

TIDSKRIFT FÖR POLITISK FILOSOFI  
NR 2 2022 | ÅRGÅNG 26

*Bokförlaget* THALES

HENRIK LAGERLUND: *Matens filosofi: hur du blir en filosofisk foodie*. Stockholm: Fri tanke, 2021.

MAT ÄR ETT ämne som i ökande grad engagerat akademiska filosofer sedan åtminstone 25 år (Mepham 2000; Zwart 2000). Mycket av det som har skrivits under detta kvartssekel har varit etik, i vid mening. Det finns numera en hel del litteratur som riktar sig till studenter och en bredare allmänhet (t.ex. Sandler 2015, Thompson 2015), och sedan några år finns rentav en akademisk tidskrift med titeln *Food Ethics*.

Det är glädjande att vi nu också börjar få svenska texter på området. I Anna T. Höglunds (2019) *Vad ska vi äta?* förespråkas vad hon kallar »etisk kompetens i relation till mat», nämligen »en individuell kapacitet att på ett adekvat och etiskt ansvarsfullt sätt hantera en uppgift som innefattar etiska dilemman relaterade till mat» (Höglund 2019: 192). Detta verkar inte helt väsensskilt från det bärande temat i det senaste bidraget till svenskspråkig matfilosofi, Henrik Lagerlunds *Matens filosofi: Hur du blir en filosofisk foodie*. Liksom Höglund riktar sig Lagerlund till en intresserad allmänhet snarare än till de akademiska filosofikollegorna. Det är det pigga förlaget Fri Tanke som publicerar.

Det är dock skillnad mellan Lagerlunds och Höglunds ansatser. Höglund arbetar i vad som kan kallas verktygstraditionen i tillämpad etik, och hennes bok mynnar ut i en steg-för-steg-modell för etisk analys av ganska instrumentellt slag. Lagerlund, som främst är känd som filosofihistoriker, har mer omfattande ambitioner. I de hellenistiska filosofernas anda vill han beskriva en livsfilosofi (Lagerlund 2021: 23). Uttrycket »matens filosofi» ska alltså inte förstås som en ämnesrubrik utan som en specifik filosofisk ansats.

Uttrycket »filosofisk foodie» är såvitt känt Lagerlunds eget. »Foodie» brukar ofta beteckna en person med ett starkt matin-

tresse. Inte sällan konnoterar det en viss hipstersnobbism – foodies hittar man bland de fermenterade rotsakerna och hantverksölen på Södermalm med omnejd. En filosofisk foodie är dock »en person som lever ett reflekterat liv i förhållande till sina matval, det vill säga en person som lever efter matens filosofi» (Lagerlund 2021: 232).

Det här kan låta ganska anspråksfullt, och på mindre än 250 sidor får vi åtminstone tre böcker i en.

För det första är den ett slags filosofisk självhjälpsbok. Lagerlund står stadigt i en antik tradition och presenterar sin matens filosofi som en praktisk filosofi. En sådan strävar efter att få människor att leva bättre liv – mer reflekterande och lyckligare, dock inte nödvändigtvis i hedonistisk mening. Dessutom ska den »ge verktyg» för livet här och nu, och vara förnuftsbaserad (Lagerlund 2021: 28). Denna praktiska filosofi står mer specifikt på fyra sokratiska grundpelare: intellektuell ödmjukhet, skeptiskt och antidogmatiskt ifrågasättande av ens egna vanor och fördomar, sanningslidelse samt förnuftstro. Lagerlund vill få läsaren att tänka, och gör det genom att visa både hur han själv och andra har tänkt kring just mat i sju »meditationer». Ämnena för dessa är mänskliga rättigheter, miljö och klimat, genmodifiering, djurrätt, fattigdom och svält, fetma, samt lycka och hälsa. Listan över ämnen speglar den diskussion om ätandets etik som förts i litteraturen, och det är framför allt just etik Lagerlund ägnar sig åt. Matfilosofi *kan* även innefatta saker som luktens och smakens plats i kunskapsteorin, ätandets estetik eller – vilket vi återkommer till – livsmedelssystemets politiska filosofi.

