

Christian Coff

Smag for etik

På sporet efter fødevareetikken

Museum Tusulanums Forlag
Københavns Universitet
[e-bog 2006]

Smag for etik

e-bog

© Museum Tusulanums Forlag, 2006

ISBN-10: 87-635-0628-9

ISBN-13: 978-87-635-0628-1

ISSN: 1604-3022 (Online)

Uændret gengivelse i PDF format af bogen:

Smag for etik

© Christian Coff & Museum Tusulanums Forlag, 2005

Forlagsredaktion: Ole Klitgaard og Thomas Wiben

Omslag: Pernille Sys Hansen

Layout og sats: Ole Klitgaard

Sat med Bembo

Trykt hos Narayana Press, Gylling

ISBN 87 635 0205 4

Udkommer som bind 4 i serien

Politik, Ret & Samfund

Serieredaktion: Anders Berg-Sørensen

ISSN 1601 3476

Udgivet med støtte fra

Statens Humanistiske Forskningsråd

og

TetraPak

Museum Tusulanums Forlag

Njalsgade 94

DK-2300 København S

www.mtp.dk

Indhold

Forord af Peter Kemp 7

Indledning 9

KAPITEL 1 **Fødevarer, etik og filosofi** 11

Spisning og eksistens

Måltidet og retten

Fra diætetik til fødevareetik

Fødevareetikken i produktionshistorien

KAPITEL 2 **Forstand på mad** 35

Landbrugets modernisering

Fra mad til ernæring

KAPITEL 3 **Fødevarernes historieløshed** 47

Gastronomi og smagsdommere

Det abstrakte køkken

Spis ikke noget du ikke først har læst

Den politiske forbrugers afmagt

KAPITEL 4 **På sporet efter produktionshistorien** 65

Etik og engagement

På sporet

Sporet som nutid og erindring

KAPITEL 5 **Produktionshistorien som fortælling** 87

At fortælle produktionshistorien

Produktionshistoriens troværdighed

KAPITEL 6 **Sporbarhedens etik** 99

Forbrug som selvets teknik

Sporbarhed og fødevareetik

Litteratur 115

Forord af Peter Kemp

Denne bog markerer et afgørende nybrud i etikken. Etik har i vores kultur først og fremmest handlet om det gode liv i forholdet mellem mennesker. Centralt var venskabet i den etik, der var inspireret af græsk tænkning, ikke mindst Aristoteles, medens næstekærligheden er bærende i jødisk-græsk tradition. Senere inddrog nogle moralfilosoffer også menneskenes forhold til dyrene, og mishandling af dyr blev betragtet som moralsk forkasteligt. Men ingen ældre morallære indeholder overvejelser over menneskers forhold til fødevarernes oprindelse og det system, der har produceret dem. Det skyldes sikkert, at man ikke så nogen grund til sådanne overvejelser, eftersom der ikke var nogen lang produktionsvej for fødevarerne. Interessen for sund og god mad er ganske vist ældgammel, og sunde kostvaner er ofte blevet fremhævet som betingelse for et godt liv. Men produktionen af maden var normalt overskuelig. Det er den som regel ikke mere. Derfor må etikken felt nu udvides til at omfatte ansvar for produktion og valg af fødevarer, og det er denne fødevareetik, som Christian Coff er på sporet af.

Bogen her viser, hvordan etikken fokus kan udvides fra at omfatte det gode liv mellem mennesker til at omfatte det gode liv i retfærdige fødevareinstitutioner, og hvordan vi ikke mindst i kraft af begrebet om integritet eller livssammenhæng kan tænke etisk eller omsorgsfuldt både om levende organismer, økologiske systemer og et menneskes identitet. Etikken er således ikke mere ren personetik, men også en naturetik eller en etik for vores kropslige liv med hele naturen. Og som »smagsetik« er den en etik for vores forhold til alt det, vi spiser. Normalt ikke i det øjeblik, man spiser det, og slet ikke når man samles om et festmåltid, men før man spiser det, når man køber ind, eller selv producerer råvarerne. I praksis betyder det, at den, der indgår i fødevareproduktionen, som fødevareproducent, eller blot som privatperson, der dyrker sine grøntsager, holder sine høns osv., og den, der er forbruger, især

den, der er ude og handle, er eller bør være på jagt efter den sundest producerede mad. Etikken gælder dyrkningen, produktionsprocessen, fordelingen og valget af fødevarer, og den hører således til opretholdelse og fremme af sundheden og er på den måde en del af forudsætningen for et godt liv.

Med Christian Coffs værk er etikken for alvor blevet udvidet fra kun at vedrøre de personlige relationer mellem mennesker til at angå fødevarernes sporbarhed og derved hele vores sammenhæng med naturen som miljøet for vores liv. Hans pionerarbejde er en ny måde at tænke på, når vi vil handle ansvarligt for et sundt og godt liv. Det sætter ord på, hvordan vi som forbrugere skal vælge vores fødevarer, f.eks. som forældre i omsorg for vores børn, som køkkenchef i omsorg for mennesker i den institution, man har ansvar for, osv. Men det vedrører også alle der medvirker til at producere og formidle fødevarer i et moderne teknologiseret samfund. Det belyser et helt centralt aspekt af vanskeligheden ved at være ansvarlig i dag i et moderne kompliceret produktionsmaskineri og hjælper os netop derved til at blive det.

Peter Kemp

Professor, dr. theol & phil.

Indledning

Som en kat kredser om den varme grød, bevæger denne bog sig omkring maden og fødevarerne. Katten venter på, at grøden skal blive kold, så den kan fortære den. Det gør jeg på en måde også. Mad er blevet et etisk og politisk varmt emne, for det bliver stadig mere klart, at mad og fødevarer har noget med etik at gøre. Etikken omkring maden, også kaldet fødevareretikken, skal gerne være i orden, inden vi sætter den til livs.

Det er langt fra urimeligt at påstå, at mange har fået smag for etik. Derfor er det forbrugernes etiske handlemuligheder, denne bog drejer sig om. Men som altid når noget nyt tematiseres og søges formuleret, sker det med en vis famlen. Hvad er fødevareretik egentlig? Kan man overhovedet have en etik overfor fødevarer?

Hensigten her er ikke som kattens blot at sætte maden til livs for at få tilfredsstillt sulten. Men det er at udskyde denne stund, trække den i langdrag for at tilsidesætte begæret efter at blive mæt og i stedet give plads til den etiske refleksion over forholdet til maden og fødevarerne.

Kemiske tilsætningsstoffer, gensplejsede fødevarer, fødevareskandaler som udbruddet af kogalskab i England i 1986 eller opdagelsen af dioxin-rester i kyllinger har været med til at gøre almindelige mennesker opmærksomme på, at ikke alt er som det burde være i fødevarereproduktionen. Den moderne fødevarereproduktion giver anledning til et sandt bombardement af etiske kvaler: Hvordan skal man som forbruger forholde sig til miljøet og den bæredygtige udvikling, dyrevelfærden, fødevarerens sikkerhed, arbejdsmiljøet, udviklingen af landkulturen og meget mere? Listen over etiske hensyn er lang og uoverskuelig. Derfor er det også lettest blot at give op, lukke øjnene for det man alligevel ikke føler, man kan gøre noget ved og i stedet sige til sig selv, at det er et problem, der må løses politisk (uden at man dog nødvendigvis selv er politisk aktiv).

At se den anden vej er dog ikke nogen tilfredsstillende løsning

eller undskyldning for de mennesker, der har fået smag for etik. De efterspørger en etik, der kan vejlede dem i spørgsmålet om den rette vej mellem, hvad der er for lidt, og hvad der er for meget i fødevareproduktionen, for de ønsker også selv at kunne tage stilling. Foreliggende bog præsenterer en sådan praktisk filosofi og etik, det vil sige en fødevareetik, der henvender sig til de handlende.

Bogen er en forkortet og redigeret udgave af min afhandling med samme titel, som er skrevet ved Center for Etik og Ret i København. Det betyder, at visse dele af afhandlingen er udeladt i bogen, at der er tilføjet enkelte nye afsnit og endelig, at andre afsnit er redigerede. Afhandlingen kan i uforkortet elektronisk udgave findes på www.mtp.dk

Sideløbende med bogen har jeg været med til at starte Danmarks første forbruger-ejede andelsgård, *Landbrugslauget*, der ligger syd for København. Det praktiske arbejde med landbrug og især kommunikationen mellem forbrugere og landmænd i Landbrugslauget kan siges at udgøre en mere praktisk erfaring, der har været med til at udvikle bogens mere teoretiske og almene refleksioner.

KAPITEL I

Fødevarer, etik og filosofi

Ved vi noget om hvilken betydning ernæringen har for moralen? Findes der en filosofi om ernæringen?

Friedrich Nietzsche (tysk filosof, 1844-1900) i *Den muntre videnskab*

Mad og fødevarer er emner for naturvidenskaben, landbruget, økonomien, erhvervslivet, kogekunsten og æstetikken. Det er også et felt inden for sociologien, antropologien og psykologien. Men det har indtil nu kun i mindre grad været et emne for filosofien; måske fordi maden og fødevarerne er for jordnære og kropslige til, at de uden videre lader sig behandle af den rene og abstrakte tanke. Maden og spisningen lader sig kun vanskeligt tænke abstrakt som idé eller filosofi, men bliver hele tiden drevet derned, hvor de kommer fra: Fra jordens søle, det organiske snask, begæret, lysten, den dyriske sanselighed. Det er derfor ingen overraskelse, at de fleste filosoffer har bevæget sig langt uden om maden og haft overordentlig svært ved at indplacere den i nogen filosofi.

Men det er ikke blot filosofferne, der har haft problemer med at tænke over maden, og hvordan vi frembringer den. Det ser man af, hvordan ordet *bonde* anvendes. For de fleste er ordet et skældsord. For de, der er kloge nok, har for længst forladt jordbruget for at hellige sig det, som kræver mere tankevirksomhed. De har overladt det ensformige og hårde slid med at dyrke jorden til dem, der ikke kan tænke. At frembringe fødevarer bliver, hvis idéen om bonderøven skal tages alvorligt, et job for dem, der ikke kan tænke. At overlade fremstillingen af fødevarerne til dem, der ikke kan tænke, bliver derfor det samme som ikke at skænke maden og fødevarerne en tanke. Vi forholder os hovedløst til maden og fødevarerne. Manglen på filosofi om maden efterlader maden i et etisk tomrum.

Det er naturligvis en påstand, som kræver en uddybning, for man må spørge i hvilken forstand, vi forholder os hovedløst til

maden og fødevarerne? Er det ikke snarere sådan, at vi gennem ernæringsvidenskaben forholder os mere tænkende til maden end nogensinde før? Jo, det er på sin vis rigtigt, men det er min påstand, at der er ganske bestemte måder, vi tænker maden og fødevarerne på. Ligesom der er måder, vi *ikke* ønsker at tænke maden på.

Der er hovedsagligt tre måder, vi i dag tænker maden på. For det første tænker vi maden i en social kontekst. Forbruget af fødevarer er placeret i en social situation, og forbruget bidrager til éns selvforståelse og sociale positionering. For det andet tænker vi maden æstetisk gennem kogekunsten. For det tredje tænker vi fødevarerne i form af anvendelsen af videnskabelige og økonomisk rationelle metoder til udvikling af fødevarerproduktionen. Hovedløsheden opstår, når disse tre måder at tænke fødevarer på får lov til at være enerådende. Da bliver der f.eks. ikke plads til sanseligheden ved fødevarerne. Tænk på hvordan sanseligheden er minimeret i supermarkederne. Men der bliver heller ikke plads til at tænke over det etiske som *det gode liv i fødevarerproduktionen*.

Det har derfor længe ligget mig på sinde at afprøve, om bondebegrebet stod til at redde, om det ville være muligt at vende begrebet fra det negative til det positive. Og det skulle gøres ved at skænke maden en tanke og en etik. Det skulle være et forsøg på at knytte de to områder, filosofi og fødevarerproduktion, sammen. Det skulle være en etisk tænkning om fødevarerne, der ikke alene baserede sig på simple betragtninger over egennytte eller produktionsmaksimering, men som netop tænkte fødevarerne ind i den større sammenhæng af natur, samfund og menneske.

Fødevarer kommer fra naturen og er i den forstand *natur*. Men fødevarer produceres og konsumeres i en social sammenhæng og er i den forstand *kultur*. Fødevarernes naturlige og sociale dimension gør, at produktionen og forbruget af fødevarer må ses som et udtryk for en holdning til både naturen og samfundet. Det specifikke valg af fødevarer er, bevidst eller ubevidst, et udtryk for den enkeltes måde at forholde sig til natur og samfund på.

Det gælder som sagt ikke blot i det reflekterede valg af f.eks. økologisk mælk eller vegetarisme. Det gælder også, hvis man ikke ved (eller ikke vil vide) noget om, hvad konsekvenserne af éns eget

forbrug af fødevarer er. Ikke at vide noget om madens oprindelse og tilblivelse er blevet almindeligt, det er blevet en del af vores kultur, men det betyder ikke, at man kan frasige sig, at den mad, man spiser, påvirker naturen og samfundet via den måde, den er produceret på. Hvad enten man vil det eller ej, og hvad enten man ved det eller ej, så har éns forbrug konsekvenser for andre mennesker, for samfundet og for naturen.

Valget af økologiske produkter er et godt eksempel på, hvordan man gennem forbruget støtter en produktion, som tager særlige hensyn til dyrevelfærd og miljø. Forbrugernes mening om, hvordan miljøet og dyrene bør behandles, omsættes til praksis gennem forbrugsvalget. Men det er ikke blot i forhold til miljøet og samfundet, forbruget har betydning, for som vi skal se, bidrager forbruget også til selvforståelsen og til éns egen identitet.

Så simpelt dette end må lyde er det alligevel ikke så nemt, når det kommer til praksis. For hvad vil det sige, at forbruget udgør en relation til os selv, til andre mennesker og til samfundet og naturen?

Selvom naturen er fraværende i byen, er vi på ét punkt alligevel alle i kontakt med naturen hver dag, nemlig når vi køber ind, laver mad og spiser. Fordi mad også er natur, er det nærliggende at se på, hvordan fødevarerne og maden kan danne grundlag for et etisk forhold til naturen. Helt konkret kan jeg, når jeg spiser dette æble, som jeg holder i hånden, mens jeg skriver dette, spørge til dets oprindelse og dets historie. Er det sprøjtet med pesticider? Er det transporteret langt? Er det produceret ud fra en idé om, at det skal være økologisk bæredygtigt?

Men det er ikke kun i forhold til naturen, jeg kan forholde mig etisk. Jeg kan også spørge til arbejdsforholdene. Er æblerne plukket af underbetalte sydlandske arbejdere? Har jeg betalt de faktiske produktionsomkostninger, så landmændene og mellemhandlerne får en rimelig betaling for deres arbejdsindsats? Man kunne blive ved med at spørge, og jeg må med en vis forlegenhed sige, at jeg ikke ved mere om netop det æble, jeg holder, end at min kæreste har købt det. Men jeg stoler på hende og ved, at hun har nogenlunde samme smag for etik og fødevarer, som jeg har. Men selvom jeg stoler på hende og hendes dømmekraft i den sag, så ved jeg

også godt, at hun sandsynligvis har købt det i et supermarked, hvor man ikke kan få ret meget at vide. Så ret meget ved jeg ret beset ikke om det æble, jeg sidder med.

Mad er som nævnt ikke kun natur, det er også kultur. I kokekunsten forvandles natur til kultur. Som kultur er mad et forhold mellem mennesker. Som sådan fungerer maden som formidler af et etisk forhold mellem én selv og andre mennesker. Men lige såvel som vi i dag glemmer, at mad og fødevarer er natur, er det svært at se, hvilke konsekvenser éns egen omgang med mad og fødevarer har for de mennesker, der er involveret i fødevarereproduktionen.

Det er på den baggrund, jeg vil ridse rammerne og mulighederne op for, hvorledes forbrugerne selv kan forholde sig etisk til fødevarerne. Det er dermed forbrugernes synsvinkel, jeg tager. Spørgsmålet er: Hvorledes kan man som forbruger handle etisk? Og svaret kan i korthed formuleres sådan: Fødevarer har en oprindelse og en historie, inden de fortæres. Historien kan være kendt eller ukendt, den kan have en betydning, eller den kan være betydningsløs for den spisende. Men hvis etik skal have en mening i forhold til fødevarer, er det i fødevarernes historie, det vil sige i fremstillingsprocessen, man skal finde den: Hvordan er dette æble produceret? Hvad er historien bag dette æble? Nogen har besluttet at avle æbler og derfor plantet æbletræer på deres gård. Jorden og træerne skal passes, æblerne skal plukkes, oplagres, distribueres, sælges og endelig spises. Min smag for etik siger, at det ikke er lige meget, hvordan dette foregår, men at det må ske ud fra betragtninger over det gode liv, og hvad retfærdighed i denne sammenhæng er.

Det er for meget at forvente, at forbrugerne skal sætte sig ind i disse historier, vil mange indvende. Men er det virkelig det? Jeg tror for en stor del, at svaret på denne kritik handler om formidling. Hvis fødevarernes produktionshistorie skal gøres relevant og interessant for forbrugerne, kræver det, at denne historie ikke blot formidles gennem fornuften, det vil sige gennem vores evne til at ræsonnere og drage logiske slutninger. Formidlingen af produktionshistorien må tage hensyn til vores måde at leve på og vores måde at forstå verden på. Den må være en vedkommende fortælling. Den må inddrage os følelsesmæssigt gennem sit nærvær, og den bør også, som vi skal se, inddrage sanseligheden og kropsligheden.

Men inden vi bevæger os videre ind i fødevareretikken, må vi se på, hvori det særlige ved spisningen består.

Spisning og eksistens

Vi tænker sjældent over, hvad det egentlig vil sige at spise, vi gør det bare. Men spisningen er en helt unik aktivitet, fordi vi i spisningen optager en del af den omgivende verden i vores krop. Er man vant til at tænke skellet mellem krop og omverden som veldefineret og tydeligt, så må man i spisningens optik konstatere, at man med sin krop er tæt forbundet og samhörig med omverdenen.

Spisning starter som regel med at lugte og smage. Smagssansen har siden den græske filosof og videnskabsmand Aristoteles (384–322 f.Kr.) været inddelt i fire smagsområder: Salt, surt, bittert og sødt. De tænkes at udgøre grundelementerne i smagen, og, lidt som grundfarverne, der kan blandes til alle farver, tænkes de fire smagsområder at kunne blandes til alle de forskellige former for smag. Det er den klassiske måde at tænke smagen på, men i dag er forskerne dog ikke længere overbevist om, at de fire smagskategorier er de virkelige grundelementer, og at det forholder sig så simpelt. I stedet diskuteres det blandt eksperter, hvorvidt der eksisterer en lang række af forskellige smage.¹

Smagssansen står ikke alene og kan ikke betragtes som adskilt fra de andre sanser. Forud for at smage vil man i mange tilfælde have lugtet til maden. Og lugten eller duften udgør en væsentlig del af smagen. De fleste, der har prøvet at miste lugtesansen midlertidigt, kender til, hvordan smagssansen samtidig reduceres.

Lugtesansen bliver imidlertid meget hurtigere end smagen vant til nye lugte. Det er den fysiologiske forklaring på, at den første bid af eksempelvis et æble er noget særligt, og at allerede den anden bid opfattes anderledes end den første.²

Men smagen afhænger ikke blot af de andre sanser; det er tydeligt, at den lige såvel er påvirket af en række andre forhold. Smagen har et biologisk grundlag, men den er samtidig formet af

¹ Farb, Peter and George Armelages: *Consuming Passions. The anthropology of Eating*, p. 21. Se også John, L. Smith: *The Psychology of Food and Eating*, p. 55.

² John, L. Smith: *The Psychology of Food and Eating*, p. 59.

den kultur, man lever i. Rå og endnu varme sælhundeøjne er en stor delikatesse blandt grønlandske fangere, mens de fleste danskere nok ville have svært ved at sluge dem.³ Smagen formes af den kontekst, det vil sige den kultur, den konkrete situation, den sindsstemning, hvori den finder sted. Ligesom de fleste musikstykker, malerier, teaterstykker gør det. Neurobiologisk forskning har vist, at smagen memoreres af hjernen i form af kemiske signaler, bestemte markører eller bestemte cellulære/neurale mønstre. Den har også kunnet vise, at disse signaler eller mønstre afhænger af en række parametre, som ikke sidder på tungen, men som er sociale, emotionelle, biologiske, symbolske etc. Det kommer ikke som nogen overraskelse for madelskere, for inden for gastronomien har man været klar over dette længe før, de neurale forskere har kunnet vise det på molekylært og cellulært niveau. Den franske filosof Michel Onfray skriver, at »alle gourmeter ved, at en del af menuens mystik består i ordenes poesi og at dens titel skjuler, afslører, gemmer, viser, lader gætte eller formode handlinger og kunstgreb, som har muliggjort naturproduktets passage til sin kultiverede fremtoning.«⁴ Alt sammen med det formål at sætte den spisende i den rette stemning.

Efter smagen følger fordøjelsen. Fordøjelsen starter hos mennesket allerede i munden. Spyttet indeholder bakterier og enzymer, som starter nedbrydningen af maden. Når man spiser, er det en bestemt del af de ydre fysiske omgivelser, først og fremmest en bestemt del af den organiske eller levende natur, der optages i kroppen. Den ydre omverden bliver i spisningen til en del af den spisende, og spisningen er i den forstand en inderliggørelse af omverdenen. Når man synker noget bliver det ikke straks til en del af éns egen krop, men det placeres i et bestemt hulrum i kroppen, nemlig i fordøjelseskanalen. Fordøjelseskanalen, som hos et voksent menneske er omkring 12 meter lang og har en samlet overflade på

³ Jørgen Roos skriver i sine erindringer *Vejen til Etah* (Net-Bog-Klubben, 1998, p. 5) om en af sine rejser til Grønland: »Jeg blev tilbudt en særlig lækker-bidsken, den friskskudte sæls ene øje. Man spiser det ved at skære et snit med en skarp kniv, og derefter trykke indholdet ud i munden, som var det en stor vindrue. Man skal huske at spytte »stenen« ud, det er nemlig linsen i sæløjjet.«

⁴ Onfray, Michel: *La raison Gourmande. Philosophie du goût*, p. 54.

ca. 400 m² (svarende til en tennisbane), kan betragtes som en indre yderlighed, den er en kanal eller et rør, der går gennem mennesket. Det, man finder i fordøjelseskanaalen, er *ikke* menneske, men en del af det er på vej til at blive det.

I fordøjelseskanaalen, hvis indhold altså endnu ikke er krop, findes et andet liv i form af bakterier, svampe og andre mikroorganismer, som er absolut nødvendige for, at vi kan optage maden, og som vi ikke kan leve foruden. Der findes omkring 100.000 milliarder bakterier i fordøjelseskanaalen, og der er dermed flere bakterier end kropsceller i mennesket.⁵ Men fordøjelseskanaalen er ikke ren yderlighed, sådan som man forstår ved begreberne omgivelse eller miljø. Det er som nævnt en indesluttet yderlighed. Fordøjelseskanaalens indhold befinder sig i et grænseområde, der gør det svært at definere: Det er *inderlighed* uden at være krop, og det er *yderlighed* uden at være omgivelse. I spisningen konfronteres mennesket med en basal og grundlæggende form for forvandling: Omgivelsernes fremmedhed bliver gennem spisningen til én selv, til éns egen krop. Der er tre niveauer i denne forvandling:

1. Inkorporation (af *in* + *corpus*: optagelse i kroppen, indlemmelse): Spisning og synkning, hvor maden kommer *ind i kroppens* hulrum, fordøjelseskanaalen.
2. Fordøjelse (på græsk: *pepsis*): Omsættelse eller omdannelse af maden.
3. Inkarnation (af latin *caro*, *carnis*: kød): Det fordøjede optages i kroppen og bliver til kød – til menneske.

I indlemmelsen er den spiste omverden stadig *ydre inderlighed*,⁶ under fordøjelsen er omverdenen omsat, og dermed hverken omverden eller krop, og i inkarnationen er omverdenen omsat og legemliggjort som menneske.

I alle levende væsner er sådanne åbninger som munden, der tillader det fremmede at blive til én selv, en nødvendighed. Men

⁵ Michaelsen, Kim Fleischer: »Probiotika – Bakterier, der fremmer sundheden«, p. 38. Mange af disse bakterier er af stor betydning for sundheden. En del bakterier binder sig til tarmcellerne og påvirker på den måde kroppen.

⁶ Se Lars-Henrik Schmidt: *Smagens analytik*, p. 83.

åbningerne gør samtidig organismerne sårbare overfor 'fjendtlige' indtrængere, såsom sygdomsfremkaldende bakterier og vira. Det imødegås ofte ved religiøse ritualer, for eksempel lader nonner fra den græsk ortodokse kirke sig velsigne før og efter måltidet for at beskytte sig imod de farer, der er forbundet med 'åbningen' og 'lukningen' af kroppen i forbindelse med måltidet.⁷

Passager og overgange fra én tilstand til en anden anses for farlige, fordi tingene i overgangen, det vil her sige i fordøjelsen, befinder sig i en mellemtilstand, som ikke kan defineres. Det er hverken det, som det har været eller det, som det er ved at blive.⁸ Æblet jeg nu har spist, er ikke længere et æble, men det er heller ikke optaget af min krop endnu. Hvor begyndelsen og slutningen markerer en vis synlig orden, markerer mellemformen uformelighed, uorden og endog kaos. Uordenen er uforudsigelig og kan potentielt antage nye og ubehagelige former.⁹ Man kan for eksempel blive alvorligt syg under den proces, hvor maden forvandles/ fordøjes og bliver til menneske. Derfor er forvandlinger ofte omgivet af ritualer, der skal skabe kontrol eller begrænse risiciene, der opstår under forvandlingen.

Overgangsritualer symboliserer ofte død og genfødsel, som når en dreng forlader sit drengeliv, og så at sige 'dør' som dreng for at blive 'genfødt' som voksen mand. Perioder mellem død og genfødsel, hvor den gamle form nedbrydes og endnu ikke er opstået som ny, er lovløse og ukontrollerbare. I spisningen dør omverdenen for at genfødes i vores kropslighed. Faren består i uordenens og formløshedens uforudsigelighed. Omverdenen kan være dræbende for os, for vi kan selv blive spist i spisningen – og omverdenen genfødes som sig selv på bekostning af vores krop.

Inkarnationen som følger spisningen fik den tyske filosof Ludwig Feuerbach (1804-1872) til at formulere sig således: *Man er hvad man spiser – Der Mensch ist, was er ißt*.¹⁰ Feuerbach ønskede at give et materialistisk svar på det centrale spørgsmål, som den tyske filosof

⁷ Lupton, Deborah: *Food, the Body and the Self*, p. 16.

⁸ Douglas, Mary: *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, p. 95-98.

⁹ Op. cit. p. 97.

¹⁰ Feuerbach, Ludwig: *Die Naturwissenschaft und die Revolution*, p. 360.

Immanuel Kant (1724-1804) godt 50 år tidligere havde stillet i sin antropologi, nemlig: *Hvad er mennesket? – Was ist der Mensch?* Feuerbach lagde ikke selv skjul på sit yderst materialistiske synspunkt. Han gjorde snarere en dyd, men også en provokation, af det. Hans materialistiske filosofi tog udgangspunkt i den tids fremvoksende og succesrige ernæringsvidenskab. Sammenligningen mellem kroppens kemiske sammensætning og madens kemiske sammensætning påviste mange lighedspunkter, og det var derudfra Feuerbach drog sin ekstreme konklusion. Den fremvoksende naturvidenskab havde besvaret Kants spørgsmål. Og lighederne er slående: Man får for lidt jern, og det kan måles i blodet som jernmangel, man spiser fedt og bliver fed, man spiser magert og bliver mager, man spiser sundt og bliver sund, man spiser lykkepiller og bliver lykkelig, man spiser gulerødder og bliver . . . Nej, det er absurd, og ethvert barn ved i dag, at man ikke bliver det, man spiser. Ligheden findes kun på et molekylært plan og selv dér med begrænsninger. Mennesket er netop noget andet end det, det spiser. I et fysiologisk perspektiv er mennesket ikke det, det spiser, for i fordøjelsen forløber også biokemiske processer, der nedbryder indkomne molekyler og opbygger nye. Her er stof, der forvandles, og netop derfor ikke er det samme.

Den tysk-amerikanske filosof Hans Jonas (1903-93) udvikler netop det synspunkt, at mennesket *ikke* er det, som det spiser. I sin bog *Das Prinzip Leben* fra 1973, hvor Jonas udfolder sin biologiske filosofi, skriver han, at levende væsner aldrig er de samme set ud fra et stofligt synspunkt. Alligevel forbliver selvet sig selv på trods af, at det ikke forbliver det samme stof. Hvis en organisme viser sig at være stofligt identisk på to forskellige tidspunkter, er det fordi, den ikke længere er levende, men død.¹¹ Stof-skiftet (metabolismen) er en absolut nødvendighed for, at de levende organismer kan forblive de samme og bevare deres individualitet. »Selvhed« (på tysk bruger Hans Jonas begrebet »Selbstheit«) er båret af den stadige omdannelse og fornyelse af stoffet. Stoffet er væsentligt som substans, men »tilfældigt« for organismens karakter. Karakteren består, mens stoffet konstant udskiftes. Organismens egen identitet falder derfor

¹¹ Jonas, Hans: *Das Prinzip Leben*, p. 145.

ikke sammen med den stofflige identitet. Tidsligheden bliver derfor for Jonas et lige så fundamentalt træk ved levende væsner som rumligheden og stofligheden.

Levende væsner, inklusive mennesket, må spise for at leve, og det, der spises, er verden. Behøvet for næring vækker eller fremkalder de levende væsners sanselighed. Sanseligheden er rettet ud mod verden. Sulten gør det nødvendigt for organismer at åbne sig for verden. Åbenheden i mødet med verden muliggør erfaringen af verden. Jonas beskriver organismens åbenhed som sultens transcendens. Det er manglen på stof (næring), der får organismen til at gribe ud efter verden, til at begribe og sans: Det at-have-en-verden er livets transcendens.¹² For individet er verden fremmed, og jo mere det levende væsen udgør en samlet enhed, det vil sige jo mere det fremstår som adskilt fra verden, desto større er behovet for at have en stor kontaktflade med verden: Simple levende væsner som bakterier er tæt på miljøet og naturen og har en begrænset sanselighed. Den komplekse struktur i mere udviklede levende væsner gør dem mere adskilte fra miljøet, og de har derfor større behov for viden om omgivelserne for at kunne orientere sig. Derfor er deres sanser også mere udviklede.

Hvis 'man er hvad man spiser' kan have nogen betydning i dag, er det derfor ikke ud fra en materialistisk betragtning. Stoffet er tilfældigt, det kunne lige så godt have været noget andet stof, mens *organisationen*, eller man kunne sige den specifikke *inkarnation* af stoffet, giver det levende dets individualitet. Når Feuerbachs aforisme alligevel stadig siger os noget, er det fordi, spisning er en kræsen omgang med naturen, det sociale og én selv. Når man ikke lader sig gennemstrømme af hvilket som helst stof, er det ikke blot fordi, man i valget af mad 'vælger sin stoflighed', men fordi valget af mad er et udtryk for éns selvforståelse¹³ og gør én til den man er: Jeg spiser ikke kød, fordi jeg ikke vil spise noget, der er besjælet. Jeg går ind for et samfund, hvor man ikke slår dyr ihjel. Jeg er ikke en af dem, der slår dyr ihjel. Der er plads til både dyr og mennesker på Jorden. Eller: Jeg spiser kød, fordi dyr ikke kan tænke, og jeg

¹² Op. cit. p. 159.

