

Köttslöjd: Diffraktioner på temat nykarnism & ättna djur

Michell Zethson

Vi lever i en djurig värld. Djuren är alltid närvarande, men ofta i form av saknade bildrutor och odjuriggjord materia. Djuren är med oss i form av kött, skor, stearinljus och små partiklar i allt från rödvin till godis. Det finns dock tillfällena när de dödade djurens kroppar accentueras, vilket är fallet inom de nykarnivora rörelser som börjat knoppa upp. Djurens kroppar kan i sådana skeden namnges, lyftas fram i sin helhet eller behandlas som vördad materia. Det är runt detta nykarnivora tema jag ska spinna den text du nu läser. I synnerhet kommer jag att ta avstamp i två fenomen: restaurang Omakase köttlöjd och grisölet Malte.

I humanismens utmark

... är det omöjligt att dra en entydig gräns mellan var djuren slutar och var människorna tar vid. Med dessa ord går jag inte i samspråk med Darwin, utan snarare med posthumanismen. Jag menar nämligen att vår värld bör ses som ett *blivande*, ett flöde av agens där allting blir till, formas och omformas (Barad 2007, Deleuze och Guattari 2015). Sådana processer inbegriper såväl organisk (bakterier, människor och andra djur) som ickeorganisk (nycklar, stenar och brödrostar) materia. I den här texten ska jag framförallt dröja vid den typ av materia vi brukar kalla kroppar. Tänk på din egen kropp: vad åt du till lunch, vilken mat är du uppväxt på, hur var årets julbord? De flesta människor *är* djuren, de blir till genom att inkorporera andra varelser i sina egna kroppar. Det handlar om liv som görs dödbara för att därefter göras ätbara.

I boken *Ätbara Andra* (Göransson 2017) visar jag hur djur görs möjliga att transformeras till ätbar materia. I likhet med många andra som forskar inom kritiska djurstudier, argumenterar jag för att köttgörandet sammanfaller med skeenden där matens djurighet döljs, förlopp där djuren görs till köttets *frånvarande referenser* (Adams 2004:23, 2013:66f, Vialles 1994). Detta sker genom att djuren förpackas i en form som inte citerar hela det levande djuret. I livsmedelsbutikerna möter vi djuren i form av exempelvis bitar, bullar, skivor och pastejer. Matens djurighet döljs också genom att språket fördunklar vad som äts. Snarare än att äta ko eller gris äter människor högrev, plankstek och (garanterat hundfri) hotdog (Adams 2013:97). Såväl språket som köttobjekten bidrar på så sätt till att forma normer för köttätande, eller vad Melanie Joy benämner *karnism* (2010). Detta tänkande är långt ifrån nytt, vilket inte heller är fallet med själva begreppet. I själva verket skrev Jacques Derrida redan under 1990-talet om *karnofallogocentrism*, ett begrepp som både inbegriper normer för köttätande, fallogocentrism och språk (Derrida 1991:113, 2008).

Om vi ska tro Carol J. Adams döljs alltså köttets djurighet för att djuren ska te sig ätbara. Men idag finns det också motröster som snarare vinnlägger sig om att föra upp köttets djurighet på agendan. Detta är fallet i de (sällan självdefinierat) *nykarnivora* rörelser som växt fram under 2000-talet, rörelser där djurätandet görs centralt (Parry 2009,

Göransson 2017). Enligt den nykarnivora logiken är det djur (snarare än kött) som ska ätas, och allra helst ska hela djuret tas till vara, från nos till svans, allt i enlighet med den så kallade *nose-to-tail-trenden*. I denna kontext framställs både dödande och köttätande som något värdigt, klimatsmart, omtänksamt och rentav kärleksfullt (Göransson 2017). Som Jovian Parry påpekar har de nykarnivora idealen fått stor spridning genom bland annat böcker, dokumenärer och tv-program där slakt av djur visas upp inför öppen ridå (2009:242). Samma författare menar därför att den tidiga forskningen om köttätande behöver problematiseras:

The living animal that the meat on the table once was, described by Adams [...] as the “absent referent,” is absent no longer [...], the animal (or at the very least a nostalgic representation thereof) is very present (Parry 2009:249).

Allt detta väcker min nyfikenhet, och min avsikt är att i denna artikel nysta i och diskutera två fall där jag menar att nykarnism produceras, nämligen Omakase köttslöjd och grisölet Malte. Fenomenet nykarnism behandlades även i *Ätbara Andra*, vilket innebär att jag tror mig ha utvecklat en fingertoppskänsla för när nykarnism är i görningen (Göransson 2017). Mot denna klangbotten grundar jag artikeln på ett förgivettagande om att såväl restaurangen som ölet kan stämplas som nykarnivora. Detta är följaktligen en för tillfället stabiliserad utgångspunkt. En fråga jag däremot avser att undersöka handlar om *hur* nykarnism produceras i mitt material. Givet den öronbedövande forskningskanon som mässat *för att köttet ska kunna bli till måste djuret döljas*, ligger dock mitt huvudintresse i en enkel fråga: lyckas nykarnismen med att återföra djuret och djurigheten till våra tallrikar och dricksglas?

Varning för orden

Jag ska dock börja där vi redan befinner oss: i språket. I likhet med flera andra forskare

som arbetar med att problematisera makt och normer, arbetar jag nämligen aktivt med själva skrivsättet, vilket är en del av min forskningsmetod. Laurel Richardson uttryckte en gång att vi omöjligt kan skilja mellan forskning och skrivande (2000:960ff), medan Audre Lorde hävdade att: “The master’s tools will never dismantle the master’s house” (1979). Likväl riskerar forskare som arbetar aktivt med språk och skrivsätt att stämplas som dunkla, otydliga, abstrakta, svårtillgängliga eller kort och gott som ovetenskapliga (Edenheim 2011:70f, Zethson 2018). På motsvarande sätt, skriver bell hooks, betraktas fortfarande opassionerade och avpersonifierade texter som mer neutrala och vetenskapliga (2000:2).

Som läsare anar du säkert varthän det barakar: huvudstupa in i en text där du riskerar att möta nya ord och vetenskapligt okonventionella skrivsätt. Jag vill säga något om det här. Orsaken är nämligen inte slarv, en vårdslös inställning till vetenskaplighet eller ”en akademisk variant av föräldratrots” (Bränström-Öhman 2008:14). Tvärtom handlar det om en vilja till att faktiskt *skriva* den vetenskap jag bedriver. En sådan forskning tillkännager att språket aldrig är neutralt och att texter aldrig kan betraktas som avbildningar, representationer eller avtryck av en forskning som äger rum *därute* (Deleuze och Guattari 2015:18f, 28ff). Snarare bör alltså skrivandet (eller snarare skrivandet-läsandet) betraktas som en central del av forskningen och dess metod. Det här innebär även att jag vill uppmana läsaren till att kalibrera sin läsart i en intuitiv riktning: till att ratta in en läsekanal där det inte är avgörande att omedelbart och exakt (tro sig) förstå textens eller ordens fulla innebörd (Hurley, förordet i Deleuze 1988:iii).

Den förståelse av skrivande som jag här börjat teckna upp är influerad av vad Richardson benämner kreativa analytiska processer, eller KAP-etnografi. Sådana tillvägagångssätt kännetecknas av *kristallise-*

ring (snarare än av *triangulering*), det vill säga av en forskningsmässig öppenhet för att ingå i olika typer av samtal, med exempelvis vetenskap, konst och litteratur (Richardson 2000:963). Karen Barad (2007) skulle möjligen beskriva samma tillvägagångssätt med begreppet *diffraction*, men till detta ska jag återkomma under nästa rubrik.

