

Bondekonens grise.

Anna brød sig egentlig ikke så meget om disse dyr. Det stammede nok fra at det var lidt ulækkert når man med de bare hænder stod og rørte det valsede korn ud i vand eller valle før søer og grise fik denne blanding hældt i deres fodertrug. De var altså også noget så grådige når de glubende kastede sig over foderet under højlydte slagsmål.

Muge ud hos søer og grise var ikke lige børnenes yndlings beskæftigelse, men gik på omgang. Godt nok kunne de særdeles nysgerrige dyr ikke finde på at klatte på en når man stod bagved og skrabede efterladenskaberne ud i møg-gangen, sådan som kørerne kunne finde på, men med deres tryner oversavlede de ens støvler og bukseben, og når de var meget legesyge, nabbede de i ens tøj. De store søer havde store tryner med store gab og voldsomme tænder. Man kunne let føle sig som den lille rødhætte. Søerne kunne godt virke lidt faretruende og man stak ikke en hånd frem mod dem, eller vendte dem ryggen til alt for længe ad gangen. Som regel havde hver so sin egen sti fyldt med dets afkom. Hvis de ikke havde små grise, gik nogle søer sammen, men så var der ofte ballade og slåskamp på dagsordenen.

Men de nye kuld af smågrise kunne man ikke andet end at være solgt til. De fleste kom godt fra start og flokkedes omkring soen ved spisetid. En gang skete det at nogle stykker fra et kuld var kommet til verden uden de bedste forudsætninger. I starten lå grisene altid under en varmende griselampe, men det kunne disse ikke nøjes med, også fordi de blev skubbet til side af de andre lidt mere livskraftige smågrise. Så de fik en særbehandling. De blev lagt i en kurv udstyret med varmedunke og stillet ind under den varme lampe, hvor de så fik lidt varme fra alle sider. Man må jo håbe at de ikke har haft mareridsdrømme om deres kommende skæbne som flæskesteg. De klarede skærene ligeså godt som deres søskende i resten af deres muntre levetid.

Anna huskede at grise havde et ganske fornøjeligt liv når de fik lov til at komme på græs med deres mødre. Et stykke af marken ved stalden blev heget ind og så kunne søerne gå der og med deres tryner gennemrode jorden mindst lige så effektivt som en plov. De nød det i fulde drag. Men grisene nød det mindst lige så meget. Grise er nogle meget nysgerrige dyr, og de kunne altid finde vej ud af indhegningen og så gik den vilde eventyrjagt rundt om stald og hus, gårdsplads og have. Hvis det ikke blev opdaget i tide, kunne haven hurtigt komme til at ligne en rodet affære.

Når søerne kaldte til mad var grisene dog hurtigt på pletten og flokkedes om de mobile mad-apparater, som søerne jo nærmest var. Efter affodringen strejfede grisene igen i mange forskellige retninger ud i den store verden uden for indhegningen. Af en eller anden grund elskede disse små skabninger at slå deres folder på gårdspladsen ud til en rimelig befærdet vej. De var nogle rigtige festaber, og hvis Anna havde fået besked på at få gennet grisene tilbage til indhegningen eller stalden inden de kom på afveje på den store landevej, løb de sådan drillende i alle mulige retninger med undtagelse af den de helst skulle. Det var ikke altid så lystigt at blive udnævnt til grisehyrde, og det var jo også sådan lidt pinligt. Hvad tænkte forbifarende folk ikke om en, når der løb grise frit rundt alle vegne på matriklen. I dag foregår det lidt mere kultiveret når landmænd holder frilands grise og søer.

Bondekonens grise.

Når de små grise havde vokset sig større, blev de kaldt fedesvin, blev slagtet på slagteriet og endte som alskens kødprodukter. Enkelte svin fik lov til at videreføre et liv som avlssøer, der i ny og næ fik besøg af en tilrejsende orne, og efter en tid var der så smågrise i stien igen.

I ny og næ blev der også slagtet en gris på gården. Der kom en tilrejsende slagter og i fællesskab med gårdens beboere blev en stor gris under voldsom ballade og stor arbejde forvandlet til kød til fryseren. Dengang havde man som regel ikke egen fryser, men måtte fragte sine produkter frem og tilbage til et fælles frysehus i landsbyen.

Anna brød sig ikke om slagtning og da slet ikke om den blodsuppe, der altid stod på menuen efter en sådan massakre. Men nødslagtning af et stykke kreatur var nu meget værre end slagtning af en gris. En ko med dens store øjne så bare så bedende på en i al dens elendighed, at det næsten ikke var til at bære at skulle slagte den. Grise var ikke helt så meget del af familien som kalve og køer nu engang var. Det var også mest svinekød der blev fortæret på gården.

