



LUNDS  
UNIVERSITET



# Äcklet

*Västvärldens framing av insektsprotein*

Edith Hoflund Jingsäter & Vera Bäckström

Medie- och kommunikationsvetenskapliga institutionen

HT 2022

Handledare: Fredrik Miegel

Examinator: Magnus Andersson



## Förord

Vi vill inleda med att framföra ett tack till *Disgusting Food Museum* i Malmö för det fina bemötandet och de anställdas entusiasm, ni höll oss i handen när vi skulle testa de främmande delikatesserna. Vi måste såklart slutligen tacka varandra för ett fantastiskt samarbete!

*Man kan inte förstå tjusningen med att äta insekter om man inte vuxit upp med det. Man kan inte heller förstå hur smaken av en syrsa är slående likt smaken av ett höstrå förrän man har testat det. Där stod vi inne på *Disgusting Food Museum* i Malmö, en regnig förmiddag i slutet av november 2022, redo att smaka på vår allra första syrsa. Och det var faktiskt inte så illa som vi trott.*

## Abstract

Mänskligheten står inför en klimatkris som ställer krav på livsstilsförändringar och innovativa lösningar för att möta de snart akuta problemen. En av de stora utmaningarna blir att mätta en växande befolkning samtidigt som världens marker utsätts för torka, översvämningar eller andra extremväder. För att lyckas försörja världen måste vårt konsumtionsmönster förändras, matspillet minska och inställningen till vad som kategoriseras som mat eller inte omvärderas. Idag står köttproduktionen för stora klimatutsläpp. På lång sikt är detta inte hållbart och därför är vi tvungna att vända oss till alternativa proteinkällor, som insekter. Insekter äts redan i stora delar av världen men är en främmande delikatess i västvärlden. Populärkulturen, kulturella värderingar och negativa upplevelser av skadedjur samspelar i porträttering av insekter som något motbjudande. De flesta ryser av tanken på att äta maskbullar eller friterade larver. Den stora frågan som vår uppsats ämnar ta sig an är hur vi tar oss förbi den barriär som tabueringen av insekter som livsmedel har byggt upp. De företag, dokumentärfilmer och museum som försöker påverka västvärldens attityd till insekter som föda står inför stora utmaningar. Äckel är trots allt en av de starkaste känslorna som människan kan uppleva. Äcklet är dessutom ett svårt hinder att överbrygga. Vi har tittat närmare på *Hey Planet*, ett etablerat företag i Köpenhamn, för att se hur de argumenterar för insekter som något som inte bara är nyttigt utan faktiskt gott. Vi har även tittat på ett antal dokumentärfilmer som bjuder in till en kulinarisk och underhållande upplevelse av insektsätandet. Genom ett besök på *Disgusting Food Museum* har vi även själva upplevt och övervunnit vår barriär av äckel. Trots flera argument som pekar på insektens nyttigare och mer klimatvänliga fördelar och vetenskapen om att syrsan inte smakar mer än ett höstrå, så är det inte tillräckligt övertygande för att få oss i västvärlden att äta insekter än. Vi återkommer ständigt till äcklet - som är starkare än någon annan känsla - som är socialt och kulturellt betingat sedan vår födsel.

## Nyckelord:

Äckel, insektsprotein, mattabu, framing, kultur, alternativ proteinkälla, klimat

## **Förord**

## **Abstract**

<b>Du behöver ingen zoolog för att se att han är ett fall för DDT</b>	4
<b>Forskningsöversikt</b>	7
<b>Hur vi tog oss an ett extremfall</b>	9
Fallstudie	9
<b>Analysverktyg</b>	11
<b>Argument för insektsprotein</b>	13
Hoppa på hälsokoströrelsen, insekter är ju hur nyttigt som helst!	13
Klimatet i fokus när det äts myrägg från Kambodja	16
Barrigt, syrligt och en touch av kåda	20
Dags att göra upp med Moses	24
Hur kan vi förstå det kraftfulla äcklet	30
<b>Slutligen, hur ska vi ta oss förbi äcklet?</b>	33
<b>Källförteckning</b>	
<b>Empiriska källor</b>	

## Du behöver ingen zoolog för att se att han är ett fall för DDT

“När Gregor Samsa vaknade en morgon ur sina oroliga drömmar fann han sig liggandes i sängen förvandlad till en jättelik insekt”. Så inleder Kafka boken *Förvandlingen* (1915). Huvudpersonen Gregor – nu förvandlad till en insekt – måste till jobbet men stannar hemma istället. För att dryga ut ekonomin inackorderar familjen Samsa tre unga män. När männen får vetskap om Gregors existens förargas de dock av det faktum att de behövt dela husrum med en insekt. Konsekvensen blir att männen vägrar betala hyran och de hotar med att stämma familjen Samsa. Det blir tydligt att Gregor har förvandlats till vad som uppfattas som bland det äckligaste som finns – ohyra.

Det är inte bara i litteraturen vi hittar exempel på insekternas låga status. Under de senaste åren har många konstnärer anspelat på allmänhetens avsky mot insekter för att väcka känslor. Den amerikanska konstnären Catherine Chalmers presenterar “Portraits of cockroaches in domestic settings” i sin utställning *American Cockroach* (2004). Utställningen är ett exempel på hur obehag kommuniceras genom att porträttera insekter. Ett annat exempel är konstnären Jan Fabres dekoration av Spegelsalen i Bryssels kungliga palats. Fabres limmade fast miljontals asiatiska juvelbaggas över väggar och takkronor. Dekorationen fick stor uppmärksamhet och betraktades både som udda och obehaglig. (Osborn, “Insect-obsessed artist covers Belgian palace ceiling”, 2002)

Vad ovan exempel synliggör är att insekter ofta ses som “de andra”. En av anledningarna till att kryp fått den kulturella stämpeln som ‘det oönskade’ är för att de på många sätt skiljer sig avsevärt från oss människor. De har tre gånger så många ben, alldeles för många ögon och helt oigenkännliga munnar, för att inte tala om deras storlek och vad de livnär sig på. Att relatera till ett annat däggdjur är mindre svårt för oss människor, medan det i en insekt inte finns något mänskligt. Därför är insekten främmande och otäck. De flesta insekterna är egentligen helt ofarliga. Trots det skapar insekterna större obehag genom att upplevas visuellt i fotografier eller beskrivna i text, än vad andra betydligt farligare djur gör. De negativa känslorna som insekterna väcker i oss, utnyttjas flitigt av filmskapare. Bara genom att kasta ett snabbt öga på streamingtjänsternas sci-fi design av aliens så ser vi hur aliens ofta är modellerade efter kryp. Exempelvis det utomjordiska hotet i *District 9* (2009), sci-fi thrillern av Neill Blomkamp, som har ett tydligt släktskap med syrsor. De kallas till och med “prawns” – en nära släkting till insekter. Bland skräckfilmerna finns det många fler exempel. *The Fly* (1986) – där

huvudkaraktären efter ett misslyckat experiment sakta får flugliknande attribut. Huden får fjäll och armarna växer ner till marken. Andra exempel är *Stranger things* (2016- ), *Cicada!* (2018) och *Empire of the ants* (1977).

Framställningen av insekter i populärkultur är klart mindre smickrande. Precis som Wilmer X sjunger “Han trivs bäst i skit, vill du se hur han bor så lyft på en sten [...] hon är ihop med en insekt”. Insekter vill vi ogärna ha att göra med och allra minst vara. Spindlarna i hemmet trycker vi till med toapapper,flugor och getingar mosar vi med flugsmällor. Deras plats är utomhus, långt borta från oss. Men kanske är vi tvungna att så småningom vänja oss vid att ha dem i hemmet, för snart hamnar de på tallriken.

Att vi står inför ett klimatnödläge har gått få förbi. En av de centrala frågorna som nu måste lösas är hur vi ska mätta en växande befolkning när maten vi äter idag inte är tillräckligt hållbar. Ett förslag som under det senaste decenniet fått allt mer uppmärksamhet är att införa insekter som en alternativ proteinkälla till de traditionella. Vad sägs om maskbullar? Eller kanske silkesmaskssoppa? Många av oss ryggar nog tillbaka av tanken på att avnjuta något sådant. Att äta insekter går emot allt som kulturen lärt oss om hur vi bör betrakta och känna inför dem. Plötsligt ska två motsatta narrativ mötas på den offentliga arenan, där de antingen måste lyckas samexistera eller konkurrera ut varandra. Det obehagliga, motbjudande och oönskade ska läggas på middagsbordet, där glädje, njutning och välbefinnande annars vanligen tar plats. Hur i hela friden får man västvärlden att gå med på det?

Vi har valt ett område som visat sig särskilt svårt gällande klimatomställningen – den framtida livsmedelsförsörjningen. För att den ska vara hållbar ställs det krav på att människor förändrar sina matvanor. Vägen dit har visat sig vara lång och det finns fortfarande ett stort behov av att öka kunskapen och förändra attityder kring vilken mat vi väljer att lägga på tallriken. I tidigare forskning på ämnet har de psykologiska mekanismerna främst varit på tapeten. Vår infallsvinkel är hur insekter som framtida proteinkälla “frameas” (framing). Försök att ändra konsumenters kostvanor pågår redan i hög utsträckning av såväl myndigheter, media som företag där klimat- och hälsoargumentet varit i fokus för att motivera en förändring i Sverige. Ett brett utbud av vegetariska alternativ till animaliska produkter har på bara några år tagit sig in i de flesta av våra livsmedelsbutiker. Vid första anblick så borde inte insektsprotein skilja sig från övriga alternativ till kött, precis som andra köttsubstitut är det klimatsmart och nyttigare än kött. Trots det så har motståndet visat sig vara betydligt större. Bakgrunden till

motståndet går att härleda till att det finns ytterligare en barriär att ta sig över: äcklet. Argumenten som motiverat människor att köpa vegetariska produkter är inte tillräckliga för att få konsumenter att köpa insektsprotein. Den kulturella laddningen som insekter har i västerländsk kultur har inte exempelvis sojaböner. Insekter blir därför ett extra intressant fall att undersöka för att förstå hur kostomställningen kan genomdrivas eftersom den kulturella barriären visat sig göra det svårt. Det vi har gjort är att undersöka vilka argument som används för att motivera människor att lägga om sin kost och använda alternativa proteinkällor. Vår frågeställning är således: *Vilka argument används för att motivera människor att äta insekter?*

## Forskningsöversikt

I takt med att världens befolkning ökar parallellt med klimatförändringar så blir trycket på jordens resurser mer påtagligt. Jansson och Berggren (2015) förutspår att den globala efterfrågan på animaliska produkter förväntas fördubblas till år 2050, vilket innebär att vi behöver fler innovativa produktionslösningar för att kunna vända trenden.

För minst två miljarder människor världen över är insekter redan en del av kosten. I flera länder i Asien anses vissa insekter dessutom vara en delikatess. I västerländska samhällen är tanken på insekter i maten istället raka motsatta – för de flesta fullständigt otänkbart. För att främja konsumtionen av insekter måste därför de upplevda motbjudande aspekterna av uppmärksammas och bearbetas kulturellt för att kunna överbryggas (Jansson & Berggren, 2015:23). Genom att skapa positiva upplevelser av insekter, såväl kulinariska, mediala som kulturella, verkar vara ett effektivt sätt att nå högre acceptans för livsmedlet.