Genom att nysta i de ovan nämnda trådarna allierar jag mig med kritiska forskare verk-samma inom en rad olika ämnesområden, bland annat filosofi, genusvetenskap och kritiska djurstudier eller human–animal studies (se exempelvis McCance 2013). Många forskare inom dessa fält betonar att språket har potential att såväl normera som förändra. Termen ”djur” är i denna mening i sig problematisk såtillvida att den reducerar en multiplicitet av levande varelser som omöjligtvis kan homogeniseras, åtminstone inte utan inslag av våldsamhet och ignorans (Derrida 2008: 48, 31). I denna artikel skriver jag en hel del om djur, men jag försöker också att problematisera djur–människa-dikotomin genom att använda språket på ett ibland okonventionellt sätt.

De kritiska forskningsgrenar jag går i samspråk med har växt fram i intim förbindelse med aktivism, vilket implicerar en vilja att påverka. På så sätt bryter forsknings-traditionerna de (explicita eller dolda) objektivitetsideal som tenderar att bebo andra universitetsämnen. Det beskrivna brottet består dock inte i att kritiska forskare hävdar sig vara mindre vetenskapliga, snarare framhåller de att ingen forskning sker perspektiv-löst. Med Donna Haraways ord bör därför forskare undvika att begå det så kallade gud-stricket, det vill säga att låtsas ”se allting från ingenstans” (2008:232). Mot denna fond menar Haraway att ”det är just på de partiska perspektivens politik och kunskaps-teori som möjligheterna till den ihållande, rationella, objektiva undersökningen vilar” (2008:235). Med detta sagt är det min avsikt att höja textens vetenskapsgrad genom att

låta det framgå vilka ståndpunkter jag skriver ifrån.

Varning för metoden

Min forskning har följt en rhizomatisk logik. Det betyder att den fått växa fram som en ingefärsplanta, alltså som ett växtsystem utan tydligt centrum, men med förmåga att förgre-na sig i samtliga riktningar, och där varje förgreningspunkt tillåts bilda nya anslutningar, nya linjer och flyktlinjer (Deleuze och Guattari 2015). Det här skvallrar om något viktigt, nämligen att jag placerar samtliga materialka-tegorier på samma nivå. Annorlunda uttryckt så gör jag ingen skillnad mellan verbala utsa-gor, texter, bilder, föremål och platser, eller för den delen mellan ett fältarbete som be-drivs på gator, i soffor eller på internet (se ex-empelvis Hyllén-Cavallius 2011:205ff). Och, i föreliggande arbete är det framförallt i cy-berrymden jag bedrivit mitt fältarbete, min netnografi, om en så vill. Min metod har med andra ord bestått i att följa ett internet-baserat rhizom. Forskningsmaterialet består således av texter och fältnoteringar från observationer utförda på webb-platser. Som nämnts har dock två fenomen kommit att stå i centrum för mitt intresse, nämligen Omakase köttslöjd och grisölet Malte.

Om min insamlingsmetod följt en rhizoma-tisk logik så är analysmetoden snarare influe-rad av den redan nämnda diffractionen. Dessa tankegångar återfinns redan i Haraways text “The Promise of Monsters” (1997), varpå de senare har utvecklats av Barad (2007). Med dessa tankegångar förs vi bort från den, av kritiska forskare så omhuldade, *reflektionen* (bespeglingsen, självreflektionen), för att istället anamma diffractionens potential till förskjutning, förvridning och överraskning. Reflexivitetens optiska fixpunkt är spegeln, men denna för oss med Nina Lykkes ord ”inte bortom det sammans statiska logik. Vi kan kritiskt betrakta spegelbilden, men det framträ-der inte några nya mönster” (Lykke 2009: 172).

Enligt Barad öppnar diffraktionen för att ”placera förståelser som genererats från olika (inter)disciplinära praktiker i samspråk med varandra” (Barad 2007:92f, min översättning). Eftersom jag här framförallt behandlar textmaterial kan min metod mer specifikt sägas vara *diffraktionsläsning* (Geerts och van der Tuin 2016, A. Zethson 2017). Det här innebär att jag närläser texterna genom – och för dem i samspråk med – andra texter, teorier och praktiker. Detta framgår även i hur artikeln är upplagd, så tillvida att jag först diskuterar mina två huvudexempel, varefter jag presenterar fem ”diffraktioner”. Under dessa rubriker låter jag nya diffraktionsmönster uppstå genom att jag för in nya exempel/tankegångar/störningsmoment. Därmed är det min förhoppning att huvudexemplen ska hamna i nya blixtbelysningar, att min förståelse ska förskjutats och att nya aspekter ska framträda. Artikeln avslutas med en diskussion och en slutdiffraktion.

Givet att jag arbetar tillsammans med ett skrivet material vill jag avslutningsvis utfärda en varning för reflexivitetens medbrottsling representationalismen.

Reflexivity takes for granted the idea that representations reflect (social or natural) reality. That is, reflexivity is based on the belief that practices of representing have no effect on the objects of investigation and that we have a kind of access to representations that we don't have to the objects themselves. [...] By contrast, diffraction is not reflection raised to some higher power. It is not a self-referential glance back at oneself. While reflection has been used as a methodological tool by scholars relying on representationalism, there are good reasons to think that diffraction may serve a productive model for thinking about nonrepresentationalist methodological approaches (Barad 2007:87f).

Maltes ölblivande

Det är nu dags att förflytta oss till grisen Malte. Eller rättare sagt till ett öl med smak av Malte. I artikeln ”De säljer gris-öl” sägs ölet

ha kommit till sedan krögaren Daniel Crespi och bryggaren Fredrik Tunedal spekulerat i hur man ”blir full på en gris på bästa sätt”. Svaret kom att bli Malte, som enligt utsago ”fått gå på en diet av alla ingredienserna till ölen innan nackskottet”. Crespi slår fast att ”Vi är som en bryggpub på stereoider” allmedan Tunedal säger sig ha velat ”ge Malte en värdig begravning”.

Han fick en sista sup helt enkelt, genom att ligga i ett destillat. Sen silade jag av det hela och gjorde ett extrakt på det (Norström 2014).

Malte sägs ha begravts i ölet och fått en sista sup. I själva verket rör det sig om en process där essensen av Malte extraherats, dragits ut ur grisens döda kropp. Tankarna går till parfymören Jean-Baptiste Grenouille som i Patrick Süskinds roman *Parfymen* (1986) med besatthet strävar efter att fånga och utvinna doften av ung, oskuldsfull kvinna. Det som var dömt att misslyckas i ett fiktivt 1700-talsfrankrike lyckas desto bättre i dagens Stockholm. Tunedal snurrar på ölfaskan vars innehåll sägs ha en omiskännlig doft av den döda grisens kött: ”Ölen doftar rökt bacon. Den är ljusst kastanjebrun till färgen och har ett löst fluffigt skum.” Tunedal understryker att ölet är ”fullt naturligt” och att det inte fuskats fram genom användande av rökaromer eller liknande; därför är också ölet döpt efter ”svinet” Malte. Det handlar med Tunedals ord om ”Äkta grisighet” (Norström 2014).