För det andra är boken ett stycke pedagogisk populärfilosofi. I de sju meditationerna går Lagerlund på ett odogmatiskt sätt igenom argument från vitt skilda håll. Läsaren, som inte avkrävs några specifika filosofiska förkunskaper, får lära sig en hel del. Det inledande kapitlet tar upp stoiker och epikuréer. Avsnittet om fattigdom och svält innehåller en genomgång av diskussionen om vår plikt att hjälpa andra med utgångspunkt i Peter Singers klassiska »Famine, affluence, and morality». I kapitlet om klimat diskuteras Parfit och framtida generationer och i kapitlet om att äta djur möter vi Singer (igen), Tom Regan och Kant. Distinktionen mellan lycka i hedo-

nistisk och eudaimonistisk mening finns också med. De positioner som lyfts fram presenteras begripligt och balanserat, och som *crash course* i västerländsk filosofi är det inte oävet. Det finns anledning att tro att greppet fungerar som avsett och faktiskt kan få läsaren att tänka som en filosof. Det ska dock sägas att texten ibland blir lite väl mycket av lärobok; det gäller kanske framför allt kapitlet om mat och mänskliga rättigheter.

För det tredje är boken så ett inlägg i samhällsdebatten om livsmedelssystemet. Det avslutande kapitlet utgörs följdriktigt av ett »Manifest för en filosofisk foodie». Manifestet innehåller elva punkter:

1. Undvik all mat som kan involvera slavhandel och barnarbete
2. Ät mat i enlighet med årstiderna
3. Ät framför allt lokalt producerad mat
4. Ät inte nötkött, men undvik över huvud taget kött i så stor utsträckning som möjligt
5. Ät endast fisk som inte bidrar till utarmningen av haven och våra insjöar
6. Minska matsvinnet
7. Var inte negativ till GMO
8. Ge till välgörenhet i så stor utsträckning som möjligt
9. Engagera dig i lokala välgörenhetsorganisationer eller lokala matproducenter
10. Ät hälsosamt
11. Ät det som gör dig lycklig.

Med undantag för nr 7 (som av olika anledningar tenderar att vara kontroversiell) och nr 8 och 9 (som bara i begränsad mån handlar om mat) är listan inte särskilt överraskande. Åtminstone princip nr 1 kan rentav förefalla trivial. Lagerlund är förstås medveten om att

principerna kan stå i konflikt, inte minst nr 10 och 11, och att de inte gäller absolut. Man ska kanske främst se dem som heuristiska regler.

Icke desto mindre beskriver Lagerlund dem som principer, och som sitt löfte till sig själv och sina barn. Han skriver: »[o]m jag kan leva efter dem, så kan du som läser detta också göra det», och menar att »tillsammans kan vi förändra världen» (Lagerlund 2021: 237). Formuleringen om att vi tillsammans kan förändra världen är viktig mot bakgrund av hur individcentrerad Lagerlunds bok och dess livsfilosofi är. Han är explicit och tydlig kring detta (t.ex. på s. 194), och det är ju *du* som ska bli en filosofisk foodie. Samtidigt finns det alltså ett antal *vi* i boken. Lagerlund skriver till exempel: »[f]attigdom och svält kräver ett engagemang som *vi* i Sverige inte är lika benägna att ta» (2021: 179, min kursivering). Här generaliseras alltså ganska grovt. (Kanada och USA, länder som Lagerlund bött i, håller han fram som förebilder i detta avseende.)

Det här skaver en del. Det är nämligen av betydelse vilka »vi» är när man diskuterar ansvar. Det är inte alltid helt klart vilka Lagerlund syftar på, och det varierar på olika håll i boken. Ibland är det mycket brett, ibland ganska snävt. Låt mig ta några exempel (kursiveringarna är mina).

Apropå genmodifiering skriver Lagerlund: »GMO och den nya biotekniken är verktyg och som alla verktyg kan de användas på ett bättre eller sämre sätt. *Vi* måste välja.» (2021: 114). Tekniker som GMO ingår i ett extremt komplext politiskt och juridiskt landskap (Schurman & Munro 2010). Om man till exempel bara ytligt nosar på den extremt snåriga processen för godkännande av GMO-grödor i EU, framstår tanken på ett väljande vi som minst sagt problematisk.<sup>1</sup>

När det handlar om sjukdomar som sprids från djur till människor – högaktuellt förstås – heter det: »I någon mån får vi alltså skylla oss själva för det våld vi brukar på naturen i vår produktion av mat. De metoder *vi* utvecklat för att massproducera och distribuera mat utsätter *oss* för onödiga risker och hotar i längden vår egen existens» (Lagerlund 2021: 147). Vi:et här verkar vara industrisamhället kollektivt.