Tidigare forskning har i hög utsträckning ägnat sig åt den psykologiska aspekten av utmaningen. I artikeln *Tasty but nasty* skriver Shan Grace Tan (et. al) att rationella argument för varför ett livsmedel bör konsumeras har visat sig ineffektivt i sammanhang där produkten inte förväntas smaka bra. Konsumenten kan alltså sakna erfarenhet av en produkt men kan trots det välja bort det på grund av föreställningar. Shan Grace Tan (et. al) menar därtill att konsumentens föreställningar om smaken sedan ofta överensstämmer med hur de utvärderar produkten efter att ha smakat. Det hjälper således inte att bara smaka på något – föreställningen kring produkten måste vara positiv för smaken ska uppfattas som god. Slutsatsen som i artikeln dras är att det inte räcker med att maten uppfyller de sensoriska krav som konsumenten ställer på sin mat utan det som ligger på tallriken måste även anses vara lämpligt att äta. Annars så riskerar intresset för att äta produkten försvinna när en eventuell nyfikenhet är stillad.

I artikeln *A systematic review on consumers acceptance of alternative proteins* av Onwezen (et. al) undersöks begreppet neofobi i relation till alternativa proteinkällor. Genom att låta människor från olika delar av världen med differentierade kulturella bakgrunder smaka på insekter kommer de fram till att tidigare bekantskap och emotionella processer är de mest relevanta parametrar att undersöka för att utvärdera vilka proteinkällor som en individ kan tänka sig att äta.



*An exploration and investigation of edible insect consumption* av Baker (et. al) utgår ifrån teorin om att insekter betraktas som högrisklivsmedel, det vill säga att det finns rädslor för såväl sociala som fysiska risker för produkterna. Resultatet bekräftar deras tes med undantag för de produkter där insekterna inte explicit är en del av produktbeskrivningen. När terminologi som karmin (E120) används istället för lusblod eller paketeringen inte genom bilder signalerar insekstinnehåll så minskar riskuppfattningen. Även Wendin et al (2021) nämner hur visuella utformningen av insektsproteinet och dess förpackning i livsmedelssammanhang är en viktig komponent för att i framtiden kunna producera framgångsrikt insektsprotein (Wendin et al, 2021). Livsmedelsföretag står inför en stor utmaning för att få västvärlden att acceptera insekter som mat. Framförallt när det ska vara den framträdande ingredienser i proteinet vi äter och inte kan gömma sig bakom ett E-nummer.

Slutligen lästes Fokano och Sogas (2021) artikel *Why do so many modern people hate insects?* om ‘urbanization-disgust hypothesis’. Forskarna argumenterar för att negativa uppfattningar om insekter och andra landlevande leddjur är utbredda runt om i världen men att de bakomliggande orsakerna till avskyn fortfarande är okänd. Baserat på teorier om evolutionär psykologi (parasite avoidance theory of disgust and error management theory), antar Fokano och Soga att urbanisering ökar intensiteten av avsky mot insekter och kan motivera varför äcklet ser annorlunda ut på landsbygden jämfört med i urbana miljöer.

Slutsatsen som kan dras av ovan artiklar är att den individuella smaken möjligen inte är så individuell som den ofta porträtteras. Vad vi uppfattar som ‘högrisklivsmedel’ eller olämplig mat har väldigt lite att göra med logiska resonemang såsom risk för sjukdomar, tungmetaller eller klimatpåverkan. I sådana fall skulle jobbet redan vara gjort och majoriteten av oss skulle äta insektsprodukter. Snarare bygger klyftan mellan individen och insekter på gemensamt delade föreställningar om vad som är gott och äckligt. Det resonemanget kommer i uppsatsen att utvecklas genom en kulturanalys för att bättre förstå den tröskeln. Vi vill ta ett steg ifrån artiklarnas fokus på individen för att utforska vad samtliga verkar peka på – att motståndet mot insekter i maten är kulturellt betingat.

## Hur vi tog oss an ett extremfall

### Fallstudie

Uppsatsen är en fallstudie som behandlar en bred insamling av material. Eftersom att forskningsområdet är förhållandevis nytt har ett bredare angreppssätt varit nödvändigt. Det finns helt enkelt inte tillräckligt mycket gjort på området för att på ett effektivt sätt kunna smälta av den empiriska insamlingen utan att viktig information går förlorad. För att undersöka den kulturella manifestation av äckelkänslor samt hur vi ska ställa om livsmedelsförsörjningen under det rådande klimathotet, utgår uppsatsen från det extrema fallet insektsprotein som alternativt protein. Flyvbjerg menar att ett typiskt eller representativt fall inte är en studie som nödvändigtvis är rikast på information, enligt honom är extremfallet det exempel som kan bidra med mest information när flera aktörer är delaktiga i fallet som studeras (Flyvbjerg, 2006:13). Vi kommer att tydliggöra faktorerna som ligger bakom konstruktionen av vad som anses vara åtråvärt och vad som ses som motbjudande i livsmedel. Eftersom uppsatsen handlar om obehag har vi även själva varit testobjekt och konfronterat äcklet genom att göra ett besök på *Disgusting Food Museum*, för att få förståelse för barriären. Flyvbjerg argumenterar för att extrema fall oftast lyckas lyfta och tydliggöra underliggande föreställningar till ytan och blir därmed ett effektivt verktyg för att förstå sig på världen (Flyvbjerg, 2006:13). Det är en fallstudie baserat primärt på en innehållsanalys av dokumentärfilmerna och *Hey Planets* hemsida. Det är ett extremfall som belyser distinktionen mellan de rationella argumenten och de känslomässiga hindren.

Vårt empiriska materialet utgår från tre olika dokumentärfilmer, en innehållsanalys av det danska företaget *Hey Planet* som producerar och säljer insektsprodukter i Norden och slutligen våra egna förstahandsupplevelser från ett besök på *Disgusting Food Museum* i Malmö. Fokus ligger på att analysera hur aktörerna bemöter den kulturella utmaningen – äcklet. I dagsläget finns det inte så mycket material som argumenterar för att införa insektsprotein i västvärlden. Det vi har hittat är ett antal dokumentärfilmer, ett fåtal företag som tillverkar insektsbaserade livsmedel och ett museum som vill utmana våra matvanor i Norden. Vi hittade 4 företag som verkade intressanta för en innehållsanalys. Företagen upptäckte vi via [www.bugburger.se](http://www.bugburger.se) hemsida, bland annat det svenska företaget *Eat Em* och de två danska företagen *Hey Planet* och *Syngja*. Men vi bestämde oss för att gå vidare med *Hey Planet* på grund av hur pass etablerade de är och de intressanta bilderna på hemsidan. Vi valde att göra en innehållsanalys av materialet på deras

hemsida som vi sedan ska komplettera med reflektioner kring *Isaac Nutritions* (ett tyskt företag som säljer insektsmjöl) produktbeskrivningar. Vi undersökte texterna och bilderna på deras hemsida för att se hur de argumenterar för att införa insektsprotein. I vår innehållsanalys av hemsidorna har vi använt oss av Klaus Krippendorffs *Content Analysis: An Introduction to Its Methodology* (1980), som utgångspunkt.

De tre dokumentärfilmerna som uppsatsen analyserar har skilda infallsvinklar och framing av insektsprodukter. Programledarnas bakgrund skiljer sig även åt, där vissa är kockar medan andra är forskare eller journalister. Vi valde ut dokumentärfilmerna med särskiljande framing och programledare i förhoppning om att få en bättre övergripande förståelse för hur media ramar in äckelfaktorn i insektsmat. BBC:s dokumentär *Can eating insects save the world?* (2013, *Youtube*, 58 min) bekantar sig främst med frågor kring klimatet och framtida livsmedelsförsörjning. Den finska dokumentären *Would You Eat This* (2021, *Amazon prime*, 27min) fokuserar istället på de kulinariska aspekterna av insekter. Den tredje *Bugs: Nature's little superheroes* (2017, *Amazon prime*, 52min) skiljer sig från de övriga två då den inte lyfter insekter som en källa till protein utan istället bemöter insekternas låga status i samhället och de hämmande konsekvenserna det får för forskningen. Här diskuteras bland annat hur insekter kan bidra till arkitekturen, framtida mediciner och alternativ till plast. Den här dokumentären ger i lika hög utsträckning som de ovanstående två uttryck för kulturella föreställningar om insekter, trots att utgångspunkten inte i första hand är mat. Dokumentären kompletterar de ovanstående två genom att bredda förståelsen för äcklets omfattning. De tre dokumentärfilmerna har olika sätt att porträttera och kommunicera känslor kring insekter som också tagits i beaktande. De olika inställningarna färgar även de estetiska aspekterna av dokumentärfilmerna som implicit trycker på olika budskap.

Genom att undersöka vad som sägs explicit genom tematiker och ord samt det implicita som kommuniceras genom ansiktsuttryck och estetik har vi sammanställt hur insektsprotein framställs på museum, i dokumentärfilmerna och hos aktörerna som säljer produkterna. Vi har dammsugit det material som finns, vilket dessvärre inte är så mycket i dagsläget.

## Analysverktyg

Fallstudiens huvudsakliga teori är Mary Douglas *Purity and Danger* (2003) eftersom den beskriver samhällets uppdelning av rent och orent. Douglas härleder sina argument till religiösa och kulturella föreställningar som ibland tar sig hela vägen tillbaka till Bibeln. I vår analys bidrar dessa teorier till att uppenbara vilka kategorier och ordningar som gäller i vårt nutida samhälle och hur insektsmat kan tänkas kränka denna ordning. Douglas kan effektivt användas tillsammans med Goffmans teorier om framing. På liknande sätt som framing förändrar attityder och åsikter kring ett fenomen, så lyfter Douglas kategoriseringen av djur där de genom människans porträttering hamnar i gruppen goda eller äckliga. Med andra ord: naturens framing. I följande uppsats diskuteras hur aktörer försöker påverka idén om insekter som något rent och gott i västvärlden genom framing, samt hur de argumenterar för att vi ska kunna se det som en delikatess och ta sig förbi den barriären som existerar.

Boken *Natur och samhälle* (1999) av Klaus Eder används för att förstå hur och varför vi har kategoriserat naturen såsom vi gjort med fokus på det emotionella, moralistiska och sociala förhållandet mellan djur och människa. Vi kan exempelvis ställa oss frågan varför vi äter kor men inte ormar. Eder utgår från tesen att vi kan förstå fenomenet tabu som en del av den kulinariska moralen, där det moraliska medvetandet som är dominerande i ett samhälle har omedvetna förutsättningar. Mattabun styrs därmed mer av normer än vår moraliska kompass (Eder, 1999:104). I uppsatsen kommer Eders bok att användas för att förstå samhällets psykologiserade argumentation som härrör från individuella dispositioner. Till skillnad från Douglas, som hänvisar till flera religiösa föreställningar, så har Eder ett mer modernistisk perspektiv på samhället. Den moderna kulturen, liksom andra kulturer, skiljer på det ätliga och oätliga men med skillnaden att det som är oätligt inte längre tabueras. Istället refereras det till rationella skäl till varför vi ska äta det ena eller andra. I sammanhanget räcker därför inte Eders mer rationella kategorisering av naturen för att beskriva de känslor som insekter väcker. Eders bok är därför inte tillräcklig, men är användbar för att låta diskutera med andra teorier. (Eder, 1999:232-233).