Här vill jag återigen låna Gilles Deleuze och Félix Guattaris begreppsapparat. De menar nämligen att rhizom rymmer *territorialiseringar*, likaväl som det rymmer rörelser av *deterritorialisering* och *reterritorialisering* (Deleuze och Guattari 2015:26f). Ölet Malte är deterritorialiseringen av en levande gris; det är också grisens reterritorialisering som öl. Ölet inbegrips i ett grisblivande, och detsamma är fallet med de människodjur som dricker och berusas av brygden. Men människodjuren infogas inte

bara i grisblivanden, utan de blir också *grisiga*, för det sägs nämligen att det är äkta "grisighet i ölet". Grisighetsordet upprättar förbindelser som går utanför det konkreta grisblivandet, detta såtillvida att grisighetsordet attraherar föreställningar om lort, kladd, snaskighet, skitighet och osnygghet (Synonymer: grisig). Grisigheten och svinigheten: skolgårdsorden, idrottsorden. Det subtielt positiva i att vara en grisig och svinig spelare, en grisig och svinig förförare, partner, älskare, förgripare. Här kan vi ersätta rhizomordet med *maskin*ordet. I likhet med rhizom sluter sig inte maskiner om sig själva, snarare ansluts de kontinuerligt till andra maskiner: munnen kopplas till ölflaskan, det dödade djuret till hipsterkrogen, ögonen till kakel och industrilampor (Deleuze och Guattari 2015:4ff). Den maskin vi här har att göra med framställs som skitig: en maskin som går på stereoider, som super ner Malte, utdelar nackskott, som super Malte.

De resonemang jag för skvallrar om att ölet Malte kuggas in i maskulinitetsproducerande maskiner, som närs av beståndsdelar som skitighet, grisighet och vildhet. Dessa beståndsdelar bör inte betraktas som färdigförpackade ingredienser; snarare produceras kvaliteterna snöbollsmässigt, genom att serier av kopplingar upprättas. En sådan koppling leder oss till platsen för ölsamarbetet, Stockholmsförorten Hökarängen. Förorten har genom åren gentrifierats, men platsen har alltså lyckats behålla ett uns av sin forna arbetarklassprägel, små fickor av förortsskitighet. Kollaborationen sägs därtill vara grundad i att Tunedal blivit berikad med samma "bokstavskombinationskvalitéer" som Crespi och de andra hjärnorna bakom Pubologi, det vill säga den krog som saluför ölen (Pubologi, 24 februari 2016). Tunedal inbegrips på så sätt i ett förortsblivande, men också i ett bokstavskombinationsblivande, det vill säga i ett positivt kodat diagnosblivande, som i sin tur tvinnas samman med andra blivanden: blivande-rastlös, -fritänkande, -grisig och -vild.

Köttslöjd

Pubologi delar hemsida med Restaurang Djuret och Omakase Köttslöjd.¹ Tillsammans bildar de en liten maskin, som både är en kugge i ett större maskineri och som innefattar mindre maskiner. Det är vid Omakase Köttslöjd jag nu ska uppehålla mig. Restaurangen säger sig stå för nordisk "råvarufetischism", "[v]årt svenska köttantverk" samt "Japansk form" (Omakase Köttslöjd, 25 februari 2016).

Jag följer rhizomets vindlingar och möts av en rad mediala utsagor om restaurangen. I de bilder som målas upp befinner sig kockarna i en verkstadsliknande miljö där de hanterar såväl skärmaskiner som svetsar. I artikeln "Krogarnas Rockstjärna bjuder på show" (2015) heter det till exempel att restaurangen förvisso saknar "både svarv och borrflyga", men att "Crespi nya verkstad" istället tar till "spektakulära verktyg och maskiner för att skära världshistoriens tunnaste charkskivor". Och, tilläggs det, "späcket på havskraften smälts framför våra ögon med en brutal svets". I artikeln "Omakase Köttslöjd: Köttkoncept som blir en sensation" (2015) slår författaren med lika oförhöjd förtjusning fast att det sannerligen inte är "politiskt korrekt att i dessa klimatsmarta tider servera en måltid med sjutton rätter där allt, till och med desserterna, innehåller kött", men att detta är precis vad som sker på Omakase Köttslöjd. Snart därefter konstaterar dock skribenten att "köttslöjddandet handlar om att bereda och hantera svenskt kött på hög ekologisk nivå från utvalda gårdar som förädlats på krogens eget charkuteri i Järvsö" (Omakase Köttslöjd: Köttkoncept som blir en sensation, 2015). Härmed sätts krogen trots allt i förbindelse med ett miljö- och hälsomedvetenhetsmaskineri. Ett sådant inlemmande blir möjligt genom att ekologi och omsorg om djuren betonas, samt genom att djurdelarna sägs bli behandlade som värdefullt slöjdmaterial. Platsen görs till en central kugge i detta maskineri. Köttet sägs nämligen vara svenskt,

vilket är betydelsebärande då det svenska köttet återkommande utmålas som bra, djurvänligt, miljövänligt och hälsosamt. I *Ätbara Andra* beskriver jag (med influenser från Michael Billigs tankar om *banal nationalism*) dylika förlopp som *karnopolitiska* och *karnonationalistiska*:

Det handlar om *karnonationalistiska* blivanden. Dessa blivanden engagerar en mängd synbart banala aktörer: nationen som territorium, specifika landskap, gårdar, djurkroppar, bönder, slaktare, slaktmetoder, förpackningar, varumärken och märkningar, inte minst svenskmärkningar. Det svenska viet kontrasteras därtill genomgående mot en ickesvensk utsida (Göransson 2017:64).

Om jag återgår till Omakase Köttslöjd så situeras djurens köttblivande – *förädlingen* av deras kroppar – inte bara till Sverige utan till krogens eget charkuteri i Järvsö. Här menar jag att nykarnism produceras genom att en mängd kopplingar upprättas: till andra tider (gyllene dåtider), andra platser (goda landsbygder och vildgjorda marker) och andra kroppar (gårdsslaktade djur och vildgjorda djur); liksom till känslor som omtanke, respekt och kärlek (Göransson 2017:217, Parry 2009:250f).

Men betonandet av det ekologiska till trots, fogas köttet också in i andra maskiner. Maskiner som producerar kritik mot nutida lagomideal, hälsohets och så kallad politisk korrekthet: fetischerande maskiner, hedonistiska, gastropornografiska, livs- och dödsbejakande maskiner. En paradox framträder alltså, såtillvida att nykarnismen både kopplas samman med hållbarhetsidiom och med idiom som manar till frosseri, hedonism och excess.

Om man ska mumsa i sig kött är det ypperligt att välja högkvalitativt dito. Och det är en fröjd att kliva in i Omakase köttslöjds lilla ombonade chambre séparée med plats för 15 personer runt ett enkelt öppet kök med skön blandning av vitt kakel och ruskor av torkade örter. Konceptet är Japan möter Hälsingland [...] Den strama

serveringskonsten står i kontrast mot den skönt avslappnade stämningen med old school hiphop i högtalarna, kockar i kepsar och en färdig meny där det mesta av maten redan är förberedd [sic!].

Bäst sitter man runt bardisken, där man kan småprata med kockarna medan de lägger upp rätterna och hanterar ett av sina få köksverktyg, en rejäl brännare. Den används bland annat till en av de mest minnesvärda serveringarna där en spänstig havskräfta på en bädd av polkabetor täcks av ett flortunt lager späck från ett Linderödssvin. Surf 'n' turf i sin mest fulländade form (Omakase Köttslöjd: Köttkoncept som blir en sensation, 2015).

Restaurangen beskrivs som ombonad, vitt kakel möter örtruskor, Japan möter Hälsingland. Iklädda kepsar småpratar kockarna över bardisken, stämningen sägs vara skönt avslappnad och ur högtalarna strömmar "old school hiphop". Den spänstiga havskräftan kopplas samman med "ett flortunt lager späck från ett Linderödssvin", det havslevande djuret förbinds med späck destillerat ur svinet, och de dödade djurens delar möts på en bädd av polkabetor: surf 'n' turf. I sammanhanget talas det om *serveringskonst*, *köttslöjd*, liksom om *kötthantverk*, något som känns igen både från nykarnismen i stort och från andra sammanhang där djurs kött kopplas samman med traditioner, familjaritet och autenticitet (Göransson 2017).