¹³ Se f.eks. Baudrillard, Jean: *La société de consommation*, p. 123ff.

mener de er en naturlig del af fødekæden. Jeg går ikke ind for, at dyr kræver særlig behandling, deres funktion er at levere føde til mennesker. Jeg er en af dem, der mener, at landbruget alene skal drives rationelt ud fra en økonomisk betragtning, og at velfærd for mennesket er det højeste mål.

Måltidet og retten

Den tyske sociolog Georg Simmel (1858-1918) kæder i sit lille essay *Måltidets sociologi* fra 1910 måltidet sammen med refleksioner over forholdet mellem individualitet og fællesskab. For det første opfatter Simmel maden som ekstremt individuel:

Det jeg tænker, kan jeg lade andre vide; det jeg ser, kan jeg lade andre se; det jeg siger, kan hundreder høre – men det som den enkelte spiser, kan en anden under ingen omstændigheder spise. På ingen af de andre højere områder finder dette sted, at det som den ene vil have, må den anden ubetinget give afkald på.¹⁴

Under måltidet overskrides, eller transcenderes, individualiteten og bliver til fællesskab. Simmel fremhæver den kristne nadver som det ritual, hvor ophævelsen af spisningens egoistiske individualitet finder sin mest sublime form. Under nadveren, hvor brødet identificeres med Jesu liv, er det netop ikke sådan, at det den ene spiser, må den anden give afkald på, men alle får i nadveren det hele, og alle får det samme.

Den fælles spisning udløser en uhyre socialiserende kraft, som forvandler den fremmede til en ven.¹⁵ Det fælles måltid tilsidesætter egoismen og knytter individer sammen om en fælles identitet. Man tilsidesætter sin egen egoistiske behovstilfredsstillelse for at dele med andre. Det er måltidets særlige styrke, at det på trods af at spisningen i bund og grund er egoistisk og egennyttig, mere end noget andet besidder egenskaben til at indstifte fællesskabet. Spisningen er den laveste og mest egoistiske fællesnævner, og derfor ligger der i måltidet muligheden for at ophæve individualiteten og indstifte

¹⁴ Simmel, Georg: »Soziologie der Mahlzeit«, p. 140.

¹⁵ Op. cit. p. 141.

et fællesskab, som ikke stiller krav om særlige kompetencer, men som alle forudsætningsløst kan deltage i. Måltidets indstiftelse af fællesskabet sker ud fra en almen sult, der må styres. Sådan opstår kulturen og civilisationen.

I måltidet forliges det individuelle og det sociale, der indgår en social kontrakt eller en pagt. Den ændring af måltidets æstetiske stilisering, der, som vi skal se, tog sin begyndelse i 1700-tallet, var samtidig begyndelsen på en nyorientering af bordets takt og tone. Tallerknen og glasset symboliserer den orden, som regulerer forholdet mellem egoistisk individualitet og fællesskab; tallerknen og glasset sikrer, at den enkelte får sin del af helheden og sætter samtidig grænserne for, hvad den enkelte kan tage af helheden, da man ikke kan tage mere, end der kan være på tallerknen. Det er en socialiseret distancering til dyret i mennesket og til den laveste fællesnævner.

Måltidet og fødevarerne er i kraft af, at vi alle må have noget at spise, særligt velegnede som symboler for solidaritet og fællesskab. »Fødevarer«, skriver Leslie Gofton, »symboliserer ikke blot kulturelle værdier, men er også medium for udvekslingen af sociale relationer, fra den intime situation ansigt til ansigt i familien, til relationen mellem regioner og nationer.«¹⁶ I grønlandske fangersamfund ser man ofte, at det er uhøfligt at takke for maden. Man deles altid og med selvfølge om den mad, som jægerne hjembringer. Da grønlandsfareren Peter Freuchen således takkede en grønlandsk fanger for maden, svarede han: »Du skal ikke takke for det kød du får; det er din ret at få din del. Her i dette land ønsker ingen at være afhængig af andre. Derfor er der ingen, der giver eller modtager gaver, for derved bliver man afhængig. Med gaver skaber man slaver ligesom man med piske skaber hunde.«¹⁷ At takke for maden er derfor at takke for noget, som man ikke behøver takke for, fordi alle har lige ret til mad uanset hvem, der har hjembragt den. At takke for maden er derfor et tegn på manglende solidaritet: Du har givet mig noget, og ved at jeg takker dig, er vi

¹⁶ Gofton, Leslie: »Bread to Biotechnology; cultural Aspects of Food Ethics.« I Mephram, Ben (ed.): *Food Ethics*, p. 121-122.

¹⁷ Freuchen, Peter: *Book of the Eskimo*, p. 154. Min oversættelse.

kvit. I stedet for at takke for maden hylder man jægerens dygtighed.

Begrebet *ret* har to betydninger på dansk, dels en juridisk som et sæt af regler for hvad der er lovligt, og hvad der er ulovligt og dels en ret som i et måltid, en anretning eller en madret. Etymologisk menes de to betydninger at have en fællesgermansk oprindelse i *reχtia*, der er afledt af *reχtian*, der betyder ‘at rette’ eller ‘at gøre lige’. Betydningsudviklingen til ‘madret’, som egentlig betyder, hvad der er tilberedt eller anrettet, er påvirket af betydningsudviklingen af nedertysk ‘richte’, som har samme oprindelse.¹⁸

Lidt spekulativt kan man sige, at i det grønlandske fangersamfund gælder, at man har ret til sin ret, og ordets dobbeltbetydning peger på, at dette kunne have været en helt grundlæggende rettighed i fangersamfundet; retten til at få del i maden – også selv om man ikke selv har skaffet den eller gjort sig fortjent til den. Med Simmel i tankerne kan man sige, at mad-retten i juridisk og gastronomisk betydning grundlægger fællesskabet. Men også at mad-retten er grundlæggende for anerkendelsen af den enkelte som en del af fællesskabet.

Fra diætetik til fødevareetik

Fødevareetik er nyt som begreb, men ellers er der en lang tradition for at forbinde etik og mad, som i antikkens diætetik (eller diæt-etik). Hos den antikke læge Hippokrates (460-377 f.Kr.) finder man den opfattelse, at menneskets mad i begyndelsen var som dyrenes, men at mennesket efterhånden har distanceret sig fra den naturligt givne næring ved at tilberede maden. Antikkens diætetik forbandt mad og kropslig sundhed; diæten var den mad, der kunne bidrage til helbredelsen af den syge.¹⁹ Den franske filosof Michel Foucault (1926-1984) gør opmærksom på, at diæten ikke blot var medicin, den var også en tænkemåde for menneskets livsførelse og de regler, der styrede denne livsførelse. Når diætetikken anses for et spørgsmål om livsførelse og eksistens, bliver diætetikken også en

¹⁸ Katlev, Jan: *Politikens etymologiske ordbog*. Dobbeltbetydningen findes i en række sprog: norsk: rett, svensk: rätt, tysk: Gericht.

¹⁹ Foucault, Michel: *Histoire de la sexualité II. L'usage des plaisirs*, p. 132.

overvejelse over det gode liv – med maden.²⁰ Den rette kost sættes i relation til den rette livsførelse. Målet er en slags livskunst; den sunde krop og den sunde sjæl. Diætetikken er etisk, når den anviser en måde at leve det gode liv på: Undgå overdrivelser, men spis mådeholdent (tempereret). Diætetikken er en reflekteret balancegang mellem for lidt og for meget; det er en omsorg rettet mod éns egen krop og selvet. Diætetikken er en *selvets teknik*, som Foucault udtrykker det.

I det Gamle Testamente finder man en religiøs diætetik, idet der skelnes mellem det som er tilladt, og det som er forbudt at spise. I femte Mosebog hedder det: »De dyr I må spise er følgende ...«, og lidt senere: »Men følgende må I ikke spise ...«²¹ Det har bl.a. været forsøgt at begrunde forbudene rationelt, som udtryk for forebyggende hygiejniske foranstaltninger. Teksten i femte Mosebog skulle således være at sammenligne med nutidens fødevarerkontrol. I nogle tilfælde kan det være sandt, at nogle dyr er forbundet med større sundhedsrisiko end andre, men det er undtagelsen. Vigtigere er det, at forbudene og tilladelserne indstifter en bestemt livsførelse og dermed først og fremmest bidrager til at skabe en kulturel identitet, i og med at det er en selvets teknik, i dette tilfælde jødedommen.

I det nye testamente mister maden imidlertid meget af sin moralske betydning.²² Madens relation til den moralske identitet opløses. Mattæus-evangeliet kan læses som et direkte opgør med det Gamle Testamente. Jesus siger: »Hør og forstå: Ikke det, der går ind i munden, gør mennesket urent, men det, der går ud af munden gør mennesket urent!«²³ Da disciplene ikke forstår ham, beder de ham forklare. Og han svarer: »Forstår I ikke, at alt hvad der kommer ind i munden, går ned i maven og føres ud på det dertil bestemte sted? Men det, som kommer ud af munden, udgår fra hjertet, og det gør mennesket urent. Thi fra hjertet udgår der onde tanker, mord, ægteskabsbrud, utugt, tyverier, falske vidnesbyrd, bespottelser. Det er den slags ting, der gør mennesket urent; men

²⁰ Foucault, Michel: *Histoire de la sexualité II. L'usage des plaisirs*, p. 133.

²¹ Femte Mosebog, 14:4-21.

²² Det er tesen hos Zwart, Hub: »A short History of Food Ethics«, p. 118, og som jeg eksemplificerer i det følgende.

²³ Mattæus, 15:10-11

at spise med uvaskede hænder gør ikke mennesket urent.«²⁴ Hvis spisereglerne skulle have haft et hygiejnisk sigte, ophæver Jesus dem her ved at sige, at uvaskede hænder ikke gør mennesket urent, og at det er lige meget hvad man spiser. Det, som tæller for Jesus, er den åndelige føde: »Arbejd ikke for den mad, som er forgængelig, men for den mad, som varer til evigt liv, den, som menneskesønnen vil give jer.«²⁵ Den jordiske mad skal i stedet lede tanken hen på det guddommelige. I Lukas-evangeliet siger Jesus om brødet: »Dette er mit legeme, som gives for jer; gør dette til ihukommelse af mig!« Om vinen siger han: »Denne kalk er den nye pagt ved mit blod, som udgydes for jer.«²⁶ Dette sted i Lukas-evangeliet blev senere baggrunden for nadverens indstiftelse. Nadverens teofagi (gudsspise), hvor Kristi legeme spises i form af en oblat og Kristi blod i form af vin, er et af kristendommens helligste mysterier: Kristus' fysiske tilstedeværelse som brød og vin.

Nadveren kobler billedligt den fysiske verden til troens: Yderligheden, den fysiske verden, fortæres og gøres til inderlighed for at vise sig som tro. Det viser, hvor kraftfuld en metafor spisningen er for menneskets tilegnelse af verdenen; hvordan verden gøres til en del af menneskets egen kropslighed, og hvordan natur (mad) forvandles til kultur og tro.

Fra det Nye Testamente og nadveren tager vi et stort spring frem i tiden til 1600-tallet, hvor der igen sker noget essentielt med maden. Den franske historiker Daniel Roche mener, at det er med merkantilismens fremkomst i slutningen af 1600-tallet, at man i Frankrig ser de første tegn på, at mad bliver til varer.²⁷ På dansk fører det ligefrem til, at vi får begrebet *føde-varer*. Begrebet fødevarer betoner det merkantile og markerer via udvekslingen, at det ikke er de samme mennesker, som frembringer og forbruger maden. Der er nogle, der producerer og sælger, mens andre køber og forbruger. Det er blevet trivielt at bemærke, at der bliver længere og længere mellem dem, der producerer mad, og dem der

²⁴ Mattæus, 15:16-20

²⁵ Johannes, 6:27-28

²⁶ Lukas, 22:19-20.

²⁷ Roche, Daniel: *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation XVII^e-XIX^e siècle*, p. 27.

spiser den, at afstanden fra jord til bord og fra bonde til kunde stadig vokser. Der kan helt sikkert fremhæves mange fordele ved denne arbejdsdeling og rationalisering, men man skal på den anden side heller ikke være blind for de problemer, som rationaliseringen medfører. Den kultiverede distancering til madens oprindelse, hvor mad bliver til fødevarer og mennesker til forbrugere, er en afstandtagen både til naturen, de mennesker der frembringer maden, og som vi skal se, til én selv.

Med nationalstaternes opblomstring i 1800-tallet bliver det efterhånden almindeligt at betragte det som statens pligt at sikre befolkningen føden. Sulten anses ikke længere blot som et naturfænomen, men bliver et moralsk problem og et anliggende for samfundet. I Bertolt Brechts opera *Die Dreigroschenoper*²⁸ (på dansk *Laser og pjalter*) fra 1928 synger Mackie Messer og Jenny fra den kriminelle underverden balladen *Denn wovon lebt der Mensch?* (*Hvad lever mennesket af?*): »Først må I give os noget at æde, derefter kan I snakke – og først da kan vi begynde. For først må det også være muligt selv for fattige mennesker at få deres del af livets brød.«²⁹ Balladens berømte aforisme lyder: »Erst kommt das Fressen, dann kommt die Moral« (Først må vi have noget æde, og først derefter kommer moralen). Sulten tilsidesætter moralen hos den, der sulter. For at redde sit eget skind er den sultende klar til at bryde med sin egen og samfundets moral. Sult fører til amoralske og asociale handlinger, og bl.a. derfor bliver det også en samfundsopgave at forhindre sult. Brechts aforisme siger, at mennesket, når det ikke sulter, netop *kan* handle moralsk. Mæthed er dog ikke nogen garanti for moralske og retfærdige handlinger. Men mætheden lader etikken komme til orde, den skaber et rum for en diskurs om etikken, og den lader etikken blive et tema i debatten. Og den mættes første forpligtelse er at undgå, at nogen sulter, at sikre en rimelig og retfærdig fordeling af fødevarer. Tilsidesætter sulten etikken, så er det at lade alle stille sulten at lade alle komme til deres ret i gastronomisk og juridisk forstand, og det er at sætte etikken på dagsordenen.

²⁸ Brecht, Bertolt und Kurt Weil: *Die Dreigroschenoper*. Indspilningen med Lotte Lenya som Jenny på CBS 1972 kan anbefales.

²⁹ Min oversættelse.

Fødevareretikken i produktionshistorien

Det er som sagt ikke for meget at sige, at mange forbrugere har fået smag for etik.³⁰ Men det er også en smag, der ledsages af mange frustrationer. Debatten om fødevarereproduktionen har aldrig været livligere, om det så gælder gensplejsede fødevarer eller velfærden blandt danske svin. Men megen omtale betyder ikke automatisk, at der også gøres meget. Her udfolder sig noget som egentlig burde være etikken fremmed, men som alligevel er meget udbredt, nemlig etik uden handling. Forbrugerne har etiske holdninger, men handler ikke derefter. Det viser den ene undersøgelse efter den anden.³¹ Men i stedet for at opgive for etisk forbrug stiller denne bog spørgsmålet: Hvad skal der til, for at forbrugerne kan udfolde deres etik som handling?

Lad os først se på, hvad man kan forstå ved etik. Etikken har et praktisk sigte, som hvis vi skal følge Aristoteles i hans *Nicomacheiske Etik*, stræber efter det gode.³² Men hvad er det gode, og hvad er den gode handling? Det er det, etik handler om. Etik handler om at besvare dette spørgsmål. I etikken må man derfor tænke eller forestille sig, hvad det gode er. Det er *visionen om det gode liv*, der lykkes. Men det skulle nødtigt blive ved visionen, etikken skal føres ud i livet, og den skal kunne blive til praksis, det vil sige til handling.

Handlinger udspiller sig altid i situationer. Situationer er karakteriseret ved at være åbne, således forstået at der i den enkelte situation er mulighed for at foretage forskellige handlinger, gode som mindre gode. Situationer kan minde om hinanden, men er aldrig fuldstændig ens. Det betyder for det første, at den etiske refleksion, der tager sit udgangspunkt i almene eller universelle overvejelser over, hvad det gode liv er, hver gang må 'formidle' mellem det almene og det konkrete i situationen. Etikken må, som

³⁰ Jf. f.eks. Nordisk Ministerråds rapport fra 2001 med titlen *Forbrugernes fornemmelse for etik*. Titlen er nok lidt misvisende, for rapporten viser, at forbrugerne ikke har nær samme fornemmelse for etik som Smila har for sne (titlen henviser til Peter Høegs roman: *Frøken Smilas fornemmelse for sne*, 1992).

³¹ Se f.eks. Nordisk Ministerråd: *Forbrugernes krav til fødevarermærkning og vareinformation*.

³² Aristoteles: *Den Nicomacheiske Etik*, p. 13-14.

almen vision om det gode liv, reflekteres ind i den konkrete situation for at kunne vise, hvad den gode handling er.³³

At handlinger altid udspiller sig i situationer betyder også, at man ikke befinder sig i et tomt rum, i et intet, men netop befinder sig i relation til noget andet. At være i en situation er netop at være i en bestemt position i forhold til noget andet, til andre personer, andre levende væsner og til ting. Visionen om det gode liv må nødvendigvis indbefatte andre, for liv står aldrig alene, men altid i relation til andre. Handlinger udfolder sig ikke i tomrum, men altid i forhold til andre eller til noget andet. Etikken opstår i den andens nærvær, eller som den franske filosof Emmanuel Lévinas (1905–1995) formulerer det i bogen *Totalitet og uendelighed*: »At sætte spørgsmålstegn ved min egen spontanitet i den Andens nærvær kalder man etik.«³⁴ Det gode liv, som ikke blot kan være mit eget gode liv, omfatter også andre end mig selv, og jeg må også kunne tænke det gode liv fra deres situation ved at sætte mig i deres sted. Det har fået den franske filosof Paul Ricœur til at sige, at etik er *visionen om det gode liv med og for andre*.³⁵

Men Ricœur blev ikke stående ved det. For vi lever ikke kun i nære relationer ansigt til ansigt, men befinder os i et større samfund, hvor retten, som vi har set, skal sikre lighed og retfærdighed. Retten i samfundet varetages af institutioner. Derfor kan Ricœur formulere etikken som visionen om det gode liv med og for andre i retfærdige institutioner.³⁶ Fødevarereproduktionen kan siges at være en sådan institution. Jeg kan derfor formulere fødevareretikken som *visionen om det gode liv med og for andre i retfærdige fødevarereproduktioner*.

Når fødevareretikken opfattes sådan, at den ikke blot vedrører den egennyttige husholdning, men er et etisk emne, der rækker ud over den enkelte, er det fordi, fødevarereproduktionens etiske betydning skal findes i samfundet, mennesket og naturen. Maden gør

³³ Der er således forskel på etik og normer. Etikken er begrundet, mens normer er ureflekterede for så vidt, at de er rene anvisninger som »du må ikke . . .« eller »du skal altid . . .« uden henvisning til nogen begrundelse eller til den konkrete situation.

³⁴ Lévinas, Emmanuel: *Totalitet og uendelighed*, p. 33.

³⁵ Ricœur, Paul: *Soi-même comme un autre*, kapitel 7.

³⁶ Op. cit. p. 202.

en forskel, den er ikke lige gyldig i den forstand, at det ene er lige så godt som det andet. Selvom man ikke synes, det gør en forskel for én personligt, og man er ligeglad med maden, bare den smager, eller bare man bliver mæt, så er det svært at benægte, at det gør en forskel for samfundet og naturen, om vi frembringer fødevarerne på den ene eller den anden måde.

Men det er ikke alt det, der har betydning, der også er etisk. En orkan kan have stor betydning, men nogen etisk betydning har orkanen i sig selv ikke. Til betydningen må vi tilføje intentionen eller motivationen. Der skal stå en vilje bag, som har besluttet at gøre enten sådan eller sådan, og som har truffet et valg. Der skal være nogen, der tager en beslutning om at gøre noget. For handlingens intention rummer et mål, en forestilling om hvordan tingene vil kunne blive. Etikken kan være en stræben efter det gode liv, den kan være maksimeringen af nytten for flest mulige mennesker eller noget tredje; i alle tilfælde ligger der en intention bag, og intentionen rummer et mål, en vision, og dermed en etik.

Men hvordan udfolder man da fødevareretik i praksis? For det første kan man konstatere, at for den forbruger, der ikke kender noget til madens produktionsproces, er der ingen fødevareretik. Fødevarer og mad er da et etisk tomt ingenting, der i butikken eller på bordet præsenteres som 'dødt levende', der ikke stiller nogen etisk fordring om at blive respekteret i sig selv, som det liv det engang var. For denne mad og disse fødevarer kan vi ingen etik have. Vi kan have en smag og en æstetik, men ingen etik. At det må forholde sig sådan fremgår af, at man ikke kan krænke en fødevarer i sig selv, man kan kun krænke det levende, forbrugerne og samfundet. Hvorfor betragtes det f.eks. som uetisk at sælge mad med for mange salmonellabakterier? Næppe fordi man synes, at det er synd for den inficerede mad – den er jo alligevel død, men fordi det er urimeligt overfor de mennesker, der bliver syge af den. Hvorfor bliver det betragtet som uetisk at spise æg fra burhøns? Næppe fordi det er en krænkelse af æggene at spise dem, eller fordi de er kommet til verden i et bur, men først og fremmest fordi hønsene krænkes – og til dels fordi den ernæringsmæssige kvalitet kan diskuteres og dermed vil kunne skade forbrugernes helbred. Hvorfor kan en kok mene, at den 'smagløse' sammenblanding af

råvarer er en synd? Det er ikke fordi, det er synd for råvarerne i sig selv, men fordi det er en hån imod de mennesker, der kunne have nydt en veltilberedt ret, og fordi det er en hån mod det arbejde, der er lagt i råvarernes fremstilling.

Men heldigvis starter vi heller ikke fra absolut ingenting; vi ved, at fødevarerne har deres oprindelse i det levende, og at der nødvendigvis må være en *produktionshistorie*. Vi ved, at der er en historie bag fødevarerne, og at denne historie kan være grim og hæslig som i en brutal slagting, lige såvel som den kan være smuk og god. Viden om fødevarernes produktionshistorie er den grundlæggende forudsætning for, at forbrugeren kan forholde sig etisk til maden. *Produktionshistorien er fødevareetikken grundlag*. Uden viden fratages forbrugeren muligheden for at handle etisk, og de bliver magtesløse. Sagen om gensplejsede fødevarer kan belyse dette. Gensplejsede planter kan potentielt sprede sig ukontrolleret, dels på markerne i form af pollen og dels i forarbejdningen og distributionen, hvor det kan være svært at adskille gensplejsede fødevarer fra de ikke-gensplejsede. Myndighederne (EU-kommissionen) har forsøgt sig med en 'bagatelgrænse' på 0.9 %, hvor kun fødevarer med et indhold på over 0.9 % gensplejset materiale skal mærkes. Dermed ville det blive umuligt helt at vælge gensplejsede fødevarer fra, og man kunne forvente, at folk langsomt ville vænne sig til den gensplejsede mad, og at modstanderne efterhånden ville resignere. Det må siges at være et effektivt middel til at holde forbrugeren hen i uvidenhed og forhindre, at en etisk stillingtagen fra forbrugernes side udfoldes i praksis.

Fødevareetikken strækker sig bagud mod madens og fødevarernes oprindelse. Mod den levende natur, som den er fremkommet af og de produktionsforhold, som den er fremstillet under eller indgår i sammenhænge med. Etikken vedrører selve frembringelsen af mad, lige fra forædlingsfirmaer og landbrug til forarbejdning og distribution og handler bl.a. om dyrevelfærd, miljø og arbejdsforhold.

Det fortidige kan også siges at være fødevareetikken problem. Fødevareetikken, som den udspiller sig i valget af produkter, der hvor man handler, besidder en træghed, fordi skaden så at sige allerede skal være sket, før den kan vælges fra. Og så er det allerede

for sent. Som etik peger den bagud i tiden og udgør en slags *fortidsetik*. Det er en umulig etik for så vidt, som man med den ikke kan ændre på det gjorte: Varen er produceret – enten under skadelige og ødelæggende betingelser eller på en etisk forsvarlig måde. Når fødevareretikken snarere baserer sig på sanktioner af bestemte fødevarer, det vil sige i form af et fravalg af fødevarer, hvis produktionshistorie man finder uacceptabel, end på et tilvalg af fødevarer man ved, at man kan stå inde for, så er faren, at den går hen og bliver *den mindst ringe etik*. Da vælger man blot den mindst ringe af de færdige løsninger, man finder på butikkens hylder. Fødevareretikken baseret på sanktioner af produktioner, der allerede har fundet sted, er ikke éns egen etik, men altid den mindst ringe blandt de valgmuligheder, der gives.

Selvom det er et grundtræk ved fødevareretikken, at den forholder sig til det fortidige ved produktionshistorien, og at dette i høj grad er den aktuelle situation for flertallet af forbrugere, synes jeg alligevel, at det er en for pessimistisk udlægning af forbrugerens muligheder. Hvis forbrugeren per definition først handler, når det er for sent, må en af fødevareretikkens grundteser være, at skaden kan gøres god igen. Ikke sådan at det gjorte står til at ændre, men således forstået at fremtidens produktion bør foregå på en anden måde. Dermed peger fødevareretikken ud i fremtiden som en vision om den gode produktionshistorie.

Da de fleste i dag ikke ved noget eller kun meget lidt om produktionshistorien, er det relevant at spørge, hvad der sker, hvis man intet ved om fødevarernes historie? Svaret vil de fleste nikke genkendende til: De skal være billige! Hvert år kan man i Danmarks Statistik læse, at danskerne endnu engang har brugt færre penge på fødevarer end året før. Alligevel mener nogle, at fødevarerne kan blive endnu billigere. Statens Jordbrugs- og Fiskeriøkonomiske Institut har i 2001 i en undersøgelse af, hvad en liberalisering af fødevaremarkedet ville betyde³⁷, påpeget, at prisen i så tilfælde ville falde 9 % på primære fødevarer og 6 % på forarbejdede landbrugsvarer. Analysen tager udgangspunkt i teorien om den

³⁷ Statens Jordbrugs- og Fiskeriøkonomiske Institut: »Økonomiske konsekvenser for Danmark og dansk landbrug af en fuldstændig liberalisering af verdenshandlen med landbrugsvarer«.

nyttmaksimerende husholdning, det vil sige den husholdning, der henvises til, er de private husholdninger og deres egeninteresse og ikke samfundets husholdning. Lad os prøve at følge den egennyttige forbruger og dennes husholdning helt ud på overdrevet, for det viser noget om forbrugernes dilemma, som det udspiller sig i praksis i den moderne og meget komplekse fødevarerproduktion.

Forbrugerne er i en situation, hvor de føler sig snydt på prisen, men hvor en sænkning af priserne vil medføre mange andre problemer. Sænkes priserne, må landbruget producere mere og med færre udgifter. Landbruget er allerede gået langt i den retning. Det fører til industrialisering af landbruget. Det går ud over dyrevelfærd, landmandens trivsel, miljøet, landskabet, fødevarer kvaliteten osv. Enten betaler man som forbruger for meget, og føler man bliver snydt (og blot betaler til grossistens store bil), eller man betaler for lidt, og føler man får for ringe kvalitet. Tanken om at blive snydt piner forbrugeren, så hellere bide i det sure æble; køb det billigste, også selvom det er det ringeste, så bliver man i hvert fald ikke snydt. Det er ikke nemt at være forbruger, når prisen er det vigtigste og det billigste er det værste.

Butikkerne er smagløse og rodede, for der er ikke råd til den gode smag, når kunderne er så nærige. Som forbruger mister man sin sunde appetit af at gå på indkøb. Men det skal jo være billigt, og det er jo netop derfor forbrugerne kommer til de billigste butikker. Det er så billigt og smagløst, at man kun kan blive utilfreds. Det vælter ind med utilfredse kunder i de billige butikker. Forbrugerne insisterer på, at de vil have det billigste, for ellers føler de sig snydt. De er utilfredse, fordi det billigste er noget skidt. De kommer i hobe til usle butikker med deres utilfredshed og sure miner for at få flest muligt billige fødevarer af den ringeste kvalitet. Og så er det heller ikke nemt at være butiksejer.

Butiksejerne kan ikke betale medarbejderne en ordentlig løn med de fødevarerpriser, og derfor bliver de ansatte også nødt til at købe de billige fødevarer. Også butiksindehaverne køber de billigste fødevarer, ikke fordi de ikke har råd til de dyre, men fordi de ved, at avancen er alt for høj på specialiteterne, delikatesserne og den gode kvalitet. Der sælges ganske enkelt så lidt af det, at omkostningerne til distribution overgår varens egen pris med syv alen.

Det er heller ikke sjovt at være butiksejer, når man ved, man bliver snydt hver gang, man køber noget af en ordentlig kvalitet. Så må man hele tiden presse grossisterne i pris, så man kan få billige fødevarer i butikken.

Som grossist må man importere varer produceret på den anden side af Jorden, for der er hensynet til medarbejderne, miljøet og dyrene endnu ringere, og derfor er fødevarerne også endnu billigere. Det er hårdt at opsigte købsaftaler med de lokale landmænd, men man er nødt til det med de priser. Man er tvunget til at hjemtage større partier, end der kan produceres lokalt for at gøre det rationelt og billigt. Men grossisterne ved også, at det belaster miljøet at transportere fødevarer kloden rundt, ofte helt unødvendigt, men sådan er markedet, og man bliver nødt til at følge globaliseringen. Man bliver tung om hjertet ved at tænke på, hvordan det kunne være, og så er det ikke nemt at være grossist.

Men det er sandelig heller ikke nemt at være landmand, når man hele tiden bliver presset på prisen, og grossisten siger, at han kan få det billigere hos naboen eller i udlandet. Landmanden ryster på hovedet over butikspriserne, når han ved, hvad han selv får for fødevarerne. Det er ikke svært for landmanden at regne ud, at alene momsen udgør en større andel af fødevarernes butikspriser end landmandens egen andel. Og det er hårdt at industrialisere de små grisebasser og kyllingerne, men man er nødt til det, hvis man vil blive i branchen. For at det skal være effektivt og rationelt, må man udvide, man må gå over til storproduktion og specialisering. Man må opkøbe nabovens slægtsgård, men den er dyr, for naboen ved kun alt for godt, at man er tvunget til at udvide for at blive i branchen.

Hvis landmændene bare kunne blive enige om at boykotte forbrugerne, holde op med at producere billige svin, så ville det være realistisk at tro på en bedre fødevarer kvalitet og på fødevareretikken. Men fastholdelsen af troen på landbruget som et frit og selvstændigt erhverv blokerer for initiativer, der ikke udelukkende er motiveret af markedskræfternes frie spil. Dermed bliver landmand indbyrdes konkurrenter, hvor det, der konkurreres på, er prisen. Det gør det svært for landmændene at stå sammen om en fælles sag. Desuden gør globaliseringen boykot latterlig og gammeldags.