I diskussionen kring hur de olika aktörerna framställer insektsprotein används frame analys utifrån Goffmans *Frame analysis: An essay on the organization of experience* (1972). Utifrån Goffmans teorier kan framing definieras som en process där vissa aspekter av verkligheten väljs ut och ges större betoning eller betydelse. Urvalet av de aspekter aktörerna väljer att uppmärksamma görs på bekostnad av andra faktorer som utelämnas. Vad detta

systematiska urval, trots ibland omedvetet, gör är att erbjuda ett gemensamt schema utifrån vilket människan kan organisera sin omvärld. Framförallt så används framing för att förstå hur olika känslor och beteenden porträtteras i det empiriska materialet samt vilken effekt det har på budskapet som förmedlas.

Slutligen används Winfred Menninghaus *Disgust* (2003) för att förstå de känslomässiga och estetiska aspekterna av äckel. Han beskriver hur avsky anses vara en av de starkaste känslorna som människan kan uppleva. Oavsett om äcklet först utlöses av lukt, beröring, visuellt eller psykiskt, så påverkar det hela vårt kroppsliga system. Känslan kan få oss att vrida på hela kroppen eller till och med kräkas. De starka reaktionerna fungerar som ett larm- och nödlägestillstånd för att undvika något potentiellt farligt för oss. Den grundläggande faktorn för avsky är upplevelsen av en närhet som inte är önskvärd. Colin McGinn diskuterar äcklet på liknande sätt i sin bok *The Meaning of Disgust* (2011). McGinn beskriver hur avskyn fanns som ett skydd för att undvika dålig mat förr, men att det idag mest handlar om att vi inte vill ha kontakt med det som äcklar oss. Och begreppet "avsky" definieras oftast med hänvisning till vad som är välsmakande eller inte men McGinn visar å andra sidan på att begreppet numera har en bredare betydelse. Exempelvis kan det tyska ordet "ekel" definieras som något annat en smakupplevelse (McGinn, 2011:68). Det är en påträngande närvaro av en viss lukt eller smak som får oss illamående. Samtidigt som äcklet får oss att rysa så lockas vi också motsägelsefullt av det. Hollywood har länge använt äcklets komplement, precis som kärlek, för att skapa en så kraftfull känsla som möjligt hos sina tittare. Obehag har bidragit till flera filmgenrer och verk inom populärkulturen (Menninghaus, 2003:1-2). Menninghaus refererar bland annat till Immanuel Kant och Friedrich Nietzsche för att backa upp sina egna resonemang. Det huvudsakliga argumentet som vi använder oss av från boken är kollisionen mellan de rationella argumenten om klimatet kontra de känslomässiga reaktionerna. De två måste vara samstämda för att insekter ska kunna betraktas som livsmedel.

## Argument för insektsprotein

Hoppa på hälsokoströrelsen, insekter är ju hur nyttigt som helst!

Insekter har inte ätits traditionellt inom EU och klassas därför som så kallade ‘nya livsmedel’. Nya livsmedel definieras som livsmedel som inom EU inte har ätits i någon större omfattning före 15 maj 1997 (EU-förordning 2015/2283). Det innebär att alla insektsarter för livsmedelsändamål måste utredas för eventuella risker av den europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa) och godkännas av EU-kommissionen innan de blir lagliga som livsmedel. Den första insektsarten (*Tenebrio molitor*, mjölmask) är värderad som säker av Efsa sedan januari 2021 (EFSA Panel on Nutrition et al., 2021) och är sedan maj samma år även laglig för försäljning. Trots att insekter numera är både lagligt, värderat som ett säkert livsmedel samt att flertalet argument pekar på att insekter är nyttigare än många andra proteinkällor så finns ett motstånd bland europeer mot att avnjuta en måltid bestående av larver och syrsor. Det som hoppfullt benämns som “Framtidens mat”<sup>1</sup> har mött utmaningar, svårare än vad många andra nya livsmedel gjort. Hur kommer det sig egentligen?

Enligt Eder skiljer vår moderna kultur mellan det som är ätligt och inte ätligt med rationella argument. Han påstår att det i vår moderna diskurs råder en rädsla för den industrialiserade naturen, där vi framförallt är rädda för det onaturliga och de kemikalier som mycket av vår kost innehåller (Eder, 1999:233). Men så som vår matkonsumtionen ser ut just nu har svensken det betydligt lättare att stoppa i sig 15 kilo godis om året (enligt Jordbruksverkets statistik 2020) istället för en larv eller syrsa. Eders argument räcker således inte till. På *Disgusting Food Museum* står en godisskål i en av monstrarna. Under skålen står det en skylt som beskriver vad godiset är gjort av. Det får oss att rynka på näsan - vad är det vi egentligen stoppar i oss?

Detta smaskiga färgglada godis är gjort av gelatin. Det tillverkas genom att koka de rester som blir över vid djurslakt. Kokning av ben, skinn och andra delar av kött och grisar gör att proteinfibrerna bryts ner till gelatin. Enligt Jordbruksverket konsumerar svenskar ungefär 16 kilo godis per person och år. (Disgusting Food Museum, 2022)

---

<sup>1</sup> Exempel på begrepps användningen “Framtidens mat” i media : “Så lurar du hjärnan att uppskatta framtidens mat”, SvD, <https://www.svd.se/a/M3jVP5/nycklarna-till-att-lara-sig-tycka-om-ny-mat>

Samtidigt tilltalar godiset oss rent estetiskt och den bekanta söta smaken får oss att vilja ha mer. Trots vetskapen om vad godis innehåller, det vill säga en rad olika e-ämnen och tillsatser, väljer vi hellre godisskålen framför insekterna. "EU förbjuder färgämne i godis" är en artikel från Svenska Dagbladet som beskriver hur lösgodis innehåller ämnet titandioxid (E171) som består av små partiklar som kan orsaka genetiska skador på vårt DNA. Först 2022 föreslog EU-kommissionen ett förbud mot det farliga ämnet (TT, Svenska Dagbladet, 2022-01-29). Men fortfarande är den onyttiga, till och med farliga, godisskålen mer lockande för oss än vad en syrsa är. Om vi jämför utdrag ur livsmedelsverkets beskrivning av de båda produkterna får vi svart på vitt:

Proteininnehållet hos insekterna är likvärdigt med rött kött, kyckling och fisk och två till sju gånger så högt som i baljväxter, bröd och andra spannmål. Innehållet av essentiella aminosyror är jämförbart med nötkött och bönor. Till skillnad från andra animalier innehåller insekter fibrer. (Livsmedelsverket, "Är insekter ett hållbart livsmedel?", 2021-06-30)

Många kalorier men inte så mycket näring. Det är gemensamt för godis, choklad, glass, bakverk, sylt, marmelad och chips. Godis och snacks innehåller ofta mycket tillsatt socker eller salt, mättat fett och ibland transfett. (Livsmedelsverket, "Godis och snacks", 2022-02-25)

När tydliga argument som pekar på hälso- eller klimatfördelar inte räcker till för att övertyga oss att äta insekter som är fria från tillsatser medan vi entusiastiskt kan äta stora mängder godis, kan vi konstatera att det vi klassar som ätligt eller oätligt inte enbart är baserat på rationalitet. Detta strider mot Eders beskrivningar av naturen som påstår att de rationella aspekterna av det ätliga och oätliga är prominenta. Eders teorier är således inte tillräckliga för att ta sig an vårt fall. Teorin om avståndet till jaget kommer dock att diskuteras vidare i följande avsnitt eftersom det i kombination med andra infallsvinklar är relevant för att förstå europeens förhållningssätt till insekter.

I fråga om hur vi beslutar vilket kött som är ätbart eller inte resonerar Eder vidare att det bygger på relationen mellan jaget och djuret. Moderna kostregler förutsätter en symbolisk ordning men den baseras på om djuren framkallar sympati eller inte. Tabueringen av hunden som proteinkälla i den europeiska kulturen skiljer sig från kulturen i Asien och Stilla havet där

hundkött är en delikatess. Hunden, liksom övriga husdjur, är interaktionspartners i västvärlden och blir därav oätliga för oss.

På grund av den pastoral traditionen i Europa, som saknar motsvarighet i Asien och Stilla havet, har hunden blivit människans "vän", en inställning som är främmande för icke-pastoral kultur. [Vad som klassas som] Icke ätliga djur är resultatet av logisk härledning som via begreppsliga dikotomier identifierar icke-ätliga djur. (Eder, *Natur och samhälle*, 1999, s.140)

Enligt Eder skulle vår inställning till insekter baseras på hur vi värderar djuret i bemärkelsen av emotionell anknytning, antingen på grund av att de fungerar som husdjur eller eftersom det i djuret finns en likhet till människan. Rovdjur faller därför enligt den här logiken också inom kategorin oätliga då de precis som människan jagar. Stalldjur och växtätare som lever vilt är mest olik människan och blir antingen objekt för människans omsorg eller rovdjurens hunger. Eder beskriver således den moderna människans kostregler som följande:

Avstånd till jaget	Husdjur	Stalldjur	Djur som lever vilt	Vilda djur
Mattabu	+	-	-	+

De djur som befinner sig nära oss utan att vara så nära att vi bygger relation till dem samtidigt inte så långt borta att de blir föremål för nyfikenhet eller fabler är därmed ätbart. Vad Eder dock understryker är att den moderna kulturen skiljer på det ätliga och oätliga men till skillnad från tidigare tabueras inte det som anses vara oätligt längre. Idag är värnandet om hälsan och så kallade skikt-specifika matvanor istället ofta bakomliggande orsaker till valet av olika kött. Eders resonemang fungerar om vi tittar på exempelvis hunden som oätlig proteinkälla – undantaget är insekter där hälsoargument, avståndet till jaget och rovdjursargument åtminstone faller kort. Gräshoppor uppfyller egentligen alla kriterier som en typiskt ätligt protein gör: de är växtätare som lever vilt, är nyttiga och trigger inte sympatier men lever inte heller så långt ifrån européerna att de är främmande (Eder:1999:237). Trots flertalet argument om hur nyttig gräshoppan är anses den inte vara en proteinkälla i västvärlden. I ovanstående analys kan det



konstateras att känslomässiga aspekter i hög utsträckning ligger bakom förhållningssättet till den moderna människans kategorisering av mat. Kanske kan vi komma närmare en lösning på matkonsumtionens nödvändiga omställning genom att utreda vad som, om inte rationella anledningar, ligger som grund för västvärldens kylskåpsinnehåll.

