



Etik, moral og moralisering – bæredygtighed i
madkundskabsdidaktik

Af: Karen Wistoft, Professor, DPU, Aarhus Universitet



Klima, bæredygtighed og øko-kritisk bevidsthed fylder mere og mere på den politiske dagsorden – også i skolen. I Madkundskab er det ikke nyt at eleverne arbejder med bæredygtighed og forskellige former for fødevarerproduktion for at kvalificere deres kritiske beslutningstagning hvad angår mad og måltider.

Men måderne, der undervises på, har ændret sig. Derfor er det vigtigt, at man inddrager pædagogisk og didaktisk forskning på området i undervisningen og i den pædagogiske hverdag. Da klima og bæredygtighed er de helt store aktuelle temaer på den globale, politiske og pædagogiske dagsorden, får jeg ofte spørgsmål som: "Hvis bare vi spiser efter de ti kostråd og undgår madspild, er vi så ikke godt rustet og med til fremme bæredygtigheden"? Eller: "Hvis vi leger vegetarer hver anden uge, er det så ikke nok i forhold til CO2 regnskabet"? I begge spørgsmål er der indlejret et mix mellem moral, etik og moralisering. Det vil jeg her belyse i systemteoretisk forstand og give et eksempel på "den moralske smag" – ej at forveksle med en løftet pegefing. Det centrale er at diskutere, hvordan der undervises i bæredygtighed i madkundskab, og hvordan der i det hele taget tales om klima og bæredygtighed.

Kaster vi et blik ind i skolen, ser det mange steder sort ud. En far med lærerbaggrund fortalte mig fornylig, at eleverne i hans søns klasse nu mente, at "alle voksne er onde, kun børnene er gode og kan redde kloden". Og at "lærere er selv bange for klimakatastroferne, og det præger deres undervisning". En mor var vældig bekymret og sagde, at "eleverne smitter hinanden med klimaangst". Både børn og forældre udtrykker at "det kan kun gå galt". Herigennem er skolen med til at forstærke de dommedagsprofetier, der præger samfundet i dag.

Kaster vi et blik på de sociale medier, dukker noget tilsvarende op.

En kvinde skriver, at:

“Vi der arbejder med klima og miljø lige nu får en forlomme i den nye virkelighed. Fordi vi har valgt at omstille os frem for de mange, der i fremtiden ‘bliver tvunget til det’. Vi andre har haft tid til at vælge vores egen definition af det gode liv med et mindre aftryk. Vi har måske 10 år til at definere netop det gode klimavenlige liv, og ved at tage valget nu og finde ud af, hvad det betyder for os, bliver vi glattere i den omskiftelige fremtid” (Mit grønne vendepunkt: Johanne Stenstrup, 10. november 2019).

En lidt grov fortolkning er måske, at denne kvinde opfatter sig selv og sine medsøstre, der har valgt at lægge livet om i tide, som ‘frelste’ og alle andre som ‘fortabte’.

En anden yngre kvinde udtrykker sin klimaangst således:

“Klimakrisen har ledt så meget frygt med sig for mit vedkommende, og det har sat sig som en klimaangst. Nogle aftener kunne jeg ikke falde i søvn. Jeg er bange for, at vi i fremtiden får et andet forhold til døden og ikke længere ‘regner med’ at vores kære lever et helt liv. Men jeg har ikke lyst til at leve et liv, hvor jeg føler jeg skal forberede mine børn på alt det frygtelige der kan og højst sandsynligt kommer til at ske” (Mit grønne vendepunkt: Susan Mogensen, Susliving 13. november 2019).

Igen en dommedagsprofeti, der går hårdt ud over kvindens følelsesliv. Begge citater er udtryk for tendenser der præger den måde, der tales om klima og bæredygtighed på, med andre ord klima- og bæredygtighedsdiskurser. Pointen er, at diskurserne er moraliserende. Det skal vi se nærmere på.

Hvad vil det sige at talemåder er moraliserende? Den tyske sociolog og systemteoretiker Niklas Luhmann har blandt andet beskæftiget sig med moral, etik og moralisering. Moral er ifølge Luhmann kommunikation, der er kodificeret ud fra differencen god/dårlig eller agtelse/misagtelse – med andre ord kommunikation, der sonder mellem noget, der er bedre end noget andet. Luhmann definerer moral som 1. ordensagttagelser knyttet til personlig handlen.