Da ingen på gården gjorde sig som jæger, var jagten udlejet, og betalingen var i form af naturalier, for det meste den langørede fætter; haren. Den fik trukket pelsen eller skindet af sig og blev lagt i kærnemælk før den blev tilberedt. Smagen af vildt var nu noget helt for sig selv. Var man ikke altid lige opmærksom på haglkugler, så kunne det ske at sådan en landede på tallerkenen. Det var mindre heldigt hvis den landede i en tand. Det kunne godt gå hen og blive en dyr mundfuld, når man efterfølgende måtte til tandlæge. En steg fra et nedlagt rådyr var straks meget mere sjældent på menukortet.

Det kunne tælles på en hånd, hvor mange gange Anna som voksen havde sat tænder i vildt. Harer, rådyr og agerhøns var særdeles smukke dyr at se på og opleve tæt på, når man var så heldig at få lov, og det var i og for sig en lige så stor oplevelse, hvis ikke større, end at opleve dem på en tallerken.

Nu om dage havde Anna til tider leget med tanken om at holde en gris. Det var blevet ved tanken. Nu lod hun industrilandbruget tage sig af den opgave. De holdt til gengæld også utroligt mange grise. Efter landbrugets mening stadig for få. Det var ofte besværligt at måtte få lov til udvidelse af bedrifterne, og en del flyttede da også produktionen udenlands. Det hedder vist outsourcing med gedigen statsstøtte.

Efter naturfredningsfolkenes mening blev der holdt for mange grise i det lille land. Det lyder da også voldsomt at der skulle være næsten tre gange så mange svin per kvadratkilometer, som der er mennesker. Anna kunne blive lidt bekymret ved tanken om al den antibiotika som disse dyr konsumerede og så al den gylle som de producerede. Det måtte jo ske før eller siden at disse grise ville diske op med resistente bakterier, som ville blive et sundhedsmæssigt problem. En af bakterierne i kvægproduktionen hedder vist nok MRSA, grise har lignende bakterier at diske op med og har allerede smittet flere mennesker og afstedkommet oprettelse af isolationsstuer på diverse hospitaler pga. antibiotika-resistens. Er der så sket ændringer i produktionsforholdene? Nej der produceres på livet løs med foder indeholdende

Bondekonens grise.

antibiotika. Nu spiser hver dansker jo ikke to til tre svin om året, så produktionen gavner vel eksporten?

De vise mænd siger at landbrugseksporten udgør knap 20 % af den samlede eksport. De 2 % som landbrugsproduktionen udgør af den samlede produktion foregår på knap ti tusinde bedrifter med godt 2 % af den samlede beskæftigelse i det lille land anno 2010.

Anna kunne blive helt rundt på gulvet når hun som person skulle forholde sig til om de 30 mia. kroner fra svineeksporten skulle kunne opveje det betimelige i hen ved 30 mia. ton gylle. Hun følte sig i syv sind, da hun jo var en del af erhvervet, men samtidig gerne ville stå for mere grøn omsorg. Hun kunne slet ikke lide at flere og flere vandboringer måtte lukkes, at næsten halvdelen af frugt og grønt indeholder pesticidrester, og at kød indeholder rester af antibiotika. Ja mælk og korn var jo heller ikke hvad det havde været. Produktionen er utrolig energitung. I det hele taget var det svært med den grønne omsorg, den ligesom sad mellem to stole, på den ene side fremdrift, på den anden side nostalgi og naturbeskyttelse.

Maj måned 2011 kom der så en epidemi med en tarmbakterie speciel udbredt i Nordtyskland. Der var flere døde pga. nyresvigt og mange indlagte med diarre, også her i DK. Smittekilden måtte stamme fra den gødning, der var hældt på markerne og havde forurenede nogle grøntsager. Var det gylle, var det resistente bakterier fra biogasanlæg, som med slam var blevet tilført markerne eller noget helt tredje? Jo fødevarerproduktionen er ene og alene underlagt profitmaksimeringskravet hvilket ofte kolliderer med hensynet til folkesundheden. Hvilken forbruger ved egentlig hvordan den mad han putter i munden er produceret? Er det ikke bekymrende at det først interesserer forbrugeren når vedkommende ligger med nyresvigt på hospitalet?

En anden lige så bekymrende pointe er, at den spanske fødevarerindustri ville lægge sag an mod EU i denne sag, fordi mediernes blæste sagen om den farlige bakterie op frem for at man fra EU-side diskret og uden mediernes indblanding bag lukkede døre havde kontaktet den spanske fødevarerindustri. Var der nogen der sagde angreb på ytringsfriheden?!

To dage senere var den gal igen. Fjerkræspesten hærgede i Tyskland. Mange besætninger i Østwestfalen måtte nedslagnes. Men som mediernes forsigtigt udtrykte, så drejede det sig ikke om den farlige bakterie H5N1, som for 5 år siden havde haft svære sygdomstilfælde hos mennesker i sit kølvand verden over.

