gentænke og bevæge det tværartslige og flerartslige omsorgsarbejde (socialt, kropsligt, sanseligt, systemisk) samt undersøge og belyse høns som gastronomiske socialiteter.

Gastronomi som flerartet samproduktion

Antropologen Annemarie Mol (2008, 2009, 2021) beskriver den smagende krop og viser, hvordan det at smage og spise godt skabes og opstår i relation med andre spisende og smagende kroppe og materielt *med* det, der spises og smages. Vi ved, at det at forsyne mennesker med eksplicit viden og information om, hvad de spiser, og hvorfor de skal spise det, kun minimalt og kun ganske langsomt påvirker deres følelser og kultur. Det er nemlig ikke protein, mennesker længes efter. Det er ikke kulhydrater,

kalorier eller plantemateriale, vi længes efter. Det er mad, mæthed, smag, stemning og fællesskab (Mol, 2021). Høns kan smage surt, bittert og salt, og biologerne Rob Dunn og Monica Sanchez (2021) beskriver, hvordan smagssansen anvendes til at opsøge føde. Vi smager forskelligt, men smagssansen er et iboende kropsligt forhold, som bruges til at navigere og være i verden med, og det er såvel en nydelses- som en overlevelsesegenskab. Sødsmagsreceptorerne er for eksempel gået tabt hos de fleste fuglearter, men de er også blevet genvundet hos nogle, hvor det har været nødvendigt (Dunn & Sanchez, 2021, s. 21). Alene det forhold at høns smager er væsentligt i forhold til Hegnsholts fodringspraksisser, fordi det vidner om reelle relationer mellem husdyrs spisning, smag og nydelse.

Sociologen Alexis Shotwell (2021) beskriver, hvordan mad placerer os i verden med dens materialitet, sociale mønstre, bekvemmeligheder og ubehag. Hun beskriver, hvordan det at spise (miljøvenligt, dyrevenligt, socialt ansvarligt etc.) meget ofte føles som en personlig beslutning (og et personligt ansvar), der har en indvirkning på vores krop, som kun vi oplever. Således bliver mad og spisevaner også fejlagtigt forstået som en måde, hvorpå vi individuelt kan reagere på store, systemiske situationer. Men mad er aldrig en individuel situation. Mad og spisning involverer altid andre mennesker, men også andre levende skabninger som planter, dyr, svampe og mikroliv. Det er følgelig nødvendigt at forene en relationel ontologi med en mere-end-menneskelig opmærksomhed, og Shotwell spørger: Hvilken verden kan vi samskabe ved at spise os mod en verden, hvor mange verdener kan blomstre? (Shotwell, 2021, s. 21). Og forklarer, at det er vigtigt, fordi vi allerede lever med (fra engelsk *living with*), men for det meste på måder, der afviser, afstøder eller negligerer det flerartede samarbejde, som muliggør den levende krop Med andre ord: Vi er allerede forbundet, men forbundet på forskellige, særlige og magtfulde måder, der skaber forskellige verdner og livsmuligheder. Jeg bygger i forlængelse heraf mit arbejde med Hegnsholt og hønsene på en grundforståelse af, at levende væsner er sociale, følsomme og sanselige og indgår i en myriade af tværartslige relationer med forskellige, og nogle gange ulige, muligheder for at handle (Haraway, 2016; Plumwood, 2002; Rose et al., 2012; Whatmore, 2002).

Flerartet socialitet

Teoretisk er jeg derudover inspireret af antropologen Anna L. Tsings »More-than-human sociality: A critical descrption« (2013), hvori hun foreslår og argumenterer for at udvide det sociale til også at involvere mere end mennesker. Hun skriver, at livsformer er organiseret gennem sociale relationer, der handler om, hvordan man mødes og bevæger sig. Socialitet er historisk og samtidig skaber af fremtidige verdener (*world making*). Livsformer tilbyder forskellige handlemuligheder og involverer ikke det menneskelige alene, men vedrører mange forskellige arter og livsformer. Se blot på bævere, edderkopper og svampe – også de har som os mellemartslige møder, der påvirker deres livsformer. Ifølge Tsing handler det derfor om at være opmærksom på flerartede sammenfiltringer og livsformer og undersøge, hvilke muligheder for liv, de

har og kan skabe. Det er en videnpraksis, der bredt set knyttes til miljøhumanisme og beskæftiger sig med og udspringer af humanistisk forskning i miljøproblemer, miljøhistorie og det antropocæne (for overblik se f.eks. Matthews, 2021). I tråd med dette kald på fornyet opmærksomhed er en (ny) metode vokset frem. Kirksey og Helmreich (2010) og Van Dooren et al. (2016) beskriver denne som *multispecies ethnography* – en flerartet etnografi. Det er et metodisk felt, der retter opmærksomhed mod en gentolkning af livsformer og handlemuligheder, grænser mellem kultur og natur, og hvad det vil sige at være menneske i en flerartet verden.

Med disse betragtninger ønsker jeg i denne artikel at decentralisere den antropocentriske gastronomi og stræber efter at belyse det, jeg vil kalde flerartet gastronomisk samproduktion. Det skaber grundlaget for at kunne beskrive og belyse den mangfoldighed af livsformer, handlemuligheder og omsorgspraksisser samt flerartede historik og produktion, der udfolder sig i den gastronomiske samproduktion, hvor mad bliver til. Gennem et kollaborativt og flerartet etnografisk studie (Lassiter, 2005; Tsing, 2015) har jeg undersøgt det menneske-høne-samarbejde, der udfolder sig hos Hegnsholt. Det handler dels om at se efter og lytte til, hvordan høns bebor deres verdener, hønsenes socialitet og reproduktion og deres måder at bevæge sig på, lyde og ageren. Dels deres vilkår og konsekvenserne af forskellige husdyrsforhold og landskabsorganiseringer. Over små fire år arbejdede jeg etnografisk med Hegnsholt for at nærme mig denne viden. Jeg gjorde brug af deltagerobservation på gården og blandt dyrene og ved indsamling af grøntrester samt forskellige semistrukturerede og opfølgende interviews og samtaler. Da udvekslingsaftalen brød sammen, ændrede studierne sig også, og jeg bidrog mere kollaborativt med viden om sygdomshistorie og risikovurderinger. Til mit empiriske materiale, som består af feltnoter og transskriptioner af samtaler og semistrukturede interviews (Fjalland, 2019), har jeg i denne artikel stillet det teoretiske spørgsmål: Hvad vil det sige at tage hønen seriøst som gastronomisk socialitet? Et spørgsmål, der skal undersøges ved at dykke ned i, hvordan menneske-hønse-samarbejdet udfolder sig, og hvordan flerartet omsorg praktiseres i den konkrete husdyrsrelation, hvori æggene, kyllinge- og hønsekødet bliver til.

Inden jeg i de følgende afsnit vil gennemgå to af Hegnsholts aktiviteter, morhøns og fodring, deskriptivt og analytisk bliver jeg nødt til at introducere et meget væsentligt begreb: omsorg. For at forstå den empiriske virkelighed har jeg nemlig fundet det brugbart og særligt inspirerende at tænke med antropologen Deborah Bird Rose (2011, 2013, 2015, 2017), filosof Maria Puig de la Bellacasa (2017, 2019) og geograferne J. K. Gibson-Grahams (2008, 2011) arbejde med mere-end-menneskelig og tværartslig omsorg samt omsorg som et uundgåeligt genopretnings- og reparationsarbejde, der også vedrører den mere-end-menneskelige verden og husdyrspraksis.