### Klimatet i fokus när det äts myrägg från Kambodja

BBC-reportern Stefan Gates reser runt i Thailand och Kambodja i dokumentärfilmen *Can eating insects save the world* (2013). Precis som titeln hintar om står klimatet i fokus. 2050 kommer vi vara 9.5 miljarder människor på planeten och alla munnar ska mättas. Trots att det vegetariska utbudet ökar så minskar inte köttkonsumtionen. Konsumtionen av nötkött i Sverige har till och med ökat med 40 procent sedan 1990. Köttproduktionen kräver stora mängder vatten och gryn, dessutom tar det lång tid att framställa. Till skillnad från exempelvis nötkreatur så reproduceras insekter lätt och växer betydligt snabbare, vilket gör insekter till ett rakt igenom climateffektivt alternativ (Naturvårdsverket). På Bangkoks gator möts tittaren av mängder med försäljare av friterade insekter i diverse kryddor, både sålda för sig själv och inkorporerade i olika rätter. Från början såldes insekterna som billig mat till prostituerade, men de ökade snabbt i popularitet och äts numera av hela den thailändska befolkningen och de nyfikna turisterna. Försäljarna tar till och med betalt för tillåtelse att ta en bild av insekterna. Reportern går fram och smakar en waterbug, vi märker ganska snabbt att han inte njuter av det då kväljningar framkallas. Åsikten delas inte av den inhemska befolkningen där insektsprotein fortsätter att öka i popularitet. För 25 år sedan fanns där inga gräshoppsfarmer – idag finns det massor (*Can eating insects save the world*, 00:08)

Det klipps till när reportern besöker organisationen *Food and agriculture organization of united nations* (FAO). Representanten för FAO och reportern slår sig ner för att ta en paus från den heta solen. Till kaffet serveras det syrsor. Representanten inleder deras samtal:

FAO: Insekter är en del av lösningen på klimatkrisen. Insekter har ett väldigt litet klimatavtryck och genererar få växthusgaser. De är kallblodiga så de slösar inte energi på att hålla värmen [...].

Reportern: "Bättre än den jag åt på marknaden."

FAO: “Jag är van och det smakar ju gott.”

Tittaren ser återigen hur reportern grimaserar innan han stoppar en syrsa i munnen. Han tycker att den var bättre än insekterna på marknaden, men är inte särskilt övertygande. Representanten för FAO är å andra sidan inte det minsta berörd, han är van och tycker att det är gott (*Can eating insects save the world*, 00:15). Trots att smaken är det som explicit diskuteras i samtalet är det bara en liten faktor till varför reportern och FAO representanten har så skilda upplevelser av att äta syrsor enligt Douglas. Det handlar egentligen inte om en situation där smakpreferenser tar sig i uttryck. Det som färgar reporterns upplevelse är mattabuering (Douglas 2003:111).

Insekter tabubeläggs varken för att de smakar äckligt eller för att de har lägre proteinhalt än nötkött, utan snarare för att de bär med sig negativa konnotationer och föreställningar. Till skillnad från hundar som på grund av att de står nära människan är förbjudna att äta, så blir insekter på motsvarande sätt förbjudna eftersom de istället är avlägsna från människan (Eder 1999:108). Insekter är inte djur som vi interagerar med eller delar likheter med, varken kognitivt eller visuellt. De blir på så sätt något obegripligt, oförutsägbart och därmed obehagligt. Globalt råder det en fobi för insekter. Exempelvis är en fjärdedel av USA:s befolkning rädda för insekter till den graden att det klassificeras som en fobi (Fukano & Soga, 2021:2). Även bland de som inte har fobier för insekter är uppfattningen förhållandevis unison med de andra. Det finns dock en faktor, utöver den kulturella, som i hög utsträckning avgör hur en befolkning i ett land känner inför insekter – graden av urbanisering.

På platser med en hög andel människor i urbana miljöer är nämligen aversionen starkare. Enligt Fukano och Sogas ‘urbanization-disgust hypothesis’ gör stadens fränkoppling från naturen att den urbana människan saknar kunskap om, och exponering för, insekter för att bryta barriären av upplevt främmandeskap. Delvis beroende på mindre intresse för naturen i jämförelse med människor som bor på landsbygden och på grund av mindre möjligheter att skapa sig en förstahandsförståelse för insekternas välgörande. De insekter som den urbana människan stöter på är ofta i den egna hemmiljön, det vill säga inomhus. Således har de arter som överlevt urbaniseringen behövt anpassa sig efter människans intåg och är därför mer sannolikt återfunna i miljöer skapade av människan, såsom hemmet (Fukano & Soga, 2021:2ff). Eftersom en stor del av äcklet som upplevs i anslutning till insekter går att härleda till rädslor för infektion, smuts och

parasiter blir insekter i hemmen, där människan är mer sårbar (platsen där vi äter, sover och slappnar av), extra äckliga. Vi kan lyfta inledningens exempel Catherine Chalmers "Portraits of cockroaches in domestic settings" i utställningen *American Cockroach* (2004) och känslorna som väcktes bland konstutställningens besökare för att förstå vilken kraftig känslomässig reaktion insekter i hemmet framkallar i väst (Douglas, 2003:75f). Insekter blir ett skolboksexempel på det som kategoriserats som det orena för den urbana människan. Och miljöer som uppfattas som de absolut mest smutsiga vill vi gärna hålla långt ifrån hemmet. När insekten återfinns inomhus blir det därför ett upplevt obestridligt tecken på smuts. Insekter som hjälper till med kompost, trädgårdsavfall eller håller jorden bördig är upplevelser som ligger närmare de som bor på landsbygdsområden. Där fyller insekterna på ett explicit sätt en viktig funktion där individen således på ett mer uppenbart sätt lever i symbios med fler insektsarter (Fukano & Soga, 2021:3). Att Kambodja och Thailand har en mer positiv relation till insekter än väst är enligt hypotesen därmed inte särskilt konstigt. Andelen av den kambodjanska och thailändska befolkningen som lever i landsbygdsområden är runt 75% respektive 48%. En hög andel i jämförelse med exempelvis Europa.<sup>2</sup> (The global economy, Cambodia rural population 2021) (The global economy, Thailand rural population 2021) (Fukano & Soga, 2021:2). Avståndet till jaget kan därför vara litet mellan insekt och människa men i vilken kontext de påträffas blir avgörande för hur upplevelsen färgas.

I andra delar av världen lyder resonemanget om smuts även gällande andra djur, men där de kulturella faktorerna starkare influerar äckelkänslor än den urbana faktorn. Exempelvis den muslimska tabun mot svinkött som tolkas som en avsky mot det smutsiga djuret eftersom det livnär sig på spillning. Då grisar inte befinner sig i våra bostäder och inte heller markerar smutsiga miljöer i staden så kan slutsatsen dras att äcklet istället är kulturellt betingat. Dock räcker det inte att vi betraktar ett djur som smutsigt för att kategorisera det som oätligt. I Europa äter vi svin trots att de kan livnära sig på avföring. Först när det blir något rituellt, en del av en religiöst konstruerad världsbild, blir djuret verkligt tabuerat. I insekternas fall kan äcklet i väst anses vara en kombination av de båda faktorerna. Det finns både en kulturell aversion med rötter i kristendomen och ett äckel baserat på den typen av exponering insekter har i urbana miljöer. Vår affektladdade inställning till ett djur som är tabubelagt att äta kan konstateras vara konsekvensen av djurets ställning i vår kulturellt definierade världsordning (Eder 1999:145-146).

---

<sup>2</sup> jmf. Sverige där andelen som bor på landsbygden är ca 12% (The global economy, Sweden rural population 2021)

Vi återgår till dokumentärfilmen: BBC reportern vänder sig, efter att själv ha ätit en syrta, mot tjejen som håller micken. Han vill att även hon ska smaka men hon skakar bestämt på huvudet. Reporterns obehag smittar av sig på tittarens och filmteamets upplevelse av insekterna som äts. Han beskriver maträtten som serveras som något absurd. Budskapet som förmedlas under dokumentärfilmens gång blir därför först och främst äckel till såväl tittare som kamerateamet. I skymundan hamnar de teman som egentligen ämnas bli belysta, som klimatförändringarna och smakupplevelser. Det går inte att bli sugen när reportern grimaserar så illa. Det märks inte minst på kvinnan som håller micken som under flertalet gånger får frågan om hon vill smaka men med stark betoning svarar nej. Dokumentärfilmen bidrar snarare till att förstärka aversionerna än att undanröja dem som är dess egentliga syfte (*Can eating insects save the world*, 00:30).

Mikrofonkvinnan: Om inte du gillar det så kommer definitivt inte jag gör det.

Avsmaken som reportern kommunicerar blir en gemensam upplevelse. Hans äckel känns och syns på andras kroppar vilket avskräcker dem och gör det svårare att kliva över sin egen äckelgräns (Douglas, 2003:6f).

En intressant aspekt av dokumentärfilmen är de dubbla budskapen och reaktionerna som reportern får av kamerateamet kontra den inhemska befolkningen. Douglas pratar om hur våra matvanor är gemensamt reglerade och påverkade av våra medmänniskors reaktioner. Reportern blir socialt bestraffad, genom äcklade miner från resten av filmskaparna samtidigt som han uppmuntras av de thailändska medborgarna. De normer och yttre begränsningar som belönar laglydiga och bestraffar de som avviker krockar i en kontext där de motsatta föreställningarna kolliderar. Både avsky och njutning kommuniceras samtidigt. Han befinner sig i ett sammanhang där hans beteende således både blir bekräftat och straffat. Hade reportern istället befunnit sig på sin hemort hade han med största sannolikhet inte haft någon social påtryckning att äta de rätter som han blir serverad, men när det serveras av thailändarna känner han sig tvungen att vid vissa tillfällen till och med äta upp det. Känslorna av äckel försöker han dölja för att undvika den sociala bestraffningen samtidigt som han sedan kan ventilera sina autentiska känslor när han står ensam framför kameran. Vad som synliggörs här är hur kraftfull den sociala kontexten och

normerna som ligger inbäddad i situationen är. Reportern vill göra rätt för sig och kliver därför över sin äckelgräns trots att hans inlärd beteende gör ett kraftigt motstånd (Douglas 2003:8ff).

## Barrigt, syrligt och en tuch av kåda

Vi befinner oss på *Disgusting Food Museum* i Malmö och rör oss mellan montrar som visar allt från roadkill till lösgodis. Vissa saker väcker inte särskilt mycket känslor överhuvudtaget medan andra saker får oss att kvälja. Saltlakritsen blir nästan skrattretande bredvid den fermenterade valen som ger ifrån sig en stark doft av ruttet kött. När vi kommer fram till pecorinon förstår vi först inte vad den har där att göra, men när vi kommer närmare rycker vi till. Tankarna går till härsken mat och maskätna lik när vi ser delikatessen *Casu Marzu*. Mitt i pecorinon, i ett stort urgröpt hål, krälar hundratals levande larver runt. I osten lägger larverna ägg som påstås ge en utsökt sälta till osten. Det framkommer att vår museivärd har testat osten flertalet gånger.

Museivärden: Du måste tugga osten ordentligt så att maskarna inte överlever i kroppen.

Du måste dessutom skydda ögonen. Maskarna kan hoppa upp och tränga igenom vävnaden för att sedan bosätta sig där (*Disgusting Food Museum, 24 november 2022*).

Vi ryser av obehag när vi lyssnar till museivärdens berättelse. Tack och lov slipper vi själva smaka på den. Som om att äta torkade insekter inte var en utmaning nog finns det alltså de som frivilligt äter levande larver och njuter av det.