Det er situationen, som det danske fødevaremarked befinder sig i i dag. En ond spiral, hvor egennyttens, bogholderiet og den økonomiske rationalitet prioriteres over etikken. Hele markedet er indrettet således, at produktionshistorien forbliver skjult. Og det er ikke nogen let sag at synliggøre produktionshistorien. Det kræver en indsats, som de færreste har tid til, og som det også ville være urimeligt at forvente af forbrugerne. Som spisende borger og som forbruger af fødevarer ser man kun maden i dens æstetiske og kultiverede form. Man ser ikke maden i dens etiske sammenhæng. Man ser ikke, at maden har en oprindelse og en historie. Man ser ikke længere landbruget og alle de andre processer, der er involveret i at bringe maden frem til supermarkederne og tallerknerne. Og man ser ikke fremad, hvordan maden former mennesket og samfundet. Relationerne fortaber sig, sammenhængene, som fødevarerne indgår i, forbliver skjulte for forbrugerne.

KAPITEL 2

Forstand på mad

Fødevarer og mad er sanselige og kropslige fænomener, der appellerer til vores sanser. Men sanseligheden og kropsligheden er i vores kultur blevet marginaliseret til fordel for en intellektualiseret og rationel forståelse af fødevarerne og til dels også maden.

Det er selvfølgelig noget af en påstand. For som de fleste vil have bemærket, oplever vi i disse år en ekstrem æstetisering og dermed sanseliggørelse af maden. Er fokuseringen på gastronomien ikke netop en fremhævelse af det sanselige og kropslige? Jo, det er det, men det er en éndimensionel og isoleret sanselighed, der kun gælder ved bordet. Det er en æstetisering, som kun gælder maden som kultur og ikke som natur.

Det er en æstetisering på måltidets hedonistiske præmisser. Det, vi er vidner til, er i mangt og meget fødevarernes intellektualisering. Intelligens kommer af latin *intelligere*, der betyder at forstå eller fatte. I vores forsøg på at forstå eller fatte fødevarer ud fra videnskabelige, økonomiske og gastronomiske præmisser fortrænges andre måder at forholde sig til fødevarerne på, herunder den etiske.

Sansning og tænkning er ofte blevet fremstillet som to forskellige erkendelsesformer, der ikke har meget til fælles. Sansningen beskrives som før-begrebslig, før-rationel og instinktiv. Den finder sted før tænkningen. Det er populært at udtrykke det således, at kroppen allerede har *erkendt*, før tanken *be-griber*. Målt med den moderne fødevarereproduktions målestok er sanseligheden blind: Smagen af vanilje behøver ikke signalere vanilje, men kan lige så vel være en syntetisk efterligning. Stoffet bedrager ikke, for det er, hvad det er, det er på en måde sanserne, der bedrager subjektet. Der er god grund til ikke at stole på sanserne i en moderne madkultur.

Krop-sjæl dualismen kendes fra mange forhold. Menneskets forhold til maden og fødevarerne befinder sig i en spænding mellem

disse to poler. Mellem brugen af den kølige og beregnende fornuft til frembringelse af tilstrækkelige mængder fødevarer, så sulten kan holdes på afstand, og på den anden side sanseligheden og kropsligheden, der fordrer nærvær og sammenhæng.

Både den rationelle og den sanselige tilgang til maden og fødevarerne har deres berettigelse. Men det er en fejltagelse at adskille dem. De hænger, som vi skal se, sammen. Selvom det følgende er en kritik af madens og fødevarernes intellektualisering, er det således ikke et forsvar for et anti-intellektualistisk synspunkt. Tværtimod er bogen en opfordring til at tænke mere over maden, og hvor den kommer fra. Kritikken er en påpegning af, hvordan intellektualiseringen bliver til en indsnævring af forholdet til maden og fødevarerne. Den ensidige intellektualisering og videnskabeliggørelse af maden og fødevarerne reducerer sanseligheden og kropsligheden til måltidet, lige såvel som det begrænser den etiske refleksion over fødevarernes produktionshistorie.

Landbrugets modernisering

Siden 1500-tallet er befolkningstallet i Europa vokset støt og i perioder nærmest eksplosivt. Det har betydet et øget pres på landbruget for at øge produktionen. Og ser man på landbrugsproduktionen over denne 500-årige periode, finder man, at landbruget faktisk har været i stand til at øge produktionen – om end ikke altid nok. Men hvordan har landbruget været i stand til at øge produktionen? Det er nærliggende at antage, at landbrugets udvikling følger de samme baner som industrialiseringen af håndværket, men er det nu også sandt?

Ved industrialisering forstår man først og fremmest en effektivisering af organiseringen af arbejdskraften, som det f.eks. kendes fra 1600- og 1700-tallets tekstilindustri, hvor man foretog en opsplitning af arbejdsprocesserne i specialiserede led. Men denne specialisering fandt først sted meget sent inden for landbruget. I stedet skete landbrugets produktionsforøgelse først gennem dyrkningen af nye afgrøder. Kløver var en ny afgrøde, der fra 1700-tallet og frem blev mere og mere anvendt i dansk landbrug, og som i kraft af sin evne til at binde luftens frie kvælstof var med til at øge

udbyttet væsentligt.¹ Men kløveren nedsatte ikke behovet for arbejdskraft, og det specialiserede heller ikke driften, snarere tværtimod. Brugen af kløver kan betragtes som anvendelsen af en biologisk ressource i effektiviseringen af landbruget. Således adskiller landbrugets industrialisering sig fra håndværkets ved ikke blot at være en særlig organisering af arbejdskraften, men ved også at være en særlig *organisering af naturen*.

Mere typiske former for industrialisering inden for landbruget finder man fra omkring 1850, hvor man startede med forskellige former for kunstgødning. I Danmark skete der en omfattende reorganisering af arbejdet i forbindelse med fremkomsten af andels-selskaberne i slutningen af 1800-tallet. Forædlingsarbejdet med planter og husdyr systemiseredes og intensiveredes i begyndelsen af 1900-tallet. Pesticiderne, kunstgødningen og traktoren slog for alvor igennem i dansk landbrug i 1950'erne og 1960'erne. Traktoren bærer i høj grad industrialiseringens kendetegn, dels fordi den øger udbyttet per arbejdstime, og dels fordi heste erstattes af mekanik og fossilt brændstof. Og måske vil man engang sige, at genteknologien kom til i begyndelsen af 2000-tallet. De forandringer, der har ført til udbyttetigningen i landbruget, og som kendetegner dets modernisering, kan inddeles i 4 kategorier:²

- **Arbejdsgenstande:** jord, husdyr, planter og vand.
- **Arbejdsmidler:** redskaber, maskiner, hjælpepestoffer, nye ressourcer som energi, kunstgødning etc.
- **Metoder:** jordbehandling, sædskifte, forædling, dræning
- **Organisation:** afsætning, arbejdsform (f.eks. samarbejde mellem flere landmænd, arbejdsdagens længde, arbejdsdeling mm.), ejerformer, vidensindsamling, faglighed etc.

Landbruget har i perioden efter 1500-tallet ændret sig væsentligt på alle disse områder. **Arbejdsgenstandene** er de grundlæggende ting, som landbruget arbejder med, det som i almindelig forstand hører

¹ Se bl.a. Kjærgaard, Thorkild: *Den danske revolution 1500-1800*.

² Efter Jensen, Hans Jørgen Winther: *Diffusionen af ny teknologi på bondebrug i Danmark 1800-1915*, p. 2.

med til et landbrug. Traditionelt, det vil sige i det før-moderne landbrug, blev disse ting vedligeholdt af landbruget selv, og man var ikke så afhængig af import udefra. Man avlede for det meste selv sine dyr og planter, kun af og til købte man nye dyr. Og som vi har set, kom der også nye planter til, men så snart disse var blevet en del af gårdens drift, blev også de fremavlet på gården selv. Jord og vand var mere eller mindre faste naturgivne størrelser. Dog kunne jordens frugtbarhed forbedres ud fra de ressourcer, der lå inden for gårdens egne rammer.

Man producerede først og fremmest til selvforsyning, i og med at de fleste mennesker boede på landet og arbejdede i landbruget. Afstanden fra jord til bord var kort, sammenhængen var simpel og håndgribelig. Set fra bondens og landsbyens synspunkt var landbruget på mange måder et næsten lukket kredsløb, for der var kun meget få hjælpemidler fra det omgivende samfund, det frembragte blev konsumeret på stedet, og affaldet ført tilbage til jorden. Der blev ikke tilført andre ressourcer end bondens arbejde (en gang imellem kom der nye afgrøder som kløver, men det var meget sjældent), og der blev kun afsat små mængder til andre steder. I økologisk forstand var der imidlertid nogle åbne ender, for i perioder blev der drevet rovdrift på skovens og jordens ressourcer, som førte til udpining af jorden og erosion.

Moderniseringen af landbrugets arbejdsgenstande skete med åbningen af dette kredsløb. I stedet for et næsten lukket kredsløb fik man et lineært produktionsforløb, der er kendetegnet ved:

input \Rightarrow landbrug (produktion) \Rightarrow forbrug \Rightarrow affald

Arbejdsgenstandene var under og efter industrialiseringen af landbruget ikke længere givne, men skulle bearbejdes og forædles. Forædlingen af husdyr og afgrøder har i over 10.000 år været underlagt landmændene; før fremkomsten af den videnskabelige forædling bestod den i simpel udvælgelse af de bedst egnede individer til frembringelse af nyt afkom. I anden halvdel af 1800-tallet tog man de første skridt til at systematisere og institutionalisere forædlingen. Mens den før havde været en del af landbruget, blev den nu gjort til en selvstændig virksomhed, som var placeret før

landbruget. Det var især på planteområdet, at den tendens slog igennem, mens det for husdyrenes vedkommende varierede.

Jorden, dyrene, planterne, gødningen og vandet gøres med industrialiseringen til importvarer i landbruget. Men de bliver også det industrialiserede landbrugs biokapital. Kapital er en rentegivende formue. Det særlige ved denne kapital er, at den er biologisk (bortset fra jordens mineraler).

Med metalindustriens udvikling blev det muligt at udvikle nye og komplicerede redskaber, som lå uden for den lokale smeds formåen. Derfor har udviklingen og anvendelsen af **arbejdsmidler og redskaber** til erstatning af arbejdskraften været afhængig af industriens udvikling. I 1700-tallet var træ stadig det mest brugte materiale til landbrugsredskaber som plove, harver og såmaskiner, men det ændredes langsomt i løbet af 1800-tallet, hvor jern blev det dominerende materiale. Introduktionen af nye maskiner i landbruget er forløbet bemærkelsesværdigt langsomt i forhold til udviklingen inden for industrien. De virkelig arbejdskraftbesparende maskiner blev først taget i anvendelse i landbruget i det tyvende århundrede. Årsagen til denne langsomme udvikling skal bl.a. findes i den rigelige arbejdskraft på landet, der gjorde arbejdskraften så billig, at det ikke var rentabelt at investere i nye maskiner.

Med forandringerne i arbejdsgenstandene og arbejdsmidlerne ændredes også landbrugets **metoder**. Som allerede nævnt blev forædlingen i det tyvende århundrede flyttet fra gårdene til forædlingsvirksomhederne. Også sædskiftet og dyreholdet, der er landbrugets to væsentligste metoder, har gennemgået store forandringer. I det industrialiserede landbrug er sædskiftet siden 1950'erne næsten overflødiggjort som følge af brugen af kunstgødning og pesticider i kombination med højt forædlede sorter. I stedet kan landmanden dyrke samme afgrøde på sin jord år efter år. Og de automatiske fodrings- og udmugningsanlæg har gjort det muligt at holde store husdyrhold på stald hele året, så dyrene ikke behøver komme på græs.

Udviklingen af landbrugets **organisation** var tæt knyttet til merkantilismen i 1700-tallet. Fysiokraterne, som er betegnelsen for en række økonomer fra 1700-tallet med rødder i landbruget, udviklede en teori om de materielle værdiers og rigdommens opståen.

Fysiokraten Quesnay skriver:

Frugten, jeg hungrer efter, som jeg plukker og spiser, den er et gode, som naturen tilbyder mig; der vil kun være rigdom, hvis frugterne på mit træ er talrige nok til at overgå min appetit. Desuden er det nødvendigt, at en anden er sulten, og beder mig om frugt.³

Det var ifølge fysiokraterne i selve udvekslingen af varer, i spillerummet mellem udbud og efterspørgsel, at prisen blev fastsat. Især forbruget blev anset for at være bestemmende for værdidannelsen. Landbruget adskilte sig, ifølge fysiokraterne, fra alle andre former for produktion ved at være det eneste område, hvor værdistigningen, der skyldes produktionen, ikke var ækvivalent med producentens underhold. For når jorden bearbejdedes leverede den en mængde af fornødenheder, der var større end den, bonden selv havde behov for.⁴ Bonden havde en skjult medhjælper, Ham – naturens Skaber, som var selve producenten af alle goder og af alle rigdomme.⁵ Det var en almindelig opfattelse blandt 1700-tallets økonomer, sådan som man også finder det hos den skotske økonom og filosof Adam Smith (1723-1790), at se renten som udtryk for jordens særegne frugtbarhed. Det er derfor, man i den periode finder så mange analyser af rigdommens opståen.

Det som er værd at bemærke er, at fysiokraterne argumenterede for, at værdidannelsen sker i form af det overskud, som bliver tilbage, når landmanden har fået dækket sine egne fornødenheder (som efter disse teoretikers mening kunne ligge på et meget lille sted!). Dette overskud tilskrev fysiokraterne jordrenten. Jorden betragtedes som en kapital og som en rentegivende formue, der var alle materielle værdiers ultimative ophav. Landmanden adskilte sig ikke fra industriens arbejdere, han var ligesom dem at betragte som et arbejdsredskab. I 1700-tallet definerede maden, tøjet og boligen,

³ Quesnay, citeret fra artiklen »Homme« i Daire, Eugène: *Les Physiocrates*, 1846, p. 42. Referet efter Foucault, Michel: *Ordene og tingene*, p. 235.

⁴ Foucault, Michel: *Ordene og tingene*, p. 236 og 304.

⁵ Mirabeau, Marquis de: *Philosophie rurale*. Amsterdam, 1763, p. 37. Referet efter Foucault, Michel: *Ordene og tingene*, p. 236.

som den arbejdende havde brug for, markedsprisens målestok. Især blev maden, det vil i sidste ende sige jorden og kornet, anerkendt som dominerende for prisfastsættelsen.⁶

Men fysiokraternes forestilling om naturens naturlige rigdom fik ikke lov at stå uanfægtet. I begyndelsen af 1800-tallet drejedes naturens overskud og dens evne til at dække menneskenes behov i den stik modsatte retning, så rigdommen afløstes af knapheden og manglen. Den voksende befolkning gjorde det vanskeligt at skaffe føde nok. Det nye økonomiske menneske var mere præget af kampen imod knapheden end af overskuddet. Med denne tankegang åbnedes der for at omstrukturere landbrugets produktion radikalt. Landbruget skulle øge udbyttet, og naturvidenskaben sættes ind for at gennemføre dette. Det er bl.a. i det lys, man skal se grundlæggelsen af Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole i 1856, som netop ikke var et universitet, men en højskole fordi den var anvendelsesorienteret.

Men fødevarerne skulle ikke blot produceres, de skulle også transporteres hen til forbrugerne. Jernbanens fremkomst i 1800-tallet forbedrede infrastrukturen væsentligt, og det blev muligt for langt flere landområder at eksportere fødevarer. Det var forandringer, der kunne mærkes, for i en selvforsyning er man interesseret i at producere alsidigt, mens man i markedsøkonomien først og fremmest er interesseret i specialisering, fordi det giver bedre muligheder for effektivisering, salg og eksport. I en selvforsyning belønnes man aldrig for at producere mere, end man har brug for, i markedsøkonomien tjener man ofte mere ved at producere mere.

Omstillingen til markedsøkonomi betød også ændrede arbejdsformer. Som nævnt slog den arbejdskrafts besparende mekanisering først for alvor igennem i det tyvende århundrede, og derfor kunne udbyttet i første omgang kun øges ved at øge arbejdsindsatsen. Historikeren Thorkild Kjærgaard anslår, at arbejdstiden i samfundet generelt steg med omkring 50 % fra 1500 til 1800 og endnu mere i landbruget.⁷ Antallet af arbejdsdage blev øget og arbejdsdagens længde øgedes. Landbefolkningen måtte i denne periode vænne sig til langvarigt og regelmæssigt arbejde.

⁶ Foucault, Michel: *Ordene og tingene*, p. 265.

⁷ Kjærgaard, Thorkild: *Den danske revolution 1500-1800*, p. 142.

Der sker altså en række forandringer under landbrugets industrialisering og modernisering, som kan opsummeres i 4 punkter:⁸

- 1 Importen af hjælpestoffer udefra til landbruget fører til løsrivelse fra de naturlige begrænsninger, som tidligere blev sat ved jordens frugtbarhed, de begrænsede vandmængder, de begrænsede gødningsmængder osv.
- 2 Stadig færre opgaver løses med lokal arbejdskraft. I stedet uddeles opgaverne til eksterne instanser. Automatiseringen medfører en standardisering af arbejdet.
- 3 Landbruget løsrives fra slutproduktet. Landbruget leverer varer til fødevarerindustrien, der forarbejder varerne og leverer dem videre til grossisterne. Den direkte forbindelse mellem landmand og forbruger forsvinder. Løsrivelsen er samtidig en isolation fra det lokale.
- 4 Landbruget er ikke længere knyttet til en familiestruktur. Det er ofte stadig familier, der bebor landbrugets gårde, men det har ikke længere nogen betydning for arbejdet. I moderne økonomisk teori betragtes landbruget som en produktionsenhed på lige fod med alle andre industrivirksomheder.

Alligevel er det vist kun naturromantikere, der vil begræde, at moderniteten har indfundet sig i landbruget. For hvem har seriøst lyst til at vende tilbage til det præ-moderne landbrug med dets hårde manuelle slid? Moderniseringen af landbruget har på mange områder karakter af frigørelse, blandt andet af arbejdskraft.

Problemerne i det moderne landbruget taget i betragtning må man spørge, hvad man ønsker, der skal komme efter det moderne landbrug? Ja, det gør jo det postmoderne landbrug. Men hvad er det? Et helt centralt spørgsmål for fremtidens landbrug bliver løsrivelsen fra tid og rum. Er det et forhold, man vil og kan acceptere, eller betyder forholdet til den lokale tid og det lokale rum så meget, at landbruget må arbejde med at genetablere den lokale forankring, men under nye former?

⁸ Efter Van der Ploeg, Jan Douwe: »The Reconstitution of Locality: Technology and Labour in Modern Agriculture«, p. 19-43.

Fra mad til ernæring

Videnskabeliggørelsen af maden viser sig også som fremkomsten af et nyt fagområde i anden halvdel af 1700-tallet, nemlig ernæringslæren. Undersøgelsen af fordøjelsen tager sin begyndelse med bl.a. René Ferchault de Réaumurs *Second mémoire sur la digestion* fra 1752, hvor fordøjelsen bliver beskrevet som opløsningen og nedbrydningen af maden efterfulgt af en gæring.⁹

Ernæringsvidenskaben er i 1700-tallet endnu meget sanselig, det er de direkte observationer af blodets pumpen og stofskiftet i fordøjelsen, der studeres.¹⁰ Men det viser sig også snart, at der er grænser for, hvor langt man kan nå med den type mekaniske og fænomenologiske observationer. Fra 1800-tallet bliver fokuseringen på enkeltstoffer mærkbar. Der begynder den kemiske analyse og opsplitningen af maden i organiske stoffer: proteiner, vitaminer, fedtsyrer, fibre, sukkerstoffer, lipider etc.

Ernæringsvidenskaben er ikke blot en grundvidenskab, det er en yderst praktisk videnskab. Som anvendt videnskab var konservering af fødevarer et centralt emne ved ernæringsvidenskabens fremkomst. Konserveringen var væsentlig, dels fordi Nordeuropas klima ikke gav mulighed for at frembringe fødevarer året rundt, og dels fordi gode konserveringsmetoder også betød, at man undgik det store spild ved dårlig lagring. April var kendt som dødens måned, fordi det var perioden, hvor lagerbeholdningerne var på et minimum, og forårets grønt endnu ikke kommet frem. Bedre konservering af fødevarer var derfor en måde at undgå sultedøden i april. Madhygiejnen var et andet vigtigt felt for ernæringsvidenskaben. Hygiejnen var afgørende for konserveringens succes og for bekæmpelsen af mange fødevarerrelaterede sygdomme.

Ernæringsvidenskaben var som sagt i begyndelsen praktisk orienteret: Napoleon Bonaparte bad i 1795 Nicholas Appert om at gøre sine tropper i krig mindre afhængige af lokal fødevarerforsyning, fordi afhængigheden gjorde soldaterne mindre effektive. Apperts løsning på problemet var dåsemaden! Appert udviklede den første metode til termisk konservering og var den første til at

⁹ Jf. Jacob, François: *La logique du vivant. Une histoire de l'hérédité*.

¹⁰ Mellemsgaard, Signe: *Kroppens natur*, p. 263.

bruge dåser som emballage.¹¹ Der er ingen tvivl om, at allerede fra begyndelsen af denne nye ernæringsvidenskab spillede konserveringen eller holdbarheden en afgørende rolle.

En anden måde at omsætte ernæringsvidenskaben til praksis på, finder man hos den tyske kemiker Justus von Liebig (1803-1872). Liebig var en vigtig figur i den tidlige udvikling af fødevarerindustrien, og mange af de metoder, han opfandt, og måden han markedsførte dem på, virker forbavsende moderne og nutidige. Bl.a. førte hans teorier om, at de essentielle næringsstoffer i kød skulle findes i kødets flydende dele, til udviklingen af *Extractum Carnis Liebig*. Bouillon blev masseproduceret af sydamerikansk oksekød af Liebig Company og solgt over hele verden. *Extractum Carnis Liebig* blev dengang rost for sin store næringsværdi (først og fremmest af Liebig selv!), men i dag opfattes det nærmest som harmløst. Liebig var også meget interesseret i mel, og i 1868 påviste han, at der sker store tab af næringsstoffer under sigtningen af mel. Han eksperimenterede også med forskellige former for bagepulver, men det blev aldrig nogen kommerciel succes. Derimod blev hans studier af modernælkens sammensætning anvendt til massefremstillet modernælkserstatning og babymad. Det er på baggrund af Liebig's ernæringsteori, at Henri Nestlé startede en produktion af tømælk i 1860'erne og at Julius Maggi og Carl Knorr begyndte at fremstille suppekonzentrater i 1870'erne.

Med udgangspunkt i sit videnskabelige arbejde og de industrielt fremstillede fødevarer udgav Liebig i 1870'erne madopskrifter med særlig vægt på fødevarernes næringsværdi, som f.eks. Liebig Companiets *Improved and Economic Cookery*. Liebig var ikke blind for madopskrifternes salgsfremmende virkninger, stort set alle 100 opskrifter anvendte Liebig's Meat Extract.¹²

Men selvom ernæringsvidenskaben har lært os at skelne mellem mange forskellige stoffer i maden og har givet os et bedre kendskab til deres betydning for kroppen, så er det ikke for meget at sige, at ernæringsvidenskaben også har lært os, at der er endnu mere, vi ikke ved. Modernælk menes f.eks. at være sammensat af flere

¹¹ Vieira, Ernest: *Elementary Food Science*, p. 3.

¹² Brock, William H.: *Justus von Liebig. The Chemical Gatekeeper*, p. 215-249.

hundrede forskellige kemiske stoffer, men man kender endnu kun få af disse.¹³ Der er i titusindvis af sekundærstoffer i mad, som det ville kræve et kolossalt arbejde at kortlægge og et endnu større arbejde at forstå betydningen af.

Alligevel må ernæringsvidenskaben siges at have ændret fødevarerne radikalt. Mange fødevarer er blevet af bedre kvalitet end tidligere, men de er også blevet standardiseret. Forskelle som fremkommer på grund af lokalitet og tid udjævnes. Ost er et produkt, hvis smag og konsistens tidligere var meget afhængig af rum og tid, fordi dyrene og deres mælk blev påvirket af stedet (jorden, planterne, klimaet, etc.), årstiden (man lavede eksempelvis tidligere en bestemt ost af den mælk køerne gav, mens de gik på engen i det tidlige forår) og den lokale forarbejdning.

Standardiseringen hænger naturligvis sammen med, at masseproduktionen af fødevarer ikke kan rumme så stor mangfoldighed. Selv en så basal og uforarbejdet fødevarer som mælk – eller vi troede i hvert fald, at den var uforarbejdet – standardiseres i forhold til variationer i race, fedtindhold, årstid, oprindelsessted, foder, laktationstidspunkt, malkesystem og opbevaring – for bare at nævne nogle parametre. Mælken, som forbrugerne kan købe i afkølede og hygiejniske kartoner, er overordentlig homogeniseret og besidder masseproduktionens fremmeste karakteristika; ensartetheden.

Ernæringsvidenskaben har placeret sig mellem marken og køkkenet, og kun få ting får lov at passere ubehandlet fra mark til køkken. F.eks. kan man tilsætte planteudvundne proteiner til kød for at gøre det mere mørt, enten ved at give dyret en indsprøjtning eller som pulver fordelt på det slagtede kød.¹⁴ Mel tilsættes ofte bestemte enzymer, der skal gøre det lettere fordøjeligt for mennesker. Stadig færre fødevarer er i virkeligheden det, som forbrugerne tror, de er. Det er udbredt at opfatte fødevarer som 'naturlige', men i virkeligheden er de højt forarbejdede og er dermed allerede blevet til 'kultur'.

Ernæringsvidenskaben har gjort det muligt for forbrugerne at vælge fødevarer på basis af deres kemiske sammensætninger. Det

¹³ Vieira, Ernest: *Elementary Food Science*, p.185.

¹⁴ Op. cit., p.128.

har især appelleret til valg af fødevarer ud fra ernæringsmæssige betragtninger over sundheden. Den videnskabeliggjorte mad, som kost og diæt, er sammen med gastronomiens hedonisme uden tvivl de tænkemåder, som dominerer debatten om fødevarer mest. Kosten underlægger mennesket en bestemt moral, en kropslig disciplin og selvkontrol; dette må jeg spise og især – dette må jeg ikke spise. I modsætning til det Gamle Testaments bud om hvad man må og ikke må spise, så virker ernæringsvidenskaben gennem normdannelsen; spis dig sund. Dette er imidlertid ikke nogen lov eller noget absolut bud, som man er bundet til at overholde, og hvis krænkelse derfor heller ikke sanktioneres med straf udefra. Nok kommer normen udefra, men den adskiller sig ved at etablere sig som norm i den enkelte, som 'indre' norm.¹⁵ I modsætning til årstidernes tyranni kræver det selvkontrol at overholde normen om at spise sundt. Straffen for overtrædelsen eksekverer man selv. Straffen er skyldfølelse, sygdom og belastning af samfundets sundhedsvæsen.

¹⁵ Lupton, Deborah: *Food, the Body and the Self*, p. 74.

KAPITEL 3

Fødevarernes historieløshed

Gastronomi og smagsdommere

Gastro er græsk og betyder mave. Gastronomi kan derfor siges at omhandle mavens love og regler. Men det rammer ikke helt den brug, vi gør af begrebet i dag, hvor vi mere forstår gastronomi som kogekunst, hvis formål det er at behage smagsløgene. Gastronomien som kogekunst har eksisteret gennem mange århundreder, men begrebet bliver først almindeligt kendt omkring år 1800, og det er også her gastronomiens mest afgørende udvikling finder sted. Som det passede sig for 1800-tallets ånd, hvor man med den succesrige fysik som forbillede ville videnskabeliggøre så mange områder som muligt, var der også tiltag til at gøre gastronomien til en videnskab. Det var smagen, der skulle løses fra den personlige og subjektive sfære og gøres objektiv og målelig.

For gastronomien gjaldt det i lighed med de andre naturvidenskaber om at finde og beskrive lovmæssigheder. Den franske advokat, Jean-Anthelme Brillat-Savarin, der var inspireret af sin tids fysiologiske studier inden for biologien, udviklede i *Smagens fysiologi* fra 1825 en gastronomisk metode, som han kaldte »gastronomiske duelighedsprøver«, hvis formål det var at skille det sanseløse proletariat fra de virkelige gourmeter, de sande hedonister, som forstod at værdsætte et veltilberedt måltid. Brillat-Savarin definerede de gastronomiske duelighedsprøver således:

Ved gastronomiske duelighedsprøver forstår vi måltider, sammensatte af en række retter, hvis velsmag er almindelig anerkendt, og hvis fornemme kvalitet i den grad er hævet over enhver diskussion, at alene deres tilsynekomst på bordet må være nok til at vække alle smagsevner til dåd hos et menneske med tilstrækkeligt fint-udviklede organer; således at man – omvendt – må være i sin gode ret til at stemple de personer, hvis åsyn i en situation af denne art ikke røber det mindste glimt af begærets

hellige ild eller det svageste skær af henrykkelsens stråleglans, som uværdige til den ære at sidde tilbords i en sådan forsamling og nyde de glæder, der tilberedes deltagerne.¹

På en måde var det sensorikken, der her blev introduceret som faglig disciplin på fødevarerområdet, nemlig som læren om madens sanselighed. Som sagt havde Brillat-Savarin naturvidenskaberne som forbillede, og derfor kom det visuelle også til at spille en særlig rolle inden for den »videnskabelige« gastronomi. Det visuelle særstatus inden for naturvidenskaberne blev overført til smagens område. Visualiseringen af smagen skete som aflæsningen af de spisendes ansigter. Ansigtet udtrykker ifølge Brillat-Savarin individets følelser, smag og indtryk og kunne ikke skjule den indre rørelse. Derfor blev ansigtsudtrykkene anset for mere sande og objektive end de spisendes egne beskrivelser.

Moderne ernæringsvidenskab bruger stadig visualiseringen af smagen som metode. Og på en måde er det stadig de spisendes ansigter, der aflæses. Ved at belyse forskellige fødevarer med bestemte bølgelængder kan man ud fra refleksionen og transmissionen opnå forskellige billeder af fødevarerne.² Da man ikke på forhånd kan vide, hvordan disse billeder er relateret til smagen, må dette testes i praksis. Dertil lader man et smagsdommerpanel smage på maden, og derefter relaterer man deres udsagn til billederne. På den måde får man en slags resultatliste, hvor bestemte billeder passer til bestemte smagsindtryk.

Gastronomien blev i 1800-tallet også kaldt *science de geuele*,³ videnskaben om munden, et udtryk der på underfundig vis også peger på betydningen af italesættelsen af smagen. Italesættelsen skete især med den parisiske rigmandssøn Alexandre Balthasar Grimod de la Reynière (1758-1838). På grund af sine deforme hænder og sit excentriske væsen var han af sine forældre blevet forvist fra Paris. Men ved faderens død i 1792 vendte han tilbage til familiens palæ på Champs Elysées. Her blev Grimod kendt og

¹ Brillat-Savarin: *Smagens fysiologi*, p. 251.

² Martens, Magni: »Sanserne i aktivitet – et indblik i sensorikken.«, p. 32.