Apropå att köpa Krav-märkt kött skriver han att »*vi* genom att köpa ekologisk mat lika fullt stödjer ett system som i längden är ohållbart. *Vi* lämnar åter ansvaret för förändring till någon annan» (Lagerlund 2021: 150). Av kontexten framgår att detta *vi* utgörs av summan av enskilda konsumenter som köper kött märkt som ekologiskt.

Det kan verka petigt att lyfta något som kanske i första hand är ett stilgrepp som syftar till att engagera och inkludera läsaren. Men det pekar på ett problem i boken. Den filosofiska foodien är i första hand just en enskild *konsument*, av just mat. I första kapitlet skriver Lagerlund att »den kanske viktigaste lärdomen inom den stoiska filosofin är att lära sig skilja på det som är upp till oss och det som inte är det» (2021: 25). Det blir tydligt att för Lagerlund handlar det som är upp till oss (honom, mig) främst om att göra val i butiken och på matbordet. När det kommer till frågan om svält och fattigdom medger han dock att det finns begränsningar för vad individer kan åstadkomma och att detta »utgör ett speciellt problem för en filosofisk foodie eftersom det inte är möjligt att avvärja vare sig svält eller fattigdom enbart med våra matval» (Lagerlund 2021: 158). Nej – givetvis inte. Och det gäller för flera av de teman som Lagerlunds meditationer behandlar, miljö och mänskliga rättigheter, till exempel. Frågan är bara vilka lösningar som finns? En lagerlundsk filosofisk foodie bör då engagera sig i välgörenhet, både genom att donera pengar och på andra sätt. Lagerlund uttrycker sympati för effektiv-altruism-rörelsen, som ju inte bara handlar om mat.

Men så väldigt mycket mer får vi inte veta, och det är en brist i en bok med de ambitioner som Lagerlund ändå har. Här finns en diskussion om samhällets och matföretagens ansvar i relation till hälsosam mat, och Lagerlund tänker sig att samhällsförändring ska komma till genom ett slags snöbollseffekt av att människor blir filosofiska foodies (2021: 228). Lagerlund menar till exempel att individens ansvar för vad hen äter inte alltid varit så stort som idag, eftersom »under lång tid var våra matvanor framför allt dikterade av de stora religionerna» (2021: 189). Men det sistnämnda stämmer bara delvis. Minst lika mycket som av religionen har matva-

nor också dikterats av materiella villkor, det vill säga den mat som funnits tillgänglig. Det är därför svensk mattradition länge varit så spannmålsbaserad och att »det svenska smakackordet», för att använda måltidshistorikern Richard Tellströms uttryck, är så starkt präglad av konserveringsmetoder som fermentering, rökning och användning av socker snarare än av medelhavsdieten (som Lagerlund omhuldar).

Det kvardröjande problemet med denna på många sätt utmärkta bok blir alltså att läsaren inkluderas som konsument, men lämnas i sticket som medborgare och politiskt handlande och filosoferande subjekt. »Matens filosofi lägger speciell vikt vid individens roll i livsmedelssystemet» skriver Lagerlund och hävdar att denna filosofi ger foodien »trygghet och förmåga att orientera sig i relation till mat och den enorma matindustri som strävar efter att påverka vår fria vilja och ta ifrån oss vår autonomi» (2021: 194). Med sådana anspråk är det något frustrerande att boken i alltför stor utsträckning blir konsumentvägledning.

→

*Per Sandin*

Not

1 En översiktlig introduktion hittar man hos Gentekniknämnden: <https://www.genteknik.se/genetik-och-genteknik/gmo-lagstiftning/om-lagstiftning/>

Referenser

- HÖGLUND, ANNA T. (2019) *Vad ska vi äta? Om mat och etik*, Stockholm: Appell förlag.
- MEPHAM, BEN (2000) »A Framework for the Ethical Analysis of Novel Foods: The Ethical Matrix», *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 12, ss. 165-176.
- SANDLER, RONALD L. (2015) *Food Ethics: The Basics*, London: Routledge.
- SCHURMAN, RACHEL & MUNRO, WILLIAM A. (2010) *Fighting for the Future of Food: Activists versus Agribusiness in the Struggle over Food Biotechnology*, Minneapolis: University of Minnesota Press.

## RECENSION

THOMPSON, PAUL B. (2015) *From Farm to Fork: Food Ethics for Everyone*, Oxford: Oxford UP.

ZWART, HUB (2000) »A Short History of Food Ethics«, *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 12, ss. 113–126.