Slutligen kommer vi till smakbaren där skålar fyllda med insekter står framdukade. Vi går fram till den första skålen med spypåsen vi fått tilldelad i handen. Den största utmaningen är den första insekten. När den väl slunkit ner så känns nästa inte lika svår. Men det krävs mod för att våga hugga in. Vi frågar två unga kvinnor som precis ätit syrsan innan oss hur de upplevde det. De unga kvinnorna lugnar oss och menar på att det inte smakar mer än "torrt hö". Efter de betryggande orden så vågar vi också testa. När insekten väl är i munnen finns inget återvändo och det värsta är över. Känslan liknar den när man tar sig ut från bastun och ställer sig vid isvaken och velar över om man ska hoppa i eller inte. Anspänning och fullständig närvaro följt av motstånd, såväl kroppslig som psykologiskt, som sedan med rätt vilja konkurreras ut. Menninghaus beskriver hur människor alltid har hungrat efter att uppleva intensiva känslor och att äcklet såväl som känslan av motstånd kan bidra till det. Under vårt besök på *Disgusting Food*

*Museum* blir detta tydligt. Äcklet kräver absolut närvaro och bidrar med känslan av att något upplevs på riktigt (Menninghaus 2003:7, 17f., 30, 171).

Vi tog oss ner i isvaken och tog oss sedan upp, in i värmen igen. När det väl är gjort skrattar vi och torkar svetten från våra pannor. Att vi står där och ler kan verka motsägelsefullt. Vi har nyss fått uppleva ett av de starkaste obehagen. Menninghaus teori om att det i äcklets ”nej” alltid samtidigt finns ett omedvetet eller öppet bejakande kan förklara vår reaktion. Obehaget och äckelt blir en del av lusten och kan därmed kopplas till skrattet i form av ”verlachen”, alltså ett bortskrattande av obehagskänslorna. Både äckelframkallad kräkning och skratt är urladdningar av en spänning som gör att äcklet kan övervinnas (Menninghaus 2003:20). Hela *Disgusting Food Museum* bygger på den idén. Under vistelsen upplever vi visserligen stundvis obehag men den överhängande känslan är nyfikenhet och vi går därifrån med positiva känslor. Precis som karuseller ger en garanterad stark upplevelse fascinerar människan av det som är äckligt eftersom det berör oss djupt. Vi rycks med av de slemmiga krypen och blodiga filmerna – museets själva existens bekräftar detta. Vi har blivit äcklade på gott humör.

På museets väggar kan vi läsa att äckelkänslans evolutionära funktion är att signalera till oss vad vi bör undvika för att undgå sjukdomar och osäker mat. Vad som faller in i äckel-kategorin är dock inlärt. Även om äckel är en universell känsla som delas av alla människor, så är det som kategoriseras som obehagligt kulturellt och kontextuellt betingat. Vad som upplevs som äckligt är därmed också föränderligt med tiden. Att inkorporera insekter i den västerländska maten kan därmed vara en utmaning men inte omöjligt. Klyftan känns dock flera kilometer bred när vi blickar ner på *Casu Marzu*.

Så vad kan motivera individer till att våga ta steget? Klimataspekter och hälsoaspekter har tidigare nämnts vara otillräckliga. Men en möjligen viktigare faktor som under dokumentärfilmerna återkommit är smakupplevelsen. Om insekter porträtteras som något tilltalande rent kulinariskt så skulle förmodligen fler lockas. Om produkten de sedan smakade dessutom är god så skulle det med större sannolikhet inte bara vara en engångsföreteelse. Så argumenteras det åtminstone i dokumentären *Would You Eat This* (2021) där just insekternas smakalett, texturer och den kulinariska upplevelsen diskuteras. De två programledarna, som består av en kock och en forskare, åker runt världen för att smaka på vad nutidens insektsrätter som restauranger och hemmakockar har att erbjuda.

Under en sekvens så möter programledarna en man i Finland som under ett decennium på egen hand fångat insekter för att sedan tillaga, det vill säga långt innan livsmedelsverket godkänt det som livsmedel. Han benämns som pionjär för insektsmat i landet. Tillsammans med programledarna går de ut på en grässlätt i skogen och fångar gräshoppor och myror. Han visar hur man på bästa sätt lockar fram myror ur stacken genom att lägga händerna på den (*Would You Eat This*, 00:14).

Pionjären: “Man stoppar bara ner handen såhär. Värmen från huden lockar dit dem. De nyp lite, men man vänjer sig. Håll bara handen kvar även om de kan nafs lite. Lukten [på händerna] stannar kvar hela dagen. Det är en stark lukt, som ättika. Myror är kryddinsekter. De har en angenäm syrlighet, barrighet och kådighet. Det är som ett fyrverkeri i munnen, den är väldigt mångsidig.” (*Would You Eat This*, 00:15)

Entusiasmen kring myrornas mångfacetterade smak sprider sig och programledarna nickar gillande. Han berättar sedan allmänt om hur han tillreder insekterna. Han lägger dem först i frysen för att säkerställa att de är döda och sedan steks syrsorna över öppen eld. Slutligen läggs dem i tacos tillsammans med sallad och kryddor. Det finns inte ett spår av obehag eller tveksamhet hos varken programledarna eller hos mannen själv under inslaget (*Would You Eat This*, 00:19).

I sammanhanget framstår insekter snarare som en exotisk ingrediens likt en främmande frukt, än som något äckligt. Forskaren bekräftar att de tre inte upplever äckel genom att fråga om människor fortfarande blir äcklade av insekter. För dem känns det så naturligt med insekter i maten att de börjar spekulera kring huruvida andra verkligen upplever äckel. Pionjären svarar honom:

Det lever kvar. Jag tror inte det kommer gå över på ett tag än. Det behövs en enkel och jäkligt bra produkt, en hitprodukt som gör att folk vågar testa. Och [informera om] varför ska vi äta det, vilka är de ekologiska och etiska frågorna? Många äter ju det som är gott. Om vi vill få in insekter i kosten måste storföretagen komma ut med bra produkter.

Det är nu dags för programledarna att smaka av maträtten som mannen har tillagat av insekter.

Kocken: Jag har aldrig ätit vilda insekter, bara uppfödda insekter.

Pionjären: Hö! Det är som... Det är jättegott. Det är som gräskoncentrat. För mig är detta gourmetmat: Det är ett viktigt kriterium. Och på köpet är det gott och knaprigt

Forskaren: Vi har talat om att föda upp insekter i industriell skala för allmänheten, men tänk om svaret är de naturliga unika, nya smakupplevelserna? (*Would You Eat This*, 00:19)

Att en positiv smakupplevelse i många fall är ett viktigare kriterium för att något ska konsumeras blir tydligt när vi jämför med andra faktorer på livsmedelsmarknaden, så som hållbarhet och prisklass. Den västerländska befolkningen lever i överflöd där tillgång till varierad kost och delikata råvaror tillhör vardagen. Det innebär att vi förväntar oss njutning av våra måltider och mat som inte framkallar lust väljs bort. Relationen mellan det vi stoppar i munnen och överlevnad inte är lika tydlig som tidigare i historien. De flesta av oss européer känner inte till svält eller ens långvarig hunger. Att mat är välsmakande är således viktigare än många andra faktorer (Gottschalk 2008:49) Därför fortsätter vi att äta kött trots att vi är medvetna om klimatpåverkan och hälsoriskerna.

Men räcker det verkligen att det bara smakar gott? Människan äter med mer än bara munnen. Hur det vi äter ser ut och hur det känns när vi stoppar gaffeln i det påverkar matupplevelsen i lika hög utsträckning (Wendin et al, 2021:14). Det kan därför antas att det är långt ifrån alla som kan tänka sig att ta ett bitt av en hel bambumask eller tillreda hela insekter även om den faktiska smaken lyfts fram. Det behövs möjligen en "hitprodukt" som pionjären påtalar som hjälper människor över äckelgränsen. Efter besöket på museet förstår vi precis den där känslan av obehag när ett helt djur ska stoppas i munnen. När syrsan väl är på tungan så är det äckligaste över men sekunderna innan när syrsan ligger i handen och tittar tillbaka på oss gör upplevelsen ändå något motbjudande. Att äta hela insekter är vi därmed båda överens om att vi inte med njutning skulle kunna göra inom närliggande framtid. Det visuella obehaget som uppstår gör att smaken hamnar i bakgrunden. Vi vill inte se det hela djuret det känns både makabert och ovant. Insekterna måste omvandlas till former, texturer och färger som vi är vana vid att äta för att fler ska vilja smaka.

Det visuella obehaget som hela insekter kan frambringa diskuteras flitigt i *Would You Eat This*. Kocken bestämmer sig i ett inslag för att göra sina egna insektsbullar som de planerar att



servera utanför Ikea. Han blandar i klassiska ingredienser som lök, vitpeppar och ströbröd. De ställer sig på ikeas parkering och bjuder förbipasserande. En kvinna smakar och säger:

Det var okej innan jag såg larverna. Om det inte vore hela maskar i bullen skulle jag nog inte ha något emot det. Precis som med nötkött borde det processas till oigenkännlighet. (*Would You Eat This*, 00:21)

Hartmann (2015) beskriver hur försöken med att etablera insekter som köttersättning i västerländska kulturer möter hinder av internaliserade aversioner och negativa attityder, vilket återspeglas i den låga viljan att äta dem. Att övervinna attitydbarriärer, som negativa smakförväntningar och neofoba reaktioner genom ökad familjaritet är avgörande för att etablera insekter som föda i västvärlden. Det är mer sannolikt att insektsbaserade maträtter som är västerländskt anpassade till den europeiska smakprofilen samt preferenserna av textur och estetik hittar sin väg in i konsumenternas kostvanor (Hartmann et al, 2015:43). Trots kockens försök att servera insektsbullar inspirerade av de klassiska smakerna i vanliga köttbullar, så gick det inte hem hela vägen hos de förbipasserande som fick testa det. Antagligen för att insekten var synlig, precis som den tillfrågade kvinnan nämnde. Hade insekterna varit nermalda som köttbitarna är i köttbullar så hade de förmodligen varit lättare att acceptera.