Omsorg

Historisk er omsorg blevet naturaliseret og moraliseret og henvist til kvinders domæne – mødre, der tager sig af børn, sygeplejersker, der plejer de syge, hustruer, der tager sig af hjemmet, bedstemødre og jordemødre osv. (Federici, 2018; Haraway, 1988;

Harding, 1986, 2008; McDowell, 1999). Forståelsen af omsorg har derfor udviklet sig på baggrund af historisk bestemte – racialiserede, kønsbestemte og klassebestemte – magtarrangementer og privilegier (Martin et al., 2015; Massey, 1994). Inden for feministisk teori har man siden 1960erne – siden kvinder fik adgang til universiteter og forskningsstillinger – arbejdet for at belyse dette, og omsorg har derfor været en del af den feministiske teoris undersøgelsesområde, begrebsforråd og værktøjskasse til at forstå verden. Det har været et afgørende mål at overskride naturaliseringen og moraliseringen af omsorg ved at udforske og vise omsorgspraksissers mangfoldighed, besværlighed og nødvendighed samt magt, privilegier og uligheder i den forbindelse.

Omsorg er et »glat« ord – som Martin et al. (2015, s. 625) formulerer det. Omsorg er nødvendig for strukturen af den biologiske og sociale eksistens og samtidig berygtet for sin besværlighed samt de teoretiske, politiske og praktiske problemer, det rejser, når omsorgen skal defineres og generaliseres, lovgives om, måles og evalueres. Martin et al. (2015) argumenterer derfor for, at det er kontekstspecifikt og perspektivafhængigt, hvordan omsorg ser ud, udøves, modtages og føles, men at omsorg er uundgåeligt i sociale relationer – også når den udebliver. Omsorg er en værdifuld og uafviselig del af samværet med andre – selv ved fraværet af andre og fraværet af omsorg. En gensidig afhængighed. Maria Puig de la Bellacasa (2017) skriver, at:

> Interdependency is not a contract, nor a moral ideal – it is a condition. Care is therefore concomitant to the continuation of life for many living beings in more than human entanglements – not forced upon them by a moral order, and not necessarily a rewarding obligation. (s. 70)

Anerkender vi høns som relationelle levende væsner, kunne denne forståelse af omsorg også omfatte høns. De studier, der danner grundlag for denne artikel, arbejder videre med denne forståelse af omsorg som både nødvendig, værdifuld og uafviselig og som en handlemulighed (fra det engelske begreb *response-ability*) i den mere-end-menneskelige verden. Vi har magt til at forme forskellige rammer og vilkår, hvori hønsenes livsform udfoldes, men hønsene reagerer også herpå og skaber menneskelige levebrød, og magtudøvelsen går således ikke kun én vej, selvom der er en ulige magtfordeling. Til at undersøge Hegnsholts omsorgspraksisser trækker jeg samtidig på Puig de la Bellacasas (2017) teori om omsorgsetik. Her forstås etik *ikke* som noget fikseret eller universelt, naturligt eller autentisk, moralsk eller normativt. Etisk praksis forstås derimod som noget, der udfolder sig i situerede indbyrdes afhængigheder i helt konkrete levende miljøer. Deborah Bird Rose argumenterer dertil for, at »care is an ethical response involving tenderness, generosity, and compassion, and care is an ongoing assumption of responsibility in the face of continuing violence and peril« (2017, s. 57–58). Puig de la Bellacasa foreslår ydermere »care as the fostering of the endurance of objects through time (maintenance against breakdown), haptic care for the imperceptible politics of the everyday (rather than the irruption of events)« (2017, s. 171). Og Gibson et al. (2015, s. ii) foreslår at undersøge omsorg som »reparative

praksisser«. Det reparative henviser til en biologisk organismes reaktion på at blive beskadiget og den følgende proces med at rette op på skaden. Det falder i tråd med Puig de la Bellacasas »maintenance against breakdown« (2017, s. 171). Ved at omsætte denne biologiske forståelse af det reparative til et biosocialt undersøgelsesområde beskriver Gibson et al. (2015), at vi som forskere i en foranderlig verden må se og lytte efter »de livgivende praksisser (fortidige og nutidige) ved at kortlægge forbindelser, omlægge det velkendte og åbne os selv for, hvad der måtte læres af det, der allerede sker i verden« (Gibson et al., 2015, ii, egen oversættelse).

Jeg har derfor arbejdet med omsorg og reparative praksisser som nødvendigheder og handlemuligheder i den mere-end-menneskelige verden, og jeg vil således undersøge og belyse hønsenes og bondens indbyrdes omsorgsarbejde. I det følgende vil jeg samtidig beskrive bondens etiske arbejde med at involvere flerartet trivsel i beslutninger og handlinger, der vedrør det biokulturelle samarbejde, som gastronomi er. Herved undersøges omsorg med udgangspunkt i Hegnsholts morhøns og fodringsarbejde.

Morhøns og æglæggere

Til den føromtalte konference viste bonden Johanne Schimming et billede af en høne med nogle kyllinger og navngav hønen *morhøne*. Hun forklarede, at på Hegnsholt skulle alle kyllinger have lov til at vokse op med deres mor. Det gav anledning til spørgsmål om, hvorfor de *ikke* vokser op med deres mor, hvorfor hønen benævnes som mor, og hvorfor kyllinger skal vokse op med deres mor?

Ved et af mine første besøg på Hegnsholt gik jeg omkring gården med Johanne. Hun forklarede og viste, og hvad der ikke havde været synligt for mig før: morhønen stod med kyllingerne tæt omkring sig, og nogle gange gav den dem anvisninger. Et sted, nær en busk, lå en morhøne med sine kyllinger, og med sine vinger skabte den en form for vindfang. Med det, som jeg hører, som lyde og fløjt kommunikerer hønsene med hinanden og deres kyllinger. Rundt omkring hørte jeg også kommunikation, der kan tolkes som »kom, her er noget mad«, »bliv tæt på«, »følg mig«, »så så, der er nok til alle«, »pas på!«, »flyt dig!« og »hold dig væk«. På marken var der transportable vogne, hvor hønsene kunne søge ind, hvis de havde brug for ly. Der var også små mobile overdækninger med små indhegninger, som var lavet for at give de mindste kyllinger en vis beskyttelse. Jeg kunne ikke se alt inde i de små huse, men der var nogle stubbe at lave rede i, og nogle morhøns, der var ved at arrangere lidt halm. Der var en klukken, en beroligende »gru«-en, nogle rugede i stilhed, andre klækkede og bevægede sig rundt, og nogle så ud til at have en skræppende kontrovers. Jeg havde tidligere hørt om hakkeorden, og efter flere besøg blev det tydeligt, at der fandtes forskellige hierarkier, og at hønsene havde forskellige personligheder – nogle var nærmest sky og tilbageholdende, mens andre virkede modige eller dominerende. Jeg må også tilstå, at jeg havde svært ved at nærme mig hønsene og var utryg ved dem. Da jeg første gang blev bedt om at hente æg, måtte jeg gå igen, fordi jeg ikke turde skubbe til hønen. Ærligt har jeg måttet indrømme, at det stadig kræver mod at nærme mig dem, og kun hvis jeg virkelig skal, tør jeg at tage deres æg.