Djuren transformeras i de sammanhang jag här diskuterar till hantverksmaterial, en omdaning som inbegriper en rad aspekter: föreställningar, språkbruk, texter, bilder, restauranger, restaurangbesökare, människogjorda kroppar och föremål. Om jag uppehåller mig vid föremålen så sägs Omakase Köttslöjds kockar använda sig av ett fåtal köksverktyg snarare än av köksredskap. Den rejäla brännaren ges en framträdande position, liksom det "spektakulära verktyg" med vilket kockarna skär världens tunnaste charkskivor. Här framträder ytterligare en nykarnivor paradox, detta såtillvida att begäret efter det omanipulerade, enkla och autentiska förenas med det

extremt elaborerade och tekniskt avancerade. Av betydelse är dock att den tekniska förfiningen knyts samman med verkstäder snarare än med datorisering. För att uttrycka det annorlunda tycks verkstäder – i likhet med dåtider och landsbygder – ingjuta löften om autenticitet och hantverksmässighet. Slöjdan- det vigs här samman med industrihippa verktyg och en lagom dos arbetarklassnostalgi. Mot denna bakgrund kan ett besök på restaurangen betraktas inte bara som ett deltagande i en måltid, utan också som ett evenemang, en urban safariresa där välbeställda gäster tillåts inkorporera, och göra sig till delar av, konceptet: köttslöjdandet, hantverket, de avspända samtalen med kockarna, kepsarna, verkstadskänslan, landsbygden och Japan. Lager på lager av ätbara Andra: arbetarklassens nyhippa verkstäder, ofarliggjord svart musik, japansk precision och estetik. Ett flortunt grislager på kräftan.

Diffraction 1: Hantverksmässigt dödande

Under föregående rubriker har jag antytt att hantverkandet utgör en central kugge i hur nykarnismen tar form, därför vill jag uppehålla mig där. Om jag backar något i tid kan vi notera att det redan under 1800-talet väcktes starka reaktioner *mot* industrialismens alienation och *för* en återgång till det goda hantverket, något som blev startskottet för Arts and Crafts-rörelsen (se exempelvis Morris 1888). Idag har samhället genomgått en rad genomgripande förändringar, men likväl förknippas handens verk med närhet och äkthet, medan fabriker förknippas med det fabricerade och ytliga. Detta har återklang inom mitt studieområde, där *fabriksfarmer*, *industrikött* och *djurfabriker* görs till det goda köttätandets och dödandets antites (Göransson 2017:115). Fabriks- och industriorden indikerar hastighet, storskalighet och alienation. Nykarnivora rörelser drar åt en annan riktning. Även om deras verktyg sägs vara spektakulära så är deras utsagor ströslade med ord som: *småskaligt*, *mikro*, *närproducerat*, hantverk och slöjd. En effekt av detta är att det nykarnivora

dödandet, styckandet och tillredandet av djurs kroppar kan separeras från hantverksmässighetens stereotypiserade motpol: det fabriksstillverkade, massproducerade, maskinella, kropps- och känslolösa.

Här kan vi notera att nykarnismen växt fram i ett sammanhang där synen på hantverk omdanats. Under tiden efter millennieskiftet har till exempel kopplingen mellan hantverk (craft) och aktivism (activism) getts förnyad kraft, vilket framgår av den allt mer använda termen *craftivism* (Greer 2011:178). Men naturligtvis är inte alla som betonar vikten av hantverk aktivister. Snarare återfinns vi inom detta fält ett vitt spektrum av aktörer som inbegriper allt från traditionalister till normkritiska aktivister. En ofta återkommande parameter i diskussioner om hantverk är dock betonandet av handen som skapare av autenticitet. Dess *görande* förmodas med Christina Zetterlunds ord agera ”motstånd mot industrialismens alienation” (2015:115, 119). Mot denna klangbotten är det inte förvånande att vår värld genomströmmas av försäljningsargument som berättar att diverse varor är handgjorda. Genom att koppla orden *hantverks-*, *craft-* eller *mikro-* till befintliga produkter kan snart nog det mesta göras attraktivt (Zetterlund 2015:115). Så är även fallet i de exempel jag diskuterar, varpå vi kan påminna oss om Omakase sägs ägna sig åt köttslöjd, medan grisen Malte slutade sitt liv på ett mikrobryggeri. Härmed spinns nykarnismen in i ett vidare definierat rhizom, där människor söker efter något annat än vad samhället erbjuder: efter nedsaktning snarare än acceleration, efter hantverk snarare än ett fingrande på pekskärmar, efter autenticitet och närhet snarare än alienerande *snabbmat* och *halvfabrikat*.

Diffraction 2: Pettersson Stout

Hantverks-rhizomet breder ut sina trådar i olika riktningar, varav en leder mig tillbaka till PangPang Brewery. I en intervju utförd av Charlotte Hyltén-Cavallius får läsaren möta

Fredrik Tunedal som berättar om ”Pettersson Porter” – ett öl vars etikett låter den potentiella konsumenten möta Christer Petterssons stiliserade ansikte. Etiketten är skapad av graffiti-konstnären Hop Louise och Tunedal säger i intervjun att:

Det finns ett drag av underdog i Christer Pettersson som PangPang kanske på något sätt kan identifiera sig med. [...] När jag jobbade med det ölet ställde jag frågan: Hur skulle en dag i Christer Petterssons liv smaka? Hur smakar det i hans gom när han somnar? Ambitionen är att ölet ska spegla hela dagen, och inspirationen till smakkombinationerna grundar sig i en vida spridd bild på Christer Pettersson med en cigarett i munnen och en flaska Explorer och två flaskor Baileys i handen (Hyltén-Cavallius 2015:125f).

I Hyltén-Cavallius samtal med Tunedal figurerar ingen Malte. Däremot förstärks de kopplingar till skitighet jag tidigare talat om. Underdog-perspektivet lyfts fram, kanske exotiseras det rentav. ”Hur skulle en dag i Christer Petterssons liv smaka?”, frågar sig Tunedal. Och jag undrar om vi verkligen vill veta. Jag undrar vad som ska saluföras med detta graffiti-målade ansikte. Jag undrar, till vem? Vem förväntas köpa denna buteljerade, kommodifierade version av Christer Pettersson? Vad är det vi insuper med detta öl?

Här vill jag återgå till Malte, för faktum är att vi befinner oss närmare grisen än vi kan föreställa oss. För även Malte är tvivelsutan en *underdog*, men en artmässig snarare än klassmässig sådan. I slutändan kastar sålunda båda exemplen ljus på hur ätbara Andra produceras – att det är kroppar som placeras under till i samhällsliga hierarkier som görs möjliga att kommodifiera, förtära och avyttra av de autenticitetstörstande människodjuren. Om jag vänder på frågan menar jag på motsvarande sätt att nykarnismen överlag appellerar till de människor som har ekonomi nog att äta gårdsslaktade djur, gå på dyra köttrestauranger – och dricka hantverksöl snarare

än Explorer. Därmed länkas hantverkets ”återkomst” in i frågor om vem som har tid och ekonomi att välja, skriver Zetterlund och tillägger att: ”En allt större grupp av höginkomsttagare kan välja hantverk och närodlat samtidigt som andra får det allt svårare att klara vardagen” (2015:120).