³ Onfray, Michel: *La raison gourmande. Philosophie du goût*, p. 70.

berygtet for sine eksklusive, bizarre og ekstravagante middage, der nærmest havde karakter af happeninger. F.eks. var nogle middage formet som pseudo-begravelser for de deltagende gæster. Grimod havde fået forbud mod offentligt at lave teateranmeldelser, sandsynligvis fordi hans anmeldelser var for vidtgående, og det gav ham ideen til i stedet at lave madanmeldelser. Derfor samlede han verdens første panel af smagsdommere. Her fik de parisiske kokke allernådigst lov til at præsentere deres retter for smagsdommerpanelet. Maden blev anmeldt i tidsskriftet *Almanach des gourmands*, som Grimod startede i 1803. Her fødtes den gastronomiske kritik, den gastronomiske scene og den gastronomiske skrift med dens helt særlige sammenblanding af teknik og poetik, entusiasme og polemik. Det var en italesættelse, som sågar forbeholdt sig ret til at navngive retterne i henhold til tilberedningens metoder, teknikker og herkomst: *Lapins à la vénitienne, chapons panés à l'anglaise, homards à la purée d'oignons parfumée aux clous de girofle, figues et raisins aux deux épices . . .* Bladet blev en kolossal succes. Men der gik ikke længe, før det blev mødt med protester og anklaget for at være forudindtaget og partisk. Trusler om retsanklager førte til, at Grimod snart måtte lukke bladet igen og indstille sine madanmeldelser.

Grimod var hedonist om en hals og satte den spisendes nydelse over alt. Måltidet skulle ikke være bundet af årstidens og rummets begrænsninger. For Grimod var det væsentligt, at gastronomien distancerede og frigjorde sig fra *årstidens og det geografiske rums tyranni*. Naturens »vold« skabte på den tid irregularitet i forsyningerne, så man ikke hele året rundt kunne få det, man ville have. Det skabte også monotoni, fordi der var så få forskellige fødevarer at vælge imellem. Begge dele ændrede sig langsomt fra 1700-tallet og fremefter. Det udbyggede transportsystem og dyrkningen af nye eksotiske grøntsager øgede forsyningsstabiliteten og variationen og satte kogekunsten fri.

Gastronomiens udvikling var også tæt knyttet til bordmanererne. Siden 1500-tallet havde man i vores vestlige civilisation kunnet iagttage væsentlige ændringer i bordmanererne. Middelalderens måltid tåler ikke sammenligning med nutidens civiliserede omgangsformer. På den tid tog man kødet med fingrene af det samme fad, man drak af det samme bæger og spiste suppe af den samme

skål. Denne måde at deles om maden på er langt mere intim og kropslig end vore dages portionsanretninger. Det er ikke svært at forestille sig, at folk derfor også stod i et andet forhold til hinanden. De var vant til berøringer og en kropskontakt, som vi i dag vil finde anstødende og ubehagelig. I 1530 udgav Erasmus af Rotterdam *De civilitate morum puerilium* (*On Civility in Children*), der handler om gode manerer. Bogen blev meget populær og blev genoptrykt over 130 gange.⁴ Manererne og dannelsen skulle tæmme eller undertrykke menneskets naturlige tilbøjeligheder. Erasmus' ideer om gode bordmanerer lå imidlertid langt fra det, vi kender i dag. Det var således ifølge Erasmus vigtigt, at overklassen kun brugte tre fingre og ikke hele hånden, når de spiste af den fælles skål, at der ikke måtte være snot i og under næseborene, at den rene kniv og bægeret stod til venstre og brødet til højre. Der var endnu ikke nogen videre brug af gafler på Erasmus' tid, og som oftest var der heller ikke nogen tallerkner, men kun brød, hvorpå man kunne lægge sit kød og andre ting, der blev serveret. Oftest deltes man om det samme glas.⁵ Kniven havde man normalt selv med. Kødet blev oftest bragt på bordet som hele stege, hvorfra man selv skar sin del. Gaflen kom først til i begyndelsen af 1600-tallet blandt de mest velhavende, og den var da ikke til at spise med, men blev kun brugt til at tage fra fadet. Gaflen, med dens stikkende fingre, erstattede hånden. Gaflen er det eksemplariske billede på, hvordan det bliver god tone at beherske og begrænse den direkte og kropslige kontakt. Gaflen er, skriver den tyske sociolog Norbert Elias (1897-1990), legemliggørelsen af et bestemt sæt følelser og af en bestemt form for væmmelse.⁶

Det er intimt og uciviliseret at spise med fingrene, fordi man kommer i nærkontakt med maden. Derfor bliver det også anset for 'dyrisk' og betragtet som et udtryk for umådeholdent begær. Bestikket skaber en civiliseret distance til maden og til begæret. For sociologen Georg Simmel er tallerknen og bestikket udtryk for det regulerede og socialiserede forhold mellem mennesker, der er

⁴ Elias, Norbert: *The civilizing Process. The History of Manners*, p. 43.

⁵ Op. cit. p. 45-46.

⁶ Op. cit. p. 103.

spundet ind i normer for god opførsel og samtidig er udtryk for den individuelle frihed. I modsætning til tidligere tiders fælles spisefad, som alle skulle deles om, er tallerknen symbol på individualitet; maden på denne tallerken er kun til mig og skal ikke deles med andre. Tallerknen markerer det individuelle, samtidig med at den sætter begrænsningen; jeg spiser kun, hvad der er på min tallerken.⁷

Indtil 1500-tallet var det også almindeligt, at spisningen foregik der, hvor maden var tilberedt, nemlig i køkkenet. Men blandt adelen blev det efterhånden mere og mere almindeligt at adskille køkken og spisested.⁸ Det var afsmagen for madens naturlige oprindelse, der manifesterede sig som fysisk distancering. I dag er der tendenser til at vende tilbage til køkkenet og gøre det til det sted, hvor man samles i fællesskab og om fælles madprojekter. Men det kan kun lade sig gøre, fordi vi har en fødevarerindustri, der gør, at de ting, der kommer ind i køkkenet, ikke længere er rå og frastødende natur – det er ikke døde dyr med hud, hår og indvolde eller gulerødder med jord og top. Køkkenet forsynes i dag næsten udelukkende med højt forarbejdede fødevarer; de ting, der kommer ind i køkkenet, er mere kultur end natur, og derfor behøver vi heller ikke længere samme distance til dem.

Gastronomien som kogekunst er forberedelsen til at gøre det andet til én selv. Det er en proces, der ofres megen opmærksomhed og megen tid. Madens naturlige oprindelse bør ikke længere være synlig ved bordet, for maden må ikke opleves i sin ekstreme yderlighed og fremmedhed. Madlavningen kan betragtes som en fordøjelse, der er placeret før kroppens egen fordøjelse. Det fremmede, som maden i en vis forstand er, er allerede mere eller mindre fordøjet, når vi spiser det: Vi oplever ikke den færdige ret som fremmed, for den har allerede gennemløbet den første del af fordøjelsen i køkkenet. I retten er andetheden allerede underlagt en forvandling, der skal gøre det muligt at gøre den til en del af os. Under spisningen er andetheden allerede under nedbrydning, og det er ikke længere så radikalt andet, at man ikke kan forestille sig

⁷ Simmel, Georg: »Soziologie der Mahlzeit«, p. 143.

⁸ Farb, Peter and George Armelages: *Consuming Passions. The anthropology of Eating*, p. 199.

den som én selv. Kogekunsten er forvandlingens kunst. Madlavning er mere end tilberedning af smag, det er et ritual, som gør det uspiselige spiseligt. Mere antropologisk formuleret så er kogekunsten et ritual, der gør overføringen af genstande fra en kategori til en anden mulig. Som ritual er kogekunsten en måde at fokusere på, således at uønskede elementer udelukkes, og ønskede elementer lukkes ind. For en del fødevarer er forvandlingen således væsentlig; man ønsker ikke at blive mindet om det organiske liv, som maden engang var, f.eks. en levende gris. I stedet fokuseres på æstetikken og smagsoplevelsen. Opmærksomheden eller perceptionen rettes væk fra visse ting og hen imod andre. Ritualiet er derfor også en måde at kontrollere *oplevelsen* på. Tilberedningen skal sikre, at vi ikke pludselig oplever koteletten som et svin, men fastholder den som mad og dermed som spiselig. Kogekunsten skal fastholde os i det rette humør og den rette stemning, nemlig som civiliserede spisende, ikke af det andet og det fremmede, men af det samme, det kultiverede.

Det er en del af spisningens dilemma: På den ene side tænker vi gerne på fødevarer og mad som 'naturlige', det vil sige som kommende fra naturen og uberørt af mennesker. På den anden side skal kogekunsten – via den kultiverede distancering til svinet i koteletten – netop ophæve det naturlige ved maden.

Michel Onfray taler om spisningens vedvarende holocaust (fra græsk: brændoffer): For at kunne være til har kroppen brug for at indtage kadavere, ting revet op med rode, revet ud af deres miljø, mad som i sin forrådnelse er gæret, gammel og hængt mad.⁹ Det lyder ikke ligefrem delikat, men det beskriver faktisk nogle af de måder, vi behandler vores mad på. Det kunne f.eks. være en parmaskinke. Holocaust er imidlertid efter Anden Verdenskrig især kommet til at henvise til nazisternes systematiske udryddelse af uønskede etniciteter, handicappede osv. i koncentrationslejre. Men koncentrationslejrene minder også uhyggeligt meget om moderne kødproduktion: Den kolde og skræmmende rationalitet, der i sine beregninger over det mest effektive massedrab skal sikre, at masse-slagtningerne forløber gnidningsfrit og uden spor. Som under

⁹ Onfray, Michel: *La raison gourmande. Philosophie du goût*, p. 111.

Anden Verdenskrig skal befolkningen ikke vide af det, og de vil sandsynligvis heller ikke vide af det. Køkkenet og spisningen har distanceret sig fra det drab, som spisningen kan betragtes som, og i stedet har vi fået masseslagtningen, som i sin makaberhed og kynisme overgår, hvad de fleste kan tåle, og som de derfor lukker øjnene for. Men det får det jo ikke til at forsvinde.

Det er spisningens tragedie og barske logik. Spisningen må altid have et offer, der er altid nogen eller noget, der må dø, for at andre kan spise. Sulten fører os ind i et 'spisningens dilemma'; spiser vi, dræber vi – spiser vi ikke, dør vi selv. Hvad enten vi spiser eller ikke spiser, vil det medføre døden. Sult fører til død – enten for den ene eller den anden. Ikke at spise er at lade sig spise, at blive til spise for en anden, at give liv med sit eget liv. Den gastronomiske æstetik tjener til at maskere spisningens banale nødvendighed og sultens barbariske tvang, og forvandler den til nydelse, som ikke er underlagt nogen ydre tvang; nydelse uden formål. Men hvis mad skal være nydelse uden formål, kræver det, at den spisende ikke lider af sult og ikke blot spiser for at blive mæt. Det er en forudsætning for gastronomien, at der er mad nok. Kan man overhovedet forestille sig gastronomi, hvor folk sulter? Nej, der må være mad nok, før man gør mad til kunst og nydelse uden formål.

Det abstrakte køkken

Da mennesket begyndte at dyrke jorden for 10–15 tusinde år siden, var det især korn, der gjorde det muligt at frembringe mad nok på et sted til, at mennesket kunne forlade nomadelivet og forblive på det samme sted.¹⁰ Den kornart, der var mest udbredt i det antikke Grækenland, blev da også kaldt *sitos*,¹¹ det vil sige *sted*. De, der valgte at blive bosiddende, kom snart til at stå i modsætning til nomaderne, der som hyrden flyttede efter dyreflokken, efter maden.

Dyrkningen af jorden og domesticeringen af dyrene er den materielle forudsætning for, at der kunne opstå byer. Med byens fremkomst opstod nye kulturer. Arbejdsdelingen er karakteristisk for byen, og det er kun en del af befolkningen, der er involveret i

¹⁰ Thope, I. J.: *The Origins of Agriculture in Europe*, p. 6.

¹¹ Isager, Sigen og Jens Erik Skydsgaard: *Ancient Greek Agriculture*, p. 21.

dyrkningen af jorden og fremstillingen af fødevarer. Med byens fremkomst begynder en arbejdsdeling, som i begyndelsen var meget begrænset, men som på sigt har ført til, at stadig færre mennesker beskæftiger sig med at frembringe føde.

Meget få mennesker dyrker jorden i dag. Under 3 % af den danske befolkning er ifølge Danmarks Statistik beskæftiget i det primære landbrug. Stort set alle køber i dag deres fødevarer. Men de mange led, som fødevarerne distribueres igennem, slører varernes oprindelse. Køkkenets forbindelse til fødevarernes historie og oprindelse stopper allerede ved indkøbsdissen: De fleste distributionssystemer giver ikke forbrugeren mulighed for at relatere sig til fødevarernes produktionshistorie og oprindelse. Man ser kun varen på købmandens hylder. Informationerne på varedeklarationen er alt, hvad man har at forholde sig til. Derudover er forarbejdningen af fødevarerne en proces, som i stigende grad placeres uden for køkkenet.¹² Også dette bidrager til uigennemskueligheden. Sådaldt *convenience food* er nemt, det kræver ikke noget køkken, det kan indtages næsten direkte. Industriel fødevarerforarbejdning er højteknologisk, hvilket gør, at det er vanskeligt for lægfolk at forholde sig til forarbejdningen. Uigennemskueligheden viser sig f.eks. ved de processer, som benyttes: Hvem ved, at kun få lagrede sild i dag langtidslagres i eddike, men at de i stedet får et hurtigt bad i saltsyre, og at syren derefter neutraliseres med en base? Det er naturligvis for at spare tid.

Der er noget abstrakt og næsten metafysisk ved tidens køkken. Det befinder sig i en tilstand uden for tid og rum. Madlavningen er en aktivitet uden tilknytning til årstid og geografi. Årstiden spiller ingen rolle for udbudet af fødevarer, og fødevarerne kan være fra hvilket som helst land i verden. I køkkenet findes de fire årstider simultant, og man kan bevæge sig fra den ene årstid til den anden som man lyster. Friske æbler og jordbær, der smager af sommer, lethed, liflighed og grønne landskaber, kan nydes hele året, selv i den koldeste vinter. Det er altid høsttid for det moderne køkken, der er ingen mangel på noget nogen sinde. Der er ingen

¹² Meyer, Rolf und Arnold Sauter: »Bedürfnis- und Konfliktfeld Ernährung: Handlungsfelder für die Politik«, p. 29-32

stille måneder, hvor folk lider afsavn, men altid høstens overvældende overskud. Der kan altid høstes nye kartofler i en eller anden egn på Jorden.

Supermarkedet er køkkenets vindue mod verden. Supermarkedet er en miniudgave af verden, hvor fokus ikke er lagt på geografien, men på det kulinariske. På denne kulinariske globus finder man alle Klodens klimabælter, tropiske, subtropiske, tempererede og polare med de spiselige dyr og planter, der lever der, men man finder også alle 7 kontinenter: Europa, Afrika, Sydamerika, Nordamerika, Asien, Australien og Antarktis med de kulinariske specialiteter, der findes der. I mangel på sæsonvariation har supermarkederne introduceret deres helt egne årstider i form af udsalget og tilbudsvarerne, der sætter deres egne kunstige sæsoner i køkkenet og madlavningen.

Køkkenets sætten sig uden for tid og rum rummer et paradoks. På den ene side er bruddet med den tidslige og geografiske isolation en åbning, det er at frigøre sig af de begrænsninger, som tiden og rummet stiller. På den anden side bliver frigørelsen et brud med den nære og kropslige relation, som er en del af den tidslige, historiske og rumrelaterede oplevelse ved årstidens lokale mad. Frigørelsen bliver samtidig en begrænsning og isolation. I én og samme bevægelse, hvor køkkenet løsrives fra det tidslige og rumlige tyranni, hvor den tidslige og rumlige isolation brydes, fordi varer kan transporteres over hele verden, skabes en ny isolation. Det er isolationen fra den lokale sammenhæng. Ved køkkenets afstumpethed, når kun smagen bliver tilbage, begrænses horisonten, udsynet skrumpes ind. Mad bliver udelukkende til kultur, til forarbejdning, kogekunst og servering for at ende som ren æstetisk oplevelse.

Spis ikke noget du ikke først har læst

Vil man vide noget om fødevarerne i dag, og det gælder især for det moderne indkøb i supermarkederne, læser man først på etiketten. Det er i og for sig en ny bevægelse; man løfter fødevarerne op og holder den i rette afstand til øjnene, så man kan læse sig til indholdet. Og det er ofte den eneste tilgængelige viden om fødevarerne, man kan få. Det er en standardiseret genkendelsesprocedure, fordi alle fødevarer deklarerer éns. Det sikrer nok hurtige

indkøb – et enkelt blik er ofte nok – men det udelukker ofte sanseligheden. Hvis man betvivler rigtigheden af dette, kan man prøve at forbyde sig selv at læse næste gang, man går på indkøb. Det er situationen for de ordblinde, som der er ca. 400.000 af i Danmark. Det er en tilbagevendende begivenhed for dem at få de forkerte varer med hjem fra indkøb. Ordblinde har svært ved at kende forskel på f.eks. mel og sukker, fordi indpakningerne er så lig hinanden og skjuler indholdet så godt, at man skal kunne læse sig til forskellen. Hvis man ikke kan læse, er der ganske mange fødevarer, som det er umuligt at skelne fra hinanden uden forhåndskendskab, det vil sige, hvis man ikke har lært at skelne dem fra hinanden på en anden måde, f.eks. via indpakningens forskellige farver, varemærker eller logoer. Forbyder man sig selv at læse under indkøbet, vil man opdage, at sanseligheden vender tilbage. Man bliver nødt til at åbne poserne for med sanserne at finde ud af, hvad der er i dem.

Varedeklarationen er placeret på indpakningen. Emballagen skjuler fødevarer og forhindrer, at den sanses. Kun for øjet forbliver en del af varen synlig. Sanseligheden pakkes ind. Indpakningen begrænser sanseligheden på et rent fysisk plan, mens varedeklarationen bringer forstanden i spil og dermed begrænser sanseligheden og kropsligheden 'mentalt'. Refleksionen, den intellektuelle koncentration om varedeklarationen, udelukker til en vis grad sanseligheden, ligesom en meget kropslig og sanselig aktivitet til en vis grad udelukker forstanden. Sanserne skal rettes mod noget for at kunne sanse dette noget. Derfor kan fokuseringen på det intellektuelle, det vil sige på varedeklarationen, komme til at virke som en begrænsning af kropsligheden og sanseligheden, fordi det forhindrer sanserne i at rette sig mod fødevarerne. Varedeklarationer, herunder også mærkningsordninger, hvis hensigt det er at vise og give information om fødevarerne, kommer til at virke mod deres hensigt, de skjuler det de vil vise.

Varedeklarationen er udtryk for rationaliseringen af fødevarerproduktionen, for forarbejdningen uden for køkkenet, for teknologiseringen og ernæringslærens videnskabeliggørelse af fødevarerne. Men samtidig er varedeklarationen et signal om sansernes utilstrækkelighed, om deres manglende evne til at give os de rette informa-

tioner om maden. Ernæringsvidenskaben kan give os viden om maden, som sanserne ikke kan opfange. Varedeklarationen belærer os om, at forstandens indsigt er mere rigtig end sansernes, for sanserne tilhører det individuelle og det subjektive, og som alle ved, har enhver sin smag.

Det er en almindelig antagelse inden for biologien, at alle levende væsner har sanser, som er udviklet med det formål at kunne samle relevante informationer, der er af betydning for, at netop dette væsen kan overleve. Sanserne er udviklet til at kunne opfange bestemte typer af forandringer og tilstande i omgivelserne. Men det betyder også, at der er andre forhold ved omgivelserne, som sanserne ikke er indstillet til at modtage, det kan f.eks. være opfangelsen af bølgelængder inden for et bestemt interval og udelukkelsen af andre, sådan som øjet er et godt eksempel på. Ud fra den betragtning kan man hævde, at sanserne bl.a. er indrettet til at give information om, hvad der er spiseligt, og hvad der er uspiseligt. Sanserne kan give væsentlige oplysninger, ikke i form af ord eller tal, men som 'sensedata' om maden. Sansningen giver et andet sæt af data end varedeklarationen tilbyder, men sansningens informationer miskrediteres i et intellektualiseret miljø, fordi de er ikke-sproglige, subjektive, eller fordi de ikke kan kvantificeres som tal- data.

Det anføres ofte, at mennesket adskiller sig fra dyrene ved bl.a. at kunne foretage frie valg mellem forskellige alternativer. Man kan diskutere, om dyr også i en vis udstrækning besidder valgmuligheder, eller om de blot følger deres instinkter. Phytognomonien, som er en gammel og uagtet videnskab fra 1500-tallet, byggede på den antagelse, at enhver gift har sin modgift i naturen, at planter er helbredende, og at dyrenes instinkter har givet dem kendskab til disse kræfter, således at de er i stand til at helbrede sig selv ved hjælp af bestemte planter.¹³ Det kan f.eks. konstateres, at hvis man giver køer adgang til forskellige urter på en eng, vil de være i stand til at skelne og vælge mellem forskellige slags. I tilfælde af sygdom vil de vælge urter med helbredende virkninger. Er der hos men-

¹³ Principperne i phytognomonien er beskrevet af François Jacob i *La Logique du vivant* og af Foucault i *Ordene og tingene*.

nesket en rest af instinktiv og sanselig tilgang til naturen, som kan give os viden om dens sundhedsmæssige virkning på os? I mange tilfælde er vi mere tilbøjelige til at tro på det, vi kan læse om fødevarerne, end på det vi kan sanse. Når vi køber ind, er vi tilbøjelige til at tro mere på det, producenterne og myndighederne siger, end på vores egne sanser. Indkøbets sanselighed er fortrængt af fødevarernes videnskabeliggørelse og de generelle hygiejnekrav stillet af de veterinære myndigheder. Intellektualiseringen fortrænger sanseligheden på bekostning af en rationel og videnskabelig tilgang.

Men måske sker det med god grund. For med de gensplejsede fødevarer, hvor gener kan være overført på tværs af arter, kan man bestemt ikke længere stole på sanserne. En gulerod kan være tilsat gener, der gør, at den ikke længere er at betragte som en traditionel gulerod. Der kan være gener fra bakterier, fisk, insekter, svampe etc. indsat i guleroden. Det vil som regel ikke kunne sanses, og det traditionelle kendskab, vi har til guleroden, vil da være uanvendeligt. Her kan deklARATIONEN blive altafgørende.

Den kultiverede afstandtagen til føden og fødeindtagelsen var i begyndelsen formidlet over simple teknologier som ilden og kniven, og senere tallerknen og gaflen. I dag er den udvidet gennem molekylærbiologiske indgreb i det levende, industrialiseret landbrug, ernæringsvidenskab og de høje normer for hygiejne. Den kultiverede afstandtagen er distanceringen til det, som man traditionelt ser som kulturens modsætning: naturen, der omgiver os. Allerhelst ser vi os selv hævet over det organiske snask, vi putter i munden; vi vil ikke sanse maden, før den er transformeret og kultiveret gennem tilberedningen. Først ved det kultiverede måltid åbner man sig for madens sanselighed. Smagen og hele sanseligheden er reserveret den tilberedte og kultiverede mad, og hvad der kommer før tilberedningen, naturen, lukker man sanserne for.

Dermed være ikke sagt, at dagens køkken ikke er sanseligt. Tværtimod vidner den bugnende litteratur om mad om, at vi er mere optaget af kogekunstens sanselighed end nogensinde før. Men det er en sanselighed, der er begrænset til den ekstremt tilberedte og ordnede natur, sådan som man finder den på tallerknen. Lidt firkantet kan man sige, at *maden* er mere æstetiseret end nogensinde før. Og at *fødevarerne* bliver stadig mere intellektualiserede.

Fødevarer er derfor ikke blot substans, det er også information. For så vidt spiser vi information. Imidlertid er vores viden om fødevarerne reduceret til det, vi kan læse på varedeklarationen. Med gensplejsningen er vi måske på vej derhen, hvor der slet ikke er nogen sammenhæng mellem det, man kan læse på varedeklarationen, og det man kan sanse. Og i fremtiden vil det måske komme til at gælde endnu mere, end det gør i dag: Spis ikke noget, du ikke først har læst!

Den politiske forbrugers afmagt

Siden 1700-tallet kan der som nævnt spores et voksende forbrug af ikke-hjemmeproducerede varer, ikke bare hos adelen og de rige, men også hos et bredt udsnit af befolkningen. Forbruget var ved sin vækst i 1700-tallet især knyttet til fødevarerne; i gennemsnit anvendtes mellem halvdelen og to tredjedele af indkomsten til fødevarer.

Det, man skal bemærke i forhold til begrebet forbrug, er, at nok har mennesket altid i biologisk forstand være forbruger (konsument), men i den betydning som begrebet udvikler i den merkantile sammenhæng, knyttes begrebet til forbruget af varer, som er produceret af andre end én selv. Det er en banal konstatering for moderne mennesker, der næsten ikke kender til andet forbrug end dette, men i sin tid betød dette skift fra mere eller mindre lokal selvforsyning til forbrug i moderne forstand en radikal forandring af samfundet. Dette skift, som ikke skete pludseligt, men gradvist, fik ikke alene konsekvenser for økonomien, men også for etikken. Etikken kunne ikke længere begrænses til det nære, men måtte følge handlens veje og udvides i tid og rum.

Valget af hvilken mad, man spiser, har konsekvenser langt ud i samfundets kringelkroge. Fremstillingen, distributionen og forbruget af fødevarer er ikke alene forbundet med kultur, men også med magt. Med fremkomsten af begrebet *den politiske forbruger* er der, i hvert fald tilsyneladende, sket en forskydning i markedets magtbalance. Hvor det tidligere var ejerne af produktionsapparatet, der suverænt kunne bestemme over produktionens udformning, angiver fremkomsten af begrebet *den politiske forbruger*, at forbrugerne også skulle have fået indflydelse.

Etymologisk betyder magt evnen til at gøre en forskel.¹⁴ Begrebet den politiske forbruger signalerer, at en ny magt har installeret sig, at evnen til at gøre en forskel på produktionen viser sig fra et andet hjørne af samfundet. Den politiske forbruger omsætter ikke alene varer, nej, her omsættes forbrug til politik. Forbrugerne handler og konsumerer ikke alene fødevarer, men også politik. Ved deres smag for etik skaber forbrugerne deres egen fødevarepolitik.

Den politiske forbruger beskrives ofte som en forbruger med bestemte interesser og en vilje til at gøre en forskel ud fra etiske hensyn. Men denne forståelse af hvordan magt udfoldes, tilhører fortiden og et samfund baseret på magtfulde autoriteter som faderen, herremanden, kongen, kirken osv.¹⁵ Den passer ikke til det moderne samfunds demokratiske opbygning og derfor heller ikke til den moderne forbruger. Der er flere grunde til, at den politiske forbruger ikke blot kan forstås som en forbruger, der gør en forskel:

1. *Manglende viden og gennemskuelighed.* Idéen om den politiske forbruger hviler på forudsætningen om et gennemskueligt marked, hvor forbrugerne har tilstrækkelig med viden om produkterne til at kunne vælge ud fra politiske og etiske overbevisninger. Kravet om viden er en forudsætning, der langt fra kan indfries, selvom der bliver gjort meget via mærkningsordninger og varedeklarationer. Mængden af informationer om fødevarer er stor. Det er allerede alt for overvældende til, at forbrugerne kan følge med.

Alligevel er der oftest ikke informationer nok til, at man kan foretage et velbegrundet politisk eller etisk valg. Den politiske forbruger er blevet et overbelastet informationsprojekt i form af varedeklarationer, PR-kampagner, databaser og internet. Informationsmængden er så stor, at den spænder ben for sig selv.

Når produktionen i dag er uigennemskuelig, er det ikke, fordi de enkelte processer er vanskelige at forstå. Uigennemskueligheden

¹⁴ Dyrberg, Torben Bech: »Foucaults magtbegreb og dets relation til politik og demokrati«, p. 110.

¹⁵ Michel Foucault kalder i *Histoire de la sexualité. La volonté de savoir*, p. 112 denne forståelse for »juridisk-diskursiv«, fordi den fungerer ved hjælp af juraen, der skal sprogliggøres, dvs. formuleres for at gøre sig gældende.

opstår ved tætheden, som fremkommer ved mange gennemskuelige lag lagt oven på hinanden.¹⁶ Det er et paradoks, at mærkningsordninger, der skulle gøre det nemmere for forbrugerne, blot bidrager til kompleksiteten.

2. *Forbrugerens mangel på autonomi.* Den tysk-amerikanske filosof Hannah Arendt (1906-1975) skriver, at

magt svarer til den menneskelige evne til ikke blot at handle, men at handle i fællesskab. Magt er aldrig en egenskab hos den enkelte; den tilhører en gruppe og eksisterer kun, så længe gruppen holder sammen. Når vi siger om én, at han er 'ved magten', refererer vi faktisk til, at han er blevet bemyndiget af et bestemt antal mennesker til at handle i deres navn.¹⁷

Spørgsmålet bliver derfor ikke, hvad den enkelte gør, men hvem der kan påvirke de politiske forbrugere: Hvem er det, der kan få forbrugerne til at foretage bestemte forbrugsvalg? Det kan informationskampagner, medieomtale, mangel på medieomtale, reklamer, prissætning af varer, anprisninger, mærkningsordninger osv. Det er her, den politiske forbrugers politik dannes.

3. *Begrænsede valgmuligheder.* Forbrugerne har kun de valgmuligheder, som butikkerne tilbyder. Når få firmaer dominerer markedet, og der kun er én slags mælk etc., har forbrugeren kun valget mellem at købe mælken eller helt lade være med at købe mælk, hvilket ofte ikke er noget reel valgmulighed. Så selvom produktionen og markedet er meget komplekse og uigennemskuelige, kan selve indkøbssituationen ofte være meget simpel: Der er oftest kun meget få produkter at vælge imellem inden for samme varegruppe. Idéen om den politiske forbruger fordrer, at der er alternative handlemuligheder.

På trods af, at den 'personificerede' magtforståelse af den politiske forbruger er forældet, virker den alligevel tillokkende, for det ser

¹⁶ Jf. Lévinas, Emmanuel: »Den andres spår«, p. 4.

¹⁷ Arendt, Hannah: *Om vold, tænkning og moral*, p. 36.

jo ud, som om de politiske forbrugere hver især gør en forskel. Forbruget giver forbrugeren fornemmelsen af at kunne gøre en forskel. Og det er svært at benægte, at forbrugeren faktisk gør en forskel, når der vælges det ene eller det andet; det er ikke det, jeg argumenterer imod. Min påstand er, at manglen på viden gør den politiske forbruger til en illusion. For det første fordi forbrugerne kun ved meget lidt om den forskel, de gør. Forestillingen om hvad der er det politisk korrekte indkøb, er som regel styret af informationer, som kommer udefra, og som man ikke har nogen kontrol med. Den politiske forbruger er til at påvirke, og derfor finder man også ofte mange modstridende oplysninger på markedet. F.eks. anfører mange økologiske fødevarerproducenter, at netop deres produktion er baseret på værdier, der værner om miljøet. Det modsiges af andre, der anfører, at økologisk produktion kan føre til øget udsvivning af næringsstoffer til blandt andet grundvandet, at der kan være skadelige svampe i økologiske produkter, fordi man ikke har nogen midler til at bekæmpe dem osv. Hvad skal man snart tro på?

