



## Hayvan

Stockholm şehrinde çok konuşulan restoranın adı "[Djuret](#)", yani "hayvan". İsmi bu restoranın neden gündemde olduğunu anlatıyor. Öncelikle, Djuret et yemeklerinde iddialı. Menü iki başlangıç ve dört ana yemekten oluşuyor. Menüdeki yemeklerin tümü tek bir hayvan türünden elde edilen et ile yapılıyor. Jokkmokk geyiği, Västerbotten kızıl geyiği ve Skåne kazı öncelikli olmak üzere, İsveç mutfağına özgün hayvan türlerinin etinden yaratılan yeni lezzetler merak uyandırıyor. İç mekanda kullanılan, kıyma makinesi veya tartı gibi kasap araç gereçleri restoranın et ile güçlü bir şekilde ilişkilendirilmesini destekliyor.

Djuret sadece et yemeklerindeki iddiası ile farklılaşmıyor. Daha ilginç ve rakiplerce taklit edilmesi zor olan, et uzmanlığını farklı bir boyuta taşınması. Burada etin kullanımı bilinenin çok ötesinde. Djuret bonfile, biftek gibi klasik seçenekler ile sınırlı kalmayıp hayvanın burnundan kuyruğuna kadar her noktasını kullanıyor.

Bu iki farklılaşma noktası ortak bir tavırda birleşiyor ve derinleşiyor: Hayvana saygı. Restoranda belli tarihler arasında tek bir hayvanın eti sunuluyor ve tümünün bitirilmesine özen gösteriliyor. 28 Haziran-31 Temmuz arasında mı geldiniz, o zaman Rocklunda bölgesinden gelen "mutlu" bir domuz yiyeceksiniz. "Mutlu", çünkü et hayvanların cansız objelermiş gibi istiflendiği, doğada yemedikleri gıdalar ile beslendikleri ve tüm bu aşırı uygulamalar nedeniyle sadece ilaç kullanımı ile sağlıklı kalabildikleri çiftliklerden alınmıyor. Endüstriyel üretimin yıkıcılığına karşı ayakta kalabilen, küçük sürülere sahip, doğumdan kesime hayvana "iyi davranan" yerel yetiştiricilerden elde ediliyor. Böylece yerel ve küçük üretim destekleniyor.

Et tüketimi hem sürdürülebilir gelişim, hem de etik tüketimin hedefinde. Sürdürülebilir gelişim ile ters düşmesinin sebebi hayvancılığın gerektirdiği tarım arazisi, tahıl ve su ihtiyacı... Ve tabii büyükbaş hayvanların atmosfere bıraktığı metan gazı. Etik tüketim tarafında ise endüstriyel üretim ve kitlesel tüketim döngülerinde hayvanların çektiklerini anlatan filmler, mevcut düzenin insan sağlığına etkilerinin sorgulanması var. Diğer bir yandan et tüketimi gelişmiş pazarlarda azalmıyor, yakın bir gelecekte de sonu gelecek gibi görünmüyor. Bu faktörler "etik etoburluk" olarak adlandırabileceğimiz yeni bir eğilimi besliyor.

Tüketim kültüründen önceki gibi, hayvanın etini ve organlarını hiç israf etmeden kullanmak etik etoburluk oburluk içinde yer buluyor. Kökleri çok daha eskiye dayanan bir çağrışımından da bahsetmek mümkün: Kabile. İnsan tarım devriminden önce, yani yaklaşık 10,000 yıl öncesine kadar, küçük kabileler halinde yaşadı ve avlanarak hayatta kaldı. Kabile düzenindeki beslenme kültüründe tek bir büyük hayvan veya (mevsimine göre) bol bulunan hayvan türü avlanarak herkes tarafından ateşin etrafında birlikte yenirdi. İsveç'in pahalı caddesindeki yeni restoranın ortasında ateş yok. Ama otuz kişinin yan yana masalarda aynı hayvanı "burnundan kuyruğuna" paylaşması tarih öncesi görüntüden tamamen kopuk değil.