UNIWERSYTET IM. ADAMA MICKIEWICZA W POZNANIU
WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
INSTYTUT SOCJOLOGII

Społeczeństwo marnotrawców?

Funkcje i status normy niemarnowania żywności

Ariel Modrzyk

Praca doktorska napisana pod kierunkiem
prof. dr. hab. Rafała Drozdowskiego

POZNAŃ 2017

Spis treści

Wykaz rysunków 8

Wykaz tabel 8

Wykaz stosowanych skrótów 8

Wprowadzenie 11

CZĘŚĆ I. KU DEFINICJI KATEGORII MARNOTRAWSTWA 19

Rozdział 1. Marnotrawne systemy przyrodnicze i gospodarcze 24

1.1. Marnotrawna przyroda i marnotrawienie przyrody 24

„W naturze nic nie ginie” 24

Fizykalne ujęcie „rozrzutności” przyrody 25

Marnotrawna „natura” jako „natura” niekontrolowana przez człowieka 26

Znaczenie długoterminowego użytku dóbr 30

Zrównoważony rozwój, czyli pomiędzy kapitalizmem a ekologią 31

1.2. Marnotrawne systemy gospodarcze 36

1.2.1. Marnotrawstwo w ujęciu ekonomii głównego nurtu 37

Koncepcja idealnego rynku 37

Lean production i marnotrawstwo w przedsiębiorstwie 38

1.2.2. Lewicowe ujęcia marnotrawstwa w kapitalizmie. Logika zysku i marnotrawstwo w sferze towarowej 40

1.2.4. Marnotrawstwo w realnym socjalizmie versus marnotrawstwo w realnym kapitalizmie 45

1.3. Syntetyczne ujęcie marnotrawstwa Bataille’a 48

Podsumowanie 51

Rozdział 2. Marnotrawne praktyki i marnotrawcy 55

Szkodniki/marnotrawcy systemu gospodarczego 55

Marnotrawne prace i marnotrawstwo pracy 59

Spektakularne trwonienie bogactwa 61

Ceremonialne marnotrawstwo 63

Marnotrawstwo siebie i marnowanie innych 66

Podsumowanie 69

Rozdział 3. „Społeczeństwo wyrzucające” i marnotrawna konsumpcja 71

3.1. Argumenty za tym, że „społeczeństwo wyrzucające” jest marnotrawne 72

Argument 1: historyczne dowody wspierające tezę o społeczeństwie wyrzucającym jako fenomenie współczesnym 72

Argument 2: marnotrawna konsumpcja 75

Argument 3: wymiary dewaluacji przedmiotów 77

3.2. Argumenty podważające koncept „społeczeństwa wyrzucającego” 78

Argument 1: problematyczna dychotomia oszczędna przeszłość versus rozrzutna teraźniejszość 80

Argument 2: problematyczny podział na konsumpcję i produkcję 83

Argument 3: biografie rzeczy i problematyczność utożsamiania dewaluacji ze śmiercią przedmiotu 85

Rozdział 4. Ku formalnej definicji marnotrawstwa 89

Marnotrawstwo jako nieprawomocna dewaluacja 92

CZĘŚĆ II. MARNOTRAWSTWO ŻYWNOŚCI W BADANIACH I DYSKURSIE PUBLICZNYM 97

Rozdział 5. Marnotrawstwo żywności: badania, historyczne konteksty oraz polityki zapobiegania marnotrawstwu 101

5.1. Ontologiczny status żywności 101

5.2. Historyczne konteksty niewykorzystywania żywności na rzecz konsumpcji ludzkiej 106

5.4. Marnotrawstwo żywności w raportach badawczych 127

5.5. Niszczenie oraz alternatywne zużywanie żywności, które zazwyczaj nie określa się mianem marnotrawstwa 141

5.6. Jakościowe badania marnotrawstwa żywności z perspektywy nauk społecznych 148

David Evans i etnograficzne spojrzenie na marnotrawstwo żywności 149

Wiliam Rathje i archeologia marnotrawstwa żywności 156

Ruch freegan w badaniach nauk społecznych 164

Podsumowanie 169

5.7. Polityki i inicjatywy publiczne mające na celu redukcję marnotrawstwa żywności 169

Rozdział 6. Dominujący dyskurs interpretacyjny na temat marnotrawstwa żywności: dekonstrukcja 184