Man kan ud fra ovenstående konkludere, at det personificerede magtbegreb ikke indfanger den betydning, som begrebet *den politiske forbruger* har i det moderne samfund. Man må derfor spørge, hvordan begrebet så skal forstås? Hvordan bruges begrebet, og hvilken betydning har det i dag?

I stedet for at betragte den politiske forbruger som en forbruger, der kan gøre en politisk forskel, kan man se det som et begreb, der bruges til at gøre en forskel. Begrebet *den politiske forbruger* bruges til at udøve magt med, men det er langt fra kun forbrugerne, der udøver denne magt.

Magtudøvelsen i det moderne samfund viser sig kun sjældent i sin simple form, det vil sige som enkeltpersoners selvstændige beslutninger. Når forbrugeren handler, er det ikke blot dennes egen vilje, der udfoldes i praksis; forbrugeren er underlagt den information, der findes om varen, af udbuddet af andre varer og en lang række andre ting. Derfor er magtudøvelsen usynlig. Magten udøves ikke i den synlige handling – som at betale for en bestemt vare – men i alle de forhold, der har indflydelse på forbrugernes beslutning. Det er sjældent, at beslutninger kan henføres til enkelt-

personer, det er snarere sådan, at magtens udøvelse fortaber sig i et hav af aktører med hver deres interesser, og som hver især har haft deres indflydelse. Magtudøvelsen kan ikke spores til enkelte personer, men skal findes i netværket af relationer mellem mennesker og deres organisationer. Det gør det svært at se, hvem der tager beslutninger, og hvilken indflydelse de forskellige aktører har udøvet.

Den politiske forbruger er et *begreb*, som anvendes i magtudøvelsen, det er en del af magtens strategiske spil. Og selv om begrebet tilskrives den enkelte politiske forbruger, er det ikke længere sådan, det bruges i dag. Lad os først se på, hvad selve italesættelsen af den politiske forbruger har betydet.

Begrebet *den politiske forbruger* i gængs forstand udtrykker som sagt, at forbrug er en effektiv måde for forbrugeren at gøre sig gældende på, at det er en måde at udøve magt på. Det er som vist en illusion, og man må spørge, hvorfor begrebet så ikke bare forsvinder? Hvorfor bliver det ved med at være fast inventar i sproget? Svaret er, at det er fordi, der er nogen, der har interesse i, at det forbliver en del af sproget. Mange af de aktører, der befinder sig på markedet, har i dag en interesse i at fastholde begrebet i en personificeret form på trods af, at det i den betydning er indholdsløst. Selv om man skulle tro, at producenterne og forhandlerne ville være mindst begejstrede for begrebet *den politiske forbruger*, er det klart, at mange på markedet i dag har en kommerciel interesse i at bibeholde begrebet. Blandt de væsentlige grunde er at:

- Markedet gøres til den nye politiske arena.
- Når det politiske forbrug betragtes som godt, ønsker alle at blive (politiske) forbrugere.
- Når forbruget gøres til en effektiv måde at gøre sig gældende på, er der en tendens til først og fremmest at se sig selv som forbruger og i mindre grad som borger.

Den fortsatte debat om den politiske forbruger forankrer vores handlinger i markedstænkning, og det overordnede mål et at skabe øget forbrug og vækst, men nu med det politiske og etiske som ny konkurrenceparameter. Den politiske forbruger er et redskab, der kan sættes ind i kampen om markedsandele, hvor der kalkuleres med etiske hensyn til miljøet, sundheden, børns velfærd etc. Men

som sagt er det politiske og etiske fra forbrugerens synsvinkel ganske tomme begreber, fordi der ikke er information nok til stede til at kunne vælge ud fra etiske eller politiske synspunkter.

Men også forbrugerne kan have en interesse i at opretholde forestillingen om sig selv som politiske. Man kunne have en mistanke om, at de, som ser sig selv som politiske forbrugere, ligefrem påskønner iscenesættelsen af sig selv som magtfulde aktører og dermed er med til at fastholde illusionen. For er der nogen grund til at holde op med at forbruge, holde op med at se sig selv som forbruger? Nej, vel er der ej. Der er tale om en alliance mellem forbrugere og producenter, hvor de virkelige tabere er dem, der hverken kan producere eller forbruge: Dem der ingen penge har. Og det gælder ikke blot de fattige, men lige så vel alt det, der befinder sig uden for den økonomiske sfære, nemlig vore omgivelser, naturen.

Det ironiske og tragiske ved den politiske forbruger, er at hun/han tror at kunne udøve en magt gennem sit forbrug. Forbrugeren ser ikke sin egen afmagt, fordi den politiske forbruger er forklædt som magten selv. Den politiske forbrugers magt er en iscenesættelse, der skal dække over interessen i markedsøkonomiens fortsatte ekspansion: Nye behov, nye varer og uopdyrkede markeder.

Men selvom begrebet den politiske forbruger anvendes strategisk i kampen om forbrugernes gunst, behøver det ikke at være tabt på gulvet. Det er trods alt for pessimistisk udelukkende at se begrebet som et led i en uaftalt sammensværgelse. Men det er vigtigt at være opmærksom på faren ved begrebet. Man kan med god ret indvende, at italesættelsen af den politiske forbruger jo faktisk har en virkning, i og med at nogle virksomheder tvinges til det bedre ved at udvise etiske hensyn, også selvom det blot skulle ske for at kunne bevare deres markedsandele. Producenternes vilje til at ændre produktionen efter etiske hensyn er et bevis på, at begrebet *den politiske forbruger* bruges til at udøve magt.

Som forbruger er det vigtigt at være opmærksom på dobbeltheden i begrebet *den politiske forbruger*. Nok gøres der med begrebet en forskel, men begrebet bliver samtidig også anvendt strategisk af andre til at gøre en forskel. Den politiske forbruger må spørge sig selv, hvilken forskel han eller hun gør. Og det er sjældent let at svare på.

KAPITEL 4

På sporet efter produktionshistorien

Jeg skal vende tilbage til spørgsmålet, som jeg tog op i første kapitel, spørgsmålet om sammenhængen mellem det vi spiser og etikken. Der er, som vi har set, en forbindelse mellem fødevarer og etik, fordi vi ved, at fødevarer nødvendigvis må have en produktionshistorie, og at denne kan være god eller dårlig. Det er ud fra denne viden om, at der må være en produktionshistorie, at fødevareetikken udspringer.

Når fødevaredeklarationen er et dårligt udgangspunkt for den fødevareetiske stillingtagen, må man overveje, hvad der skal til for, at fødevareetikken kan udfoldes i praksis. Tanken her er, at fødevaredeklarationen ikke kan stå alene, men at der fra et forbrugersynspunkt især er to ting, der er væsentlige for at tilføre fødevareetikken et reelt indhold, det vil sige at give forbrugerne muligheden for at handle i overensstemmelse med deres holdning. Jeg vil for det første argumentere for betydningen af sanseligheden og kropsligheden i forhold til fødevarer ud fra et etisk og eksistentielt perspektiv. Sanseligheden og kropsligheden beror på selvoplevelsen, og den er betydningsfuld for at gøre fødevareproduktionen mere nærværende. Nærværet muliggør det etiske engagement. Dernæst vil jeg argumentere for, at man ved at anskue produktionshistorien som en fortælling fremhæver og synliggør det etiske i produktionshistorien for forbrugeren.

Som fødevareetikken udvikles i det følgende, er det ikke blot en sag for hovedet og den intellektuelle viden. For der er flere forskellige måder at opnå viden på. Viden er ikke blot det, der kan begrundes videnskabeligt – selvom denne viden i visse kredse anses for at være den eneste rigtige og sande viden. Men hvis man af natur er mindre videnskabeligt anlagt, findes der andre former viden, der er lige så gyldige som den videnskabelige. For de fleste giver det også mening at tale om en viden, der udspringer af det, som vi selv har sanset eller oplevet. Man kan tale om en sanset eller

erfaret viden. Eller viden kan være fortalt, det vil sige en viden, vi har fået gennem fortællingen. Det kaldes også for narrativ viden. Nogle taler også om en følelsesmæssig eller emotionel viden, det vil sige en viden, der udspringer af vores følelser. Det kunne for eksempel være vores evne til emotionelt at indleve os i et andet væsens situation. Disse forskellige former for viden spiller på hver deres måde en rolle for fødevareetikken.

Etik og engagement

Filosoffen Hans Jonas beskriver i sin bog *Ansvarets princip*, hvordan den teknologiske udvikling øger menneskets magt over naturen – og hvordan det har fået betydning for etikken. For den teknologiske udvikling for alvor satte ind, var det gode og det onde, som mennesket skulle bekymre sig om, nær ved den enkelte og ved selve handlingen. Det skyldes, at man ikke havde nogen muligheder for at kontrollere de videre følger, fordi disse lå uden for éns rækkevidde. Man skulle ikke bekymre sig om de langsigtede konsekvenser af sine handlinger. De langsigtede virkninger blev overladt til skæbnen, tilfældet eller forsynet. Den rette måde at forholde sig på kunne derfor udledes af den umiddelbare situation her og nu.¹

Men den teknologiske udvikling betyder, at menneskets magt over naturen øges. Handlingernes konsekvenser kan ikke længere blot findes i det lokale her og nu. Konsekvenserne udspiller sig over store afstande i både tid og rum. Det får afgørende betydning for etikken.

Teknologiens udvikling er det, der gør, at etikken må tænkes i større sammenhænge end blot det lokale og nære. Det gælder ikke blot for teknologien, men lige så vel for husholdningen. Også her må etikken tænkes i større sammenhænge. For med det modernes fremkomst flyttes produktionen uden for husholdningen. Tidligere fandt stort set al produktion sted i husholdningen selv, man var selvforsynende på de fleste områder. Men i det moderne adskilles husholdning og produktion. Så længe produktionen foregår i husholdningen, er produktionens betydning for det omgivende samfund synlig og lige til at forstå. Det etiske udspiller sig her og nu.

¹ Jonas, Hans : *Ansvarets princip*, p. 22–23.

Men i den moderne husholdning må etikken tænkes i større sammenhænge.

Allerede i oplysningstiden indså en række filosoffer dette brud, og det er derfor, man – ifølge den engelske filosof Alasdair Mac Intyre – i denne periode finder så mange etiske skrifter, der vil formulere etikken på ny. Antikkens dydsetik var ikke længere tilstrækkelig. Det er baggrunden for de mange forskellige etiske retninger, vi kender i dag, hvor man forsøger at begrunde etikken med henvisning til rettigheder, principper, nyttebetragtninger osv.²

Med begrebet *afstandsetik* har man netop ville udtrykke, at etikken i det moderne må udvides i tid og rum. Etikken må udvides til det, der er rumligt og tidsligt fraværende. Men spørgsmålet er, hvordan man kan inddrage det fraværende i etikken? Det glimrer jo netop ved at være fraværende. Filosofen Peter Kemp gør dette ved at bygge afstandsetikken på *nærhedsetikken*. Afstandsetikken må begrundes i ansigt-til-ansigt-situationen, for det er ud fra disse situationer, vi forstår, hvad den gode handling er.³ Man må forestille sig det tidsligt eller rumligt fraværende menneske, *som om* det var nærværende. Man må gøre, som om man stod ansigt til ansigt med den fraværende.

Men spørgsmålet er, om det uden videre lader sig gennemføre i praksis. Det er jeg tilbøjelig til at mene, at det ikke gør. For samfundets kompleksitet betyder, at man ikke bare kan lade, som om det tidsligt og rumligt fraværende er nærværende. Samfundets kompleksitet gør, at konsekvenserne af éns handlinger bliver usynlige. Så selvom man har en vision om, hvad det gode er, kan man ikke bestemme den gode handling i afstandsetikken. Fordi handlinger indgår i komplekse sammenhænge over tid og rum, kan 'globaliserede' handlinger ikke sammenlignes med handlinger i det nære.

Den gode handling i forhold til det tidsligt eller rumligt fraværende forudsætter en større viden end den handling, der udføres i det nære. Viden har en langt større betydning i afstandsetikken end i nærhedsetikken. Afstandsetikken indstifter ifølge Hans Jonas en pligt til viden. Viden om faktuelle forhold er en forudsætning

² MacIntyre, Alasdair: *After Virtue*.

³ Kemp, Peter: *Det uerstattelige. En teknologi-etik*, p. 103.

for at kunne handle etisk og tage ansvar i afstandsetikken. Blot at handle som om det fraværende var nærværende, er på den baggrund en umulighed.

Med den særlige betydning, som viden spiller for afstandsetikken, kan man ikke direkte overføre nærværets etik til det fraværende. Der er ganske enkelt 'viden' til forskel. Særligt svagt står afstandsetikken, når det gælder fødevarer, for som vi har set, har bl.a. gastronomien og bordets æstetik bidraget til den kultiverede distancering til madens oprindelse. Et godt eksempel er spisningen af kød. Mange moderne mennesker i den vestlige verden lever med den opfattelse, at slagtningen af dyr er en form for drab. Og alligevel spiser de kød. Hvis de selv skulle slagte dyrene, ville de sandsynligvis spise betydeligt mindre kød. Men med den moderne fødevarerproduktion er det muligt at distancere sig fra slagtningen, fordi forbrugerne aldrig oplever den. For mange moderne menneskers er kødspisningen det område, hvor *viljen til ikke at vide* viser sig tydeligst.

Konklusionen er derfor, at på fødevarerområdet kan man ikke uden videre lade nærhedsetikken udvides i tid og rum, det vil sige til det fraværende. Når jeg er i supermarkedet for at købe ind, bliver jeg altid mindet om rigtigheden i dette. Når jeg går rundt blandt varehylder og kølemotrer, er det klart, at varenes produktionshistorie er for langt væk til, at jeg kan engagere mig etisk. Hvis man alligevel holder fast i ønsket om som forbruger at kunne handle etisk, fordi man kan se, at det ikke går blot at overlade det til andre, må man altså se sig om efter en anden løsning. Det er derfor nærliggende at konkludere, at skal forbrugerens etik på fødevarerområdet have et reelt indhold, så må man gå den modsatte vej. Når det ikke går at udstrække nærhedsetikken til det fraværende, må man se, hvordan det fraværende, i det her tilfælde fødevarernes produktionshistorie, kan gøres mere nærværende. Spørgsmålet er, hvordan man på en fornuftig måde kan gøre det muligt for forbrugerne at erfare noget om produktionshistorien? Her er idéen, at produktionshistorien skal gøres i det mindste *glimtvist* nærværende. Det glimtvise viser sig i to versioner, en stærk og en svag.

I den stærke version har forbrugeren selv oplevet produktionen, om end kun glimtvist. Forbrugeren har selv set fødevarerne blive

til og oplevet de mennesker, som er involveret i produktionen. Det er den selv-oplevede erfaring af produktionshistorien.

I den svage version har forbrugeren fået produktionshistorien fortalt af en, som kender den. Det er en formidlet erfaring gennem den personlige kontakt med personer, der ved noget om produktionen – modsat supermarkedet, hvor der aldrig er nogen, der ved noget om produktionshistorien – eller gennem tekster og billeder. Hvis den viden og det kendskab, man opnår derved, skal have nogen værdi, forudsætter det naturligvis, at formidleren er troværdig.

Begge versioner indeholder et moment af selvoplevethed, i den svage er det oplevelsen af at få en historie fortalt af en anden person, der ved noget om produktionshistorien, som man ikke selv ved. I den stærke version garanterer selvoplevelsen for informationsrigtigheden.

At gøre noget glimtvist nærværende betyder først og fremmest, at man ikke behøver at have fulgt hele madens produktionshistorie, hvilket som regel også ville være en praktisk umulighed. Meningen er her en balancegang, hvor det fraværende (fødevarerproduktionen) ikke er helt ukendt, men trækkes nærmere uden at blive til rent nærvær. Omvendt kunne man sige, at det nærværende udstrækkes til det fraværende uden helt at overtage dennes plads. Forbrugeren har en vis distance til produktionshistorien, uden at denne forsvinder helt ud af den sanselige og oplevede verden.

Når man kender noget til fødevarernes historie, bliver de i sig selv til spor eller glimt. Man kan retrospektivt fremkalde historien eller hændelsen for sit indre blik, det er som et glimt fra erindringsen, en fortælling som kan genkaldes lige så hurtigt som en idé eller forestilling.

På sporet

At spise handler ikke blot om at optage næring, at holde stofskiftet i gang, holde sig i live. Peter Farb og George Armelages skriver, at maden og spisningen mere end noget andet bringer mennesker i kontakt med deres omgivelser, ikke blot de naturlige omgivelser,

men også deres sociale, økonomiske og politiske relationer.⁴ Sådan har det nok også været en gang, men som jeg har forsøgt at vise i det foregående, er distanceringen – eller kultivering – af fødevarerne så vidtgående, at de hverken formidler nogen kontakt til de naturlige omgivelser og ej heller bidrager til forståelsen af de sociale, økonomiske og politiske konsekvenser af éns stofskifte. Kogekunstens og bordets æstetik er en distancering, det er en 'vilje til ikke at vide', det er en mere eller mindre bevidst frasigen sig information om maden og dens oprindelse. Den franske etnolog og strukturalist Claude Lévi-Strauss (f. 1908) formulerer det således, at for menneskets forhold til mad er det af mindre betydning, hvad der er godt at spise, vigtigere er det, »hvad der er godt at tænke.«⁵ Sat på spidsen kan man sige det sådan, at mad mindre er substans, end det er omstændighed, det er mere symbol end næring. Det er selvfølgelig absurd at ville benægte madens uomtvistelige værdi som næring. Maden *er* også næring, den *er* substansen for stofskiftet. Men hvis maden kun var næring, ville den udelukkende være natur, den ville være ren uforarbejdet natur. Det er først, når maden gøres til noget andet end natur, når den forarbejdes, at den bliver til kultur.⁶

Mad der er god at tænke på, er også god at spise, mad der er ubehagelig at tænke på, er også ubehagelig at spise. Forestillingen om maden præger smagen – måske næsten mere end den fysiologiske smag selv. Det er, som Simmel gør opmærksom på i *Maden sociologi*, fint at konversere under måltidet, men emnet må ikke være tungt eller på anden måde forstyrrende for spisningen: Tanken om noget ubehageligt forstyrrer appetitten. Fødevarerne er ikke blot gode at spise, de er også gode at tænke på og forestille sig, skriver Daniel Roche.⁷ Men man må tilføje, at det lige så godt

⁴ Farb, Peter and George Armelages: *Consuming Passions. The anthropology of Eating*, p. 9–10.

⁵ Lévi-Strauss, Claude: »The Culinary Triangle«, p. 586–595.

⁶ Det er sandsynligvis i forarbejdningen af maden, at man skal søge de første tegn på kulturens opståen. Pekingmanden, der levede for ca. en halv million år siden, og andre fund fra den tid peger på, at naturen allerede dengang ikke blev ædt rå, men tilberedt. Peter Farb and George Armelages: *Consuming Passions. The Anthropology of Eating*, p. 52.

⁷ Roche, Daniel: *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation XVII^e-XIX^e siècle*, p. 240.

kan være omvendt: Når jeg tænker på den mus, der en vinternat var gået i en musefælde, hvor den var blevet slået til blods og havde vendt det hvide ud af øjnene, og som med de sidste krampetrækninger havde trukket sig ud over hyldekanten og faldet ned på brødristeren, hvor den udåndede, og at samme brødrister samme morgen, omend uden mus og fælde og uden jeg vidste af det, var blevet brugt til at riste morgenbrødet, som jeg spiste med god appetit, indtil jeg hørte om musen, der . . . dette satte sig som en klump i halsen på mig. Jeg er ikke sart, hvad den slags angår, men af og til forstyrrer hændelsen mig stadig, når jeg kommer i tanke om den, og det gør jeg, når jeg lugter ristet brød; duften af ristet brød vækker den fysiologiske appetit, men samtidig fremkalder den tanken om den blodige mus, som vækker afsky. Hvor længe denne ambivalens over for det ristede brød, som det ene øjeblik gør mig sulten og det andet øjeblik fremkalder en aldeles irrationel væmmelse, varer ved, er svært at sige. Men der er ingen tvivl om, at lugten af ristet brød kan lede tanken hen på den maste og døde mus i adskillige år. Oplevelser kan genoplives ved bestemte sanseindtryk, nuets sanseindtryk kan bringe os på sporet af tidligere oplevelser. De fleste kender det, at smagen eller lugten af noget leder tanken hen på noget bestemt, en bestemt situation eller oplevelse. Viden om produktionshistorien kan således ikke påvirke selve den fysiologiske smag, for den ændres ikke af nogen viden, men viden kan ændre *smagsoplevelsen*, det vil sige den måde, vi modtager eller perciperer en smag på. Det er den specielle kobling, der findes mellem smag og etik: Viden om etikken i produktionshistorien påvirker den oplevede smag.

Det er det, som jeg her vil udvikle som en særlig form for semiotik, nemlig *fødevarerne som spor af produktionshistorien*. Maden og fødevarerne som spor, det forhold at sansningen af maden og fødevarerne besidder evnen til at lede tanken hen på noget bestemt, et bestemt hændelsesforløb eller en bestemt oplevelse, udvikles her som en måde at få en anden viden om fødevarerne på, end det kendes fra varedeklarationens formaliserede sprog. Fødevarerne som spor kan naturligvis lede tankerne i mange retninger, det vigtige her er at se, hvordan sporet kan lede tankerne hen på produktionshistorien og særligt de etiske forhold ved den. Når

maden og fødevarerne tænkes som spor af produktionshistorien, bliver fødevareretikken hermeneutisk og narrativ.

»Sporets særegne karakter«, skriver Lévinas, »består i at betyde uden at lade betydningen fremtræde.«⁸ Sporet afslører ikke det, som det henviser til, men lader det forblive skjult og fraværende, og som sådan er sporet en gåde. Sporet adskiller sig, ifølge Lévinas, fra tegnet ved ikke at rumme nogen intentionalitet, sporet vil ikke (intentionelt) vise noget, det er betydning uden umiddelbar henvisning til en mening. Sporet peger i en retning uden af definere eller afsløre noget. Fødevarerne kan ikke fungere som tegn, men kun som spor, der lader os vide, at der har været en produktionshistorie, og at denne har en etisk dimension. Men som spor forbliver produktionshistorien en gåde, for sporet afslører ikke hvilken historie og heller ikke hvem, der er involveret i historien. Kausaliteten i fødevareren som spor begrænser sig til dette, at der må være en oprindelse i form af en produktionshistorie.

Hvis man ser på tegnet fra en helt anden synsvinkel, nemlig med den amerikanske semiotiker Charles Sanders Peirce (1839-1914), tager tingene sig noget anderledes ud. Peirce beskæftigede sig mere med interpretation end med intentionalitet. Peirce definerede tegnet således: »Et tegn er noget, som for nogen står for noget i en eller anden henseende.«⁹ Interpretationen (i definitionen er interpretanten 'nogen') spiller i Peirces opfattelse en afgørende rolle for tegnet. Den peirceanske tegnopfattelse bygger på tegntriaden bestående af 1. det primære tegn, 2. det objekt tegnet henviser til og endelig 3. fortolkeren (interpretanten). Med Peirce kunne man sige, at for sporet gælder, at interpretationen er utydelig; spor er *latente tegn*, i og med de vil kunne interpreteres, men ikke behøver blive det. Det kræver en indsats at tolke sporet. På samme måde kræver det en indsats af forbrugerne at se fødevarerne som spor af produktionshistorien. Det kræver en forhåndsviden om produktionshistorien. Spor er typisk en form for rest, der er efterladt efter en eller anden aktivitet. Lige så karakteristisk som manglen på intentionalitet er sporets relation til fortiden. Fortiden bevares i de

⁸ Lévinas, Emmanuel: »Den andres spår«, p. 13.

⁹ Citeret efter Hoffmeyer, Jesper: *En snegl på vejen: Betydningens naturhistorie*, p. 35.

spor, den afsætter, skriver Ricœur.¹⁰ Når forbrugerne konsumerer fødevarerne, er deres produktionshistorie fortid, men sporet, fødevareren, forbliver – i hvert fald indtil den er spist. Som sådan er sporet (og modsat tegnet) nærværet af det, som ikke længere er der, nærværet af det som har fundet sted, og som ikke længere kan gøres om. Men at noget er fortid, betyder ikke, at det er forsvundet. Fortiden er her nu som noget, der har været, og det er noget helt andet end at sige, at den er forsvundet. Det helt og holdent forsvundne påvirker os ikke længere, mens det der har været (da-gewesen)¹¹ i fortiden, som ikke-glemt, udøver sin virkning på nutiden. Fortiden varer ved i nutiden, den erindrede fortid lever videre i nutiden.

Lévinas ser i den Andens ansigt sporet af den fraværende og betegner relationen mellem det betegnede og betydningen i sporet som en afbøjning (*irrectitude*). Sporet er rummets indtræden i tiden, det punkt hvor verden bøjer af mod fortiden og en tidligere tid.¹² Lévinas, hvis etik bygger på den Anden og mødet ansigt til ansigt, skriver i sin analyse af sporet i den Andens ansigt, at vi kun kender den anden person, fordi vi erindrer noget om den pågældende. Vi forholder os til sporet af den anden. Kemp tolker dette spor som det, vi har tilbage af det, han eller hun har sagt og gjort.¹³ Lévinas beskæftiger sig kun med de spor, der efterlades af mennesker, men ikke med de spor, som andre levende væsner efterlader. Selvom det i Lévinas' forståelse af sporet kun er mennesker, der efterlader sig spor (fordi hans filosofi kun handler om mennesker), kan hans analyse alligevel bidrage til udviklingen af fødevareren som spor af sin egen produktionshistorie.

Hvordan kan fødevarer vise sig som spor af deres egen produktionshistorie? Fødevarer kan ikke sammenlignes med de dokumenter, som historikerne bruger som spor af fortiden. Men man kan sige, at fødevarer peger i en retning uden dog derved at afsløre

¹⁰ Ricœur, Paul: *Temps et récit*, vol. III, p. 219.

¹¹ Den tyske filosof Martin Heidegger (1889-1976) skriver: »nicht mehr existierendes Dasein aber ist im ontologisch strengen Sinne nicht vergangen, sondern da-gewesen«. *Sein und Zeit*, p. 380.

¹² Lévinas, Emmanuel: »Den andres spår«, p. 12 -14.

¹³ Kemp, Peter: *Det Uerstattelige*, p. 108.

noget. Fødevarerne viser sig som spor, i og med at der er en viden om, at der er en historie, og at der i hvert fald ikke er ingenting eller tomhed.

Alligevel er det ofte sådan, at vi, vel vidende at fødevarerne har en historie, foretrækker ikke at vide noget om denne historie. Som vi så det i gastronomiens fremkomst, kan køkkenets nærvær være uappetitligt og for organisk, og især kan det være for naturligt. Konsekvensen var at adskille spiserum og køkken. På lignende måde adskiller vi i dag for det meste også produktion og forbrug, fordi produktionshistorien er uappetitlig og etisk ubærlig. Den er ubærlig, fordi vi ikke ved, hvordan vi skal bære den; vi ved ikke, hvordan vi skal påtage os et ansvar i en fødevarerproduktion, som vi er så distanceret til, at vi er uden indflydelse. Det man ikke kan bære, må man enten lade falde, eller man må gøre sig selv stærkere, så man igen kan bære det. Oversat til fødevarerområdet betyder det, at man enten må lade være med at spise (som vegetarerne ikke spiser kød), eller udstyre sig selv med en kynisme og lukke øjnene for det, man ikke vil se. En tredje mulighed er naturligvis at gøre produktionshistorien mindre ubærlig, hvilket er målet her; at lade forbrugers etik komme til udfoldelse.

Disse begivenheder og denne historie, som fødevarerne er spor af, tilhører fortiden og står af den grund ikke til at ændre, de er uforanderlig fortid. Som jægeren kan forbrugeren forfølge det spor, som fødevareren er. Og når det, man især ønsker at opspore, er etikken i fødevarerproduktionen, kræver det, som Ricœur skriver, at man er i stand til at 'give slip' på omsorgen for sig selv og åbne sig for sporet af den anden.¹⁴ At følge sporet kræver en aktiv indsats, og at man – ligesom i den etik, der ikke blot er egeninteresse – retter sin opmærksomhed udad mod verden og den anden. Det kræver altså en øget sensibilitet.

Den franske filosof Maurice Merleau-Ponty (1908–1961) tager i *Phénoménologie de la perception* ofte udgangspunkt i det skrivebord han sidder ved. I sin 'skrivebordsfilosofi' skriver han:

Dette bord bærer spor af mit forgangne liv, jeg har indskrevet mine initialer i det, og det har blækpletter efter mig. Men disse

¹⁴ Ricœur, Paul: *Temps et récit*, vol. III, p. 225.

spor i sig selv henviser ikke til fortiden: De er nærværende (*présentes*); og, hvis jeg finder tegn af tidligere begivenheder i dem, så er det fordi jeg i mig selv bærer deres betydning . . . denne perception [af skrivebordet], som er nærværende, kunne ikke indikere en begivenhed i fortiden, med mindre mit forhold til fortiden er af sådan en karakter, at det i denne perception tillader mig at genkende en erindring . . .¹⁵

Betydningen opstår, fordi der er en fælles fortid. Lévinas omtaler som nævnt sporet som en afbøjning mod fortiden og tidligere hændelser. For Lévinas er der noget ved ansigtet, som leder tanken hen på det, vi har tilbage af det, han eller hun har sagt og gjort. Man kan indvende, at i dette tilfælde er ansigtet slet ikke noget spor, fordi det for en bekendt netop afslører noget ved at bringe erindringerne frem til bevidsthed. Men det er kun for den bekendte, den der allerede har en viden, at sporet viser sin betydning, og som den bekendte forstår at 'læse' og tolke. Det er som den trænedede jæger, der kender sit bytte fra tidligere møder, og som kan orientere sig i tid og rum efter sporene. For den utrænedede jæger derimod afslører sporet nok et dyr, men han eller hun ved ikke, hvilket dyr det er. For den ubekendte fremstår ansigtet i sin nøgenhed, som ikke er en tomhed, for vi ved, at ansigtet bærer en historie, men vi kender den ikke. Det samme gælder for fødevarer, og andre ting i øvrigt, så længe der ikke er nogen fælles fortid at lede tanken hen på: Fødevarerne er spor, for vi ved, at der er en historie, men vi har ingen adgang til den. Som en jæger må den etiske forbruger vide noget om sit bytte, han eller hun må kunne genkende og forstå sporerne, hvilket vil sige ud fra sporerne at kunne rekonstruere fortidige hændelser og orientere sig ud fra dem. Hvis man ikke kan det, er risikoen for at gå galt i skoven overhængende.

Ligesom sporet hos Lévinas og Merleau-Ponty kan fremkalde erindringen om det, han eller hun tidligere har sagt eller gjort, så kan fødevarerne som spor fremkalde erindringer eller en bestemt viden hos forbrugerne om fødevarernes produktionshistorie – for

¹⁵ Merleau-Ponty, Maurice: *Phénoménologie de la perception*, p. 472. Min oversættelse.

så vidt der er en fælles fortid. For at fødevarerne som spor kan afsløre sporets mening, må man netop have en erindring eller viden om produktionshistorien, ligesom sporet af den anden forudsætter en erindring eller viden.

