

Smag for etik

På sporet efter fødevareetikken

Christian Coff

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 nu udvides til at omfatte ansvar for produktion og valg af fødevarer, og det er denne fødevareretik, som Christian Coff er på sporet af.

Bogen her viser, hvordan etikken kan udvides fra at omfatte det gode liv mellem mennesker til at omfatte det gode liv i retfærdige fødevarerinstitutioner, 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 fødevarerproduktionen, som fødevarerproducent, 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 Coff's 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 fødevareetikken, 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 fødevareetik egentlig? Kan man overhovedet have en etik overfor fødevarer?

Hensigten her er ikke som kattens blot at sætte maden til livs for at få tilfredsstillet 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, fødevarseskandaler 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 fødevareproduktionen. Den moderne fødevareproduktion giver anledning til et sandt bombardement af etiske kvaler: Hvordan skal man som forbrugeren forholde sig til miljøet og den bæredygtige udvikling, dyrevelfærden, fødevarsikkerheden, 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 1: 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 derved, 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 fødevarereproduktionen. 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 fødevarereproduktionen*.

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 fødevarereproduktion, sammen. Det skulle være en etisk tænkning om fødevarerne, der ikke alene baserede sig på simple betragtninger over egen nytte 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.

Det gælder som sagt ikke blot i det reflekterede valg af f.eks. økologisk mælk eller vegetarianisme. 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, samfundet og for naturen.

Valget af økologiske produkter er 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 et 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 kogekunsten 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 fødevareproduktionen.

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 tydelig, 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 først. Og lugten eller duften udgør en væsentlig del af det at smage. 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 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 mysticisme 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.

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.

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.

Efter smagen følger fordøjelsen. Fordøjelsen starter hos mennesket allerede i munden. Spytet 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 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 fordøjelseskanalen, er *ikke* menneske, men en del af det er på vej til at blive det.

I fordøjelseskanalen, 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 fordøjelseskanalen, og der er dermed flere bakterier end kropsceller i mennesket.⁵ Men fordøjelseskanalen er ikke ren yderlighed, sådan som man forstår ved begreberne omgivelse eller miljø. Det er som nævnt en indesluttet yderlighed. Fordøjelseskanalens 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 (*in-korpus*; indlemmelse): Spisning og synkning hvor maden kommer *ind i kroppens* hulrum, fordøjelseskanalen.
2. Fordøjelse (græsk; *pepsis*): Omsættelse eller omdannelse af maden.
3. Inkarnation (latin *carne*; kød): Det fordøjede optages i kroppen og bliver til kød - til menneske.

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.

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 åbningerne gør samtidig organismene sårbare overfor 'fjendtlige' indtrængere, som sygdomsfremkaldende bakterier og vira mm. 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 en tilstand til en anden anses som 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 og ej heller 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 mellemløsheden uformelighed, uorden og endog kaos. Uordenen er uforudsigelig og kan potentielt antage nye og ubehagelige former.⁹ Man kan for eksempel blive alvorlig 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 Immanuel Kant (1724-1804) godt 50 år tidligere havde stillet i sin antropologi, nemlig: *Hvad er mennesket?*

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

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.

– *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 der ud fra 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 ”tilfældig” for organismens karakter. Karakteren består, mens stoffet konstant udskiftes. Organismens egen identitet falder derfor ikke sammen med den stoflige 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. Behovet 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

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

verden, til at begribe og sanse: 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 sin 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 stofflighed', 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 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 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

¹² Op. cit. p. 159.

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

¹⁴ Simmel, Georg: "Soziologie der Mahlzeit", p. 140.

Under måltidet overskrides, eller transcenderes, individualiteten og bliver til fællesskab. Simmel fremhæver den kristne nadver som det ritual, hvor ophævnningen af spisningens egoistiske individualitet finder sin mest sublim 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 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 indgås 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

¹⁵ Op. cit. p. 141.

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

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 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 *rextia*, der er afledt af *rextian*, 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 en måde at tænke menneskets livsførelse og de regler, der styrede denne livsførelse. Når diætetikken anses som et spørgsmål om livsførelse og eksistens,

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

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.

bliver diætetikken også en 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 fødevarekontrol. 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 det her tilfælde jødedommen.

I det nye testamente mister maden imidlertid megen 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 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

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

²⁴ Mattæus, 15:16-20

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 til, 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 spiser det, 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

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.

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?* (dansk: *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” (dansk: 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.

Fødevareetikken 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 fødevarerproduktionen har aldrig være 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 give op og forkaste al etisk forbrug er spørgsmålet i denne bog: Hvad skal der til, for at forbrugerne kan udfolde deres etik som handling?

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

²⁹ Min oversættelse.

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*.

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 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 imellem eller 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

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

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.

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 en forskel, den er ikke ligegyldig 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, 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

³⁶ Op. cit. p. 202.

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 fødevareetikens 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 fødevareetikens 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 fødevareetikken 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. Fødevareetikken baseret på sanktioner af produktioner, der allerede har fundet sted, er ikke éns egen etik, men altid den mindst ringe blandt de valgmuligheder, man gives.

Selvom det er et grundtræk ved fødevareetikken, 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 fødevareetikken 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 fødevareetikken 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 nyttemaksimerende 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 fødevareproduktion.

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 dyrevelfærden, landmandens trivsel, miljøet, landskabet, fødevarekvaliteten osv. Enten betaler man som forbruger for meget, og føler man bliver snydt (og

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

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 momsens 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 naboens 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 fødevarekvalitet og på fødevareetikken. 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 latterligt 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 sin 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 tallerkenerne. Og man ser ikke fremad, hvordan maden former mennesket og samfundet. Relationerne fortaber sig, sammenhængene, som fødevarerne indgår i, forbliver skjulte for forbrugerne.