I skrivende stund (foråret 2022) har Hegnsholt som aktivt landbrug eksisteret i otte år, og under studierne i perioden 2014–2019 havde Johanne omkring 1200 høns og derudover grise og får. I 2017 havde Hegnsholt 10–15 forskellige hønseracer, heriblandt Dansk Landrace, Barnevelder, Grønlægger, Maran, Lys Sussex og Italiener. Deres æg varierer i farve, smag, æggeblommestørrelse og struktur og dermed også anvendelsesmuligheder i køkkenet. De forskellige æglæggende høns lægger heller ikke regelmæssigt æg, og de kan komme i alverdens størrelser. Hønsene kan lægge æg hver dag, men nogle gange kan der gå tre, fire eller fem dage, før der kommer et. Det er væsensforskelligt fra det konventionelle hønsehold.

Hegnsholt samarbejder tæt med de spisesteder, de leverer æg til, og man finder i fællesskab ud af, hvilke æg der vil passe godt til særlige retter, eller hvor man kan bruge æg til at skabe nye særlige retter. Hegnsholt agerer også på kooperative vilkår, da spisesteder kan købe sig ind i et særligt hønsehold, og Johanne vil så gøre alt, hvad hun kan, for, at høns trives.

»Hvorfor skal kyllinger vokse op med deres mor?« spurgte jeg Johanne. »Alle dyr, der lever i fangenskab, lever i en form for stress. Man hegner dem jo ind eller burer dem inde, eller hvordan man nu holder dem. Men jeg ville gerne vise, hvordan vi kunne lave en produktion, der er så naturlig som mulig, men som stadig er en produktion. Vise, at det ikke behøver at være 100.000 nyudklækkede kyllinger, man samler op og tager over i en stald, hvor de går uden en mor. Man kan godt have dem sammen, og det mindsker dødeligheden, det giver kyllingerne tryghed, og mødrene viser dem, hvordan de finder naturlig føde og så videre.«

Den industrielle fjerkræsproduktion udfolder sig som følger: Når kyllinger udklækkes, sorteres de unge haner fra og aflives eller bruges som foder i zoologiske haver. De én dag gamle hunner tages fra kuvøserne og placeres i højisolerede huse med klimaanlæg opvarmet til 32 grader celsius. I 1995 leverede cirka 20 procent af de danske fjerkræbedrifter næsten 90 procent af slagtekyllingerne i Danmark. Denne koncentration skabte behov for større rugerier med en årlig produktion på omkring 50 millioner dag-gamle kyllinger samt relaterede besætninger med mødrehøns til produktion af rugeæg (Jensen, 2016). Husdyrene holdes som højautomatiserede produktionsdyr, fordi slagtekyllinger skal vækste hurtigt og foderforbruget være lavt. Herved skaber man en effektiv produktion med lave økonomiske omkostninger. Som følge heraf har avlsindsatsen nærmest været ensidigt fokuseret på vækst. »Fra 1965 til 1995 blev yngletiden for at nå 1400 gram levende vægt mere end halveret, og foderforbruget blev samtidig reduceret tilsvarende« (Jensen, 2016). I 2012 blev anvendelsen af konventionelle bure til høns forbudt, men i såkaldte »berigede« bure har hønen strøelse og omkring 750 cm^2 – svarende til et A4-papir. Der er omkring ni høns per kvadratmeter, og der kan være alt mellem 3.000 og 10.000 høns i en stald. For at undgå hakken bliver kyllingers næb klippet, når de er omkring ti dage gamle.

Hos Hegnsholt skal kyllingerne have lov til at gå med deres mødre og have et langsommere liv. De bliver først slagtet, når de er mindst 90 dage gamle, gerne ældre.

Til sammenligning bliver økologiske kyllinger slagtet, når de mellem 56 og 81 dage gamle, og konventionelle kyllinger efter 35–39 dage (eller når de vejer 1–1,5 kilo). Sammenlignet med de større automatiserede systemer kræver Hegnsholts system meget mere manuelt arbejde. Johanne mener, at denne måde at drive landbrug på er den mest meningsfulde og bedst for dyr, der lever i fangenskab. Selvom det er meget mere tidskrævende, mener hun, at det er det, der er nødvendigt for at skabe et levende og meningsfuldt miljø for høns og kyllinger, hvor der er plads til forskellighed. Johanne forklarer, at vi har domesticeret høns og grise i tusindvis af år, og i den tid har de levet af madrester, grøntrester og det, vi ikke kunne spise. Eksempelvis græsser og kornskaller, orme og insekter. Det er blandt andet derfor, man har haft dem – det kan beskrives som en form for smart samarbejde. De lagde æg, når de kunne, men Johanne forklarer, at den mulighed eller autonomi tages fra dem, når deres æglægning systematiseres og mekaniseres, og at deres livsform umyndiggøres og forsegles, når de sættes permanent i stald eller bur og mister muligheden for selv at finde føde og opfostre flokkens kyllinger.

Et studie fra 2021 viser at en moderne æglægningshøne er avlet og fodres til at lægge omkring 320 æg på et år – sammenlignet med en fritgående vild høne, som lægger 20 æg om året – og at det arbejde, samt et misforhold mellem æggenes størrelse og hønens krop betyder, at op mod 85 procent af hønsene får brud på brystbenet (Thøfner et al., 2021). Brudene skyldes blandt andet, at de er blevet avlet mindre, og at æggene skal være større – det gælder for både industrihøns i berigede bure, skrabehøns, fritgående og økologiske høns. Forslagene til, hvordan dette problem og disse arbejdsskader skal håndteres, spænder fra at avle en mere robust høne, »der kan klare arbejdet«[2], til en efterspørgsel efter en større strukturel ændring af dyrenes livs- og arbejdsvilkår[3]. De forskellige perspektiver og tilgange spejler herskende paradigmer inden for dyrevelfærd, landbrug og fødevarer (Coff, 2005, 2016; Puig de la Bellacasa, 2017). Hegnsholt ønsker at repræsentere og demonstrere et andet hønsehold og en anden måde at forbruge æg på. Johanne fortalte, at: »Det er også for at presse på en udvikling i Danmark, så vi kan få mere fokus på dyrevelfærd; at en æg ikke bare er et æg, og en kylling ikke bare er en kylling.« At et æg og en kylling derimod også er det miljø, de vilkår og relationer, de har levet i, og den mad, de har ernæret sig med.

Fra 1900–1950'erne var Danmark Europas største eksportør af æg og nåede op på 100 millioner kilo årligt (Jensen, 2016). Æg blev bragt fra gårde til pakkeanlæg, hvor de blev sorteret efter størrelse, udseende og vægt og derefter eksporteret (Jensen, 2013). England var en af hovedimportørerne, men da de efter Anden Verdenskrig satsede på selvforsyning, faldt den danske eksport, og industrien blev tilpasset til hovedsageligt

2 Se eksempelvis disse kommentarer fra hhv. foder- og ægproducenten Dueholm og Landbrug & Fødevarer: https://www.radio4.dk/nyheder/coop-skrider-til-handling-vi-har-ikke-fokuseret-nok-paa-hoensevelfaerd/ (februar 2022).