Fødevarerne som spor henviser, som vi har set, også til et tidsligt forløb. Sporet rummer altid et tidsligt moment. For Ricœur er sporet et udtryk for tidsligheden: »At følge tiden er at regne med tiden. Hvordan kunne sporet i sin rummelighed referere tilbage til det søgte objekt uden beregning af tiden, der er passeret mellem hændelsen og sporet?»¹⁶ Som forbruger regner man altid på fortiden, idet man stiller spørgsmålet om, hvornår fødevareren er produceret. Man regner også frem i tiden, når man stiller spørgsmålet om, hvor længe fødevareren kan holde sig endnu. At se fødevarerne som spor er at placere sig i en tidslighed. Fødevarerne henviser til det forgangne og til historien som et forløb af hændelser, men også til fremtidige hændelser.

Tidligere så vi, hvordan gastronomien blandt andet var et opgør med en særlig tidslighed, nemlig årstidernes tyranni, og man må i dag sige, at den teknologiske udvikling har fuldbragt denne frigørelse. Det er ikke længere så ligefremt at regne med tidsligheden i moderne fødevarerproduktion. Raffinerede konserveringsmetoder og uigennemskueligheden på fødevaremarkedet skjuler tidsligheden. I den globale tid er det altid sommer et eller andet sted på jorden, og vi kan derfor altid høste friske jordbær. Osten med den særlige smag og aroma, som kommer af mælk fra køer, der har græsset på forårets første blomsterenge, kan laves syntetisk året rundt. Men frigørelsen fra årstidens tyranni har en bagside; fødevarerne kan ikke længere fungere som spor af en lokal tid. Man oplever ikke længere nogen forståelse af eller forankring i den lokale og 'naturlige' tidslighed. Merleau-Ponty skriver:

Tiden er ikke et reelt forløb, en virkelig succession som jeg blot nøjes med at måle. Tiden fødes af mine relationer til tingene. I tingene selv findes fortiden og fremtiden som en pre-eksistens og som et evigt levn fra fortiden: Vandet som

¹⁶ Ricœur, Paul: *Temps et récit*, vol. III, p. 225.

passerer mig i morgen, *er* nu ved sin kilde, vandet som lige er passeret, er nu længere nede i dalen. Det som er fortid eller fremtid for mig, er nærværende i verden.¹⁷

På samme måde er de dyr og de planter, vi spiser i løbet af den kommende tid, allerede eksisterende, de lever her og nu. Ud fra den betragtning kan fødevareetikken blive andet og mere end det, jeg i kapitel 1 kaldte en 'fortidsetik', den kan, når den viser sig som engagement i og omsorg for dem, der er involveret i produktionshistorien, blive en etik for den fødevareproduktion, som foregår i nuet.

Sporet som nutid og erindring

Det er ikke længere sådan, at vi i kraft af vores daglige liv besidder et kendskab til fødevarernes oprindelse og deres produktionshistorie, således at vi, når vores opmærksomhed rettes mod fødevarerne, kommer til at tænke på deres historie. Den rene før-refleksive sansning har ingen adgang til fødevarens historie, alligevel er det sådan, at kendskabet til madens produktionshistorie kan farve smagsoplevelsen. Men den fænomenologiske sanseoplevelse, der er emnet her, er som sagt ikke den rene og uforstyrrede før-bevidste og før-personlige sansning, men en reflekteret sansning – en sansning spejlet i den sansendes egen livshistorie og egne erfaringer. Hvordan forløber denne sansning og refleksion?

Merleau-Ponty skriver om den rumlige perception, idet han bruger oplevelsen af et hus som eksempel:

huset selv er ikke huset set intetsteds fra, men huset set alle steder fra. Den fuldkomne genstand er gennemsigtig, den gennemtrænges fra alle sider af en aktuel uendelighed af blikke, der skærer hinanden og som ikke lader noget være skjult.¹⁸

For Merleau-Ponty er oplevelsen af et hus og enhver anden genstand ikke den rene sansning, som altid blot vil se huset fra en

¹⁷ Merleau-Ponty, Maurice: *Phénoménologie de la perception*, p. 471. Min oversættelse.

¹⁸ Op. cit. p. 83.

bestemt vinkel, men i perceptionen indgår, at man fra erfaringen allerede ved, at huset kan sanses fra alle tænkelige vinkler. Og det er sådan, man ser genstanden, i og med man ved, at den kan opleves fra alle mulige vinkler; det er sådan, at sansningen sættes i et rumligt perspektiv, der overskrider den rene sansnings bundethed til subjektets position. Ligesom huset ses alle steder fra, opleves det også fra alle tidspunkter: Den tidlige oplevelse af huset i nuet er bundet til oplevelsen af det i går og forventningerne til det i morgen. Det er det, som den tyske filosof Edmund Husserl (1859-1938) udtrykker med begreberne *retention*, den umiddelbare bevidstheds rækken bagud i tiden, og *protention*, den umiddelbare bevidstheds rækken fremad i tiden. Retentionen og protentionen skaber således en tidlig enhed gennem syntesen af tidlige horisonter. Men som Merleau-Ponty gør opmærksom på, så bliver eksaktheden i syntesen mindre, jo længere væk man bevæger sig fra nuet: »Ting, der ligger langt tilbage i tiden, kan jeg let have glemt, ligesom mine planer, der ligger langt ude i fremtiden, er mere usikre.«¹⁹ Den faktiske oplevelse, den rene sansning i nuet, overskrider i syntesen af horisonter sit eget rumlige og tidlige perspektiv; tingene opfattes på en gang fra tusinde sider (det vil sige i dets tredimensionale rumlighed) og fattes i sin tidslighed som i går, nu og i morgen, og da sættes tingene og hændelserne i deres enhed og helhed, som syntese i rum og tid. Sansningen er således transcenderende, fordi den rene sansnings begrænsning til en bestemt synsvinkel og nuet overskrides, og det er en syntese, fordi man i den endelige perception samler mange rumlige og tidlige perspektiver i én oplevelse.

Sanseligheden sidder i kroppen. Kropsligheden er for Merleau-Ponty væsentlig for at forstå perceptionens forløb. »Jeg kan kun,« skriver han, »forstå den levende krops funktion ved selv at udføre den og i det omfang, jeg er en krop, som rækker ud mod verden.«²⁰ Det er kroppen, der rækker ud mod verden for at imødekomme den. Han skriver, at

¹⁹ Op. cit. p. 84.

²⁰ Op. cit. p. 90.

sansekvaliteten, det perciperedes rumlige bestemmelser og selve tilstedeværelsen eller fraværet af en perception, ikke er resultatet af situationen uden for organismen, men repræsenterer den måde, hvorpå organismen kommer stimulationen i møde og forholder sig til den. En pirring perciperes ikke, når den rammer et sanseorgan, som ikke er 'afstemt' efter den.²¹

For at vende blikket mod fødevarerne igen en stund, kan man sige, at vi under den udvikling, hvor mad er blevet til fødevarer, har haft svært ved at følge med. Man troede, at man alene kunne klare sig med varedeklarationens intellektualiserede information. Men varedeklarationen pirrer hverken sanserne eller intellektet. Deklarationen har ikke kunnet fungere som den erstatning for sanseligheden, kropsligheden og det selvoplevede, som den mere eller mindre bevidst var tiltænkt i en industrialiseret fødevarereproduktion.

Lad os se nærmere på det øjeblik, hvor forbrugeren konfronteres med fødevareren. Ved forbrugeres glimtvisse oplevelse af produktionshistorien skabes der mulighed for i mødet med fødevarerne at genkalde eller *genåbne fortiden*. Erindringen genåbner tiden. »Al erindring åbner på ny den tabte tid og opfordrer os til at overtage den situation, den fremkalder«, skriver Merleau-Ponty.²² Genåbningen af fortiden er at bringe den viden, som ligger i fortidens situationer, for dagen, det er at overtage denne viden.

Erindringen fremkalder ifølge Merleau-Ponty via genåbningen af fortiden en viden allerede inden, vi har 'tænkt':

Når jeg sludrer med en ven, jeg kender godt, rummer alle hans ord og alle mine – ud over det som de betyder for alle andre – hver især en mangfoldighed af henvisninger til grunddimensionerne i hans og min karakter, uden at vi behøver at genopfriske vore tidligere samtaler. Disse erhvervede verdener, som giver min oplevelse en sekundær mening, udgør selv dele af en oprindelig verden, som danner grundlag for den primære mening.²³

²¹ Op. cit. p. 89.

²² Op.cit. p. 101.

²³ Op. cit. p. 149.

Tænkningen, som den forløber mere eller mindre sprogliggjort, er næsten uhyggelig langsom og omstændelig i forhold til den mængde af viden, som erindringen kan siges at indeholde på ultra kort tid.

Den viden eller erfaring, vi har, kan fremkaldes på samme måde som en *idé* eller som en samlet *forestilling*. På meget kort tid fremkaldes en viden og en sindsstemning uden at denne viden behøver genfortælles. Det er, som når man siger 'den grimme ælling', og vi straks ved hvilken historie, der er tale om, og vi har en fornemmelse af det overordnede hændelsesforløb uden at behøve genfortælle den og uden at gå i detaljer. Det, som sansningen fremkalder, er ikke hele den artikulerede fortælling, men en forestilling, som er *fortællelig* (*racontable*).²⁴ Men også den sproglige og begrebslige forståelse, gør Merleau-Ponty opmærksom på, indeholder *erhvervede verdener* som sedimenteringer af mentale operationer, der sætter os i stand til at regne med erhvervede og komplekse begreber, uden at vi hver gang behøver gentage deres syntese. Det er naturligvis den form for 'begrebslig erhvervet viden', som varedeklaration befinder sig i, og som sådan kan deklARATIONERNE heller ikke forstås uden forhåndsviden.

Og hvorfor skulle en etik så ikke kunne baseres på denne begrebslige og erhvervede viden, hvis denne i systematiseret og standardiseret form ville kunne have samme funktion og virkning som det sanselige spor? Det er, som allerede antydnet, fordi den intellektualiserede formidling via begrebsliggørelsen abstraherer relationen til det nærværende, til det selv-oplevede og til en væren-i-verden. Abstraktionen i den intellektualiserede formidling opstår ud af manglen på selv-oplevelse, som betyder, at man må *forestille* sig den kontekst, man handler i, man må handle *som om* eller *i analogi med* det, som man ville have gjort, hvis produktionshistorien havde været nærværende. Men kan man forestille sig den kontekst? Selv hvis deklARATIONEN er meget udførlig, også med hensyn til information af etisk karakter, forbliver det dog stadig en forestilling baseret på diskursive informationer. Man kan uden besvær forestille sig en kontekst, men det er ikke sikkert, at virkeligheden rent

²⁴ Jf. Ricœur, Paul: *Temps et récit*, vol. III, p. 466.

faktisk er sådan, som man forestiller sig den, og det er i denne sammenhæng forestillingens svaghed. Det er til gengæld styrken ved det kropsligt oplevede, at det tidsligt fraværende kan gøres mentalt nærværende i nuet (men fysisk fraværende). Kroppens nærvær til tingene, at være hos tingene eller at have været hos tingene, forbereder forbrugeren på et etisk engagement.

Når nærværet tillægges stor betydning for forbrugeren fødevareretik, ledes tanken umiddelbart hen på to praktiske løsningsmodeller for det etiske fødevarerforbrug: Selvforsyningen eller en eller anden form for kommunitarisme,²⁵ hvor fødevarer produceres og forbruges lokalt. For det er indlysende, at i den rumlige dimension kan det fraværende gøres nærværende ved at gøre afstandene kortere. Som forbrug ville det mest radikale og kompromisløse være at gøre afstandene så korte, at man ville nå den absolutte selvforsyning (for da ville man vide alt om produktionen). Men da ville forbrugeren blive producent, og dermed ville man også have forladt forbrugerproblematikken. Det ville være at gøre afstandsetikken til nærværetik og at afstå fra afstandsetikken. Det ville være en indsnævring af det virksomme handlingsområde til det helt lokale.

Forbrugerperspektivet kan bedre bevares inden for en kommunitaristisk horisont, hvor man i et mindre fællesskab handler med hinanden. Nogle producerer fødevarer, og andre forbruger dem i en lokal kontekst. Men fællesskabet er ikke nogen absolut nødvendighed for nærværet, for man kan lige såvel forestille sig nærværet udspille sig på markedets mere private præmisser. Som sådan behøver markedsstrukturen ikke med nødvendighed medføre uigenkuelighed. Det *kan* være en konsekvens, men det er ikke nogen naturlov. Det afhænger af hvilke regler, man sætter for markedet.

Problematikken omkring selvforsyningen og kommunitarismen i relation til fødevareretikken beskriver faren ved at ville reducere afstandsetikken ved at gøre afstandene kortere og fremhæve nærhedsetikken for at gøre etikken realistisk og praktisk; at afstands-

²⁵ Politisk-filosofisk teori, der som en kritik af det moderne liberal-demokratiske samfund fremhæver fællesskabet frem for det enkelte individ. Anvendt i USA siden 1980'erne.

etikken opløses i alt for meget nærvær og bliver til et nærværets tyranni. For forbrugeren er det altså ikke uproblematisk at gøre det fraværende nærværende i en rumlig dimension for at udøve en etik på fødevarerområdet. Derimod indeholder tiden nogle muligheder for at gøre det fraværende nærværende, uden at det fysisk fraværende bliver til rent nærvær.

En del af erindringen knyttes hos Merleau-Ponty til kropsligheden:

Kroppens betydning for erindringen skal ikke forstås som det at være bevidst om fortiden, men som en bestræbelse på at genåbne fortiden ud fra nutidens hændelser . . .²⁶

En kropslig erindring, hvad vil det sige? At genåbne fortiden ud fra nutidens hændelser er at lade de sanseindtryk, som min krop har i nutiden, lede bevidstheden hen på noget i fortiden. Jeg har allerede været inde på, hvordan en bestemt lugt, en bestemt smag eller lyd i årevis kan lede tanken hen på en bestemt situation eller en bestemt person.

I romanen *På sporet efter den tabte tid* beskriver Marcel Proust, hvordan oplevelser og sansninger kan fremkalde bestemte erindringer, som man måske troede helt at have glemt. Han går så vidt som til at sige, at det er til ingen nytte, at vi prøver på at mane fortiden frem, alle vor intelligens' anstrengelser er forgæves; fortiden er skjult et sted uden for dens område i en aller anden materiel genstand, men vi ved ikke hvor. Det berømte sted i første bind er der, hvor jeg-personen en regnfuld dag får serveret varm lindete og madeleinekager af sin mor.²⁷ Den første skefuld lindete med opløst madeleinekage sætter pludselig jeg-personen i en uventet opløftet tilstand af lykke. Hvoraf kommer denne tilstand? Umiddelbart ved han det ikke. Men pludselig står erindringen klart for ham; det var de søndag morgener, når han gik op på tante Léonies værelse, og hun lod ham smage på teen og madeleinekagerne. Synet af den lille

²⁶ Merleau-Ponty, Maurice: *Phénoménologie de la perception*, p. 211.

²⁷ Proust, Marcel: *På sporet efter den tabte tid*. 1. bind; *Vejen til Swann*. Munksgaard/Rosinante, København, 1994, p. 52-56.

madeleinekage, da hans mor serverede den for ham, havde ikke mindet ham om noget. Det var først, da han havde smagt på den, at mindet blev fremkaldt, først som en uforklarlig følelse af lykke og først senere forbundet til de ellers glemte søndag morgener. Måske var det, fordi han senere så ofte havde set madeleinekagerne i konditorierne, at synet af kagerne havde fortrængt forbindelsen med de tilbagevendende søndags morgener hos tanten.

På sporet efter den tabte tid er den danske oversætters Christian Rimestads snedige oversættelse af *À la recherche du temps perdu* og markerer netop med *sporet efter* og ikke *sporet af*, at der ikke blot er tale om et spor, man forholder sig passivt til, men at der aktivt ledes efter det, som er passeret, og som er fortid. På samme måde befinder forbrugeren med smag for etik sig i en situation, hvor fødevareretikken ikke blot består i at vælge mellem butikernes forskellige udbud. For informationerne, der er til rådighed, er ganske enkelt ikke tilstrækkelige. Forbrugeren må gøre en aktiv indsats for at forholde sig etisk til fødevarerproduktionen. Merleau-Ponty skriver om de tidslige horisonter (fortiden, nutiden og fremtiden), at

syntesen af horisonter først og fremmest er tidslig, hvilket ikke vil sige, at syntesen er bundet til eller underlagt tiden og at den skal overskride den, men at den forener sig med tiden i tidens gang.²⁸

I subjektet opleves syntesen af horisonter som en forening af fortiden, nutiden og fremtiden i øjeblikket, og de er alle nærværende i nuet. Lad os se på, hvordan man via tidsligheden kan overvinde afstandsettikkens mangel på nærvær og engagement. Det er her, den glimtvis selvoplevelse af produktionshistorien spiller en rolle. Situationen, vi må forestille os, er således den, at forbrugeren af og til kan opleve produktionshistorien glimtvis. Via erindringen kan det fraværende gøres nærværende. Det fraværende, det som er tidligere oplevet nærvær, kan kaldes frem og udgøre et nærvær af det fraværende. For subjektet er det fraværende nærværende, ikke i rumlig forstand, men i tiden, som en genåbning af tiden.

²⁸ Merleau-Ponty, Maurice: *Phénoménologie de la perception*, p. 381. Min oversættelse.

I selve det øjeblik hvor produktionshistorien selvopleves, opsluges det fraværende fuldstændig af det nærværende, det fraværende er totalt nærværende. Man har måske rejst mange kilometer for at opleve produktionshistorien, og måske kunne man få lyst til at foretage rejsen igen en anden gang. Men i éns daglige tilværelse er produktionshistorien rumligt fraværende, man er geografisk adskilt fra produktionen. Gennem erindringen kan man gøre produktionshistorien nærværende som 'nærværet af noget fraværende'. Fødevareren er den genstand, der fungerer som det spor, der sætter sig igennem sanseligt og kropsligt hos én og fremkalder en erindring, der genåbner en oplevet fortid, som er tidsligt og rumligt distanceret. Erindringen 'springer' i tid og rum og kan hos subjektet åbne for en dobbelthed i oplevelsen; nuet med al dets sansning af omgivelserne og kroppens beboelse af rummet eksisterer samtidig med nærværet af noget erindret. Man er så at sige to steder samtidigt, om end de to steder man befinder sig, er rumligt og tidsligt adskilte. Fysisk er det naturligvis umuligt at være to steder samtidigt; således bibeholdes afstanden. I erindringen kan man, samtidig med at man i det konkrete nu befinder sig 'her', være et andet sted; således opretholdes i subjektet nærværet af noget, der er fysisk og tidsligt fraværende. Merleau-Ponty beskriver det som bevidsthedens selvmodsigelse eller paradoks, at den på én gang er allestedsnærværende og samtidig engageret i nuet.²⁹

Fødevareren som spor appellerer som en stimulation af sanserne og kropsligheden. Det er en stærkere formidling end den diskursive og videnskabeliggjorte deklARATION. Merleau-Ponty skriver, at

med min egen krop engagerer jeg mig i tingene, de sameksisterer med mig som legemelliggjorte subjekter (sujet incarné), og dette liv i tingene har intet til fælles med den videnskabelige konstruktion af genstande.³⁰

Ifølge Merleau-Ponty tænker man i perceptionen ikke objektet, og man tænker ikke sig selv som tænkende, men man er ved objektet,

²⁹ Op. cit. p. 382.

³⁰ Op. cit. p. 216.

og man forener sig med sin krop, som ved mere om verden end én selv.³¹ Perceptionen er centrifugal, fordi subjektet retter sin opmærksomhed udad mod omgivelserne. At forstå en ting er således altid at konstruere og konstituere og at foretage en egentlig syntese af tingen.³² Det er *Sinn-gebung*, at give en mening til tingene (på tysk betyder *Sinn* på en gang sans, bevidsthed, mening og forstand).

Perceptionen er hverken en passiv eller objektiv modtagelse af indtryk udefra, men en subjektiv og tidlig syntese af tidligere erfaringer og nuet. Sansningen er i den forstand modsat varedeklarationen, den tenderer ikke objektivitet, men er subjektiv. Nuets sansning farves af tidligere erfaringer, af den allerede forløbne livshistorie, og enhver sansning indskrives sig i denne strøm af tidligere sansninger og erfaringer.

Den glimtvis anskuelse af fødevarernes produktion gør det muligt at udbrede nærhedsetikken til afstandsetikken. I kropslighedens og sanselighedens udadrettethed og åbenhed ligger et engagement i verden. Fødevarerne som spor giver en sanselig og kropslig relation, der styrker oplevelsen af enhed i verden.

Fødevarerne, som de viser sig for den, der kender noget til produktionshistorien, rummer både sanselighed og refleksion. Repræsentation (sporet) appellerer til forstanden, fødevareren selv appellerer til sanseligheden. Fødevarerne som spor er på en gang forstand og sanselighed.

³¹ Op. cit. p. 275-276.

³² Op. cit. p. 491.

KAPITEL 5

Produktionshistorien som fortælling

Man kan lade fødevarerne fremtræde som spor af produktionshistorien – eller man kan lade være. Fødevarerne er i en vis forstand fremmede for forbrugerne, og det kræver både vilje og indsigt at se fødevarerne som spor. Man kan ignorere fødevarerne som spor og ligefrem ønske at være uvidende og i den forstand forholde sig ‘uetisk’ (forstået som neutral, hvor man ikke ønsker at tage stilling). Og det er bestemt ikke i alle situationer, at det er rimeligt at forholde sig etisk til fødevarernes produktionshistorie. Der er situationer, hvor man med rimelighed kan forholde sig ‘uetisk’, fordi det ville være malplaceret eller ikke ville føje noget nyt eller godt til situationen. Hvis man insisterer på, at fødevareretikken skal spille en rolle for alt, man spiser, bliver man en pestilens for sig selv og sine omgivelser: Det bliver nærmest umuligt at spise sammen.

Fødevareretikken spiller især en rolle, når man befinder sig i en bestemt situation og i en bestemt rolle, nemlig som handlende forbruger. Når man køber mad og fødevarer, kan fødevareretikken være en overvejelse, man gør sig. Fødevareretikken knytter sig til en bestemt situation og identitet, nemlig til forbrugere, der handler.

Fødevarer vil altid udgøre et spor af deres egen produktionshistorie, og selvom man ikke ved noget om denne historie, så er de dog spor, ligesom alting kan siges at have en oprindelse og derfor også i sig selv er spor af denne oprindelseshistorie. Det er imidlertid ikke alting, man opfatter som spor af en historie; det er ikke sådan, at man automatisk ved betragtningen af en ting tænker på dens oprindelse og historie. Der skal noget særligt til for, at en ting leder tankerne hen på dens oprindelse og historie. Tingenes historiske karakter træder særligt tydeligt frem for os ved to forhold: For det første i forhold til det, som vi har haft en relation til i fortiden, det vil sige til det, som vi har en fælles fortid sammen med, og som vi

har oplevet noget sammen med. For det andet i forhold til de ting, som vi opfatter som egentlige historiske kilder eller materialer: dokumenter fra en svunden tid, arkæologiske genstande (spor af menneskelige aktiviteter) og rester/levn fra levende organismer eller den geologiske udvikling (naturens historie, den biologiske evolution). Umiddelbart forbinder vi ved den blotte betragtning disse ting med en historisk forståelse.

Derimod er vi tilbøjelige til ikke at se historien i de hverdags-ting, vi omgiver os med. Vi skænker ikke den historiske dimension af hverdagens brugsting mange tanker. Vi *bruger* dem først og fremmest. Marx skriver, at »lige så lidt som man kan smage på hveden, hvem der har avlet den, lige så lidt kan man af arbejdsprocessen se, under hvilke betingelser den foregår . . .«¹ Brugstingene er først og fremmest redskaber, der bruges i nuet, og hvis formål det er at blive brugt, det er ikke formålet for nutidens brugere at granske dem historisk. For forbrugeren appellerer brugstingene ikke til en refleksion over fortiden, men til en overvejelse over, hvad man kan bruge dem til i nuet og i fremtiden. Nutidens redskaber vil i fremtiden blive betragtet historisk, men i nutiden betragtes de ud fra deres værdi for fremtiden, for hvordan de kan bidrage til vores formgivning og planlægning af fremtiden. Tingenes karakterer som brugsting og redskaber skjuler deres historie for os. Sådan er det også med fødevarerne. Fødevarernes karakter af 'brugsting' skjuler deres historie og peger i stedet frem i tiden på, hvordan vi i fremtiden kan få stillet vores sult, og hvordan vores æstetiske smag kan tilfredsstilles.

At fortælle produktionshistorien

Når fødevareretikken skal findes i produktionshistorien, bliver det relevant at spørge, hvad man skal forstå ved *historie*. Hvad er det for en historie, der er tale om?

Lad os til at starte med forestille os, at vi begynder at *fortælle* fødevarernes produktionshistorie. Vi forestiller os altså, at vi ved historie forstår et handlingsforløb, der kan fortælles. Hvad kan denne historie indeholde? Man vil nok hurtigt opdage, at den let

¹ Marx, Karl: *Das Kapital*, bd. 1, p. 192. Min oversættelse.

kommer til at fremstå som en opremsning af facts om en fødevarers tilblivelse. Hvis det for eksempel drejede sig om noget så enkelt som havregryn, kunne historien indeholde noget om:

- Sorten. Forædling og særlige kvaliteter.
- Dyrkningsmetode. Hvordan og efter hvilke principper er havren dyrket?
- Dyrkningssted. Hvor kommer den fra?
- Miljø. Hvordan påvirker produktionen miljøet?
- Forarbejdning. Hvor og hvordan er havren malet til gryn?
- Arbejdsforhold. Er der sikret rimelige arbejdsforhold til producenterne?
- Prisen. Er prisen fair og afspejler den faktiske produktionsomkostninger?

Det er blot nogle af de spørgsmål, det ville være relevant at tage op. Det er klart, at jo mere forarbejdet fødevareren er, jo flere spørgsmål vil der være. De fleste af de nævnte punkter kræver lange forklaringer. Derfor bliver historien om havregrynenes produktion nemt præget af overvældende mange trættende tekniske detaljer. Men man opdager også, når man fortæller den efter et skema som ovenfor, at det er en fortælling med få eller ingen karakterer og personligheder. Der er heller ikke noget plot og ingen handling, der driver historiens udvikling.

Det bliver let en historie, som ikke siger os noget, og som udelukker muligheden for indlevelse og identificering. Det er tværtimod en historie, som keder os med sine uengagerede tekniske detaljer, som vi alligevel ikke rigtig vil vide af. Det er en historie, som man aldrig bliver en del af, fordi man ikke kan leve sig ind i rollerne. Rollerne er anonymiserede og som sådan ikke personligheder eller karakterer. Landmanden kunne være hvilken som helst landmand, mølleren kunne være hvilken som helst møller. Det er også en historie uden handling. Der sker nok noget, for fødevarerne bliver jo til, men den menneskelige handling og situation er i fokuseringen på fødevareren en biting ved historien.

Man ser, at der let kommer til at mangle noget ved denne historie, for den fænger ikke rigtigt. Der mangler noget, som gør

os nysgerrige. Noget som gør, at vi får lyst til at vide mere. Hvad er det ved fødevarernes produktionshistorie, der kan gøre os nysgerrige, og som kan engagere forbrugerne? Mit bud er, at historien må have en praktisk relation til livsverdenen. Hvis fortællingen om produktionshistorien ikke er knyttet til en livsverden, som forbrugeren føler at stå i forbindelse med eller have nogen indflydelse på, vil fortællingen ikke kunne engagere forbrugeren etisk. En vis grad af nærvær er afgørende for det fødevareretiske engagement. Selvom oplevelsen eller den personlige fortælling om produktionshistorien er det element af nærvær og virkelighed, der for forbrugeren kan gøre produktionshistorien medrivende og engagerende.

Det leder os til igen at tage sanseligheden op som indgangsvinkel til at få viden om produktionshistorien. Ved i højere grad at inddrage sanseligheden i formidlingen af produktionshistorien bliver det netop muligt at gøre den nærværende for en etisk stillingtagen.

Så lad os se lidt på forholdet mellem sansning og fortælling. Om madens produktionshistorie i forhold til den fysiologiske smag gælder, at denne historie ikke behøver smagen for at blive fortalt. Dette som en første banal konstatering – jeg vender tilbage til den om lidt på en mindre banal måde. Madens produktionshistorie er der som et faktum, der eksisterer uafhængigt af smagen, og som kan fortælles uden smagen – eller mere generelt, sansningen af fødevareren. Historien om havregrynene, deres produktionshistorie, kan sagtens fortælles – og tolkes – uden at havregrynene smages eller overhovedet er nærværende. Og man kan forholde sig etisk til produktionshistorien, selvom man ikke spiser eller smager på det producerede.

Omvendt, og det er den anden banale konstatering, behøver smagen ikke madens historie for at smage. Den fysiologisk set gode smag behøver ikke produktionshistorien for at være god. Produktionshistorien kan ikke udledes af smagen – eller i hvert fald kun, hvis man har et nøje kendskab til produktionsteknikker. Den fysiologiske smag kan meget vel være den samme for to forskellige fødevarer med to forskellige produktionshistorier.

Sammenkoblingen af sanselighed og fortælling giver kun mening, idet man betragter begge samtidigt: Sansning og fortælling må eksistere samtidigt for at kunne virke ind på hinanden. Sansning

og fortælling står i et gensidigt forhold til – og påvirker – hinanden. Viden om produktionshistorien sætter en sindsstemning, der påvirker smagsoplevelsen. Og omvendt kan den fysiologiske smag, og i bred forstand sanseligheden, mere end noget andet gøre opmærksom på og kalde på de historier og informationer, man i erindringen allerede har om maden.

For den, der ønsker at handle etisk, handler det om at rekonstruere produktionshistorien og tolke den etisk. Når vi helt generelt forstår fortællinger, og hvad det vil sige, at noget er en fortælling, er det fordi, vi allerede på forhånd har opbygget en forforståelse af, hvad et handlingsforløb er gennem det praktiske livs erfaringer. I den klassiske inddeling af fortællingen hos Aristoteles indeholder fortællingen en begyndelse, en midte og en slutning. Selv helt simple handlinger som at drikke et glas vand følger denne model. Udgangspunktet er tørsten, midten (vejen) er at skaffe et glas vand, og afslutningen er at slukke tørsten.

Der sker noget med os selv, når vi følger med i en historie. Vi lever os ind i historien. Vi sætter os i personernes sted for at opleve verden fra deres synsvinkel. Det åbner nye horisonter og nye måder at forstå verden på. I fortællingen 'skærer' læserens verden fortællingens, det er to horisonter, der smelter sammen. Det er en nyorientering af vores liv baseret på fortiden eller på en fiktiv fortælling.² Vi vender tilbage til fortiden for at se, om historien kunne være fortalt på en anden måde. Det er at forholde sig etisk til det fortalte, det vil sige tage et standpunkt i forhold til, hvad der er gode handlinger, og hvad der er onde handlinger.