Man iagttager handlinger i forhold til differencen god/dårlig eller agtelse/misagtelse. (Luhmann, 2008, 1990, 1989). Et par eksempler kan være: "Det eneste rigtige er at spise grønt", eller "Hvis vi allerede har en kødfri dag, så må vi indføre en mere. Hvis du allerede er vegetar, så skær ned på mælkeprodukterne. Og hvis du er som de fleste danskere, så start med at indføre en dag om ugen, hvor madplanen er kødfri", eller "Du/I bør gøre meget mere, end at spise grønt". Den der iagttager, tager stilling til, om handlinger er rigtige eller forkerte. Vedkommende er aldrig i tvivl om, hvad der er rigtigt. Og han eller hun reflekterer aldrig over, hvad der betinger den moralske dom. Ja, nogle forkaster til og med refleksion, fordi det opfattes som tidsspilde.

Over for moral står etik. Etik kan defineres som refleksion over moral med henblik på at overveje, hvad det er, der betinger min eller vores moralske position. Her er der i systemteoretisk forstand tale om 2. ordensagttagelser (Luhmann, 2008, 1990, 1989). Når man reflekterer over sine moralske domme, indser man, at de ikke nødvendigvis er universelle eller alment gyldige, men at de er betinget af en bestemt moralsk position. Det, der fremstår som universelt, er i virkeligheden betinget af specielle omstændigheder og kunne derfor også være anderledes. Hertil kommer, at man i refleksionen også kommer til at inddrage sig selv: det, der tilsyneladende gælder for andre, gælder også for mig selv. Fordømmelse erstattes med selvinddragende refleksion. Etik handler altså om at kunne se en sag fra flere sider inklusive ens egne handlinger.

Når det handler om undervisning i bæredygtighed i madkundskab, kan etik eksempelvis komme til udtryk som: "De agurker vi spiser er dyrket lokalt med respekt for klima og bæredygtighed, det er tomaterne ikke – de er fragtet hertil fra Italien, men de smager altså bedst. Spørgsmålet er så hvad der er vigtigst: det lokale eller velsmagen?" UNESCO udgav i 2017 rapporten "Uddannelse for verdensmål for bæredygtig udvikling" med fokus på, at bæredygtighed også handler om trivsel, smag, velvære og kritisk forståelse af hvilket samfund, man lever i, og hvordan det brødføder sig selv. Når læreren underviser på et etisk og ikke på et moralsk grundlag, er resultatet, at hun ikke kun benytter mad som en måde at fokusere på kombinationen af korrekt ernæring og samtidig minimering af CO2 aftryk på. Eleverne skal ikke kun lære at spise det rigtige, de må lære at forholde sig kritisk og oplyst til mad og måltider – med udgangspunkt i et refleksivt bæredygtighedsbegreb.

Forskellen på moral og etik giver grundlag for en forståelse af moralisering: Den, der ikke inddrager etik i sine moralske afgørelser, er moralist, dvs. afsiger moraldomme uden etisk refleksion (Luhmann, 2008). Hertil kommer at den, der moraliserer, altid peger ud ad. Moralisten fokuserer på DIG (fremmedreferentielt) uden at inddrage sig selv (selvreferentielt). Endvidere generaliserer moralisten, han eller hun udsiger universelle domme uden at inddrage det, der betinger dommen, fx det specielle eller den specifikke sammenhæng. Luhmann skriver: "Moralisering har en polemisk natur (...) På den måde kan der opstå steppebrande" (Luhmann, 2008 p. 280). Dagligdagseksempler på moraliserende udtryk kan være: "Bare fordi der ligger tomater nede i supermarkedet året rundt, betyder det ikke, at du skal købe den". Eller som indledningsvist beskrevet: "Kun børnene kan redde kloden – alle voksne er syndere".