3 Se eksempelvis denne artikel fra Dyrenes Beskyttelse: https://www.dyrenesbeskyttelse.dk/artikler/handling-hoensene (februar 2022).

at forsyne det danske marked. Efter Anden Verdenskrig blev dansk landbrug, ligesom mange andre sektorer i det globale nord, endnu mere industrialiseret og specialiseret (Hansen, 2016). I forhold til fjerkræavl blev der indført egentlig ægproduktion og produktion af slagtekyllinger. Slagtekyllingen blev udviklet (Jensen, 2016) i USA for hurtigt og effektivt at kunne imødekomme behovet for kød under Anden Verdenskrig, og den blev introduceret i Danmark i slutningen af 1950'erne. Desuden var det også i 1950'erne, at *chicken nuggets* blev opfundet, og det ændrede organiseringen af hønsehold signifikant (Watts, 2014). Forbruget af kyllinger voksede enormt på globalt plan, og med dette fulgte intens avl for at tilpasse kyllingerne til et indendørs liv, hvor de levede tættere, og øge hønsenes ægproduktion. Ydermere introducerede man fabriksforarbejdede fødevarer, hvilket i forhold til æg betød, at æggehvide, blomme og hele æg kunne findes pasteuriseret i frossen, flydende eller tørret form. Disse produkter blev hovedsageligt indkøbt af cateringvirksomheder, storkøkkener og fabrikker, der eksempelvis producerede mayonnaise eller kager (Jensen, 2016).

Johanne fortæller, at: »der er køer, som er udviklet til at producere rigtig meget mælk, grise, der er udviklet til få rigtig mange unger, blive rigtig lange og have meget kød på, høns, der er udviklet til at lægge æg hver dag, og kyllinger, som er produceret til at vokse og producere meget kød hurtigt. Det er det, der kaldes industridyr. Og jeg har nogle landracehøns, der lægger omkring et æg hver tredje dag. Det betyder selvfølgelig noget for økonomien, om en høne lægger et æg hver dag eller hver tredje dag. Men jeg ville rigtig gerne overbevise restauranterne og kunderne om, at vi skal have faset de æg ud. Ja, de bliver dyrere, men de smager bedre, og de giver en bedre fornemmelse på mange planer.« Jeg spørger, hvordan hun prøver at få spisestederne til at se meningen i det, og hun svarer: »Ved at forklare dem historien, og de kommer på besøg, og vi har jo løbende dialog, når jeg er inde med æg, om hvor vi er på vej hen. Jeg prøver også at fastholde dem ved at være mere end bare en leverandør, og blandt andet har det, at jeg har taget deres køkkenrester tilbage til hønsene, knyttet os tættere sammen.«

Fodring og spisning

Noget af det, der skulle vise sig at være radikalt, var Hegnsholts fodringspraksis. Det er Johannes overbevisning, at hønsene og gårdens andre dyr skal have adgang til det, hun kalder »naturlig og frisk mad«. Hegnsholt vil gerne tilbyde rester fra restauranter og spisesteder, supermarkeder og andre nærliggende gårde som dyrefoder. Udvekslingsaftalen med spisestederne er den, der har givet flest udfordringer, og derfor er det også den relation, jeg her fokuserer på. Ifølge Johanne får resterne en fornyet værdi som mad til Hegnsholts høns, både i forhold til at minimere madspild af miljømæssige årsager, men også i forhold til hønsenes spiseoplevelse, livskvalitet og næringsmæssig mangfoldighed. »Man kan sige, at man med industrifoder prøver at lave de ideelle sammensætninger af mineraler, protein og så videre, som hønsene har brug for, men kun, hvor man tænker på, hvordan de leverer den bedst mulige ydelse og produkt«,

siger Johanne. Hun fortæller, at der ikke tænkes i, hvordan æggene og kødet får en god smag. Hendes kritik handler også om, at den mad, hønsene får, ikke er god nok – man tager ikke i betragtning, at hønen er et levende væsen, der har brug for at spise godt, fordi det har betydning for dens sundhed og livskvalitet. »Det er kedeligt for dem, homogent«, siger hun. Hun mener desuden, at det er bekymrende, at dyrene skal medicineres og have næbbet klippet for, at de ikke hakker hinanden. Det må være et klokkeklart tegn på, at dyrene ikke trives, siger hun.

Resterne fra spisestederne var blade, toppe, rødder, skræller og stilke fra eksempelvis porrer, kål, selleri, kartofler og gulerødder fra spisestedernes grovkøkkener og derudover gamle, hele brød fra bageriet Mirabel og restaurant Bæst på Nørrebro, der ikke var blevet solgt. Hegnsholt definerede og betragtede disse rester som restprodukter eller biprodukter. Men de blev af fødevaremyndighederne opfattet som affald på daværende tidspunkt.[4] Husdyr må ikke fodres med affald, og restauranterne var ikke godkendt som foderproducenter. Derfor blev udvekslingen og fodringen betragtet som på kant med fødevaremyndighedernes lovgivning samt en trussel mod fødevaresikkerheden på grund af en teoretisk risiko for spredning af afrikansk svinepest, kogalskab og mund- og klovsyge. Sygdommene kan potentielt sprede sig til hønsene på Hegnsholt, der så bliver bærere af sygdommen og dermed også kan inficere andre dyr på omkringliggende gårde. Brødet og grøntsagsresterne udgør altså en risiko for kontaminering, der kan have store økonomiske konsekvenser for eksporten og fødevareproduktionen, hvorfor Fødevarestyrelsen i 2016 valgte at lukke udvekslingen af rester fra grovkøkkenerne og Hegnsholt og give påtaler til Bæst for at drive ulovlig fodervirksomhed og til Hegnsholt for at fodre dyr med affald.

Mens både Hegnsholt og spisestederne var dybt optaget af, at hverken dyr eller mennesker skulle blive syge, var de også forundrede over, at en lokal udveksling baseret på gensidig afhængighed og tillid – en udveksling med udgangspunkt i lang og dyb agroøkologisk og landbohistorisk erfaring – ikke kunne udfolde sig. I mit studie havde jeg, indtil udvekslingen blev lukket ned, kun været optaget af, hvordan udvekslingen foregik, og hvordan hønsene havde det med maden, men Johanne spurgte mig, om jeg ville hjælpe hende med at undersøge historikken omkring de sygdomme, der var en teoretisk risiko for. Jeg gik i gang og kontaktede forskere rundt om i Europa for at undersøge, om nogen kunne hjælpe med at gennemgå og måske endda legitimere udvekslingen.

Efter 10–12 samtaler med forskellige epidemiologer og veterinærforskere, hvor ingen ville eller kunne legitimere systemet, blev det klart, at den, der leder efter risiko, ser risiko alle vegne – et velkendt videnskabsteoretisk fænomen. Men det blev også tydeligt, at den teoretiske risiko ikke kunne modbevises inden for det videnparadigme, som begrebet var rundet af. Der vil altid være en risiko for kontamination, det

4 Denne forståelse har udviklet sig i tiden efter projektets afslutning, men det er Johannes oplevelse, at det går lidt frem og tilbage.

er uundgåeligt, omend flere af dem, jeg talte med, sagde, at det umiddelbart lød meget teoretisk – forstået som meget lidt sandsynligt. Ingen af aktørerne ønskede at være skyldige i, at andre dyr eller mennesker blev alvorligt syge. Tværtimod var deres ønske at skabe bedre vilkår for hønsene og samtidig skabe det, aktørerne kaldte en nærværende og tillidsbaseret organisering samt en rigtig god animalsk spise — her forstået som klima- og miljømæssigt bæredygtig, smagfuld, næringsholdig og fri for eventuel kemi, GMO, hormoner og medicin, som nogle gange tilføres foder.