Diffraction 3: My little pony

Ätandet är med andra ord mångbottnat. Jag ska därför följa ytterligare en komplikationslinje och förflytta oss till restaurangen Punk Royale, vars häst-tartar beskrivs som en blivande klassiker. Det rör sig om en anrättning där riven anklever sprinklas över hackat hästkött – och serveras på en V75-kupong (Tre toppkrogar värda att vänta på, 2016). Frågan om ätbara hästar tenderar att väcka huvudbry, vilket den så kallade ”hästköttsskandalen” vittnar om (Göransson 2017:152–162). Punk Royale gör dock ingen ansats till att gömma hästen i maten; snarare lyfts den fram som ett dyrbart statusdjur, något som materialiseras genom närvaron av V75-kupongen. Men spelkupongen materialiserar också en annan närvaro, den av arbetarklassen och dess förmodade benägenhet till spel och dobbel: en gnutta skitighet och kittlande annanhet lägger sig tillräta på tallrikarna för att snart förtäras.

För att komplicera det hela än mer kan vi dröja något vid att anrättningen benämns *My little pony*, en namnsättning som låter tankarna löpa till flickgjorda andra. Här förs jag tillbaka till skolgårdsorden; jag blir en ponnykuttrande hästtjej som krockas mot dessa ord: ”söt häst, den skulle passa bra som pålägg”, ”ponnyer gör sig bäst som hamburgare”. Sträckan från den där tidsinkapslade skolgården i Värmlandsskogen och den nutida Stockholmskrogen tycks med ens implodera. Rör jag mig i cirklar? Punk Royales sensmoral är slående: oavsett hur sötgjord, dyrbar eller pengainbringande du är så är du fortfarande en häst, och som häst är du till syvende och sist ett djur, vilket innebär att du är

dödbar och potentiellt ätbar. Men ätandet rymmer som nämnts flera lager, för det som äts är inte bara hästarna utan också de andras drömmar: arbetarklassgjorda drömmar om storvinster och ett annat liv, flickgjorda ponysvärmerier och drömmar om andra världar. Det som äts i de här exemplen är följaktligen de Andra, det rör sig om ett hierarkiserande ätande nedåt i den så kallade födohierarkin (hooks 1992, Göransson 2017). Intressant nog kastar denna diffraction även nytt ljus på Malte. Drickandet av grisölet följer nämligen en annan logik, vi kan kalla den för principen om att ”man blir vad man äter” – exempelvis skönt grisig eller stark *som* en tjur (L’orange Furst 1997:40, Adams 2013:48ff, 56, Ingold 2010:172). På så sätt kan vi konstatera att nykarnivora blivanden varken är enkelriktade eller entydiga utan rhizomatiska, fyllda av spänningar, paradoxer och förskjutningar.

Diffraction 4: död[ad] konst

Jag ska nu återvända till konsten och hantverket. Det finns nämligen en uppsjö av texter som handlar om konstnärer som arbetat med och utmanat betraktarna genom att använda såväl levande som döda djur i sina verk (se exempelvis Baker 2001, 2013, Pedersen och Snæbjörnsdóttir 2008, Wicrantz 2014). I dessa sammanhang används djurens kroppar för konstnärligt utforskande. Ofta har verken väckt starka reaktioner, inte minst när hela dödade djurkroppar visats upp eller när djur dödat. Det här var till exempel fallet när konstnären Marco Evarisitti år 2000 ställde ut ett antal matberedare fyllda av levande gulfiskar. Betraktarna inbjöds att fullgöra verket genom att slå på matberedarna – och därmed döda gulfiskarna (Pedersen och Snæbjörnsdóttir 2008:116). Ett annat exempel är Damien Hirsts arbeten, där dödade djurkroppar spelat en central roll (Pedersen och Snæbjörnsdóttir 2008:114). När Hirst intervjuas om verket *Natural History* säger hen sig uppskatta att

they have a sort of personality, they have a sort of tragedy. I mean normally what you would do, is you’d put the meat in the supermarket, you’d do the chicken one after the other and you’d wrap it up and they look all the same and they are totally uniform, so you remove all the personality but to put them into formaldehyde, you can see the face and it becomes almost like a sad old person or something like that. (Beautiful inside my head forever: Interview with Tim Marlow.)

Hirst kastar i sina utsagor ljus på att människors reaktioner uteblir i deras vardagliga konsumtion av djurs kroppar. Detsamma gäller när djurs kroppar görs till konstnärs- eller hantverksmaterial. Människodjurens och mediernas ramaskrin uteblir med andra ord när djurens kroppar visar sig finnas i allt från lim och färger till produkter av skinn, pälsar, ben, tänder och hår.

I de konstnärliga kontexter jag nämnt förtärs djuren framförallt visuellt. Inom nykarnismen däremot rör det sig om ett rent bokstavligt förtärande av de dödade djuren. Anorlunda uttryckt så blir inte djuren fastlåsta inför människodjurens betraktande blickar; snarare inbegrips deras kroppar i ett görande där de först sägs transformeras till hantverksmaterial för att därefter omvandlas till handgjorda objekt ämnade att inkorporera i människogjorda kroppar, vilket jag diskuterar i följande nedslag.

Diffraction 5: djur som material

I de sammanhang jag skriver om rycks djuren ut ur fabriken, istället framställs de som respekterade varelser, ibland rentav som unika individer. På Restaurang Djurets hemsida säger de sig i denna anda servera ett djur i taget. Snarare än att kort och gott saluföra kött serverar de, för att ta ett exempel, ”Kalven från Hemrånge” (Djuret, 1 maj 2014). Detta står i bjärt kontrast till de industrislaktade djur som reduceras till nummer på det löpande bandet, djur som med Adams ord görs till *masstermer*. Detta innebär att djuren, på samma sätt som vatten eller riskorn, framställs som en

enda massa av odifferentierbara delar (2010: 6f).

De djur som görs till masstermer återfinns på de stora farmarna, i fabriker och på livsmedelsbutikernas hyllor: blandfärs, leverpastej, plånboksmat, fiskpinne och mellanmjölk. Nykarnismens djur föreställs vara frikopplade från denna logik. Snarare framställs de som unika (om än dödbara) varelser; de förbinds därförutom med naturen och med de goda landsbygderna (Parry 2009:250f). Men de görs också, i likhet med andra delar av den så kallade naturen, till *naturresurser*. Genom att utvinna och förädla dessa resurser är tanken att människodjuren ska kunna tillskansa sig *naturmaterial*, men också upplevelser av närvaro och taktilitet. Djuren, föreställer vi oss, är nästan alltid äkta, mycket sällan fejk. Deras hudar och kroppar är per definition av kött, muskler och blod. Vi draperar oss i och inkorporerar denna autenticitet. Men görs verkligen djuren närvarande i de processer jag diskuterar? Mitt korta svar är: nej. I mina läsningar av materialet framgår det nämligen att djuren förvisso blixtrartat kan framträda, men att de också kontinuerligt förvrids, transformeras, tonar ut... för att slutligen försvinna ut ur sikte.

Ett sådant försvinnande sker i och med att djurens kroppar omdanas till *råmaterial*. Att jag skriver råmaterial är ingen slump. Allt kan nämligen betraktas som material: kroppen som skriver den här texten; luften med dess partiklar (hudpartiklar, virus, pollen, avgaser); bord, byggnader, mat och oceaner är material (Ingold 2010:215). Men inte alla material begrips som råmaterial. Om jag går till synonymerna är råmaterial ett obearbetat material, ett utgångsmaterial, ett stoff, råämne eller en icke-förädlad produkt (Synonymer: råmaterial). Jag som skriver den här texten uppfattas vanligtvis inte som ett råmaterial, inte heller bordet där jag skriver texten eller datorn jag skriver texten på. Somliga icke-mänskliga djur görs däremot möjliga att transformera till just råmaterial, något jag

menar sker när nykarnivora rörelser betonar [kött]hantverket och [kött]slöjdandet. Härmed bromsas vi in av ytterligare en nykarnivor paradox, möjligen den slutgiltiga. Vi kan kalla den *djurets död*.