## Dags att göra upp med Moses

Upplevelsen av att kroppen säger nej när insekterna dyker fram ur insektsbullen i sin fulla form delar många andra förbipasserande med kvinnan. Processade produkter skulle däremot inte kännas särskilt jobbigt när de nu insett att smaken inte är speciellt märkvärdig, säger några av dem. Ett sätt att kamouflera insekternas egentliga form är att mala ner dem till pulver och istället påminna om något som väst är van vid tar plats i köket – mjöl. *Isaac Nutrition* är ett exempel på ett företag som har gjort just detta med sitt insektsmjöl. Mjölet består av torkade och malda buffalomaskar. De beskriver själva mjölet så här:

*Isaac Nutrition's* insektsmjöl är ett högkvalitativt superfoder med extremt hög proteinhalt, fullt av naturliga vitaminer, fibrer och mineraler, hållbart och innehåller inga tillsatser, hormoner, bekämpningsmedel eller antibiotika. Det är en felfri ingrediens som inte har någon egen stark smak och som kan användas både i bakning och matlagning. Om du föredrar att

njuta av mjölet rent kommer du att märka en lätt nötsmak. Buffalo maskar är skonsamt och hållbart uppfödda i Holland och kräver mindre resurser än alla andra lantbruksdjur. Insektsmjölet är lättsmält och ger maten det där lilla extra. Unna dina nära och kära något mycket speciellt i framtiden. (*Isaac nutrition*, isaac-nutrition.de)

*Hey Planet*, ett annat företag i Köpenhamn som vi tittade närmare på, beskriver sina produkter på liknande sätt via sin hemsida:

Wholesome, nutritious, and delicious. The world's first meat with a climate-impact like plants. Our Hey Planet meat is made with insect & plant protein, packed with flavour and rich in protein, vitamin B12, and iron. It's like eating rye-bread, fish and meat at the same time! (*Hey planet*, hey-planet.com)

Beskrivning från både *Isaac Nutrition* och *Hey Planet* har en glasklar agenda: insekterna framställs som både proteinrika, smakfulla och miljövänliga. Tittar vi på andra exempel på livsmedelsmarknaden som nyligen gjort sitt inträde, såsom sojabaserad protein eller så kallade superfood (acaibär och mullbär exempelvis), används också hälso- och klimatargument. Skillnaden är att dessa produkter redan är väletablerade på marknaden och går att hitta i så gott som alla livsmedelsbutiker. Så varför äter vi inte insekter, även om de precis som tofu och overnight oats är både nyttiga och har ett mindre klimatavtryck? Douglas menar att vi undviker de livsmedel som anses vara avvikande och främmande. Insekter är alltså fortfarande alldeles för nytt, konstigt och ovant för oss i västvärlden för att anses som lämplig mat (Douglas, 2003:15). Det som dock inte riktigt hänger ihop är att sojafärs också har varit främmande, ovant och nytt någon gång. Så vad är det då som gör att den förhållandevis smärtfritt letat sig in i våra måltider, kokböcker och frysdiskar medan motståndet mot insekter verkar svårare att överbrygga?

Det enkla svaret är att soja inte anses som något smutsigt och äckligt medan insekter gör det. Douglas beskriver hur samhällen betraktar det onda som något inneboende i smutsiga ting. De smutsiga medför i kontakt med människan föreställda negativa konsekvenser. Det är således inte äckligt att äta insekter för att det är främmande utan för att det finns en underliggande konstruktion av risk och fara med att bryta normerna. Douglas analyserar riskerna och beskriver hur de relaterar till våra mänskliga insikter. Slutsatsen är att både 'primitiva' och moderna renhetsseder uttrycker samma grundtankar som genererar kategorier av rent och orent. Även om argumenten inte nödvändigtvis är logiska blir de värderade genom en rationaliseringsprocess.

Douglas anser att det kan vara till stor hjälp att studera vad hon benämner som “*primitive worlds*” för att förstå de västerländska kategoriseringarna av lämplig och olämplig mat, det vill säga de tidiga civilisationerna och deras religiösa och kulturella perspektiv (Douglas 2003:52-53). Resonemanget leder oss hela vägen tillbaka till Gamla testamentet. Douglas lyfter exempel både från den tredje och femte Moseboken där kostregler beskrivs enligt följande:

19. Alla bevingade insekter är orena och ska därför inte ätas. 20. Alla bevingade, fyrbenta smådjur skall gälla som något avskyvärt för er. 21. Men av alla bevingade, fyrbenta smådjur får ni äta dem som utöver de andra benen har hoppben. 22. Av dem får ni äta följande: vandringsgräshoppor, solamgräshoppor, hargolgräshoppor och hagavgräshoppor av alla arter. 23. Alla andra bevingade smådjur som har fyra ben skall gälla som något avskyvärt för er (Lev. 11. 20-23).

I Moseboken definieras alltså orena djur som de djur som kryper eller svärmar på jorden (Douglas 2003:70f). Redan i Moseboken finns en beskrivning av insekter som något motbjudande och det lämnas inget öppet för tolkning, det som är tillåtet att äta bland insekter är explicit utskrivet. Perspektivet som återspeglas i dagens populärkultur kan därmed tänkas vara djupt rotat i oss och härstamma från den moderna civilisationens begynnelse. Gräshoppor är särskilt aktiva agenter i religiösa historier där de vanligtvis betecknas som Guds straff på gudlösa människor (Markley 1999:137). Europa hade under 400-1300 tal sin beskärda andel plågor av gräshoppor. Thomas Moffet, en engelsk naturhistoriker under 1500-talet rapporterade om upprepade tillfällen av insekt-inducerad svält i Frankrike. I den sista av dessa dog en tredjedel av invånarna efter att grödor ätits upp. Gräshoppans tvetydiga position i den kristna historien blir tydlig när vi å ena sidan kan läsa följande i Uppenbarelseboken 6:7: Krig, hungersnöd, sjukdomar och död förbådades ofta av insektsangrepp. Men å andra sidan kan läsa berättelsen om Johannes Döparen som vandrade genom öknen och överlevde på gräshoppor och vildhonung. Gräshoppans dubbla ekologiska roll som både förstörare av grödor men likväl som matkälla är lika närvarande i kristen historieskrivning (Markley, 1999:122f).

Kristna författare på 1500- och 1600-talen kunde se till den fysiska världen och historien såväl som till Bibeln för att försöka placera insekter i en moralisk symbolisk kosmologi av gott och ont. Trots att Sverige idag är ett av världens mest sekulära länder och varken Bibeln eller Moseböckerna följs av särskilt många lever föreställningen om äckel kvar. Eder menar dock att

tidiga religiösa motiv inte längre är lika ensamt bärkraftiga. Andra motiveringar, som är grundade på "bättre vetande" dominerar istället. Motiveringen "sund genom fullvärdig kost" tyder på en näringsfysiologisk kunskap som är ett alternativ till den dominerande vetenskapen och som alltmer övervinner de religiösa motiven (Eder, 1999:233). Men trots att vi inte längre styrs av religiösa motiv och istället matas med information om hur nyttiga, klimatvänliga och goda gröshopporna är så tar äcklet över, återigen. Kulturella faktorer väger således tyngre än de logiskt kodade (Douglas 2003:22).

Enligt Kant, som Menninghaus nämner, är känslan av avsky kulturellt kodad och något vi blivit uppfostrade till att tycka. Nietzsche delar denna insikt och hänvisar - som Freud - till frånvaron av både avsky och skam hos barnet. Vår smak eller attityd till något är inlärt sedan barnsben. Uppfostran handlar om att rekonstruera och lära exempelvis ett barn att känna på ett visst sätt. Den historiska meningen står emellertid i konflikt med den "klassiska" eller "god smak" - med det "ädla" ja och nej som Nietzsche annars föredrar att basera sin teori om avsky på. Gränserna för det välsmakande kryper allt längre bort. (Menninghaus, 2003:165-167).

Insikten om vad som framkallar äckelkänslor innebär redan ett första övervinnande av det som uppfattas som äckligt. Man öppnar upp sig för att urskilja vad som är äckligt och är därför tvungen att möta det, dock finns risken att ännu starkare äckelkänslor väcks. Exempelvis som på vårt besök på muséet, där Vera spottade ut larven innan den ens hade tuggats och klarade knappt av att hålla den i handen. Det krävs därför en andra bearbetning av äcklet. I medvetenheten om den en gång sedda sanningen ser människan nu bara det hemska eller absurda i tillvaron; människan förstår nu den symboliska meningen och den äcklar en. Människan blir då tvungen att omvandla denna tanke till något som man kan leva med, det äckliga eller tragiska förvandlas till komik. Inne på muséet skrattar vi åt varandra, eftersom det hela känns så bisarrt. Vi ser även i BBC dokumentären hur reportern försöker hålla sig från skratt vid vissa tillfällen. Att se någon äcklas eller själv bli äcklad, så äcklad att det framkallar kväljningar, får oss att skratta. Vi omvandlar situationen till komik och kan därmed lättare hantera äcklet (Menninghaus, 2003:168-178).

Företag som ska försöka sälja in insekter som ett livsmedel i västvärlden behöver ta konsumenten över en tusen år gammal brygga av föreställningar om vad som är ätbart och inte. *Hey Planet* beskriver hur de vill erbjuda insekter av hög kvalitet och sätta sitt företag på kartan på ett fortfarande utforskat område. De vill göra västvärlden mer medveten om ätbara insekter och

betoningen ligger på de positiva hälsoeffekterna och den kulinariska upplevelsen. För att lyckas med detta har de lagt ner tid och resurser på sin hemsida, både vad gäller det visuella och verbala. Allt för att locka människor och påverka deras syn på insekter som något gott. Nedan ser vi två bilder som är hämtade från *Hey Planets* hemsida. Visst ser det gott ut? Inte ett enda spår av att burgaren eller tacosen skulle innehålla insekter är märkbart. Kanske är det just därför det verkar så aptitretande.



(Bilder hämtade från Hey Planets hemsida, 2022-11-15)

Det är tydligt hur *Hey Planet* vill osynliggöra insekterna genom den visuella framställningen av maten på sin hemsida. De flesta av bilderna skildrar inte några hela insekter. Som ovan, där vi ser en smaskig burgare och fräscha tacos. *Hey Planet* beskriver hur de fokuserar på att skapa produkter som både ska smaka och se goda ut för att locka intressenter. Samtidigt möts vi även av enstaka andra typer av förpackningar där insekten faktiskt är fullt synlig, se nedan:



(Bilder hämtad från Hey Planets hemsida, 2022-12-01)

På bilderna ser vi *Hey planets* "Dare Squares" – inte fullt lika aptitretande, eller hur? Förpackningarna ämar locka den mer vågade konsumenten som vill äta en produkt just av anledningen att den består av insekter. Här försöker *Hey planet* troligtvis spela på äcklets dragningskraft på samma sätt som vi annars oftare ser i populärkulturella porträtteringar (Menninghaus, 2003:160).

Eder skriver om hur maten i det moderna samhället behandlas mer och mer som en moralisk och estetisk fråga. "Du är vad du äter" sammanfattar Rudolf Steiner, grundaren av den antroposofiska rörelsen, detta fenomen som. Ett centralt tema i hälsokoströrelsen är åtskillnaden mellan rena och orena substanser. Medvetenhet om sin kosthållning gör det möjligt "att se världen genom maten". Exempel är de varierade moderna dieterna såsom rawfood som ofta ger uttryck för stränga regler kring vad som är tillåtet och inte (Eder 1999:61). Inte sällan finns en hel livsfilosofi kopplad till dieten. Detta är hämtat från en blogg ägnat åt rawfood:

Raw food är mer en livsstil än bara ett sätt att äta – du väljer medvetna val för dig själv, dina medmänniskors och vår jords välbefinnande. Maten består av grönsaker, frukt, torkad frukt, rotsaker, bär, alger, bönor, linser, fröer, nötter, torkad frukt, vissa sädeslag, kallpressade oljor och rå honung, fermenterade grönsaker, örter, vetegräs och superfoods. I mattrendkretsar kallas raw food ett fenomen istället för en trend. [...] Fenomen kan också vara en term inom metakognition där man talar om individens förhållningssätt till sin egen utveckling. Raw food är ett fenomen som äger rum varje dag i varje tugga du tar.  
(*Rawfood by Erica*, hämtat 2023-01-10)

Genom att upptäcka våra matvanor kan vi förstå den praktiska moralen som utgör grunden till vårt beteende, vilket gör oss medvetna om moralen respektive omoralen i våra handlingar. Denna medvetenheten får också logiska följder som en förändring av våra matvanor. Det finns både fysiologiska och ekonomiska skäl till att välja alternativa proteinkällor till kött. Den fysiologiska aspekten är kopplat till vad som är nyttigt för oss och den ekonomiska är kopplat till slöseriet av jordens resurser (Eder, 1999:235). Detta är starkare argument för att äta insekterna än att göra motstånd mot de, för att Moseboken säger så. Det är dags att glömma Mosebokens kostregler och börja se hälsofördelarna med insekterna.