Hvis man vil undgå, at undervisningen i bæredygtighed er moraliserende, må den indeholde etiske refleksioner. Det er 'den moralske smag' et eksempel på. I bogen "Smagens didaktik" (Wistoft & Qvortrup, 2018) præsenterer vi en smagssystematik med syv smagsdimensioner: den sansede smag, den skønne smag, den sunde smag, den moralske smag, den kærlige smag, den religiøse smag og den smarte smag. Her er den moralske smag defineret som den smagsdimension, der giver en god mavefornemmelse! Den moralske smag knytter sig til sociale normer, hvad der er det rigtige at spise i bestemte sammenhænge og hvorfor. Refleksionsrepertoiret er etik, det være sig fødevareetik, klimaetik eller bæredygtighedsetik. Til alle syv smagsdimensioner knytter sig en særlig vidensform og en særlig argumentationsform. Til den moralske smag er vidensformen "jeg mener" og argumentationsform er normativ. Blot til sammenligning er vidensformen for den æstetiske smag "jeg oplever" med æstetiske argumenter, for den sunde smag er "jeg ved" med sundhedsfaglige argumenter, og for den kærlige smag er vidensformen "jeg føler" med ekspressive argumenter (Wistoft & Qvortrup, 2018: 147).

Smagsdidaktikken formål er at eleverne udvikler deres smagskompetence og personlig smagsmyndighed. For at udvikle smagskompetence, dvs. viden og færdigheder om smag, skal eleverne vide noget om smag og om, hvordan smag realiseres ikke alene sensorisk, men også i form af de øvrige smagsdimensioner, og de skal have smagsfærdigheder, dvs. praktiske færdigheder til at omsætte smagsviden til mad og måltider eller omvendt til at omsætte færdigheder til viden om smag. Alt dette udgør en nødvendig, men ikke tilstrækkelig del af smagsundervisningen. Kompetence er nødvendig, men ikke tilstrækkelig, for viden og færdigheder uden almene idealer er blinde, fuldstændig ligesom almene idealer er tomme, hvis ikke de kan udfyldes og realiseres ved hjælp af en omfattende viden og stærke færdigheder (Wistoft & Qvortrup, 2018: 146). Så ved siden af at bidrage til, at eleven tilegner sig smagskompetencer, er det andet overordnede mål for en smagsdidaktik, at undervise elever til at udvikle deres smagsmyndighed. Målet er, at eleven former sin smagsmyndige personlighed, som vi har beskrevet med Immanuel Kant som inspirationskilde (Kant, 1971, 2005).

Men hvad indebærer det? Det kan man præcisere, hvis man tydeliggør de enkelte smagsdimensioners vidensformer og argumentationsformer, for hvis man skal udsige en smagsdom og dermed realisere sin reflektive smagsmyndighed, må man vide, hvilken vidensform den pågældende smagsdimension repræsenterer, og hvilken argumentationsform der kan gøre et udsagn gyldigt, dvs. hvor man skal hente sine argumenter. Eleverne skal vide, hvad de taler om, og hvordan de kan argumentere. Hvis eleverne drøfter den moralske smag, handler vidensformen om, hvad de mener. Her er det vigtigt at skelne mellem, hvad man ved, hvad man mener, og hvad man føler. Det er gyldigt at sige, at "jeg føler, at jeg elsker dig", hvorimod man ikke kan sige, at "jeg mener, at jeg elsker dig". Derimod kan man mene, at bæredygtighed er vigtig, og man kan fremføre moralske og politiske argumenter for det, hvorimod man ikke med gyldighed kan sige, at man "føler", at bæredygtighed er vigtigt, som indledningsvist udtrykt i "Mit grønne vendepunkt". "Jeg mener, at det er forkert at spise kød, fordi klimaet taget skade" er et gyldigt udsagn. Men at sige, at "kød smager afskyeligt, fordi klimakrisen er over os", er ikke gyldigt. Moralske smagsafgørelser finder deres argumentation i det normative repertoire, og de reflekteres etisk og politisk, for så vidt som at politiske præferencer er normativt begrundede og etisk reflekterede.

Lad mig også lige nævne Kant's udtryk "Sapere aude". Sådan indledte han sin berømte artikel fra 1783 med svar på spørgsmålet: Hvad er oplysning (Kant 1993 [1783]). Sapere aude: Vov at være klog, eller bredere og med større appel: Hav mod til at bruge din egen forstand. Når man taler om smag, må man give udsagnet en tvist, fordi vi ikke taler om forstandens rationelle logik, men om smagens subjektive dømmekraft. I Smagens didaktik bruger vi udtrykket Sentire aude: Hav mod til at bruge dine sanser. Sig din mening. Stol på din smag. Vid, hvilke smagsargumenter der er gyldige i hvilke sammenhænge. Vær forpligtet på at fremføre dine smagsoplevelser på en sådan måde, at man i fællesskab kan dele hinandens smagsoplevelser og kan træffe velbegrundede og refleksive smagsafgørelser. Hvordan vi smager og spiser, er civilisatorisk lige så vigtigt, som hvad vi ved og synes, ikke mindst i måltidsfællesskabet (Wistoft & Qvortrup, 2018: 150-151).