Föreställ dig ett lite för starkt barn som råkar gulla en kattunge till döds, lite så förhåller det sig med nykarnismens relation till djur. Nykarnivora rörelser vill enrollera sig med den köttiga djurigheten, den djuriga köttigheten; komma den närmare, närmare... nå in i djurets musklighet, tarmighet, organighet; känna djurets inre med sina hantverkande händer; penetrera djurets textur med tänderna, känna den metalliska smaken mot läpparna; känna djuret bli ett med den egna kroppen... men någonstans på vägen smiter djuret ut bakvägen. Plötsligt är allt som finns där en maträtt, ett ätande, en mättnad, ett utskitande.

I *Ätbara Andra* (Göransson 2017) kastar jag ljus på hur djurigheten ogörs synkront med att nykarnismens djur sönderdelas under slaktprocessen, något som framgår av det språk som används på Restaurang Djurets hemsida.

[Det är] uppenbart att djuret, någonstans på vägen, försvinner ut bakvägen. Detta såtillvida att djuret när det väl hamnat på meny transformeras till "det aktuella djurets olika styckningsdetaljer". Djuret fragmenteras och ogörs: det deterritorialiseras för att mycket snart återuppstå i reterritorialiserad form som en serie styckningsdetaljer på en lista av maträtter. Restaurangen framställer med andra ord djuret som ett djur såväl när det lever som när det blivit slaktat. I och med sönderdelandet transformeras dock djuret till något annat, nämligen till styckningsdetaljer. Djuret tycks således ogöras parallellt med att köttet blir till (Göransson 2017:97f).

I fallet med Omakase köttslöjd har vi förflyttat oss till ett *efter*, till den tid som förflyter sedan djuren sönderdelats. Som jag har visat sker något anmärkningsvärt i denna process: djuren upphör att vara dödade djurs kroppar för att istället återuppstå som råämnen ämnade för förädling, exempelvis av köttslöjdande

kockar. Om vi ska ta de nykarnivora rörelserna på orden och betrakta köttgörandet som ett slöjdande så innebär detta att de levande djuren materialiseras som behållare för köttträvaran, en råvara som vid rätt tidpunkt föreställs kunna destilleras ur djuren och göras till föremål för förädling av hantverkskunniga köttslöjdare.

Simultant med att nykarnivora rörelser strävar efter att lyfta fram köttets djurighet bidrar de alltså till att göra djuren frånvarande. Det här sker ofrånkomligen i samma rörelse som djurens kroppar omvandlas till ett råmaterial möjligt att förädla. Djurens kroppar tecknas härmed in i ett rhizom som också befolkas av järn, lera, näver, lin och andra material som används i olika slöjd- och hantverkspraktiker. Rhizomet talar om händer och händers verk, om taktilitet, närvaro och medvetenhet. Men någonstans på vägen försvinner alltså djuren. Kvar är bara kött, muskler, ben och senor. På så sätt har knappast nykarnismen i stort lyckats frikoppla sig från normer för köttätande som kommunicerar: för att människor ska förmå äta kött måste djuren i köttet g[l]ömmas undan.

Men med detta sagt vill jag återvända till Malte. Detta är nämligen ett av de få exempel där djurigheten hävdas vara inneboende i det födoämne som slutligen förtärs, för det sägs trots allt vara "[ä]kta grisighet" i ölet (Norström 2014). Denna grisighet är inte bara avhängig att ölet getts grisen Maltes namn, utan snarare tror jag att vi måste ha det uteblivna sönderdelandet i åtanke. Malte benämns inte som slaktad, och trots att grisölet tillverkats på ett mikrobryggeri (läs: hantverksöl) så omnämns inget omdanande där själva Malte görs till hantverksmaterial. Istället sägs det att Malte har legat i ett destillat, allt för att extraktet av gris ska kunna åtnjutas. Ölens flyktiga form är betydelsefull för att denna balansakt ska kunna lyckas. Det rör sig om *essensen* av Malte, inte om Maltes (krasande eller pulserande) muskel, testikel eller hjärta. Även om vi accepterar argumentet om att ölet

innehåller äkta grisighet så inmundigas alltså denna i utspädd form. Det här inger en förning om att det som förtärs kanske i högre grad har beröringspunkter med "Pettersson Stout" än med levande grisar. Detta leder mig till slutsatsen att nykarnismen – som den tar sig uttryck i mitt material – samproduceras med aspekter som skitighet, maskulinitet, autenticitet och ett positivt kodat blivande-underhund.

Stabilisering

Nykarnismen utmärker sig som jag har visat genom att djuren förs upp på dagordningen. Det ska inte hymlas om att det är djur som förtärs eller, som är fallet med grisölet Malte, dricks. Centralt för hur nykarnism produceras i mina exempel, är att de dödade djurens kroppar framställs som värdefullt slöjd- och hantverksmaterial. Som jag visat uppstår dock obönhörligen en motrörelse, där de djur och den djurighet som skulle frammanas kontinuerligt (i och med just detta hantverkande, av detta djuriga material) glider undan och tonar ut. Ett dödat djur kan fortfarande vara ett djur, men av de många utsagorna att döma glider djurigheten undan synkront med att djuret ifråga styckas och fragmenteras. Ett materialgjort djur uppfattas inte längre som djur. Malte är på så sätt ett intressant undantag, såtillvida att den ölgjorda grisen aldrig sägs bli sönderdelad. Istället har vi att göra med ett extrakt av grisen. Här argumenterar jag emellertid för att karaktären av dryck förändrar förståelsen radikalt, detta såtillvida att djuret förtärs i utspädd och just flytande form. I sammanhanget är det tankesvindlande att fundera över när drycken potentiellt sett hade börjat övergå i en allt för djurig form. Vad hade hänt om drycken blivit buljonglik; om den antagit en trögflytande form, möjligen på randen till koagulering eller om den börjat klimpa sig?

Slutdiffraction: sensmoral

Under de senaste åren har vi mötts av otaliga rapporter som berättar att produktionen och

konsumtionen av animalisk föda förorsakar stora miljö- och hälsoproblem (Food and Agriculture Organization of the United Nations 2006, Jordbruksverket 2013, Världshälsoorganisationen 2015, Poore och Nemecek 2018). Trots detta tycks nykarnivora rörelser hävda att allt är i sin ordning, att allt är bra, att vi i allsköns ro kan fortsätta att döda och äta djur. Hur är det här möjligt?

Ett svar ligger i den åtskillnad som görs mellan handens verk och det fabriksproducerade. I dagens Sverige argumenteras det ofta för att fabrikskött är dåligt. Ändå är det först under de senaste åren veg*nism har börjat framställas som ett rimligt alternativ. I högre grad har lösningen sökts i att döda djuren bättre, snällare och mer *humant* (Cole 2011: 84). De humant dödade djuren förväntas generera inte bara gladare kött (happy meat) utan också godare kött. Detta innebär att ett gott och omtänksamt dödande och ätande formas. Men det innebär också att en utsida konstitueras, en utsida som förläggs bortom Viets godhjärtade köttätande: till arbetarklassen som sägs äta processat kött och halvfabrikat; till människor i Kina som ibland äter hund; till hästköttsligor i Polen, som befaras smyga in små partiklar av häst i den annars så ofarliga snabbmatslasagnen; till länder där regnskog skövlas för att ge plats åt boskap, allt medan svenska landskap sägs ”hållas öppna” av de stundom betande djuren. Dåligheterna – det dåliga dödandet och ätandet – förläggs med andra ord någon annanstans: till andra platser och kroppar (Göransson 2017, Svärd 2015).