## Hur vi kan förstå det kraftfulla äcklet

Ovanstående diskussion har klargjort att insekter inte går att jämföra med andra nya livsmedel. Det finns få starkare känslor än just äcklet och därför måste vi argumentera annorlunda för insektsproteinets existens. Insekternas position i samhället är i bottenskrabet. Inställningen som väst har till livsformen präglar inte bara kosten – äcklet påverkar djupare än så. För att förstå den kulturella uppfattningen kring insekter på ett bredare plan ska vi nu blicka upp från mat för ett slag.

I dokumentären *Bugs: Nature's little superheroes* (2017) möter vi bland annat den tyska forskaren Andreas Vilcinskis och hans kollega den franska forskaren Arnaud Estoup i deras jakt på den asiatiska nyckelpigan. De hoppas kunna lista ut varför arten har ett så exceptionellt bra immunsystem. Tonaliteten i dokumentären är saklig och forskarna vi får möta är optimistiska. Hela dokumentären ämnar väcka nyfikenhet och fascination för insekter som viktiga bidrag till forskning. Genom färgstarka vackra bilder och ordval som 'superheroes' och 'wonderful creatures' så försöker dokumentären höja insekternas status och visa på vilket viktigt bidrag de kan vara för att lösa några av samtidens största problem. Den nuvarande mentaliteten kring insekter hämmar viktig utveckling menar de. Äcklet påtalas inte explicit i dokumentären förrän i de sista minuterna. Först då säger berättarrösten uttryckligen vad hela filmens konsensus är:

Insects are the most successful lifeform on earth with incredible abilities. We should not see them as pests and annoyance but for what they are – clever survival artists and nature's little superheroes (*Bugs: Nature's little superheroes*, 00:48).

Försöken att ändra det kulturella narrativet kring insekter är flera och sträcker sig från medicin och arkitektur till livsmedel. Framtidens mat är inom räckhåll men äcklet har visat sig så stark att utvecklingen går alldeles för sakta. Det går att konstatera att känslan av äckel med andra ord är en stark kraft som på ett betydande sätt formar vårt samhälle.

För att undersöka om äcklet kan försvinna, eller åtminstone minska bör vi undersöka hur känslan av äckel egentligen uppstår. Vilka sinnen är mest aktiverade? Menninghaus menar att de främsta sinnena som är aktiva är vår smak, lukt och känsel. Äckel kan även uppstå genom synen om individen associerar det visuella objektet till en äcklig upplevelse av smak, lukt eller känsel (Menninghaus, 2003:39). I livsmedelssammanhang är det visuella det första konsumenten

kommer mötas av. Paketering och presentation blir därmed av stor vikt. *Hey Planet* använder taktiska bilder för att konsumenten ska bli sugen på deras produkt snarare än avskräckt. Nermalda och gömda bland kryddor och grönsaker ser rätterna ut som svensken är van vid. Bilderna på burgare och tacos tar oss istället till fredagsmyset, tacokvällar och matlust. Menninghaus menar dock att det bara av blotta idén om äckliga föremål i sig själv kan framkalla avsky utan att vi behöver föreställa oss föremålen som verkliga (Menninghaus, 2003:38). Något vi fick uppleva genom besöket på *Disgusting Food Museum*. Vi kände oss äcklade redan innan besöket, blotta tanken på alla småkryp vi skulle beskåda och slutligen smaka på gav oss rysningar.

Immanuel Kant, som Menninghaus hänvisar till, beskriver en "kräkmodell" som alltid förutsätter en tidigare konsumtion. Avsky enligt Kant är en stimulans att släppa ut det som har förbrukats genom matstrupens kortaste väg (att spy). Menninghaus nämner hur konsumtionen av äckliga rätter inte längre är beroende av svält. Kant beskriver den asiatiska kulturens matvanor från sitt perspektiv genom "smak för illaluktande fisk", "halvruttna krabbor", "inälvor" och "varm konjak gjord av hästmjök". Här ersätts hungersnöden med etnologiska faktorer, i distinktionen mellan vad som är främmande och vad som är bekant för oss. Detta tillåter insikten om äcklets kulturella mening, där uppfattningen om det äckliga kan kopplas till historia och civilisationsprocessen (Menninghaus, 2003:107).

Smuts är ett synobjekt; men det kan inte direkt väcka visuell aversion, snarare drar den vår fantasi till lukt och smak. Smuts producerar avsky, men inte genom vår fantasi. Vi finner också att avsky för smuts bara finns i kultiverade nationer; den okultiverade nationen har inga betänkligheter mot smuts. Renlighet visar den största mänskliga kultiveringen, eftersom det är den minst naturliga mänskliga egenskapen, vilket orsakar mycket ansträngning och svårigheter. (Menninghaus, 2003:107)

Enligt Kants pedagogik räknas uppkomsten av avsky bland de högsta utbildningsmålen. Han menar att allt i utbildningen vilar på att etablera korrekta principer och att leda människan att förstå och acceptera dem. Som barn ska man lära sig att: "ersätta avsky som hat; motvilja från inre övertygelser för det som framkallats av andra människor, eller idén om gudomligt straff; självrespekt och inre värdighet, för ett beroende av andras åsikter". Den gemensamma nämnaren här är att försöka stå emot de yttre krafterna som påverkar en. Avsky på grund av hat skulle leda



till våldsamma handlingar; som att avlägsna föremålet från vår närhet. Exempelvis hur vi trycker till insekter med toapappret eller dammsuger upp spindlarna. Äcklets natur är följaktligen att civilisera sig i samhället (Menninghaus, 2003:108-109).

Äcklet har historiskt sett varit en viktig vägledning för människan för att undvika något som skulle kunna vara farligt. Stanken av döda eller giftiga ting får människan att vilja undvika det. Skönhet och skratt är vårt livselixir; avsky är en avvärjande reaktion på döden. Men i både skratt och avsky leder den snabba urladdningen av hög spänning till ett tillstånd av behaglig avkoppling, eller en lugnande känsla (Menninghaus, 2003:110-111).

En undersökning av äcklets evolution som Menninghaus tar upp är Charles Richets studie. I Richets mening så framkommer äcklet som ett skydd mot eventuella hot, exempelvis mat som kan vara farlig för oss. Spindlar, reptiler och ormar triggar därför våra starkaste äckelkänslor eftersom dessa kan vara giftiga för oss. Riche menar generellt att endast skadliga och 'värdelösa' djur väcker avsky hos oss. Å andra sidan så vet vi att både kackerlackor, larver och de flesta andra insekterna är ofarliga för oss, men ändå blir vi äcklade. Om det vore sant att äcklet endast uppstod som en drift för att undvika farlig mat så skulle det vara mer till djurs förfogande än för människor, eftersom instinkt-styrda eller instinkt-liknande distinktioner spelar en viktigare roll för djur. Djur skiljer uppenbarligen mellan livsmedel de äter och det de inte äter; men ingen reaktion som kan jämföras med avsky verkar vara inblandad i en sådan distinktion. Den specifikt mänskliga karaktären av avsky förstås därför bättre av psykologi än av fysiologi (Menninghaus, 2003:184-185).

Menninghaus nämner även Nietzsche som menar att evolutionen av äckel är kopplad till både estetiska kultur och etiska ideal. Den mänskliga anatomin i sig bidrar till det "kulturella förtrycket" som föreskriver "förvandlingen av affekt": där det fanns oral och anal libido, ska det finnas avsky. Det partiella misslyckandet med denna lag har två resultat: (1) perversioner och (2) neuroser som "det negativa av perversioner". Möjligheten att misslyckas följer av det faktum att att gå upprätt - och därmed den kulturella koden för äckel - måste läras på nytt av varje barn. För att vara säker, med tanke på den genetiska programmeringen, är förvärvet av den upprättstående gången något betingat av ärftlighet; i den mån är till och med den bana som leder från frånvaron av avsky i barndomen till konstruktionen av instinkt sublimerande barriärer av avsky organiskt bestämd och fixerad av ärftlighet, och den kan ibland inträffa utan någon utbildningen. (Menninghaus, 2003: 187-188).

## Slutligen, hur tar vi oss förbi äcklet?

Insekter i kosten går emot våra inlärdade normer och sociala konstruktioner av vad mat är. I västvärlden anser vi inte att insekterna hör hemma på matbordet eller i sammanhang associerade med välbehag överhuvudtaget. Positionen som insekter har i samhället har blivit tydlig när dokumentärfilmerna och populärkulturen analyserats. Västvärlden ser insekter som något avvikande, möjligen spännande men aldrig som något åtråvärt. Istället går de inte sällan under begreppet skadedjur som måste bekämpas, ohyran ska nämligen långt bort från hemmet. Det är när insekterna överskrider dessa gränser, när de närmar sig oss och helt plötsligt hamnar på vår tallrik som känslor av avsky och rädsla dyker upp. Känslorna av avsky uppstår automatiskt utan djupare eftertanke eftersom vi har lärt oss hur vi förväntas sortera naturen och förhåller oss till den därefter. Normer kan således styra vad vi anser vara gott eller äckligt. Den förkroppsligade känslan är också ett sätt att visa tillhörighet och är undermedvetet baserat på hur vi tror att resten av världen också ska reagera på det. När BBC-reportern motvilligt äter syrsorna som erbjuds så uppfyller han en social förväntan och undviker sanktioner från lokalbefolkningen. I efterhand kan han sedan vända sig till kameran och berätta sina egentliga känslor för att ge uttryck för sin verkliga kategorisering av naturen och på så sätt bekräfta sin egentliga kulturella tillhörighet.

I västvärlden har vi ständigt blivit matade med populärkultur som framställer insekter som något motbjudande. I serien *Stranger Things* porträtteras de som monster, som insektsliknande bjässar. Och i *Harry Potter*-filmerna är något av det mest skrämmande de jättelika spindlarna. Inställningen till insekter kan konstateras ha rötter som sträcker sig tillbaka till Bibeln och religiösa föreställningar om vad som är inneboende ont och gott. I Moseboken kan vi bland annat läsa att alla djur som kryper eller svärmar är orena djur. Möjligen kan vi gå ännu längre tillbaka än så. När människan för 12 000 år sedan började odla för att försörja sig blev skörden plötsligt den viktigaste faktorn för överlevnad. Vi började bemästra naturen för att tillgodose vårt resursbehov istället för att flytta på oss om området vi befann oss på inte var tillräckligt gynnsamt. Förstörda odlingar kunde leda till svält och gräshoppsvärmar. I kombination med de senare religiösa skrifterna kan vi således härleda uppfattningen av insekterna som skadedjur sedan långt tillbaka i tiden. Kombinationen av religion och levda erfarenheter har bidragit till den uppdelning av naturen som ärvts och sedan förstärkts i vår nutid genom populärkulturen. Känslan av avsky när vi föreställer oss insekter som livsmedel i västvärlden är djupt rotad i oss.