De ønskede at reparere og genopbygge det, de oplevede som et ødelagt fødevaresystem; et nedbrudt menneske-hønse-samarbejde. Mod forventning erfarede de, at alt det, de forsøgte at afprøve og synliggøre, ikke alene blev afvist, trivialiseret og modarbejdet, men ovenikøbet kriminaliseret. De kunne potentielt blive skyldige i, og dermed ansvarlige for et sygdomsudbrud, hvor stordriftsbesætninger skulle slås ned. Det blev helt tydeligt, at deres arbejde ikke ville kunne anerkendes eller legitimeres ud fra det videnparadigme, som en del af myndighedernes administration opererede ud fra. Ad omveje og via anonyme henvendelser fik de på Hegnsholt at vide, at der allerede fandtes en myndighedspraksis for den type udveksling. Der var tale om lokale tolkninger, nogle gange overfortolkninger af EU-lovgivning, og der var gået politik og lobbyisme i den. Hegnsholt og samarbejdspartneres omsorgs- og reparationsarbejde udviklede sig pludselig til et risikabelt og »besmittende« modstandsarbejde. Det gav netværket mod på at arbejde videre med fodringspraksissen og insistere på, at der måtte findes en sprække, hvori de kunne sikre hønsenes deres spisemuligheder. Ved nogle opfølgende interviewsamtaler i sensommeren 2021 fortalte Johanne, at hun fornemmede, at der er forandringer på vej både fra EU, hvor der blev arbejdet med nye retningslinjer i forhold til restprodukter til fodring, og fra Fødevarestyrelsen, som har indledt en ny type samarbejde med småskalaproducenter.

Diskussion: Omsorgens besmittende, besværlige og forpligtende arbejde

Konstruktionen af den teoretiske risiko er en anledning til at diskutere gastronomiens og fødevareproduktionens vilkår og handlemuligheder (Abrahamsen & Mol, 2014; Frandsen, 2015; Hansen, 2016; Hastrup & Brichet, 2016; Law, 2006; Law & Mol, 2008, 2011; Watts, 2014). En dag, jeg besøgte Hegnsholt, var der udbrud af fugleinfluenza, og alt fjerkræ var beordret inden døre. Samtidig havde jeg i radioavisen hørt diskussioner om etableringen af et vildsvinehegn ved den dansk-tyske grænse. Overbevisningerne om, at smitte og dårligdom kommer fra »det vilde« udfolder sig i praksis, og derfor tilstræbes et hermetisk forseglet skel mellem »det vilde« og »det kultiverede« (møget fra den hermetisk lukkede stald køres dog stadig *ud* på markerne). Disse hændelser og det, at de uopvarmede og usteriliserede rester fra spisestedernes køkkener ikke kan bruges til husdyrs mad, skaber en situation, hvor kun varmebehandlet pillefoder bliver en mulighed, og dermed cementeres en overbevisning om, at fuld kontrollerbarhed er mulig.

Law (2006) og Mol (2008, 2011) har studeret udbruddet af forskellige sygdomme i husdyrhold og beskriver, at kravet om sporbarhed blev indført for at kunne opspore

sygdomskilder. Det viste sig dog ikke at være ligetil, da der skete brud på aftaler og almindeligt gældende hygiejnepraksisser. Derudover blev praktiske forhold hemmeligholdt, og der var forskellige hygiejnepraksisser i forskellige lande. Law og Mol (2008, 2011) beskriver endvidere, at de ser tegn på, at omgåelse af regler og nedprioritering af hygiejne ses hyppigere i systemer, hvor parter ikke kender hinanden direkte. Aktørerne omkring Hegnsholt er ikke imod gennemsigtighed og sporbarhed, tværtimod mener de, at de efterlever dem i et tillidsbaseret, nært og lokalt samarbejde, hvor de er afhængige af hinandens hygiejnepraksis. Endvidere beskriver aktørerne, at de ønsker at synliggøre en fødevareværdikæde, som netop er blevet usynliggjort, abstrakt og udstrakt i både tid og i rum til »uforfølgelighed«: i sådan en grad, at man hverken kan følge, røre eller stole på den.

Hegnsholt oplevede et uhørt højt antal uanmeldte besøg fra Fødevarestyrelsens rejsehold i 2016–2018 og herefter udviklede relationen sig til dialogmøder om småproducenters rolle i udviklingen af dansk gastronomi. Hegnsholt oplevede at blive prekariaseret og tilsidesat politisk og administrativt, ofte til fordel for storlandbrugets interesser. I Hegnsholts arbejde for at få lov til at give hønsene mulighed for at opsøge føde udenfor og spise brød og grøntsagsrester anerkendes det, at smitte er en mulighed; at det er uundgåeligt. Ved at lade hønsene gå i vejr og vind, spise af jorden, vandet og resterne og favne racediversitet øges, ifølge Johanne, dyrenes livskvalitet og robusthed overfor sygdomsudbrud. På Hegnsholt forsøger man således at praktisere en form for samarbejde fremfor tæmning og total kontrol – dyrene befinder sig på en gård indenfor et hegn, de fodres, og deres liv slutter også på et tidspunkt, som Johanne vælger. Den magtfuldkommenhed er både hun og spisestederne fuldt bevidste om, og på mange måder synliggør de det ansvar, det giver at have med dyr at gøre. Det *er* et magtfuldt forhold, men det er også et spørgsmål om, hvordan den magt udfolder sig, og ikke om, hvor stort et produktionspres dyrene kan holde til. Flerartetheden vil give sig til kende, også som muterende bakterier og sygdomsspredning i såvel hermetisk forseglede stalde som marker og græsland, men sårbarhed, udsathed og risiko fordeler sig forskelligt mellem besætninger og rammer. At leve med dyr er altid en »besmittende forbundethed«, for som Tsing skriver: »Alle er bærer af en historie om smitte; renhed er ikke en mulighed« (2015, s. 27, egen oversættelse).

Forskellige forvaltninger af det besmittende grundvilkår og af kontamination og kontaminationsideer må belyses, og undersøgelser af, hvad der opretholder eller accelerer forskellige kontaminerende forhold, må være i centrum for diskussioner om smitte og renhed. Analyser af teoretiske risici ved forskellige handlinger kan beskytte dyr og mennesker mod sygdom, smerte og død. Samtidig er den teoretiske risiko som en idemæssig konstruktion aldrig neutral eller objektiv; sagen om Hegnsholt viser, hvordan den kan bruges politisk og administrativt til at fremme særlige produktionsformer fremfor andre ud fra særlige logikker og verdenssyn. På mange måder baner dette videnparadigme vej for yderligere mekanisering, kontrol og grænsesætninger og kan på den måde komme til at fastholde et sygdomsrisikofyldt system (Beck, 1992).