Vi kan föreställa oss det hela som att en klyfta öppnas. På den ena sidan finner vi fritt väljande och medvetna konsumentmedborgare. Genom att handla (i bemärkelsen agera såväl som köpa) ”rätt” kan dessa detoxa sina dåliga samveten – utan att behöva göra sig omaket att bli veg*aner eller att upphöra med sin (över)konsumtion. Detta ligger i linje med den globala kapitalismens logik. Med Slavoj Žižeks ord kan vi idag konsumera oss till såväl vältränade kroppar och spirituella

upplevelser, som självtillfredsställelsen i att vara ekologiskt medvetna och upplysta (Žižek 2018:21). På den andra sidan av samma logik finner vi emellertid de som blir allt fattigare och som får allt svårare att klara uppehållet; de som inte har någon möjlighet att äta ekologiska grönsaker eller gårdsslaktade djur; de som snarare än att dricka ekologisk havredryck nödgas köpa masstillverkad (subventionerad) spenmjölk; de som omöjligtvis kan köpa handgjorda varor och giftfria kläder. För de här personerna erbjuds ingen samvetsdetox. Däremot fungerar de som en tacksam utsida, som låter insidan framstå som välvillig, omtänksam, civiliserad och medveten.

Den polarisering mellan god- och dåliggjort dödande och ätande som jag beskriver i det föregående är olycklig av flera anledningar. Framförallt tillkännager den inte att båda typerna av produktion och konsumtion av djurs kroppar bidrar till dagens skriande miljöproblem, liksom till den ohälsa som är förbunden med konsumtion av rött- och processat kött (Food and Agriculture Organization of the United Nations 2006, Jordbruksverket 2013, Världshälsoorganisationen 2015). För att inte tala om den ohälsa produktionen av så kallade animalier förorsakar djuren – animalierna – själva. Den omnämnda polariseringen säger heller inget om bakgrunden till att ekologiska livsmedel, icke-animaliska proteinkällor och grönsaker är dyra, medan så kallade animaliska livsmedel är billiga. Något som för oss in i ett maskineri där propaganda, köttlobbyverksamhet och mångmiljardssubventioner till EUs köttbönder utgör centrala komponenter (Gålmark 2005, Göransson 2017). Allt detta innebär att de djuriga livsmedel vi möts av i livsmedelsbutikerna är under konstant realisation, eftersom de redan är delbetalda av EU. Om en demokratisering av ätandet ska kunna äga rum behöver sådana ekonomiska flöden dirigeras om. Vid en sådan omdirigering behöver hänsyn tas till såväl hälsoaspekter som hållbarhetsfrågor på

global nivå. Nykarnismen erbjuder inga sådana lösningar, däremot erbjuder den människor en samvetsdetox där de kan invagga sig själva i en känsla av att allt är bra, eftersom djuren de äter dödsats humant och deras kött slöjdats med omsorg.

Michell Zethson (tid. Göransson), lektor i teori och skrivande

Institutionen för konsthantverk, Konstfack, Stockholm

Nyckelord: kritiska djurstudier, posthumanism, karnonationalism, rhizon, hantverk, materialitet, kroppslighet, karnism, nykarnism, diffraction

Noter

- 1 Omakase Köttslöjd bytte hösten 2017 namn till Restaurang Flickan.

Namnbytet åtföljdes av förändringar i mat, interiör och grafisk profil (Restaurang flickan). Namnbytet kan tolkas som ett mottal mot de länkar som dras mellan köttätande och maskulinitet, och som Omakase själva varit delaktiga i att producera. Det hela kan också betraktas som ett led i att rentvätta eller kanske rentav *flicktvätta* en konsumtion och produktion (av animaliska produkter) som är såväl hälsovådlig som ohållbar ur miljöhänseende, vilket jag skriver mer om i artikelns sista delar. Dessvärre lämnar inte denna text utrymme för en mer fullständig analys av namnbytet, utan det får bli en fråga för framtida forskning.

Referenser

Litteratur

- Adams, Carol Joyce 2004: *The Pornography of Meat*. London: The Continuum International Publishing Group.
- Adams, Carol Joyce 2013 (1990): *The Sexual Politics of Meat*. New York och London: Bloomsbury Academic.
- Baker, Steve 2001: *Picturing the Beast*. Chicago: University of Illinois Press.
- Baker, Steve 2013: *Artist/Animal*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Barad, Karen 2007: *Meeting the Universe Halfway. Quantum Physics and the Entanglement of Matter and Meaning*. Durham och London: Duke University Press.
- Billig, Michael 2006 (1995): *Banal Nationalism*. London, Thousand Oaks, New Delhi: Sage Publications.
- Bränström-Öhman, Annelie 2008: "Show some emotion!" Om emotionella läckage i akademiska texter och rum. I: *Tidskrift för genusvetenskap* nr 2, s. 7–32.
- Hyltén-Cavallius, Sverker 2011: Internet och fältarbete. I: Kajser, Lars och Öhlander, Magnus (red.): *Etnologiskt fältarbete*. Lund: Studentlitteratur.
- Cole, Matthew 2011: From 'Animal Machines' to 'Happy Meat'? Foucault's Ideas of Disciplinary and Pastoral Power Applied to 'Animal-Centred' Welfare Discourse. I: *Animals* nr 1, s. 83–101.
- Deleuze, Gilles och Félix Guattari 2015 (1980): *Tusen plåtår. Kapitalism och schizofreni*. Hägersten: Tankekraft Förlag.
- Derrida, Jacques 1991: 'Eating Well', or the Calculation of the Subject: An Interview with Jacques Derrida. I: Cadava, Eduardo, Peter Connor och Jean-Luc Nancy (red.) 1991: *Who Comes After the Subject?* London och New York: Routledge.
- Derrida, Jacques 2008: *The Animal That Therefore I Am*. New York: Fordham University Press.
- Edenheimer, Sara 2011: *Anakronismen. Mot den historiska manin*. Göteborg: Glänta.
- Geerts, Evelin och Iris van der Tuin 2016: The Feminist Futures of Reading Diffractionally: How Barad's Methodology Replaces Conflict-based Readings of Beauvoir and Irigaray. I: *Rhizomes: Cultural Studies in Emerging Knowledge* nr 30.
- Greer, Betsy 2011: Craftivist history. I: Buzek, Maria Elena 2011: *Extra/Ordinary. Craft and Contemporary art*. Durham och London: Duke University Press.
- Gålmark, Lisa 2005: *Skönheter och odjur. En feministisk kritik av djur-människa-relationen*. Göteborg/Stockholm: Makadam förlag.
- Göransson, Michell 2017: *Ätbara Andra*. Göteborg/Stockholm: Makadam förlag.
- Haraway, Donna 1997: The Promise of Monsters: A Regenerative Politics for inappropriate/Others. I: Grossberg, Lawrence, Cary Nelson och Paula A. Treichler (red.) 1992: *Cultural Studies*. New York: Routledge.
- Haraway, Donna 2008 (1991): Situerade kunskaper: vetenskapsfrågan inom feminismen och det