Hvis vi atter retter blikket på madkundskabsdidaktik med de fire kompetenceområder: Mad og Sundhed, Fødevarerbevidsthed, Madlavning og Måltider og madkulturer, kan vi med rette undervise ud fra Sentire aude i alle fire. Eksempler på mål for undervisningen i bæredygtighed i madkundskab kan være:

- At eleverne kan gennemskue forskellige ernæringsråd ift. bæredygtighed
- At eleverne kan forholde sig til fødevarer kvalitet og produktionsforhold
- At eleverne kan skelne mellem egne og andres smagspræferencer, måltider og madkulturer
- At eleverne lærer at træffe begrundede mad- og måltidsvalg ift. bæredygtighed.
- At eleverne får mod til at bruge deres sanser, fremføre deres meninger, stole på deres smag og ved, hvilke smagsargumenter der er gyldige i hvilke sammenhænge
- At eleverne bliver forpligtet på at fremføre deres smagsoplevelser på en sådan måde, at de i fællesskab kan dele hinandens smagsoplevelser og kan træffe velbegrundede og refleksive smagsafgørelser – ikke mindst i forhold til bæredygtighed.

Konklusionen bliver, at:

- Moral, etik og moralisering er tre forskellige slags kommunikation som i høj grad optræder i relation til klima og bæredygtighed
- Moralisering er polemisk og skaber i værste fald steppebrande!
- Den løftede pegefinger vender altid væk fra én selv – mod DIG eller DEM
- Den moralske smag knytter sig til sociale normer m. argumentationsformen: "jeg mener"
- Undervisning i den moralske smag er et eksempel på en ikke-formynderisk undervisning i bæredygtighed med etik som refleksionsrepertoire
- Undervisningen i bæredygtighed må reflekteres etisk for ikke at blive moraliserende!

Litteratur

Kant, I. (1971 [1790]). Kritik der Urteilkraft. Stuttgart: Reclam.

Kant, I. (2002 [1787]): Kritik af den rene fornuft. København: Det lille Forlag.

Kant, I. (1993 [1783]): Besvarelse af spørgsmålet: Hvad er oplysning? I Morten Haugaard Jeppesen (red.): Oplysning, historie, fremskridt. København: Forlaget Slagmark.

Kant, I. (2005 [1790]). Kritik af dømmekraften. København: Det lille Forlag. Kant, I. (1971 [1790]). Kritik der Urteilkraft. Stuttgart: Reclam.

Luhmann, N. (2008). Die Moral der Gesellschaft. Frankfurt am Main: Suhrkamp Verlag.

Luhmann, N. (1990). Paradigm Lost. Über die ethische Reflexion der Moral. Frankfurt an Main: Suhrkamp Verlag

Luhmann, N. (1989). Ethik als Reflexionstheorie der Moral, in Niklas Luhmann, Gesellschaftsstruktur und Semantik, Band 3, Frankfurt am Main, s. 358-447.

Wistoft, K. & Qvortrup, L. (2019). Teaching Taste. Common Ground Research Print.

Wistoft, K. & Qvortrup, L. (2019). Seven dimensions of taste. In: *Gatromy and Food Science*. Elsevier [submitted]

Wistoft, K. & Qvortrup, L. (2018) *Smagens didaktik*. Akademisk Forlag.

Wistoft, K. & Qvortrup, L. (2018) When the Kids Conquered the Kitchen: Danish Taste Education and New Nordic Kitchen. *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies*. Vol 18, no 4, pp 82-93.

Leer, J. & Wistoft, K. (2018) Taste in food education: A critical review essay. *Food and Foodways. Explorations in the History and Culture of Human Nourishment* DOI: 10.1080/07409710.2018.1534047

Wistoft, K. & Qvortrup, L. (2018) Rundt om smag. *Ugeskrift for Læger*, 180/25, s. 2291-2294.

Find andre på min website: <http://pure.au.dk/portal/da/kawi@edu.au.dk>