Dette system kan komme til at lukke sig om sig selv, og organiseringer og praksisser som Hegnsholts kan ikke alene blive trivialiseret, men komme til at udgøre en trussel mod systemet, mens de samtidig synliggør dets sårbarheder og risici.

Hegnsholts reparative praksisser har således en vildskab over sig – en ikke-steril, besmittende sammenfiltring – men viser samtidig, at det er muligt at udfordre og insistere på at leve og spise godt. Det kan involvere høns, og verden er fuld af forskellige handlinger og relationer, som overskrider og nuancerer dikotomien mellem smitte og renhed. De viser at det at være i verden er et besværligt og besmittende forhold, som ikke kan forsegles, og dermed undersøges en praksis, hvor man kan være i det besmittende forhold på samskabende måder, der kunne være tryggere og mere levedygtige for såvel høns som mennesker. Antropolog Frida Hastrup (2021) foreslår, at handlingsanvisninger må »kvalificeres af andre måder at vide noget om sammenfiltringen af mennesker og omgivelser på« (Hastrup, 2021, s. 56). Både på Hegnsholt og ud fra mit studie må man tilslutte sig disse andre måder. Ved at se på den konkrete sammenfiltring af høns og mennesker på Hegnsholt er det mit ønske at bidrage med viden om praksisser, der gør os klogere på gastronomi som en omsorgsbaseret og flerartet samproduktion. Gastronomiske kriterier er informeret af kulturelle værdier og syn på blandt andet sundhed, klasse, dyr, omverden og religion, og man har gennem tiden reageret på og med samfundsmæssige, landbrugsmæssige og håndværksmæssige forandringer, men også sygdomsudbrud, klimaforandringer og fødevarekriser (Blom, 2019; Grigg, 1982). Det er således i den foranderlighed, at jeg foreslår at bringe overvejelser om, hvad det vil sige at spise og leve godt ind i et flerartet perspektiv, netop som vi også befinder os i en tid med biodiversitetskrise og klimaforandringer.

Forpligtelser og flere besværligheder

Morhønens æg er i virkeligheden ikke vores, men hendes, og hvilke etiske overvejelser og forpligtigelser vil den anerkendelse give anledning til? Moderskab og omsorg er som bekendt omstridte fænomener, og det kan derfor være problematisk at navngive hønsene med 'mor' foran. Både fordi det umiddelbart vækker forestillinger, der er romantiserende, antromorfiserende og nuttede, og fordi en »hønemor« ofte bruges nedsættende om mødre, der angiveligt pylrer og bekymrer sig for meget om deres børn. Lad os sige, at den pylren og bekymring er en del af forældreskabet, en del af at opfostre og overleve, og lad os forestille os, at udtrykket hønemor har en vis forbindelse til høns. Så mener jeg, vi kan udvide forestillingen om høns som rugemødre og begynde at overveje hønsenes vilkår for at praktisere moderskab og omsorg med alle de besmittende forhold, besværligheder og uligheder, der findes i retten til og muligheden for at *kunne* pylre om, bekymre sig, brødføde og beskytte. Når vi tager det alvorligt og anerkender høns som levende, følsomme, sociale og sansende væsner – og hvis vi fortsætter det teoretiske arbejde med omsorg, jeg indledningsvis præsenterede – mener jeg, at morhønen er en levende, virkelig figur, ud fra hvilken vi kan diskutere

hønsenes livsformer og de rammer, vilkår og handlemuligheder, mennesker allerede nu opstiller og forvalter.

Hegnsholts navngivning af morhønen bidrager også med en ny forestilling om, hvordan gastronomien kunne udfolde sig ved at insistere på, at høns og kyllinger skal have mulighed for et relationelt liv. Morhønen vidner om de forpligtelser, Hegnsholt tager på sig for at skabe rammer om et relationelt hønseliv, og udfordrer, hvad det for en høne vil sige at spise. På Hegnsholt anerkender man, at høns har smagssans, som også de bruger til at opsøge føde og brødføde deres unger, og hvis de får mulighed for det, kan de vise, at de også foretrækker noget mad fremfor andet. Morhøns synliggør det store ansvar, der ligger i at omgås husdyr, og jeg mener, at de giver anledning til fortløbende at undersøge det, Haraway (2016) beskriver som vilkår for at leve lidt bedre sammen. Det har været radikalt og besværligt at ville forpligte sig som Johanne, og det er, som om Hegnsholts morhøne insisterer på det relationelle og på, at omsorg forpligter. Jeg mener, at Johannes arbejde med at vise og insistere på, at høns er relationelle væsner, der har ret til frisk luft, varieret kost, bevægelse, forskellighed, at bebo et sted (skrabe, rode, støvbade, bygge rede) og at vokse med deres mødre, er vigtigt for det sprog- og forestillingsarbejde, der kunne gøre gastronomien til et frugtbart sted at udforske og tænke over de flerartede sociale og sanselige fornøjelser, der er ved at spise og leve godt.

At undersøge reparative praksisser kan være en måde, hvorpå man kan nytænke og aktualisere den flerartede levedygtighed og trivsel som det at spise og leve godt baserer sig på. Gibson-Graham beskriver denne type aktiviteter som »performative practices for other worlds« (2008, s. 614–615). De advokerer for vigtigheden af at studere disse aktiviteter som »a performative ontological project – part of bringing new economies into being« (Gibson-Graham, 2008, s. 616). Menneske-høne-samarbejde, der har fundet sted over mange tusind år, kan betragtes som en kultiveret naturlighed, hvor de forskellige aktører (mennesker, dyr, planter, mikroliv og så videre) kan indgå på forskellige måder og have forskellige livs- og arbejdsvilkår med forskellige sociale, økonomiske, psykologiske og miljømæssige konsekvenser. Man må selvsagt være varsom med ideer om naturlighed, men det må ikke begrænse os fra diskussion om og udfordring af forestillinger om høns' trivsel, lidelse, smag og omsorg.

Med aktører som Hegnsholt kan vi i forskning og praksis undersøge, hvordan der kan opbygges flerartede og mangfoldige samfund, fremfor at de udmattes, nedbrydes og sygeliggøres – brutalt eksemplificeret med de brækkede brystben. Jeg mener, at en opmærksomhed på og forskning i nye jordbrugs- og landbrugsbevægelser samlet set bidrager til dette (se eksempelvis Ahl, 2021; Hastrup, 2021; Slocum & Sadalha, 2016; Swanson et al., 2018; Aare, 2021). Vi kan ikke længere alene kortlægge og synliggøre de handlinger og systemer, der skiller ad og ødelægger muligheder for mangfoldige og levedygtige livsformer. Vi må også, som Gibson et al. (2015) efterspørger, oparbejde viden, opmærksomhed og følsomhed overfor de opbyggende og livgivende praksisser, der *allerede* findes i verden, og lade vores beslutninger og handlinger bevæges heraf.

Jeg mener, at Hegnsholts morhøns og fordringspraksis netop bidrager hertil med erfaring og sprog for gastronomiens flerartede samproduktion og det besmittende, forpligtende og besværlige omsorgsarbejde. Ved at studere praksisser som Hegnsholts kan vi som forskere og borgere begynde at skabe sprog for, hvad der *også* er på spil i verden og lade os bevæge heraf.

Konklusion: Hvad vil det sige at tage høns seriøst som gastronomiske socialiteter?