Fortællingen om produktionshistorien forandres kontinuerligt, fordi den ses i lyset af éns egen livshistories fortsatte udvikling, som giver nye forståelser af og perspektiver på fortiden. Som fortæller må man overveje, hvad af éns genfortælling der er en gengivelse af det, der faktisk skete, og hvad der er fortolkning. For det etiske perspektiv er det vigtigste, at man som forbruger via produktionshistoriens genfortælling spørger sig selv om, hvad der kunne eller burde gøres anderledes eller bedre.

² Ricœur, Paul: *Temps et récit*, vol. I, p. 136-162

Men fortælling er ikke et helt præcist ord for det, jeg taler om her. For det er ikke nødvendigvis en sprogliggjort fortælling. Det er en genfortælling, som ikke behøver at blive genfortalt i ord, men som erindringen i kraft af sporet kan bringe til bevidsthed før al sproglig formulering, og som jeg tidligere har beskrevet som fortællelig. Al vor viden om produktionshistorien kan bringes frem samlet, den træder frem for bevidstheden uden at skulle igennem en tidskrævende refleksion og sprogliggørelse. Som regel vil oplevelsen af fødevarerne blot være dette helhedsindtryk, der ikke går i detaljen, men som alligevel har betydning. Og det er dette, der gør, at den etiske stillingtagen under indkøbet ikke behøver være et hav af fortællinger og informationer hver gang. Når man har hørt historien én gang, behøver man ikke få den genfortalt, man kender den allerede.

Moderne fødevarereproduktion er kompliceret, og det er spørgsmålet om forbrugerne overhovedet vil være i stand til at forstå de komplicerede processer, der er involveret i fødevarereproduktionen, som f.eks. brugen af enzymer, og hvad genteknologien egentlig går ud på. Komplexiteten er fødevarereetikens værste fjende, fordi den umuliggør den etiske handling, i og med konsekvenserne af éns handlinger bliver uberegnelige. Derfor gælder også, at jo mere fødevarer er forarbejdede, desto vanskeligere er det at forholde sig etisk til dem, fordi kravet til den enkeltes viden øges i takt dermed. Historien bliver mere uigennemskuelig, fordi der indgår flere aktører, og flere uafhængige historier samles i én fortælling. Jo mere kompleks processen er, desto vanskeligere bliver det at udvælge de hændelser og beskrivelser, der er væsentlige ud fra et etisk synspunkt. Markedet er i dag så komplekst, at det fremstår *etisk diffust*, som en fortælling uden begyndelse, midte og slutning. Jeg mener dog ikke, at det betyder, at produktionshistorien ikke kan bære en vis grad af kompleksitet, og at vi skal vende tilbage til fortidens landkøkken som for 150 år siden, der var så simpelt, at det nærmest må betegnes som mangelfuldt. Komplexiteten kan reduceres ved at give afkald på informationer og i stedet udvælge de informationer, der skal med. Det er for så vidt også princippet i de fleste mærkningsordninger. For forbrugerne er det væsentligt, at der på den anden side ikke skjules noget. Derfor bliver udvælgelsen af

information vigtig. Det er væsentligt at vide, hvordan informationerne udvælges og hvem, der gør det. Det er tillidsvækkende at vide, at der er fri adgang til alle informationer om produktionshistorien, også selvom forbrugerne ikke benytter sig af dem, fordi det tvinger producenterne til at oplyse om alle forhold.

Produktionshistoriens troværdighed

Når fødevarer kan bruges som spor af en social relation, er det fordi vi ved, at produktionshistorien involverer mennesker i arbejde. Forudsætningen for forbrugernes fødevareretiske overvejelser må selvfølgelig være en omsorg for eller solidaritet med producenten og de mennesker, der er involveret i produktionen. Det kendes for eksempel fra Fair Trade ordningerne. Hvis man ikke er i besiddelse af en eller anden form for solidaritet med disse mennesker, men er ligeglad, er der heller ingen grund til etiske refleksioner over livet med de andre handlende. Men behøver man som forbruger at være solidarisk med fødevarerproduktionen? Kan man ikke bare overlade det til andre med mere forstand på det? Er det ikke nok, at forbrugerne blot er solidariske med sig selv?

Det mener jeg af flere grunde ikke, det er. Og det er det heller ikke engang, hvis man udelukkende handler ud fra simpel egeninteresse. For ud fra egeninteressen kan man sige, at hvis man vil have fødevarer af en bestemt kvalitet, må man også give landbruget og den øvrige fødevarerforarbejdning nogle vilkår, som gør det muligt at producere efter disse kvalitetskriterier og ikke bare efter den billigste pris.

Derudover står forbrugere og producenter også i en anden relation til hinanden. Relationen er mere end blot økonomisk, når forbrugerne ser på kvalitet, dyrevelfærd, miljø, arbejdsforhold etc. Og fødevarerproducenterne har brug for en stabil opbakning fra forbrugeren for at kunne foretage en produktion, der ikke blot er baseret på kvantitet og billighed. Der er således en gensidig afhængighed mellem forbrugere og producenter. Men problemet er, at forbrugere og producenter ikke kommunikerer med hinanden.

Der kan derfor for forbrugerne være god grund til at være solidariske med fødevarerproducenterne. Men solidariteten gør det ikke alene, og spørgsmålet er, hvordan forbrugerne kan tage et

ansvar, der har betydning i praksis. Hvad er overhovedet forbrugernes ansvar? Det er selvsagt ikke at producere eller at tilrettelægge produktionen, for som sådan er forbrugeren netop ikke involveret, men adskilt fra produktionen. Forbrugernes ansvar for produktionen er at kunne sige: »Det er mig, der forbruger fødevarer, der er produceret på den og den måde.« Den gensidige afhængighed mellem forbruger og producent betyder, at forbrugerne ikke kan holdes ansvarløse (men rigtignok heller ikke påtage sig hele ansvaret). Forbrugerne er involveret i produktionen i kraft af at være forbrugere. Forbrugere og producenter er involveret i hinanden, de er indflettet i den samme historie.

Det engelske ord *com-panion* og det franske *co-pain* er afledt af latin og betyder oprindeligt *en der spiser brød med en anden*. Det er ikke almindeligt at betragte forbrugere og producenter som kompagnoner, for på markedet er den enes død ofte den andens brød. Men i fødevareetikken må forbrugere og producenter spise brød sammen. Ikke at ville deles om maden er at udelukke etikken.

Forbrugerne indgår via forbruget i en sammenhæng med produktionen, som forbrugerne har gode grunde til at være solidariske med, men det er en sammenhæng, som forbrugerne ikke har fuldt overblik over. Derfor bliver det at være henvist til andres formidling af produktionshistorien væsentlig. Der er mange forhold i produktionshistorien, som forbrugerne ikke vil være i stand til at vurdere, og derfor må de også kunne forlade sig på andres udsagn. Forbrugerne vil som regel ikke selv være i stand til at bedømme, hvad en rationel og effektiv produktion er, for det kræver faglig ekspertise. Derimod vil en del af de etiske aspekter af produktionen appellere til en almen forståelse af det gode liv, det gælder f.eks. arbejdsforhold og dyrevelfærd. Forbrugerne er på mange punkter henvist til andres bedømmelse og information i vurderingen af, hvad den rimelige produktion er ud fra en afvejning af to ting, nemlig effektivitet og etiske hensyn. *At være henvist* er et grundvilkår for forbrugerne, fordi de ikke kan have producenternes fulde førstehåndsviden.

Afhængigheden af andres udsagn rejser spørgsmålet om kildernes troværdighed. Kan forbrugeren have tillid til, at oplysningerne er sande? Spørgsmålet om oplysningernes rigtighed vil ofte blive et

spørgsmål om, hvem man kan stole på. Hvem kan man have tillid til? Tillid er et nøglebegreb i fødevareetikken, fordi man som forbruger vil vægte viden fra den kilde, man har mest tillid til, højest. Ikke al information tages for gode varer, men en del forkastes igen. Viden og tillid er derfor ikke adskilte, men forbundne med hinanden.

Tillid er imidlertid ikke blot koblet til en vurdering af kildernes troværdighed, og den viden de formidler, men også til uvidenheden. Uden uvidenhed ville tillid være et overflødigt begreb, for en vis grad af uvidenhed er netop en forudsætning for tillidsbegrebet: Man ved ikke om kilden taler sandt, men man har tillid til, at den gør det.

En af de vel nok skarpeste analyser af tillidsbegrebet finder man hos den tyske sociolog Niklas Luhmann (1927-1998) i hans lille bog *Tillid – en mekanisme til reduktion af social kompleksitet*. Den centrale tese hos Luhmann er, at tilliden reducerer verdens uoverskuelige kompleksitet. Luhmann har også siden hen forsøgt at vise, at reduktionen er en nødvendighed, fordi man ikke kan kommunikere om alt på en gang, og at man såvel i politik, økologi, ret og i massemedier må reducere kompleksiteten af den virkelighed, som man forsøger at kommunikere.³ Når noget viser sig så komplekst, at det ville kræve en ekstraordinær indsats at forstå eller skaffe sig tilstrækkelig information om det, kan man vælge at tro på, at andre kan gøre det bedre end én selv.

Det burde fremgå af de forudgående kapitler, at på fødevaremarkedet dominerer mistilliden snarere end tilliden. Problemet med mistilliden er, at den løser producenterne og forbrugerne fra de indbyrdes sociale bånd og moralske bindinger, og gør dem fri til at handle efter egne interesser. Oven i købet beskriver Luhmann det som rammebetingelse for tilliden, at partneren på sin side ikke blot må have mulighed for at skuffe tilliden, men ligefrem også have en vigtig interesse i at gøre det.⁴ For tilliden opstår netop kun, når der er en anledning til tillidsbrud, men som den tillidshavende ikke benytter sig af.

³ Jf. Harste, Gorm: »Risikosamfundets tidsbindinger«, p. 83.

⁴ Luhmann, Niklas: *Tillid. En mekanisme til reduktion af social kompleksitet*, p. 86.

I en situation præget af mistillid kan man derfor regne med, at egeninteressen, der skuffer den anden, vil gøre sig gældende. Ved misbrug af vist tillid eller ved skuffelse af forventninger vender kompleksiteten tilbage. Med ét vender behovet for flere informationer tilbage. Den, der nærer mistillid, belastes af at skulle rumme kompleksitetens mange informationer.

Tillid er en bevidst given afkald på informationer og kontrol. Det modsiger tillidens stil at kræve præcise detaljerede informationer. Tillid overdriper den forhåndenværende information og kan således vanskeligt begrundes gennem direkte og logiske argumenter. Tillid 'skaber en ny virkelighed'. Den handlende sætter sig med vilje ud over den manglende information. Det er et spring ud i det uvisse.

For den tillidshavende er *sårbarheden* det instrument, som sætter tillidsrelationen i gang.⁵ Man forholder sig tillidsfuldt til personer, når man mener eller tror, at de kan blive en del af éns eget liv og af éns egen livshistorie på en meningsfuld måde. Det indebærer, at man i et tillidsforhold er klar til at gå ind på andres forventninger og indrette sig derefter, at man kan indbygge fremmede forventninger i fremstillingen af sig selv. Derfor kan man heller ikke have tillid til personer, der blot handler efter regler eller ordre. At vise tillid kræver, at den, der vises tillid, skal kunne afvige fra regler og selv tage beslutninger. Det kræver en vis fleksibilitet samtidig med, at man bevarer sig selv som den, man er.

Hvis vi vender tilbage til fødevarernes produktionshistorie og spørgsmålet om, hvem man kan have tillid til vedrørende formidlingen af denne historie og dermed hvilke informationer, man anser for 'de mest sande', tegner der sig nogle tendenser. Som forbruger kan man ikke vide alt om produktionshistorien, og derfor må man være selektiv og kritisk i forhold til valget af informationskilder. Dette kræver for det første, at man besidder en vis forhåndsviden, som man kan vurdere kildernes troværdighed ud fra. Den forhåndsviden kan ifølge Luhmann enten være kendskabet til personer, persontillid, eller til organisationer (f.eks. myndigheder eller firmaer), systemtillid. Persontilliden kræver et mere personligt og venskabeligt forhold, mens systemtilliden mere er baseret på sag-

⁵ Op. cit. p. 88.

lighed og faglig ekspertise. Systemtilliden kan fungere som en erstatning dér, hvor persontilliden ikke er mulig.

På fødevarermarkedet er man i høj grad henvist til udelukkende at tro på systemer. Men fødevarermarkedet er som sagt ikke præget af systemtillid, men snarere af systemmistillid. Systemtilliden må være opbygget omkring interne kontrolsystemer, der kontrollerer systemet selv. Systemmistilliden opstår, når disse kontrolsystemer ikke fungerer, når de ikke er forståelige for forbrugerne eller ikke er tilstrækkeligt uafhængige og uvildige i forhold til de systemer, de skal kontrollere.

På fødevarerområdet ser det ud til at være vanskeligt at adskille persontillid og systemtillid skarpt. Begge dele synes at være nødvendige for at opnå forbrugernes tillid. For det ser ud til at være sådan, at tilliden til systemer er afhængig af den personlige kontakt (men den personlige kontakt i supermarkedet er reduceret til det allermest nødvendige, og kontakten til landbruget er helt væk). Den personlige kontakt er forbundet med kropsligheden og selvoplevelsheden. Den er også forbundet med direkte sociale forbindelser, der på godt og ondt giver bedre mulighed for at påvirke hinanden: Det at kunne se hinanden i øjnene vanskeliggør tillidsbrud.

Den direkte kontakt mellem de involverede, mødet ansigt til ansigt, beforder ikke blot tillidsdannelsen, den gør det også muligt at indbygge fremmede forventninger i ens egne handlinger. Det bliver nemmere for producenten at producere i overensstemmelse med forbrugernes forventninger, og omvendt bliver det også nemmere for forbrugerne at forstå produktionen og de vilkår, den sker under.

Åbenhed og gennemskelighed hos producenterne og forhandlerne fremmer tilliden. For selv om man som forbruger ikke har brug for informationerne om fødevarernes produktionshistorie, er åbenheden – dvs.: informationerne er tilgængelige for alle – afgørende for producenterens 'fremstilling' af sig selv. Gennemskeligheden kan eksempelvis udspille sig som åbenheden omkring fødevarens pris: Hvem tjener hvad på varen? Det kan også være åbenhed omkring arbejdsmiljøet og de miljømæssige konsekvenser af produktionen.

KAPITEL 6

Spørbarhedens etik

Det er på tide at spørge, hvor dette sammenrend af filosofi, etik, fødevarer og mad fører hen? Især et presserende spørgsmål melder sig: Hvad betyder fødevareretikken for den enkeltes handlinger, og hvordan kan man bruge den i praksis?

Efter at være nået så langt i bogen som hertil, sidder man måske med en fornemmelse af ikke rigtig at være kommet så meget videre. For der er ikke nogen klare og entydige anvisninger på, hvordan den etisk eftertænksomme forbruger bør handle. Der er få forslag til konkrete tiltag, som let lader sig gennemføre i praksis. Den etik, der fremføres, er ikke 'håndgribelig' som i formuleringen af eksplicit udtrykte værdier eller normer for den rette handle. Der er ingen lister med produkter, som man med god samvittighed kan lægge i indkøbskurven, og der er ingen oversigt over produktionsforhold, som man skal være særligt opmærksom på. Der er ingen billeder af burhøns, glade frilandsgrise, konkursramte landmænd, tilfredse forbrugere eller anvisninger på, hvordan man kunne lave etiske mærkningsordninger. I det hele taget fremstår fødevareretikken her generel og abstrakt. Hverken kritikken af det intellektualiserede forhold til fødevarer eller den udviklede fødevareretik som visionen om det gode liv for og med andre i retfærdige fødevarereproduktioner rummer let tilgængelige og konkrete handlingsanvisninger. Så er det overhovedet en etik, der udvikles her?

For at besvare dette vil jeg tage udgangspunkt i, hvordan fødevareretikken blev opfattet tidligere. I etisk perspektiv havde maden betydning på to områder, som jeg allerede har berørt, nemlig for individet og for samfundet: *Individuelt* som en *selvets teknik*, fordi valget af mad udtrykte et forhold til én selv og omgivelserne. Maden var identitetsskabende og etisk, for det handlede om det gode liv med maden og éns egen krop. Den antikke filosof og kyniker Diogenes opfattede mennesket som et biologisk og dyrisk

væsen og fravalgte derfor tilberedt kød og spiste i stedet for ligesom dyrene: kun rå kød.¹ Den franske filosof Jean-Jacques Rousseau (1712-1778) foretrak den simple og naturlige landlige kost med masser af mælk og brød frem for elegante og sofistikerede gastronomiske anretninger.² For begge udgjorde maden en væsentlig del af deres selvforståelse, den var en konsekvens af deres filosofi og etik. Men samtidig udgjorde deres spisevaner også en kulturkritik. Begge tog de afstand fra det civiliserede samfund, Diogenes ved helt at fravælge tilberedt mad og Rousseau ved at vælge de simple tilberedninger. Diogenes ønskede at leve som dyrene i en oprindelig naturtilstand, for Rousseau var den sunde bondekultur den foretrukne livsform.

Den *samfundsmæssige* betydning af fødevareretikken kan udlægges gennem ordet *ret*, der både har en gastronomisk og juridisk betydning. For fællesskabet kan den grundlæggende ret tolkes som retten til mad. Retten til mad er at deles om den mad, man har til rådighed i fællesskab. Maden og retten er således en måde hvorpå man kan udtrykke en omsorg for den anden og for fællesskabet.

Hvis ovenstående lader formode, at fødevareretikken tidligere har været et forholdsvis ligefremt og konkret emne, må man konstatere, at sådan er det ikke længere i dag. I det moderne samfund er produktionen flyttet uden for hjemmet og lokalsamfundet, og derfor kan man ikke længere udelukkende se fødevareretikken som en selvets teknik og som retten til mad. Fødevareretikken kan ikke længere begrænses til blot at være spørgsmålet om, *hvad og hvor meget man spiser*, men det er i dag lige såvel spørgsmålet om, *hvordan maden, man spiser, er produceret*. Faktisk ser man allerede hos Rousseau de første spæde tegn på en sådan forståelse af fødevareretikken. I bogen *Emile* skriver Rousseau:

Hvad vil han [Emile] med sin sunde fornuft og endnu ufordærvede dømmekraft tænke om problemet luksus, når han finder ud af, at alle verdens egne er blevet udbytter, at måske tyve millioner hænder har arbejdet længe, at måske tusinder af menne-

¹ Onfray, Michel: *Le ventre des philosophes. Critique de la raison diététique*, p. 31-42.

² Op. cit. p. 43-60. Se også Rousseau, Jean-Jacques: *Emile*, p. 111-112.

sker har måttet ofre livet – alt sammen for at servere ham en overdådig middag, som han om aftenen kvitterer i sin natstol?³

Den basale viden om dyrkningen af jorden, det vil sige, *hvordan* der produceres, har en central plads i Rousseaus forståelse af etikken. Men Rousseaus ‘fødevareetik’ er før-moderne og romantisk, fordi den helst helt vil undgå splittelsen mellem produktion og forbrug.

Hvis man ikke mener, det er nogen god idé, at vi alle vender tilbage til et mere eller mindre oprindeligt landliv, og at alle bliver en del af fødevareproduktionen, må fødevareetikken baseres på et andet grundlag, end det Rousseau foreslår. Da de fleste mennesker ikke har nogen direkte kontakt med fødevareproduktionen, bliver det fødevareetikkenes første opgave at undersøge, hvordan man kan *formidle* den nødvendige viden om produktionsprocessen, så en etisk stillingtagen bliver mulig. Derfor bliver *fødevarenes sporbarhed* i anden del af kapitlet anslået som et centralt tema for forbrugernes fødevareetik. Men først vil jeg se nærmere på, hvordan man i et nutidigt perspektiv kan forstå valget af fødevarer som en selvets teknik.

Forbrug som selvets teknik

For forbrugeren viser forbruget af fødevarer sig som en mulighed for at udfolde en etik i forhold til sig selv. Når maden og fødevarerne bidrager til at gøre én til den, man er, er det fordi den mad, man spiser, så at sige formidler et forhold til én selv. Det er naturligvis en bastant overdrivelse at formulere det således, at maden gør én til den, man er, for der er selvsagt mange andre ting, der bidrager til ens selvforståelse. Én selv som forbruger af fødevarer er naturligvis kun en af flere sider af én selv.

Det blev sagt i første kapitel, at diætetikken i det antikke Grækenland var en bestemt måde at skabe sig selv som en kropslig og moralsk person. Rammerne for diætetikken var ligesom for etikken det nære. Men diætetikken kan i dag ikke begrænses til det nære, den må ligesom etikken udvides til det fraværende. Den sunde krop er ikke blot et spørgsmål om, hvad vi spiser (f.eks.

³ Rousseau, Jean-Jacques: *Emile*, p. III.

grønsager eller kød), men også et spørgsmål om, hvordan det er produceret (om der f.eks. er brugt kemikalier eller ej).

Forholdet til maden og fødevarerne som en selvets teknik er en måde at skabe sin egen identitet på, der i dag ikke blot kan begrænses til, hvad man spiser og den kropslige sundhed, men også må indeholde en viden om og etik for produktionshistorien. Identiteten viser sig ved besvarelsen af spørgsmålet, *hvem er jeg?* Af det foregående og af den store mængde litteratur, der omhandler identitet, indser man hurtigt, at ikke blot er der hos mange mennesker et stort behov for at forstå sig selv, men også at der er flere forskellige måder at besvare dette spørgsmål på. Maden og fødevarerne kan spille en rolle i identitetsdannelsen, fordi de formidler en relation til omgivelserne. Og det er netop et *kan*, for fødevarerne kan være mere eller mindre betydningsfulde for éns selvforståelse.

Menneskets identitet kan ikke kun betragtes som noget, der kommer indefra, og som er medfødt, den er snarere noget, der opstår i en udadvendt relation til omgivelserne. Den franske forfatter og krigspilot Antoine de Saint-Exupéry (1900–1944) var især interesseret i de relationer, som mennesket indgår i, og hvordan man via sammenhængene indgår i en helhed, der er forskellige fra delene, men som også bidrager til selvforståelsen. I bogen *Citadellet* beskriver han menneskets identitet som noget, der opstår via relationer. Han sætter tingene på spidsen ved at sige, at tingene i sig selv er ingenting, men at de kun er noget i kraft af den sammenhæng, de indgår i. Relationer kan dårligt bygge på indifferens, for da var der ingen relation, men må enten bygge på sympati eller antipati.

Når man definerer sig selv negativt eller oppositionelt, er det i modsætning til andre eller noget andet: Jeg er ikke en af dem, der beder til gud; jeg er ikke en af fattigrøvene; jeg er ikke en af dem, der spiser kød; jeg er ikke en af dem, der spiser gris; jeg er ikke en af dem, der har en romantisk naturopfattelse; jeg er ikke en af dem, der lyver . . . For den umiddelbare betragtning siger det ikke noget om, hvem man er, men noget om hvad man *ikke* er. Men da udsagnet altid indgår i en kontekst, peger det ud over sig selv. Hvis en person siger, han eller hun ikke spiser kød, rubricerer man straks personen som et menneske med et bestemt syn på dyr og måske

også som havende nogle overvejelser over sundhed og økologi. Ved at sige hvad man ikke er, lader man samtidig ane eller ligefrem forstå, hvad man så er. Men den oppositionelle identitet får ikke sin styrke ved, at personen igennem negationen lader skinne igennem, hvad han eller hun så er; konfronteret med post-modernismens hang til dekonstruktion af enhver tro og til at fremstille alt det vi kalder sandhed som skin og kollektive løgne, er det svært at finde en overbevisende, uprætentiøs og ikke-overfladisk identitet. I stedet er det modsætningen i sig selv, der giver identiteten.

Modsætningen bygger også på et magtforhold. Når magten er et forhold mellem subjektet og det andet eller den anden, sættes et skel mellem subjekt og objekt, der kaster individet ud i en identifikationsproces.⁴ Man skal ikke undervurdere betydningen af dette for en stridbar sjæl. Det er svært nok at vide, hvad man skal tro på i en moderne verden, hvor værdierne relativiseres og dekonstrueres, og det er derfor, at modsætningen kan indtage en betydningsfuld plads for identitetsdannelsen. For den oppositionelle identitet kan det være nok at sige »jeg er den der ikke . . . og jeg er imod dette eller hint.« Saint-Exupéry lader ørkenfyrsten og jeg-fortælleren i *Citadellet* sige, at »ved at begrænse dig giver fjenden dig din form og grundlægger dig,«⁵ og han går endog så vidt som til at sige, at man ikke engang kunne opstå som menneske uden fjender! Med andre ord; hvis vi ikke har nogen fjender, så gør vi nogen til fjender. Det betyder også i ørkenfyrstens filosofi, at man ikke kan leve uden sine fjender, og man derfor skal værne om dem: »Og dog er livet et netværk af forhold så komplicerede, at hvis du tilintetgør den ene af dine to modpoler, da dør du . . . Det samme gælder ham, der tilintetgør sin fjende. Men han levede i kraft af ham. Derfor dør han også med ham.«⁶

Hvordan kan den oppositionelle identitet antage så betydningsfuld karakter, at ørkenfyrsten ligefrem kan sige, at man ingenting er, hvis den ikke er til stede? Identitet kommer jo af det latinske *idem*, der betyder 'den samme', men her har vi altså at gøre med en

⁴ Dyrberg, Torben Bech: »Foucaults magtbegreb og dets relation til politik og demokrati«, p. 123.

⁵ Saint-Exupéry, Antoine de: *Citadellet*, p. 118.

⁶ Op. cit. p. 246-247.

identitet, der ser ud til at grunde i, at vi er forskellige. Forklaringen er, at fjendebilledet får én til at skille sig ud, det bliver muligt at skelne mellem dem og mig. Men forskellen gør jo netop også, at jeg kan blive ved med at være den samme, nemlig den selv samme, som står i modsætning til mine fjender.

Fjendebilleder er indlejret i to ting. For det første som et forhold mellem det gode og det onde. Dette er den bipolare forestilling som mellem hvid og sort: Jeg er den gode, og fjenden er den onde. Den gode handling kan ikke forstås uden, at man samtidig har en forestilling om den onde handling. Det gode og det onde griber ind i hinanden og kan ikke forstås isoleret. De dårlige billedhuggere gøder jorden for gode, skriver Saint-Exupéry. Når vi forstår, hvad den gode handling er, sker det på baggrund af, hvad den dårlige eller onde handling er. Hvis fjenderne er dem, der udfører de onde handlinger, forstår vi os selv som dem, der udfører de gode handlinger. Det er en stærk identifikation; jeg er den, der gør det gode, og det står jeg ved, for det hører til min karakter.

Den politiske forbruger får i høj grad sin selvforståelse gennem modsætningen. Som jeg beskrev det tidligere, er forbrugerens politiske indkøb i dag ikke noget tilvalg, men snarere et fravalg. Man vælger de ting fra, man ønsker at undgå – hvis der vel at mærke er et alternativ.

Mod det vil man indvende, at den økologiske mælk er et godt eksempel på, hvordan de politiske og grønne forbrugere igennem et tilvalg har haft afgørende indflydelse på produktionen. Til det må jeg svare, at det er rigtigt et stykke hen ad vejen, men så viser problemerne sig også. Mange vælger økologisk mælk, men hvad ved forbrugerne egentlig om den økologiske produktion og om dyrene? Er det ikke snarere sådan i dag, at valget af økologisk mælk først og fremmest er gået hen og blevet et fravalg af pesticider og kunstgødning og mindre et tilvalg af en bestemt produktionsform, som man sympatiserer med? I skrivende stund er mange økologiske mælkeproducenter økonomisk hårdt presset, mange er tæt på lukning, og en del har allerede lukket, fordi prisen, de får for mælken, er for lav i forhold til omkostningerne. Årsagen er den, at der produceres mere økologisk mælk, end der forbruges, og det betyder, at prisen kan sænkes, fordi efterspørgslen ikke følger produktionen.

Det betyder også, at producenterne må arbejde endnu hårdere, og at der må rationaliseres, men det er der næppe mange andre end dem selv, agronomerne og mejerierne, der ved. Og det er næppe et problem, som de politiske forbrugere tager op. Markedet skal nok regulere det selv. Når tilstrækkeligt mange har lukket produktionen, og mælkeproduktionen er rationaliseret yderligere, findes en ny økonomisk balance med lavere priser og en mere effektiv produktion. Det er en situation, hvor de politiske forbrugere ikke kan træffe noget fravalg eller tilvalg for at ændre på situationen, de kan blive ved med at forbruge økologisk mælk, men selv om de gerne ville, så kan de ikke betale en pris, der giver de nuværende landmænd et rimeligt produktionsgrundlag. Hvad gør den politiske forbruger, der ikke mener, at det er nok at købe økologisk mælk, fordi han eller hun ved, at de økologiske mælkeproducenter har det økonomisk svært? Der er ikke meget andet at gøre end at vente på, at rationaliseringen slår igennem, at de små gårde forsvinder, og de tilbageværende bliver endnu større.

Den oppositionelle identitet udgør for den politiske forbruger ikke noget positivt tilvalg, og kan derfor ikke være tilfredsstillende i længden for den politiske forbruger. Med udgangspunkt i MacIntyre og Ricœur kan vi derfor prøve at se, hvad begrebet *den narrative identitet* kan tilbyde i forhold til forbrugeren. For at forstå hvad en dyd er, siger MacIntyre i *After Virtue*, er det ikke nok blot at se den som en karakteregenskab, en person kan have, som eksempelvis ærlighed, troværdighed, mod, udholdenhed osv., for man forstår først rigtigt, hvad en dyd er, når man ser den i brug, det vil sige sådan, som den udspiller sig i en handling, der finder sted i en historie eller fortælling (*enacted story*).⁷ »Man is a storytelling animal,«⁸ siger MacIntyre, og det er gennem fortællingen om sig selv, at mennesket finder sin narrative identitet. MacIntyre beskriver denne identitet som *the narrative concept of selfhood*, det er den identitet, som mennesket opnår gennem livshistorien – fortællingen om sig selv. Mennesket er subjektet for sin egen historie og deltager samtidig i andres livshistorier, ligesom de andre deltager

⁷ MacIntyre, Alasdair: *After Virtue*, p 125.

⁸ Op. cit. p 216.

i éns livshistorie. Livshistorierne fletter sig, som vi har set, ind i hinanden. Hvis man således ved dyder forstår de prisværdige egenskaber, som kan lede én gennem livshistorien, så livet lykkes i etisk forstand, må man til forbrugernes dyder regne det at handle (forstået som *at købe ind*) i overensstemmelse med éns vision om det gode liv for og med andre og ikke handle ud fra eksempelvis misundelse eller økonomisk egeninteresse (billigheden). Det er en dyd, fordi det på markedet bestemt ikke er nogen selvfølge at handle i overensstemmelse med éns vision om det gode liv med og for andre.