- partiska perspektivets privilegium. I: Haraway, Donna 2008: *Apor, cyborger och kvinnor. Att återuppfinna naturen*. Eslöv: Östlings Bokförlag Symposion.
- hooks, bell 1992: Eating the other. Desire and resistance. I: *Black Looks: Race and Representation*. Boston: South End Press.
- hooks, bell 2000 (1999): Remembered Rapture: Dancing with Words. I: *Jac. A Journal of Rhetoric, Culture and Politics* vol. 20.1, s. 1–8.
- Hurley, Robert, förord i Deleuze 1988: *Spinoza. Practical Philosophy*. San Francisco: City Light Books.
- Hyltén-Cavallius, Charlotte (2015): PangPang Brewery i Hökarängen. Est 2011. I: Zetterlund, Christina, Charlotte Hyltén-Cavallius och Johanna Rosenqvist (red.): *Konsthantverk i Sverige. Del 1*. Botkyrka: Mångkulturellt Centrum.
- Hyltén-Cavallius, Sverker 2011: Internet och fältarbete. I: Kaijser, Lars och Öhlander, Magnus (red.): *Etnologiskt fältarbete*. Lund: Studentlitteratur.
- Ingold, Tim 2010: *Being Alive. Essays on Movement, Knowledge and Description*. London och New York: Routledge.
- Joy, Melanie 2010: *Why We Love Dogs, Eat Pigs and Wear Cows. An Introduction to Carnism*. Newburyport: Conari Press.
- L'orange Furst, Elisabeth 1997: Den äckliga maten. I: *Kvinnovetenskaplig tidskrift* nr 1, s. 39–54.
- Lorde, Audre 2010 (1979): The Master's Tools Will Never Dismantle the Master's House. I: Lewis, Reina och Sara Mills (red.): *Feminist Postcolonial Theory. A Reader*. Edinburgh: Edinburgh University Press.
- Lykke, Nina 2009: *Genusforskning. En guide till feministisk teori, metodologi och skrift*. Lund: Liber.
- McCance, Dawne 2013: *Critical Animal Studies. An Introduction*. New York: Suny Press.
- Morris, William 1888: The Revival of Handicraft. I: *Fortnightly Review*. <https://www.marxists.org/archive/morris/works/1888/handcraft.htm>. Kontrollerad 2018-12-02.
- Parry, Jovian 2009: Oryx and Crake and the New Nostalgia for Meat. I: *Society and Animals* vol. 17, s. 241–256.
- Pedersen, Helena och Bryndis Snæbjörnsdóttir 2008: Art, artistic research and the animal question. I: *ArtMonitor* nr 3, s. 109–123.
- Potts, Annie 2010: The Politics of Carol J. Adams. I: *Antennae* nr 14, s. 10–24.
- Richardson, Laurel 2000: Writing as a method of inquiry. I: Denzin, Norman K. och Yvonna S. Lincoln (red.): *The SAGE Handbook of Qualitative Research*. Thousand Oaks, London, New Delhi: Sage Publications.
- Süskind, Patrick 1986: *Parfymen. Berättelsen om en mördare*. Stockholm: Wahlström och Widstrand.
- Svärd, Per-Anders 2015: *Problem Animals, A Critical Genealogy of Animal Cruelty and Animal Welfare in Swedish Politics 1844–1944*. Stockholm: Stockholm Studies in Politics 165. Stockholms universitet.
- Vialles, Noëlie 1994: *Animal to Edible*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Zethson, Michell 2018: Deleuzoriskt skrivande och irrationellt vetande. I: *Tydningen* nr 27–28, s. 20–36.
- Zetterlund, Christina 2015: Att göra samhällsengagemang. I: Zetterlund, Christina, Charlotte Hyltén-Cavallius och Johanna Rosenqvist (red.): *Konsthantverk i Sverige. Del 1*. Botkyrka: Mångkulturellt Centrum.
- Žižek, Slavoj 2018 (2017): *The Courage of Hopelessness. Chronicles of a Year or Acting Dangerously*. UK, USA, Kanada, Irland, Australien, Indien, Nya Zeeland, Sydafrika: Penguin Books.

Övriga källor

- Beautiful inside my head forever: Interview with Tim Marlow. <http://damienhirst.com/texts/2008/tim-marlow-beautiful-auction>. Kontrollerad 2018-12-02.
- Djuret, 1 maj 2014. www.djuret.se.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) 2006: The Livestock, Environment and Development (LEAD) initiative. "Livestock's Long Shadow. Environmental Issues and Options".
- Jordbruksverket 2013:2: Köttkonsumtionen i siffror. Utveckling och orsaker. Rapport 2013:2.
- "Krogarnas Rockstjärna bjuder på show" 2015. Allt om Stockholm, recension, 15 oktober. <http://www.alltomstockholm.se/restaurangbar/article4134338.aos>. Kontrollerad 2016-02-25.
- Norström, Anna 2014: De säljer gris-öl: 'Vi är som en bryggpub på steroider'. Allt om Stockholm, 18 augusti.

- <http://www.alltomstockholm.se/restaurangbar/article4109919.aos>. Kontrollerad 2016-02-02.
- Omakase Köttslöjd, 25 februari 2016. <http://www.omakasekottslöjd.se/#>. Kontrollerad 2016-02-25.
- ”Omakase Köttslöjd: Köttkoncept som blir en sensation” 2015. Dagens Nyheter, 27 november. <http://www.dn.se/pa-stan/ata-ute/omakase-kottslöjd-kottkoncept-som-blir-en-sensation/>. Kontrollerad 2016-02-25.
- Poore, Joseph och Thomas Nemecek 2018: Reducing food’s environmental impacts through producers and consumers. I: *Science* vol. 360, nr 6392, s. 987-992.
- Pubologi, 24 februari 2016. <http://www.pubologi.se>. Kontrollerad 2016-02-24.
- Restaurang flickan. <https://www.restaurangflickan.se/>. Kontrollerad 2018-08-24.
- Synonymer: grisig. <https://www.synonymer.se/sv-syn/grisig>. Kontrollerad: 2018-12-05.
- Synonymer: råmaterial. <https://www.synonymer.se/sv-syn/råmaterial>. Kontrollerad 2017-12-10.
- ”Tre toppkrogar värda att vänta på” 2016. Mitt i Stockholm, 11 mars.
- Världshälsoorganisationen (WHO) 2015: Pressmeddelande: ”IARC Monographs evaluate consumption of red meat and processed meat”. http://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2015/pdfs/pr240_E.pdf. Kontrollerad 2015-11-26.
- Wicrantz, Marianne 2014: Djur. Djurkroppar som material i konst, hantverk och design. Examensarbete vid Institutionen för kultur och kommunikation. Linköpings universitet, estetiska avdelningen.
- Zethson, Alex 2017: Pole of inaccessibility. Examensarbete på avancerad nivå. Stockholm: Kungliga musikhögskolan.

Summary

Köttslöjd: Diffractions on New Carnism & Animality

Scholars within *human animal studies* (HAS) pinpoint that animals are made absent when their bodies are transformed into meat. Carol Adams terms this the structure of the *absent referent* (2004). However, a recent nostalgia for meat – an *new carnism* – has appeared. Within this framework, being able to kill your own dinner is considered noble and honest (Parry 2009). One could say that the aim is to make the absent referent present again. Following this line of thought, I cast light upon processes wherein the animality is not hidden but where, on the contrary, the food and even the beer are made fleshy. In this essay, I especially focus on two examples: the crafted ”pig beer” Malte, and the restaurant Omakase Köttslöjd in Stockholm. My aim is to discuss and investigate how new carnism is produced. Even more important though, is the seemingly banal

question: do these movements succeed in bringing the animal and the animality back onto our dinner tables?

Using post humanist perspectives, and a diffractive reading method influenced by Karen Barad, I draw the conclusion that the animality disappears in the process of killing, crafting and eating. The transformation of animal into *crafting material*, is vital in this disappearance act. In fact, I argue that, as soon as the body of an animal is transformed into a so called *crafting material* – the animal is once again made absent.

Keywords: Human animal studies, post humanism, carnism, rhizome, craft, materiality, corporeality, carnism, new carnism, diffraction.