I denne artikel har jeg søgt mulige svar på, hvad en morhøne kan være, og hvorfor hun er væsentlig. Hvorfor det er radikalt at fodre med rester og skabe adgang til et naturligt miljø, og hvorfor det kan betragtes som omsorg. Hvad et naturligt miljø for en høne kan være, og hvad husdyrpraksis har med gastronomi, smag og trivsel at gøre. Jeg har foreslået gastronomi som et sted, hvorfra vi kan undersøge, gentænke og bevæge tværartslige sociale og sanselige relationer og herved undersøge og belyse høns som gastronomiske socialiteter.

Det at tage høns seriøst som gastronomiske socialiteter handler om at anerkende morhøns og deres arbejde og samtidig anerkende, at kyllinger har brug for opfostring. Det er at anerkende, at høns er sociale, kommunikative og følsomme væsner, der også kan smage, nyde og lide. Det er at anerkende, at mad er betydningsfuldt for høns, og at det at kunne rode og skrabe efter føde i krat, græs og jord, spise madrester, bygge rede og ruge og have adgang til et varieret miljø og varieret kost alt sammen er en del af hønsenes livsform. Det handler om at anerkende, at de har forskellige personligheder, og at der findes forskellige indbyrdes hierarkier, hvorfor bedre plads til forskellige flokke er meningsfuldt. Høns og mennesker har levet tæt sammen i årtusinder, knyttet sig til hinanden på et utal af måder og har derfor også har udviklet sig sammen. Der er derfor tale om en kultiveret naturlighed og en historisk og politisk besmittende og forpligtende forbundethed. Netop på grund af det gensidige påvirkningsforhold og de indbyrdes afhængigheder skal vi holde fast i etiske overvejelser om, hvordan vi bedst lever og spiser sammen i konkrete, levende miljøer.

Når vi anerkender spisning og mad som gastronomisk flerartet samproduktion, bliver det følgelig muligt – videnmæssigt, politisk og administrativt – at overveje, hvordan det at spise kunne være en form for gensidig understøttelse og opbygning, og at undersøge, hvordan vi kunne skabe vilkår for flerartet trivsel og udfoldelse. Vi må, som Shotwell (2021) argumenterer for, gruppere os med andre mennesker, herunder også bønder, der reagerer på fødevareproduktionens kritiske tilstande og arbejder for at opbygge høns, jord og græsgange, gruppere os med andre spisende kroppe, deres maver, mikrober, bakterier, svampe, vira, med skyernes regn, vandsystemer og affaldssystemer, med køkkeners køkken- og kompostfaciliteter, med landarbejdere, køkkenassistenter og servicemedarbejdere (nogle gange papirløse, stadig oftere rettighedsløse), og derudover alle de andre mere eller mindre usynlige eksistenser, der støtter og muliggør gastronomisk samproduktion. Derfor er det et arbejde, der

decentraliserer den antropocentriske gastronomi. Vi indgår nemlig alle i en myriade af mellemartslige relationer med forskellige, og nogle gange ulige, muligheder for at handle. Når vi derfor begynder at anerkende og praktisere gastronomi som flerartet samproduktion, kan nye ansvarligheder og forpligtigelser finde plads, og således bliver det muligt at udvikle nye kollektive handlemuligheder. Dette studie af den konkrete praksis er med til at synliggøre omsorgsarbejdets uafvigelige, risikable, kontaminerende, og ikke altid gnidningsløse, men ofte besværlige, og nogle gange afværgende og trodsige natur. Således mener jeg, at vi kan udvikle og nærme os en praktisk ansvarlighed for ikke alene konsekvenserne – for eksempel brækkede brystben – af de sidste 60–70 års husdyrhold, men også for det at leve og spise godt.

Om forfatteren

Emmy Laura Pérez Fjalland er ph.d. i geografi og planlægning og har været postdoc på Det Kongelige Akademi-Arkitektur og Roskilde Universitet samt tilknyttet Aarhus Universitet. Hun arbejder hovedsagelig med kulturlandskaber og landbrug og fokuserer på mere-end-menneskelige historier, sociale organiseringer og landskabsformende praksisser. Hendes primære forskningsinteresser er pleje og omsorg, økologisk u/synlighed og læsefærdighed samt landskabsforståelse.

Anerkendelse

Dette studie blev gennemført med forskningsmidler fra Roskilde Universitet og Dansk Arkitektur Center i perioden 2014–2019. Jeg vil gerne takke Hegnsholt og Johanne Schimming samt deres samarbejdspartnere for at give mig lov til at følge deres arbejde og involvere mig i deres praksis og refleksioner om gastronomi, landbrug og fødevareproduktion.

Referencer

Ahl, S. I. (2021). *Regeneration: Gensidigt helende praksisser i en ny jordbrugsbevægelse* [Ph.d.-afhandling]. Københavns Universitet.

Abrahamsen, S. & Mol, A. (2014). Foods. I P. Adey, D. Bissell, K. Hannam, P. Merriman & M. Sheller (Red.), *The Routledge handbook of mobilities* (s. 278–287). Taylor & Francis.

Beck, Ulrich. (1992). *Risk society: Towards a new modernity*. Sage.

Blom, P. (2019). *Natures mutiny: How the Little Ice Age of the long seventeenth century transformed the west and shaped the present*. Pan Macmillan UK

Boyhus, E. M. (2002). Kogekunst og kogebøger. Fem eksempler 1581–1793. *Bol og By: Landbohistorisk Tidsskrift, 18*(2).

Carolan, M. S. (2011). *Embodied food politics*. Ashgate Publishing/Routledge.

Coff, C. (2005). *Smag for etik. På sporet efter fødevareetikken*. Museum Tuscalanum.

Coff, C. (Red.). (2016). *Fødevareetik*. Munksgaard.

Dunn, R. & Sanchez, M. (2021). *Delicious: The evolution of flavour and how it made us human*. Princeton University Press.

Federici, S. (2018). *Re-enchanting the world: Feminism and the politics of the commons*. PM Press.

Fjalland, E. L. P. (2019). *Rebellious waste and food: Searching for reparative futures within urban-rural landscapes* [Ph.d.-afhandling]. Institut for Mennesker & Teknologi, Roskilde Universitet.

Frandsen, J. (2015). Landbokulturen fra storhed i 1950'erne til velfærdssamfund, kommunalreformer og perifer position. *Landbohistorisk Tidsskrift*, *12*, 52–79.

Gibson, K., Rose, D. B. & Fincher, R. (Red.). (2015). *Manifesto for living in the Anthropocene*. punctum books.

Gibson-Graham, J. K. (2008). Diverse economies: Performative practices for 'other worlds'. *Progress in Human Geography, 32*(5).

Gibson-Graham, J. K. (2011). A feminist project of belonging for the Anthropocene. *Gender, Place & Culture, 18*(1), 1–21.

Gibson, S. (2007). Food mobilities: Traveling, dwelling, and eating cultures. *Space and Culture, 10*(1), 4–21.

Grigg, D. (1982). *The dynamics of agricultural change. The historical experience.* Hutchinson & Co. Publishers

Hansen, H. O. (2016). Dansk landbrugs strukturudvikling siden 1950 – i et internationalt perspektiv. *Landbohistorisk tidsskrift, 13*, 1–28.

Haraway, D. (1988). Situated knowledges: The science question in feminism and the privilege of partial perspective. *Feminist Studies, 14*(3), 575–599.