Hos Ricœur finder man i tredje bind af *Temps et récit* begrebet den narrative identitet (*identité narrative*).⁹ Ricœur henviser til Hannah Arendt, når han siger, at besvarelsen af spørgsmålet »hvem?«, er at fortælle en livshistorie (*l'histoire d'une vie*). Når man vil forklare, hvem en person er, sker det med henvisning til hans eller hendes handlinger. Den narrative identitet er imidlertid hverken stabil eller uden brister, fordi det altid er muligt at fortælle historien på en anden måde, bl.a. ved at inddrage flere eller færre elementer. Det er også altid muligt at sammenligne éns egen historie eller se éns egen historie i lyset af de fiktive fortællinger. På den måde bliver den narrative identitet hele tiden taget op til genovervejelse eller revision, i og med at vi hele tiden vurderer vores egen livshistorie fra det punkt, hvor vi er nu.

I *Soi-même comme un autre* (*En selv som en anden*) fra 1990 tager Ricœur igen spørgsmålet om identitet op for at bygge videre på sin egen skelnen mellem 'det samme' (latin *idem*, engelsk *sameness*, tysk *Gleichheit*) og 'selvheden' (latin *ipse*, engelsk *selfhood*, tysk *Selbstheit*).¹⁰ *Idem* udtrykker således det identiske, en lighed i form af 'det samme', mens *ipse* som identitetsbegreb udtrykker en permanens ved personen, som er tilstede på trods af forandringerne. Kemp skriver, at *videm* får man kendskab til, når man spørger, *hvad* der er det samme. *Ipse* får man kendskab til, når man spørger om *hvem*,

⁹ Ricœur, Paul: *Temps et récit*, vol. III, p. 442.

¹⁰ Ricœur, Paul: *Soi-même comme un autre*, p. 140. Også Merleau-Ponty taler om *ipsité*, når han referer til Heideggers begreb om selvhed, som den måde, hvorpå man forholder sig til sig selv. Merleau-Ponty, Maurice: *Phénoménologie de la perception*, p. 487.

der er den samme, og som taler, handler, fortælles om, tager ansvar eller har ansvar, osv.»¹¹

Den narrative identitet udspiller sig i *Soi-même comme un autre* imellem idem og ipse. I fortællingen eller livshistorien, siger Ricœur, finder man en forbindelse eller en dialektik mellem idem og ipse.¹² I fortællingen indgår der handlinger og aktører (som man også kalder for karakterer). Hvis man spørger *hvad*, der er det samme hos en person (jf. idem), kan man besvare det ved at sige, at det er vedkommendes kropslighed, men det er også vedkommendes egenskaber eller karakterer. Hvis man derimod spørger *hvem*, der er den samme (jf. ipse), vil man normalt ikke svare, at det er den samme, der har den krop (det lyder som om man kunne have to kroppe eller være to personer), eller det er den samme, der har disse bestemte egenskaber (det kunne lyde skizofrent). Man ville derimod bestemme vedkommende ved at henvise til andre hændelser; det er den selv samme, der har gjort sådan, eller det er den samme, der gør sådan og sådan. Når man spørger om *hvad*, spørger man inden for rumlighedens rammer, mens det afgørende når man spørger om *hvem*, er tidsligheden. Det dialektiske mellem idem og ipse består i, at karaktererne selv bestemmer handlingerne, men samtidig vinder eller opretholder karaktererne deres karakter gennem handlingen.

Vender vi tilbage til forbrugerne, er det sådan, at kender man noget til fødevarernes produktionshistorier, vil disse historier kunne udgøre en del af eller flette sig ind i forbrugernes narrative identitet. Man kunne også sige det sådan, at produktionshistorien er en fortælling, som i kraft af, at man er forbruger, bliver en del af eller fletter sig ind i forbrugernes egen livshistorie. Kendskabet til produktionshistorien forklarer noget om de sammenhænge, man som forbruger indgår i. Forklaringen giver én en bedre forståelse af de sammenhænge, man indgår i med andre mennesker og med naturen.¹³ Man får en bedre selvforståelse, fordi man får en forståelse

¹¹ Kemp, Peter: *Praktisk visdom*, p. 28. Vi erindrer også, at Kant kun spørger til det ene, nemlig hvad er mennesket? (Was ist der Mensch?)

¹² Ricœur, Paul: *Soi-même comme un autre*, p. 167.

¹³ Ricœur udtrykker det med sætningen »expliquer plus pour comprendre mieux.« Gennem *forklaringen* får vi en større *forståelse*.

for den rolle, man spiller i den større sammenhæng. Man træder, populært udtrykt, *i karakter*, og det er som påpeget tidligere forbundet med værdier og moral.

Ricœur går videre endnu og siger, at der er en relation mellem narrativitet og etik.¹⁴ Fortællingen er aldrig etisk neutral. I fortællingen udveksles erfaringer mellem mennesker om handlinger, der lykkes og handlinger, der mislykkes. Fortællingens etiske dimension viser sig også som en beskrivelse af personer med bestemte egenskaber eller dyder, jf. også MacIntyre ovenfor. Den identitet, som forbruget af fødevarer bidrager med til forbrugeren via relationen til produktionshistorien, er naturligvis væsentlig for forbrugers egen selvforståelse. Selvforståelsen sætter forbrugeren ind i en sammenhæng: »Jeg er den, der forbruger fødevarer, der er produceret på den og den måde.« Og måden, der produceres på, er en relation til de mennesker, der er involveret, til produktionsorganismene og den 'vilde natur', og derfor er det min måde at forholde mig etisk til den anden, til samfundet og naturen. Det ville selvfølgelig være en fattig identitet, hvis den stod alene, men produktionshistorien er en historie blandt mange, der fletter sig ind i ens egen livshistorie og bidrager til ens egen narrative identitet.

For så vidt som produktionshistorien ikke er ligegyldig, må den betyde noget for én. Den narrative forståelse af fødevarernes produktionshistorie er bevidstheden om en relation og et tilhørsforhold. Det, der betyder noget for én, og det som er nærværende, antager etisk karakter. Forståelsen af produktionshistorien peger ikke kun bagud i tiden, den peger også fremad i tiden som en *forventningshorisont*.¹⁵ Det er en forventning til, hvordan fremtiden vil se ud baseret på fortidens erfaringer. Men forventningshorisonten er mere end det, for den kan også siges at rumme forestillingen om, hvordan det kunne være. Når man kender eller hører produktionshistorien, vil man bevæge sig ind i forventningshorisonten og med baggrund i erfaringen af, hvordan det er, overveje, hvordan det kunne være; om det kunne være værre eller bedre. Gennem

¹⁴ Ricœur, Paul: *Soi-même comme un autre*, p. 193-196. Dette har jeg allerede behandlet i kapitel 4.

¹⁵ Begrebet *Erwartungshorizont* findes hos Reinhart Koselleck: *Vergangene Zukunft. Zur Semantik geschichtlicher Zeiten*, p. 349 ff.

forventningshorisonten bliver kendskabet til produktionshistorien til en vision om den fremtidige fødevarerproduktion.

Sporbarhed og fødevareretik

Et ofte stillet spørgsmål omkring fødevareretikken er, hvorfor man ikke i stedet overlader det til politikerne og myndighederne? Måske er det slet ikke primært i forbrugsvalget, de fødevareretiske afgørelser om bl.a. produktionsforhold skal træffes. Nogle ser det ligefrem som farligt at overlade væsentlige beslutninger om etik og værdier til markedet. De ser markedet og politikken som skarpt adskilte sfærer med hver sin måde at agere på. Og især bliver det spørgsmålet, om det ikke er for meget at forvente, at forbrugerne skal kunne sætte sig ind så komplicerede sager som moderne fødevarerproduktion? Er det ikke at stille for store krav, når borgerne nu har så mange andre ting, som de også bør forholde sig til? Det mener jeg ikke, man kan svare helt entydigt på, for der er områder, hvor forbrugernes etiske stillingtagen er rimelig og relevant.

Men man må for det første konstatere, at der selvfølgelig er behov for en offentlig eller myndighedsbaseret regulering, der tilgodeser etikken. Fødevareretikken kan ikke blot overlades til forbrugerne på markedet. At overlade det til markedet ville sandsynligvis være at lade etikken, som visionen om det gode liv, i stikken.

For så vidt er politikken og markedet allerede tæt forbundet med hinanden. Markedet er politisk reguleret og ville formentlig ikke engang kunne eksistere uden sådanne reguleringer. Politikken må på sin side ofte tage hensyn til, at den førte politik ikke ødelægger markedet. Derfor er den skarpe opsplitning mellem marked og politik en illusion. Der er ikke noget frit marked, og ingen politik kan i dag tillade sig at ignorere markedet. Det samme gælder opsplitningen mellem borger og forbruger. Man er ikke enten det ene eller det andet, man er begge dele på samme tid.

Når det er af betydning for mange forbrugere selv at kunne tage stilling på fødevarermarkedet, er det, som jeg håber, det er fremgået af de tidligere kapitler, fordi det har betydning for forbrugernes selvforståelse og for deres forståelse af deres egen rolle i samfundet. Det gode liv står ikke alene, men befinder sig altid i en relation til noget andet, til naturen, samfundet og andre mennesker. Og hvad

enten vi vil det eller ej, så har netop vores forbrug af fødevarer og mad en praktisk betydning for naturen, samfundet og mennesket. Når vi spiser eller er forbrugere af fødevarer, støtter vi en bestemt måde at producere fødevarer og mad på, som har konsekvenser i det praktiske liv. Jeg har allerede været inde på, hvad fødevarerproduktionen betyder for samfundet og mennesket, men også for naturen er måden, der produceres på, afgørende. Naturen, som fødevarerne kommer fra, kan man forholde sig til på flere forskellige måder. Man kan opfatte den rent instrumentalt eller nyttemæssigt, så vores formål med den først og fremmest bliver at skabe velfærd og goder for mennesket. Man kan også opleve naturen som et sted for livsudfoldelse og inspiration, der beriger livet. Landbrugsproduktionen kan afspejle disse opfattelser i varierende grad. Landbrug er en praktisk omgang med naturen. Landbruget symboliserer vores rum og vores landskab.¹⁶ Fødevarer er dyr og planter, som befinder sig i landskabet. Markedet og den økonomiske rationalitet varetager den instrumentelle naturopfattelse, når produktionen skal være effektiv og omkostningerne minimale. Den herskende forestilling om husdyrene inden for det moderne rationelle landbrug er, at dyrene og planterne er til for os. De betragtes ud fra deres nytteværdi for os mennesker. Og det er ikke så mærkeligt, for det er den eneste betydning, de har i det industrialiserede landbrug. Dyrene står som maskiner i landbrugets produktionshaler og har ingen anden funktion end at blive til fødevarer, afskåret som de er fra enhver anden sammenhæng. Hvis man som forbruger mener, at det er tilstrækkeligt, at fødevareretikken kun varetager et instrumentelt forhold til naturen, kan man roligt forlade sig på det globaliserede marked. Hvis man gennem forbruget af fødevarer ønsker at lade andre naturhensyn gøre sig gældende, er markedet derimod mindre velegnet. I hvert fald så længe markedet er så dårligt til at formidle information om de reelle produktionsforhold.

I min optik er det afgørende for det demokratiske sindelag at vide, hvilke konsekvenser ens handlinger har. For hvis man ikke forstår konsekvenserne af ens handlinger, vil man hverken kunne

¹⁶ Ohnuki-Tierney, Emiko: »We eat Each Other's Food to Nourish our Body: The Global and the Local as Mutually Constituent Forces«, p. 245.

engageres eller drages til ansvar. Man kan ikke svare for konsekvenser, man ikke kender til eller forstår.

Hvis forbrugernes fødevareretik skal kunne gøre sig gældende i en moderne fødevarereproduktion, må forbrugerne have større viden for at forstå konsekvenserne af deres forbrug. Det er ikke nogen nem opgave, og man må derfor overveje, hvad der skal til, for at forbrugerne vil kunne engagere sig etisk. Idéen i denne bog er, at viden om fødevarernes produktion skal formidles som en historie, som en *produktionshistorie*. Ikke historien som branding og marketing, hvor der sælges mere 'virtuelle oplevelser' og fiktive historier, men den virkelige og sandfærdige historie om fødevarens tilblivelse. Fødevareretikken bliver således en narrativ etik, fordi det er anskuelsen af en fortælling. Fortællingen anses som grundlæggende for, at vi overhovedet kan opnå en forståelse for, hvad den gode og den onde handling er. Når viden om produktionsprocessen fremstilles som fortælling, kan forbrugeren foretage en kritisk stillingtagen: Kunne produktionshistorien fortælles anderledes, kunne historien gøres bedre, eller er den god nok?

Fødevareretikken er her fremstillet som en sporets etik. Og netop *sporbarheden* ved fødevarerne kunne stå helt centralt, især fordi sporbarheden allerede er et begreb, der arbejdes med indenfor fødevarerbranchen. Alle europæiske fødevarermyndigheder har allerede etableret sporbarhed eller arbejder med at gøre det. Som et led i EU-kommissionens fødevarerpolitik¹⁷ er planen at skabe større fødevarerikkerhed ved at gøre det væsentligt hurtigere at lokalisere (spore) og tilbagekalde forurenede fødevarer (som f.eks. ved dioxin i foder eller salmonella i kyllinger). Derfor skal alle fødevarermyndigheder vide, hvor deres råvarer kommer fra, og hvem de sælger til. Men sporbarheden kunne også anvendes til andre formål end sikkerhed. Fra en etisk vinkel egner sporbarheden sig også som redskab i formidlingen af fødevarernes produktionshistorie til forbrugerne. Fra en overordnet betragtning kunne man til en fødevarers sporbarhed knytte information om:

¹⁷ EUs fødevarerpolitik er beskrevet i direktivet *EU General Food Law Regulation* (178/2002).

- produktets oprindelse
- produktionens bæredygtighed og miljøpåvirkning
- hensyn til dyrevelfærd
- hensyn til arbejdsforhold
- Fair Trade (ikke blot i relation til den tredje verdens lande, men også i Vesten)

At *anerkende* den politiske forbruger, ikke blot som et begreb, der anvendes i magtudøvelsen (se kapitel 3), men som en reel aktør i samfundet med legitime interesser, forudsætter netop, at forbrugerne får reel information og reelle handlemuligheder. Anerkendelse fremhæves ofte som væsentlig for identitet. Det er gennem den andens anerkendelse, at man bliver bevidst om sig selv; selvbevidstheden formes gennem den andens nærvær. Identiteten er således ikke noget, der kun kommer 'indefra', men den formes i relationen til andre. At anerkende betyder – med den tyske filosof Axel Honneths ord – at tilskrive den anden en social værdi.¹⁸

Politisk forbrug er anerkendt *som begreb*, fordi det kan tjene bestemte interesser. Men det er ikke anerkendt som politisk handling. Heller ikke de politiske forbrugere nyder videre anerkendelse. Som Honneth skriver, udtrykkes manglende anerkendelse typisk ved ignorering. Man lader eksempelvis som om, en person eller et faktum ikke eksisterer. Selvom begrebet politisk forbrug bruges flittigt, ignoreres det i virkelighedens verden, og det tilskrives ikke nogen videre social værdi. Det fremgår af, at informationer, som ville påkalde sig den politiske forbrugers interesse, i langt de fleste tilfælde ikke er alment tilgængelige. At anerkende begrebet politisk forbrug *i praksis* fordrer information om produktionshistorien – det vil sige viden om, *hvordan* varerne er produceret. Så selvom begrebet bruges hyppigt, underkendes det i virkelighedens verden af politikere, myndigheder, virksomheder og distributører. Så længe information om produktionshistorien og sporbarheden ikke er alment tilgængelig, bliver det forhold til andre og til naturen, som forbruget udgør, aldrig realiseret på et bevidsthedsmæssigt plan, og den relation som forbruget er, forbliver uforståelig. Dermed mister

¹⁸ Honneth, Axel: »Invisibility: On the Epistemology of Recognition.«

man muligheden for at forstå, hvilken forskel man selv gør eller kan gøre gennem sit forbrug. Man ved, man gør en forskel, blot ikke hvilken. Den relation til andre og til naturen, som forbruget skaber, forbliver usynlig for forbrugeren.

Vi ved faktisk ikke, hvad der ville ske, hvis etisk forbrug blev en reel mulighed for forbrugerne. De politiske forbrugere, forstået som forbrugere der ønsker at handle politisk, findes, men de er uden betydning, fordi de ikke tillægges nogen social værdi.

Målet med denne bog har været at udvikle en ikke-moraliserende og pluralistisk fødevareretik, som skulle gøre det muligt for forbrugeren selv at tage stilling til etikken i produktionshistorien. Men på ét punkt har jeg alligevel set mig nødsaget til at moralisere, nemlig ved at påpege, at man må vide noget om produktionshistorien, hvis man vil handle etisk som forbruger. For forbrugernes fødevareretik findes der derfor en slags pligt til viden. Og det er netop det, der er uappetitligt, og som får den rebelske læser op af stolen for at proklamere *retten til ikke at vide*, sådan som det allerede er sket i gastronomiens kultiverede distancering til madens naturlige oprindelse. Som det fremgår af det foregående, er der mange filosofiske begrundelser for, at en vis grad af nærvær og viden er essentielt for at kunne udfolde en fødevareretik. Paradoksalt nok er det samtidig også en af de største hindringer for at forholde sig etisk, fordi der er en udpræget vilje til ikke at vide noget om produktionshistorien.

I stedet for at forsøge at komme med de rigtige løsninger på hvad man skal gøre, har tanken været, at det er læseren eller forbrugeren, der selv skal kunne drage sine konklusioner i de konkrete tilfælde og dermed udvikle sin egen fødevareretik. For så vidt er fødevareretikken her en fremstilling af betingelserne for, at forbrugerne overhovedet kan udøve en etik. Som sådan er det også en appel til politikere, myndigheder og fødevarereproducenter om at tage de politiske forbrugere alvorligt og sikre, at de har adgang til relevant og reel viden om, hvordan fødevarerne er produceret.

Kravene til de etiske og politiske forbrugere er store. Der kræves en særlig dyd, nemlig mod. Mod til at handle i overensstemmelse med sin egen vision om det gode liv. Denne dyd har ofte

trange kår på fødevaremarkedet, fordi den ikke harmonerer med kortsigtede økonomiske interesser. Det koster at have en etik. Men først og fremmest er det svært for forbrugerne, fordi uigennemskueligheden på fødevaremarkedet betyder, at konsekvenserne af forbrugernes handlede forbliver skjulte.

Litteratur

- Arendt, Hannah: *On Violence. Fra Crisis of the Republic*. Harcourt Brace Jovanovich, New York, 1969. På dansk: *Om vold, tænkning og moral*. Det lille Forlag, København, 1998.
- Aristoteles: *Den Nicomacheiske Etik*. Det lille Forlag, København, 1995.
- Baranzke, Heike, Franz-Theo Gottwald und Hans Werner Ingensiep (Hg.): *Leben, Essen, Töten. Anthropologische Dimensionen*. Hirzel Verlag, Stuttgart, 2000.
- Baudrillard, Jean: *La société de consommation*. Édition Denoël, Paris, 1970.
- Beckett, J.V.: *The Agricultural Revolution*. Basil Blackwell Ltd, Oxford, 1990.
- Benton, David: *Food for Thought*. Penguin Books, London, 1996.
- Biblen*. Det Danske Bibelselskab. 1992.
- Boyhus, Else-Marie: *Grønsager – en køkkenhistorie*. Gyldendal, København, 1996.
- Brecht, Bertolt: *Die Dreigroschenoper* (1928). Suhrkamp, Frankfurt am Main, 1980.
- Brillat-Savarin: *Physiologie du goût. Méditations de gastronomie transcendente*, 1825. På dansk: *Smagens fysiologi*. Gyldendal, København, 1966.
- Brock, William H.: *Justus von Liebig. The Chemical Gatekeeper*. Cambridge University Press, Cambridge, 1997.
- Böhme, Hartmut: »Transsubstantiation und symbolisches Mahl. Die Mysterien des Essens und Naturphilosophie.« I: *Zum Naturbegriff der Gegenwart*. Kongreßdokumentation zum Projekt *Natur im Kopf*. Stuttgart, 21–26 Juni 1993, hg. v. der Landeshauptstadt Stuttgart, Kulturamt, 1994, p. 139–58.
- Certeau, Michel de: *L'écriture de l'histoire*. Éditions Gallimard, Paris, 1975. På dansk: *Spor af historien*. Vintens Forlag, København, 1975.
- Coff, Christian: *Smag for etik. På sporet efter fødevareretikken*. Ph.d. afhandling, Danmarks Pædagogiske Universitet, 2002.
- Coff, Christian: *Forbrugere, etik og sporbarhed*. Rapport fra forskningsprojekt i samarbejde med FDB, 2005. Findes på www.ethiclaw.dk
- Crocker, David and Toby Linden (ed.): *Ethics of Consumption. The Good Life, Justice and Global Stewardship*. Rowman & Littlefield Publishers, Boston, 1998.

- Douglas, Mary: *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Routledge, London 1966.
- Dyrberg, Torben Bech: *The Circular Structure of Power. Politics, Identity, Community*. Verso, London, 1997.
- Dyrberg, Torben Bech: »Foucaults magtbegreb og dets relation til politik og demokrati.« I: Laustsen, Carsten Bagge og Anders Berg-Sørensen (red.): *Den ene, den anden, det tredje*. Forlaget politisk revy, København 1999, p. 109-135.
- Elias, Norbert: *The Civilizing Process. The History of Manners*. Blackwell, Oxford, 1939.
- Farb, Peter and George Armelages: *Consuming Passions. The Anthropology of Eating*. Houghton Mifflin Company, Boston, 1980.
- Feuerbach, Ludwig: *Die Naturwissenschaft und die Revolution*. (1850) Sämtliche Werke B.X., Kleinere Schriften III (1846-1850), Stuttgart, 1982, p. 347-368.
- Foucault, Michel: *Les mots et les choses. Une archéologie des sciences humaines*. Éditions Gallimard, Paris, 1966. På dansk: *Ordene og tingene*. Spektrum, København, 1999.
- Foucault, Michel: *Histoire de la sexualité I. La volonté de savoir*. Éditions Gallimard, Paris, 1976. På dansk: *Seksualitetens historie*. Det lille forlag, 1997
- Foucault, Michel: *Histoire de la sexualité II. L'usage des plaisirs*. Éditions Gallimard, Paris, 1984.
- Freuchen, Peter: *Book of the Eskimo*. Clevelan, Ohio, 1961.
- Gofton, Leslie: »Bread to Biotechnology; cultural Aspects of Food Ethics.« I: Mephram, Ben (ed.): *Food Ethics*, p. 120-137.
- Grigg, David: »Agricultural Trade and Agricultural Systems; Changes in the Types of Farming c. 1850-1930.« I: Havinden, M.A. and T. Collins (ed.): *Agriculture in the Industrial State*. Rural History Centre, University of Reading, 1995, p. 44-59.
- Harste, Gorm: »Risikosamfundets tidsbindinger.« I: *Dansk naturpolitik: I bæredygtighedens perspektiv*. Naturrådet, København, 2000, p. 76-89.
- Heidegger, Martin: *Sein und Zeit*. (1926). Max Niemeyer Verlag, Tübingen, 1986.
- Hoffmeyer, Jesper: *En snegl på vejen: Betydningens naturhistorie*. Rosinante/Munksgaard, København, 1993.
- Honneth, Axel: »Invisibility: On the Epistemology of Recognition.« I: *The Aristotelian Society*, supplementary Volume LXXV, Bristol, 2001, p. 111-126. På dansk i: *Behovet for anerkendelse*. Hans Reitzels Forlag, 2003.

- Isager, Signe og Jens Erik Skydsgaard: *Ancient Greek Agriculture*. Routledge, London, 1992.
- Jacob, François: *La logique du vivant. Une histoire de l'hérédité*. Gallimard, Paris, 1970.
- Jensen, Hans Jørgen Winther: *Diffusionen af ny teknologi på bondebrug i Danmark 1800-1915*. Ph.d.-afhandling ved KVL, København, 1998.
- Jonas, Hans : *Das Prinzip Verantwortung*. Suhrkamp, Frankfurt am Main, 1979. På dansk: *Ansvarets princip*. Hans Reitzels Forlag, 1999.
- Jonas, Hans: *Das Prinzip Leben*. Suhrkamp, Frankfurt am Main, 1997. (*Organismus und Freiheit. Ansätze zu einer philosophischen Biologie*, Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen, 1973).
- Kant, Immanuel: *Kritik der Urteilkraft* (1790). Phil. Reclam. Stuttgart, 1952.
- Katlev, Jan: *Politikens etymologiske ordbog*. Politikens forlag, København, 2000.
- Kemp, Peter: *Det uerstattelige. En teknologi-etik*. Spektrum, København, 1991.
- Kemp, Peter: *Tid og fortælling. Introduktion til Paul Ricœur*. Aarhus Universitetsforlag, Århus, 3. udgave, 1999.
- Kemp, Peter: *Praktisk visdom. Om Paul Ricœurs etik*. Forum, København, 2001.
- Kjærgaard, Thorkild: *Den danske revolution 1500-1800*. Gyldendal, København, 1991.
- Korthals, Michel: »Taking Consumers Seriously: Two Concepts of Consumer Sovereignty.« *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* 14: 201-215, 2001.
- Koselleck, Reinhart: *Vergangene Zukunft. Zur Semantik geschichtlicher Zeiten*. Suhrkamp, Frankfurt am Main, 1979.
- Lévinas, Emmanuel: *Totalité et infini*. La Haye, Nijhoff, 1961. På dansk *Totalitet og uendelighed*. Hans Reitzels Forlag, København, 1996.
- Lévinas, Emmanuel: »Den andres spår.« *Kris*, nr. 38, 1989, p. 4-15. (»La trace de l'Autre« i: *En découvrant l'existence avec Husserl et Heidegger*. Vrin, Paris, 1963).
- Lévi-Strauss, Claude: »The Culinary Triangle.« *Partisan Review*, vol 33, 1966, p. 586-595.
- Luhmann, Niklas: *Vertrauen. Ein Mechanismus der Reduktion sozialer Komplexität*. I tidsskriftet *Soziologische Gegenwartsfragen*, nr. 28, 1968. På dansk: *Tillid. En mekanisme til reduktion af social kompleksitet*. Hans Reitzels Forlag, København, 1999.

- Lupton, Deborah: *Food, the Body and the Self*. Sage Publications, London, 1996.
- MacIntyre, Alasdair: *After Virtue*. Duckworth, London, second edition, 1981.
- Martens, Magni: »Sanserne i aktivitet – et indblik i sensorikken.« *Naturens verden*, 2002-3, p. 28-35.
- Mellemgaard, Signe: *Kroppens natur. Sundhedsoplysning og naturidealer i 250 år*. Museum Tusulanums Forlag, København, 1998.
- Mepham, Ben (ed.): *Food Ethics*. Routledge, London, 1996.
- Merleau-Ponty, Maurice: *Phénoménologie de la perception* (1945). Gallimard, Paris, 1999. Første del af værket, dvs. side 81-232 i den franske udgave, er oversat til dansk i *Kroppens fænomenologi*. Det lille Forlag, 1994.
- Meyer, Rolf und Arnold Sauter: »Bedürfnis- und Konfliktfeld Ernährung: Handlungsfelder für die Politik.« Büro für Technikfolgenabschätzung beim Deutschen Bundestag. (TAB), BriefNr. 20, Juni 2001.
- Michaelsen, Kim Fleischer: »Probiotika – Bakterier, der fremmer sundheden.« *Naturens verden*, 2002-3, p. 37-42.
- Nietzsche, Friedrich: *Die Fröhliche Wissenschaft* (1882-1887). Sämtliche Werke: Kritische Studienausgabe, Deutscher Taschenbuch Verlag de Gruyter, 1999. På dansk: *Den muntre videnskab*. Det lille Forlag, 1997.
- Nietzsche, Friedrich: *Zur Genealogie der Moral*. (1887). Sämtliche Werke: Kritische Studienausgabe, Deutscher Taschenbuch Verlag de Gruyter, 1999. På dansk: *Moralens oprindelse*. Det lille Forlag, 1999.
- Nordisk Ministerråd: *Forbrugernes fornemmelse for etik*. TemaNord 2001: 583, København 2001.
- Nordisk Ministerråd: *Forbrugernes krav til fødevarermærkning og vareinformation*. TemaNord 2001:501, København, 2001.
- Ohnuki-Tierney, Emiko: »We eat Each Other's Food to nourish our Body: The Global and the Local as Mutually Constituent Forces.« I: Grew, Raymond (ed.): *Food in Global History*. Westview Press, Colorado, 1999, p. 240-272.
- Onfray, Michel: *Le ventre des philosophes. Critique de la raison diététique*. Grasset, Paris, 1989.
- Onfray, Michel: *La raison Gourmande. Philosophie du goût*. Grasset, Paris, 1995.
- Proust, Marcel: *På sporet efter den tabte tid*. Munksgaard/Rosinante, København, 1994.
- Ricœur, Paul: *Temps et récit*. Vol. I-III. Éditions du Seuil, Paris, 1983-85.
- Ricœur, Paul: *Soi-même comme un autre*. Éditions du Seuil, Paris, 1990.

- Roche, Daniel: *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation XVII^e-XIX^e siècle*. Fayard, France, 1997.
- Rousseau, Jean-Jacques: *Emile* (1762). Borgen, København, 1997.
- Saint-Exupéry, Antoine de: *Citadellet* (posthum 1948). Jespersen og Pios forlag, København, 1961.
- Schmidt, Lars-Henrik: *Smagens analytik*. Modtryk, Århus, 1991.
- Simmel, Georg: *Soziologie der Mahlzeit* (1910). Gesamtausgabe Band 12; Aufsätze und Abhandlungen 1909-1918. Suhrkamp, Frankfurt am Main, 2001, p. 140-147. På dansk: *Måltidets sociologi, 1: Hvordan er samfundet muligt*, Gyldendal, 1998.
- Smith, L. John: *The Psychology of Food and Eating*. Palgrave, Hampshire, 2002.
- Statens Jordbrugs- og Fiskeriøkonomiske Institut: »Økonomiske konsekvenser for Danmark og dansk landbrug af en fuldstændig liberalisering af verdenshandlen med landbrugsvarer.« Notat udarbejdet til brug for Finansministeriets miljøvurdering af Finanslovsforslaget for 2001, 12 sider.
- Thope, I. J.: *The Origins of Agriculture in Europe*. Routledge, London, 1996.
- Van der Ploeg, Jan Douwe: »The Reconstitution of Locality: Technology and Labour in Modern Agriculture.« I: Marsden, Terry, Lowe, P. og Wattmore S. (ed.): *Labour and Locality; Uneven Development and the Rural Labour Process*. London, David Fulton, 1992, p. 19-43.
- Vieira, Ernest: *Elementary Food Science*. Kluwer Academic/Plenum Publishers, Fourth Edition, 1999.
- Zwart, Hub: »A short History of Food Ethics.« *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, no. 12, 2001, p. 113-126.

I serien Politik, Ret & Samfund
er tidligere udkommet:

Dødsstraffens kulturhistorie
af Inga Floto
2001. 192 s., illustreret

Ondskabens banalitet
Om Hannah Arendts 'Eichmann i Jerusalem'
red. Carsten Bagge Laustsen og Jacob Dahl Rendtorff
2002. 320 s.

Kairos
Træk af humanisme og posthumanisme i italiensk kultur
af Gert Sørensen
2003. 178 s.