Konsekvensen kan vi bevittna i dokumentärfilmerna och företagen som undersöks, som trots stora satsningar inte lyckas göra sig fri från äcklets historiskt förankrade bojar.

Det blir ingen lätt utmaning att införa insekter som livsmedel i västvärlden, det kommer inte utan motstånd. Men efter vårt besök på *Disgusting Food Museum* där vi till viss del lyckades bryta vår egen barriär, har vi själva blivit mer mottagliga för att införa insekter i vår egen kost – så länge de är nermalda och osynliga. Det visuella obehaget påverkar och det syns inte minst på hur *Hey planet* och *Isaac Nutrition* väljer att presentera och förpacka innehållet av sina insektsprodukter. Allt är processat till små bitar eller pulver, med undantag för *Hey Planets* “Dare Squares”, som kan antas tilltala den modiga den som “dare”, det vill säga vågar. Vi är inte vana vid att se insekter på restauranger, vi är inte heller vana vid att handla det i matbutikerna så länge de inte ligger gömda bakom E-nummer. Trots att produkterna är välsmakande och bra för miljön måste äckelgränsen primärt överskridas. De rationella argumenten om hur nyttigt insekter är och de känslomässiga reaktionerna på insekter som livsmedel måste vara samstämda för att insekter ska börja ses som livsmedel här i västvärlden. De måste medla med de känslor kring insekter som har formats under uppväxten och bryta barriären. Känslan av äckel är dessutom en av de starkaste känslorna som kan upplevas och är svår att förtrycka. Distinktionen mellan förnuft och känsla blir i fallstudien tydligt. Företagen och dokumentärfilmerna försöker att tala till den rationella människan men misslyckas eftersom hon är bakom en slöja av äckel. Äcklet trumfar förnuftet.

Trots de hälsosamma fördelarna, vetenskapen om de miljömässiga aspekterna och osynliggörandet av djuret i maten så återkommer vi således ständigt till äcklet. Äcklet tar över och gör de andra faktorerna obetydliga. Avskyn är gränsen som måste överskridas först för att vi ska kunna ta till oss de andra argumenten och så småningom potentiellt acceptera insekter som livsmedel i västvärlden. Avskyn kommer inte försvinna på en natt, många människor måste dela samma förståelse för insektsprotein vilket så småningom skulle innebära en förändrad kultur. Ännu har vi bara sett början på försöken att förändra människors attityd till insekter som något ätbart och gott. Insekter måste kodas om och den kulturella betingningen få ett nytt ansikte.

Om mattabun ska förklaras på ett individuellt och psykologiskt plan hamnar vi endast i ett cirkelresonemang. Varje samhälle har känslomässiga trösklar som kan upplevas som högst individuella känslor som individen relaterar till personliga erfarenheter. Det betyder dock inte att trösklarna egentligen är speciellt individuella utan snarare något ärvt och inlärt. Extremfallet är

äckel som i hög utsträckning är fundamentalt kollektivt betingat, samtidigt som det visserligen manifesterar sig överväldigande tydligt på den individuella kroppen genom exempelvis kväljningar eller rysningar. Om vi jämför med kärlek, en känsla som människan också delar, så är det eller den som utlöser känslan högst individuell. Äcklet, smutset och obehaget har istället en gemensam katalysator. Menninghaus och Douglas återkommer ständigt till äcklet, den starkaste känslan vi kan uppleva och äcklet är svårt att överskrida. Om vi har en chans att påverka dessa normer med framing, som Goffman beskriver, kommer vi kanske närmare en framtid vars livsmedel består av fler insekter. Att övertyga den äldre befolkningen att byta ut köttbullarna mot maskbullar blir kanske att ta sig vatten över huvudet. Vad som skulle kunna vara mer effektivt är att bryta kedjan av inlärd tabu och äckel så att nästkommande generationer kan äta syrsor med samma självklarhet som barnen i Kambodja.

Slutligen, för att knyta ihop säcken och sammanfatta vad vi har kommit fram till så mynnar vår slutsats ut i att äcklet är det centrala temat som överskuggar alla andra faktorer som spelar in. Äcklet påverkar oss till den grad att vi känner ett stort motstånd trots att logiken säger något annat. Det kryper i kroppen och det blir både psykiskt och fysiskt svårt att acceptera det. Å andra sidan är det normerna som styr vad vi tycker är äckligt eller gott. Så om vi lyckas förändra normerna så kan även vi i västvärlden så småningom börja njuta av insekter och se det som en kulinarisk matupplevelse, istället för som något motbjudande. Genom företagens, dokumentärfilmer och museets framing av den föreställningen som vi har av insekter så kan vi kanske närma oss en förändring i våra attityder till insekter som mat. Vad uppsatsen i ett bredare perspektiv har kunnat visa är att när en kulturell förankring som genererar starka känslor, som äckel, är de rationella argumenten irrelevanta i de första kritiska stadierna av omkodning. Vi äter inte bara av rationella skäl utan kanske främst av känslomässiga skäl såsom njutning. Därför måste bearbetning av kultur och känslor vara i fokus – hur en sådan bearbetning ska se ut kan exempelvis hummerns klassresa möjligen ge ett hum om och där bör framtida studier lägga fokus.

## Källförteckning

Baker, M. Legendre, Tiffany S. (2016). An Exploration and Investigation of Edible Insect Consumption: The Impacts of Image and Description on Risk Perceptions and Purchase Intent. *Psychology and marketing*. 33(2):94-112

Chalmers, C. 2004. "Portraits of cockroaches in domestic settings". Bolinas museum, Kalifornien. [www.bolinasmuseum.org](http://www.bolinasmuseum.org)

Douglas, M. *Purity and danger: an analysis of concepts of pollution and taboo*. 2003. London: Routledge.

Eder, K. *Natur och samhälle: om det praktiska förnuftets evolution*. 1999. Daidalos, Göteborg.

EFSA Panel on Nutrition, 2021. "Nutrition, Novel Foods and Food Allergens". [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu) (hämtad 2022-12-10)

EU-förordning 2015/2283. Om nya livsmedel och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 och upphävande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 och kommissionens förordning (EG) nr 1852/2001

Flyvbjerg, Bent. *Five Misunderstandings About Case-Study Research*. 2006. Sage Publications.

Fukano, Y. Sogas, S. 2021. "Why do so many modern people hate insects?". *Science of the Total Environment*

Goffman, E. 1974. *Frame analysis: An essay on the organization of experience*. Northeastern university press, Boston

Gottschalck, Simon. (2008). All you can eat: sociological reflections on food in the hypermodern era. I Rubin, Lawrence C. *Food for thought: essays on eating and culture*. Jefferson, N.C, McFarland.

Grace Tan, S. 2016. "Tasty but nasty? Exploring the role of sensory-liking and food appropriateness in the willingness to eat unusual novel foods like insects". *Food Quality and Preference*, volume 48

Hartmann, Christina, Jing Shi, Alice Giusto, and Michael Siegrist. 2015. "The Psychology of Eating Insects: A Cross-Cultural Comparison between Germany and China". *Food Quality and Preference*, Volume 44

Jansson, A. Berggren, A. 2015. *Insects as Food – Something for the Future?* A report from Future Agriculture. Uppsala, Swedish University of Agricultural Sciences (SLU).

Jordbruksverket. Statistik 2020. "Jordbruksstatistisk sammanställning 2020"  
Publiceringsdatum: 2020-08-14. [www.jordbruksverket.se](http://www.jordbruksverket.se) (hämtad 2022-11-14)

Kafka, F. 1915 (upplaga från 2018). *Förvandlingen*. Novapress, Los Angeles

Krippendorff, Klaus 1980. *Content Analysis: An Introduction to Its Methodology*. Sage Publications Ltd. Thousand Oaks, California

Krippendorff, Klaus. *Content analysis: an introduction to its methodology*. 1980. Beverly Hills, Calif, : Sage, cop.

Livsmedelsverket (2021). *Är insekter ett hållbart livsmedel?*. Publicerad: 2021-06-30. [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se) (Hämtad 2022-11-01)

Livsmedelsverket (2022). *Godis och snacks*. Publicerad: 2022-02-25. [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se) (Hämtad 2022-11-01)

Markley, R. (1999). Newton, Corruption, and the Tradition of Universal History. In J. E. Force, & R. H. Popkin (Eds.), *Newton and religion: Context, nature, and influence*. Dordrecht: Kluwer Academic Publisher.

Menninghaus, Winfried. *Disgust: the theory and history of a strong sensation*. 2003. State University of New York Press, New York.

McGinn, Colin. *The meaning of disgust*. 2011. Oxford University Press.

Naturvårdsverket. 2018. "Svensk konsumtion av köttprodukter per person". [www.naturvardsverket.se](http://www.naturvardsverket.se)

Onwezen, M.C., Bouwman, E.P., Reinders, M.J. och Dagevos, H. (2020). A systematic review on consumer acceptance of alternative proteins: Pulses, algae, insects, plant-based meat alternatives, and cultured meat. *Appetite*. Volume 159.

Osborn, Andrew. 2002-11-02. "Insect-obsessed artist covers Belgian palace ceiling". The Guardian. [www.theguardian.com](http://www.theguardian.com). Hämtad: 2022-09-11

The Global Economy. *Thailand rural population 2021*. [www.theglobaleconomy.com](http://www.theglobaleconomy.com) (Hämtad 2022-12-01)

The Global Economy. *Cambodia rural population 2021*. [www.theglobaleconomy.com](http://www.theglobaleconomy.com) (Hämtad 2022-12-01)

The Global Economy. *Sweden rural population 2021*. [www.theglobaleconomy.com](http://www.theglobaleconomy.com) (Hämtad 2022-12-01)

TT. "EU förbjuder färgämne i godis" 2022-01-29. Svenska Dagbladet. [www.svd.se](http://www.svd.se). Hämtad: 2022-10-22

Wendin, Karin M.E. Nyberg, Maria E. (2021). Factors influencing consumer perception and acceptability of insect-based foods. *Current Opinion in Food Science*. Volume 40.

## Empiriska källor

*Can eating insects save the world?*. 2013. BBC.

<https://www.youtube.com/watch?v=Acxbx-DUKL4>

*Bugs: Nature's little superheroes*. 2017. Amazon Prime.

<https://www.amazon.com/Bugs-Natures-Superheroes-Björn-Platz/dp/B0733RNV2C>

*Disgusting Food Museum*. Malmö. 2022-11-24.

*Hey Planet*. 2023. <https://www.hey-planet.com> (Hämtad 2022-10-10)

*Would You Eat This. Avsnitt 4. Insects: Sorry to Bug You*. Amazon Prime.

[https://www.amazon.com/Beef-I-Want-Eat-Meat/dp/B09QK7RB8K/ref=sr\\_1\\_1?crid=2PG9Q8WK8ODWL&keywords=would+you+eat+this&qid=1675432108&s=instant-video&sprefix=would+you+eat+this%2Cinstant-video%2C261&sr=1-1](https://www.amazon.com/Beef-I-Want-Eat-Meat/dp/B09QK7RB8K/ref=sr_1_1?crid=2PG9Q8WK8ODWL&keywords=would+you+eat+this&qid=1675432108&s=instant-video&sprefix=would+you+eat+this%2Cinstant-video%2C261&sr=1-1)