Haraway, D. (2008). *When species meet*. University of Minnesota Press.

Haraway, D. (2016). *Staying with the trouble: Making kin in the chthulucene*. Chicago Manual Press.

Harbers, H., Mol, A. & Stollmeyer, A. (2002). Food matters. *Theory, Culture & Society, 19*(5–6), 207–26.

Harding, S. G. (1986). *The science question in feminism.* Cornell University Press.

Harding, S. G. (2008). *Sciences from below: Feminisms, postcolonialities, and modernities*. Duke University Press.

Hastrup, F. (2021). Etnologiske klima- og miljøproblemer. Om virus, vildsvin og vækst. *Culture & History: Student Research Papers, 5*(2), 51–57.

Heuts, F. & Mol, A. (2013). What is a good tomato? A case of valuing in practice. *Valuation Studies, 1*(2), 125–146.

Ingold, T. (1993). The temporality of the landscape. *World Archaeology, 25*(2), 152–174.

Ingold, T. (2000). *The perception of the environment: Essays on livelihood, dwelling and skill*. Routledge.

Jensen, J. F. (2016). *Fjerkræ*. *Gyldendal - Den Store Danske*. http://denstoredanske.dk/Natur_og_miljø/Landbrug_og_havebrug/Fjerkræhold/fjerkræ

Jensen, J. F. (2013). *Høns*. *Gyldendal - Den Store Danske*. http://denstoredanske.dk/Natur_og_miljø/Landbrug_og_havebrug/Fjerkræhold/høns

Jørgensen, D. (2019a). Extinction and agricultural history. *Agricultural History, 93*(4), 690–694.

Jørgensen, D. (2019b). *Recovering lost species in the modern age: Histories of longing and belonging.* The MIT Press.

Kirksey, S. E., & Helmreich, S. (2010). The emergence of multispecies ethnography. *Cultural Anthropology 25*(4), 545–576.

Lassiter, L. E. (2005). *The Chicago guide to collaborative ethnography.* The University of Chicago Press.

Law, J. (2006). Disaster in agriculture: Or foot and mouth mobilities. *Environment and Planning A, 38*(2), 227–239.

Law, J. & Mol, A. (2008). Globalisation in practice: On the politics of boiling pigswill. *Geoforum, 39*(1), 133–43.

Law, J. & Mol, A. (2011). Veterinary realities: What is foot and mouth disease? *Sociologia Ruralis, 51*(1), 1–16.

Mathews, A. (2020). Anthropology and the Anthropocene: Criticisms, experiments, and collaborations. *Annual Review of Anthropology, 49*, 67–82.

Martin, A., Myers, N. & Viseu, A. (2015). The politics of care in technoscience. *Social Studies of Science, 45*(5), 625–641.

Massy, D. (1994). *Space, place & gender*. Polity Press.

McDowell, L. (1999). *Gender, identity & place. Understanding feminist geographies*. University of Minnesota Press.

Mikulak, M. (2013). *The politics of the pantry: Stories, food, and social change*. McGill-Queen's University Press.

Mol, A. (2008). I eat an apple. On theorizing subjectivities. *Subjectivity, 22*, 28–37.

Mol, A. (2009). Good taste: The embodied normativity of the consumer-citizen. *Journal of Cultural Economy, 2*(3), 269–283.

Mol, A. (2021). *Eating in theory*. Duke University Press.

Plumwood, M. (2002). *Environmental culture: The ecological crisis of reason*. Routledge.

Puig de la Bellacasa, M. (2015). Making time for soil: Technoscientific futurity and the pace of care. *Social Studies of Science, 45*(5), 691–716.

Puig de la Bellacasa, M. (2017). *Matters of care: Speculative ethics in more than human worlds*. University of Minnesota Press.

Puig de la Bellacasa, M. (2019). Re-animating soils: Transforming human–soil affections through science, culture and community. *The Sociological Review, 67*(2), 391–407.

Rose, D. B. (2011). *Wild dog dreaming: Love and extinction*. University of Virginia Press.

Rose, D. B., van Dooren, T., Chrulew, M., Cooke, S., Kearnes, M. & O'Gorman, E. (2012). Thinking through the environment, unsettling the humanities. *Environmental Humanities, 1*(1), 1–5.

Rose, D. B. (2013). Slowly — writing into the Anthropocene. I M. Harrinson, D. B. Rose, L. Shannon & K. Satchell (Red.), *Writing creates ecology: Ecology creates writing. TEXT Special Issue, 20*.

Rose, D. B. (2015). The ecological humanities. I K. Gibson, D. B. Rose & R. Fincher (Red.), *Manifesto for living in the Anthropocene*. punctum books.

Rose, D. B. (2017). Shimmer: When all you love is being trashed. I A. Tsing, H. Swanson, E. Gan & N. Bubandt (Red.), *Arts of living on a damaged planet: Ghosts of the Anthropocene* (s. 51–63). University of Minnesota Press.

Sheller, M. (2003). *Consuming the Caribbean: From Arawaks to Zombies*. Routledge.

Shiva, V. (2010). *Staying alive: Women, ecology and development* (3. udg.). North Atlantic Books.

Shiva, V. (2016). *Earth democracy: Justice, sustainability and peace* (2. udg.). Zed Books Ltd.

Shotwell, A. (2021). Flourishing is mutual: Relational ontologies, mutual aid, and eating. *Feminist Philosophy Quarterly, 7*(3).

Slocum, S. & Sandalha, A. (Red.). (2016). *Geographies of race and food: Fields, bodies, markets*. Routledge.

Swanson, H. A., Tsing, A., Bubandt, N. & Gan, E. (2017). Introduction: Bodies tumbled into bodies. I A. Tsing, H. Swanson, E. Gan & N. Bubandt (Red.), *Arts of living on a damaged planet: Monsters of the Anthropoceneters of the Anthropocene* (s. 1–12). University of Minnesota Press.

Swanson, H. A., Lien, M. E. & Ween, G. B. (2018). *Domestication gone wild: Politics and rractices of multispecies relations*. Duke University Press.

Tsing, A. L. (2014). More-than-human sociality: A call for critical description. I K. Hastrup, (Red.), *Anthropology and nature* (s. 27–42). Routledge, Taylor & Francis Group.

Tsing, A. L. (2015). *The mushroom at the end of the world: On the possibility of life in capitalist ruins*. Princeton University Press.

van Dooren, T., Kirksey, E. & Münster, U. (2016). Multispecies studies. Cultivating arts of attentiveness. *Environmental Humanities, 8*(1), 1–23.

Whatmore, S. (1993a). Agricultural geography. *Progress in Human Geography, 17*(1), 84–91.

Whatmore, S. (1993b). Sustainable rural geographies? *Progress in Human Geography, 17*(4), 538–547.

Whatmore, S. (2002). *Hybrid geographies. Natures, cultures, spaces*. Sage Publications.

Watts, M. (2014). Commodities. I P. Cloke, P. Crang & M. Goodwin (Red.), *Introducing human geographies* (s. 391–412). Routledge.

Aare, A. K. (2021). *Diversity in monocultural landscapes: A participatory exploration of the opportunities and barriers for increased use of species mixtures among Danish farmers* [Ph.d.-afhandling]. Roskilde Universitet.