Ligesom "bonderøven Frank" mente Anna ikke vi skulle tilbage til stenalderen, men hun mente at tingene kunne gøres på en anden måde. Industrilandbrug er måske ikke eneste farbare vej. Den enkelte forbruger kunne for eksempel begynde med at producere sine egne afgrøder. De fleste parcelhushaver er tilstrækkelig store til en produktion der kan dække en families behov for alt godt fra haven. Hun mente at flere byfolk burde kunne leje/købe en mindre jordlod på landet, hvor de selv dyrkede deres grøntsager til forbrug og også havde mulighed for at få part i en gris eller en ko.

Bondekonens grise.

På omkring 300-500kvadratmeter kunne en familie være selvforsynende med grønsager, altså ca.20 familier per hektar, en overkommelig opgave, hvis viljen er til stede. Ja byboerne kunne jo også bare flytte på landet igen, tilbage til rødderne og plovfuren. Et projekt lige til højrefoden. De fleste ville nok betakke sig for at få jord under neglene og sved på panden, og mange ville nok mene at et sådant projekt var at nærme sig stenalderen igen.

Anna så problematikken lidt anderledes. Hun mente så afgjort det ville indebære en højnelse af den generelle livskvalitet, af folkesundheden, af lykkefølelsen, af samværsmuligheden. Der var bare en humle ved ideen, nemlig at den ville kollidere med tanken om profitmaksimering og globalisering. En sådan bevægelse "tilbage til rødderne" kunne ligefrem gå hen og undergrave vores på værditilvækst opbundne samfunds og produktionssystem. ? Før eller siden vil olieressourcerne eller oliens pris vel nødvendiggøre en omstilling.

Et sådant skridtkunne være udtryk for demokrati i sin rene version; forbrugeren blev selv producent af egne basale fødevarer. (I visse bynære områder eller på hustage i storbyer har mindre grupper af mennesker taget sagen i egen hånd og dyrker en slags produktionshaver). Vejen kunne banes for at folkesundheden stod før værditilvæksten i samfundet. Import af frugt og grønt ville falde, supermarkedskæderne måtte nedjustere visse af deres afdelinger, industrilandbruget ville blive ramt lidt på nogle af deres kernepunkter. Men landmænd, som udlejede jordlodder var med til at tilføre landsbyerne nyt liv ved at trække byboer ud til deres elskede afgrøder. Det kunne kun have en positiv afsmittende virkning på det sociale samvær. Det kunne måske ligefrem gavne forholdet mellem land og by, mellem producent og forbruger og modvirke en marginalisering af yderområder. Anna turde godt vædde på at vismænd og lobbyister af forskellig observans måske nok havde et andet syn herpå, for ikke at tale om stilethæle-bærerne på stenbroen.

I al fald ville befolkningen generelt få større indblik i og forståelse for det nødvendige samspil mellem jord, vejr og dyrkning, og på den anden side afgrøders kvalitet, og dermed måske også en mere bevidst håndtering af mad og mindre spild af madvarer. Nu var hun ikke spor frelst, men hun hældte til at give visse sandhedsorakler medhold. Således havde hun lige hørt en sådan "guru" udtale:" hvis vi borgere bare halverede udsmidning af mad til skrald og destruktion, ville det spare lige så meget CO2 som når hver anden bil blev taget ud af drift."

Måske havde Anna lov til at føle sig lidt frelst, for hun smed jo kun meget nødtigt mad ud. En rest kunne altid opdateres med alverdens forhåndenværende fra køleskab eller skuffer. Det var jo også altid en lille hjerneøvelse ikke at få lavet mere mad en strengt taget nødvendigt, og så lige at få brugt det som var nær ved eller lige over udløbsdatoen. Madguruen havde været helt på linje med Anna i at udløbsdatoen kun skulle tages helt bogstaveligt med hensyn til kød. Fødevarer viser grøn omsorg ved at sælge eller tilbyde trængende/hjemløse mennesker de varer, de ellers ville smide ud.

Bondekonens grise.

Sådanne sporadiske tiltag hjalp kun lidt, eller slørede ligefrem selve grundproblematikken. Den hang vel sammen med at det samfundsmæssige produktionssystem hvilede på iboende modsætninger. Men nu kan en så kompleks størrelse nok ikke koges ned til alene at dreje sig om pro eller contra selvbestemmelsesret og bæredygtighed. Politisk set ville en stor frihed være vundet hvis den enkelte fik mulighed for at kunne dyrke egne grøntsager og livsfornødenheder, og hvis lønarbejdet kunne reduceres. I samme snuptag blev almissekøer i forbindelse med uddeling af julepakker tillige en saga blot. Nå men slut med utopisk tankespind.