6.1. Główne raporty na temat marnotrawstwa żywności: metodologia i podstawowe definicje 186

6.2. Przypadek badania Komisji Europejskiej: metodologia 191

6.3. Przypadek badania Komisji Europejskiej: społeczne funkcjonowanie w Polsce 193

6.4. Forma i treść dominującego dyskursu interpretacyjnego na temat marnotrawstwa żywności 204

6.5. Modele jednostki i projekty polityczne związane z dominującym dyskursem na temat marnotrawstwa żywności 210

Podsumowanie 213

CZĘŚĆ III NORMA NIEMARNOWANIA W ŻYCIU CODZIENNYM GOSPODARSTW DOMOWYCH I WYBRANYCH INSTYTUCJI 217

Rozdział 7. Projekt badań i jego metodologia 219

7.1. Zalety oraz podstawowe trudności badania marnotrawstwa żywności 219

7.2. Założenia metodologiczne badania 221

7.3. Opis działań badawczych 223

Badania wstępne 223

Badania główne 225

Badanie gospodarstw domowych: dobór respondentów 226

Badanie ekspertów marnotrawstwa żywności 229

7.4. Problem badawczy i cele badania 230

7.5. Scenariusz wywiadu 233

7.6. Analiza wywiadów 234

7.7. Rekrutacja respondentów, transkrypcje i finansowanie badania 234

7.8. Kodowanie wywiadów i założenia dotyczące prezentacji wyników badań empirycznych 235

Rozdział 8. Norma niemarnowania żywności w gospodarstwie domowym 238

8.1. Społeczne źródła normy niemarnowania żywności 238

Wpajanie normy niemarnowania małym dzieciom 238

Dyscyplinowanie marnotrawnych zachowań dzieci w szkole 241

Negocjacje pomiędzy rodzicami a dorosłymi dziećmi 247

Pokolenie seniorów - herosów normy niemarnowania żywności 250

Wzajemny wpływ w związku intymnym 253

Rola mediów i ekspertów 256

Podsumowanie 258

8.2. Kłopotliwe przygotowywanie posiłków i zjadanie resztek 259

Nakładanie sobie na talerz i dojadanie po kimś innym 263

8.3. Przechowywanie i praktyki wyrzucania żywności z lodówki 266

8.4. Praktyki zapobiegania marnotrawstwu żywności 273

8.5. Wyrzucenie żywności w czasie świąt i świętowania 279

Wyrzucanie żywności podczas świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy 279

Zmaganie się z nadwyżką żywności podczas świąt okolicznościowych 282

8.6. Spektakularne przykłady tracenia żywności 285
8.7. Marnotrawstwo żywności jako przyczynek do rozmowy o doświadczeniu zmian w życiu codziennym 288
Zmiany postrzegania ogródków oraz praktyk uprawy 288
Zmiany praktyk przetwarzania i przechowywania żywności 291
Zmiany w sferze hodowli zwierząt 293
Podsumowanie 296
8.8. Dominujące wzory ewaluacji wartości żywności 298
8.8.1. Żywność „naturalna" versus „sztuczna" 298
8.8.2. Wzory wartościowania wybranych artykułów żywnościowych 305
Chleb 305
Mięso 309
Jabłka, resztki z obiadu oraz podarowany od znajomych sok własnej roboty 312
8.8.3. Zasady klasyfikacji świeżości żywności 314
„Świeże", „nieświeże", „zepsute" 314
Pleśń 318
Data ważności 321
Podsumowanie 325

Rozdział 9. Norma niemarnowania w bliskim otoczeniu gospodarstwa domowego 328
9.1. Wymiany społeczne jako redukcja nadwyżki żywności 328
Specyfika mieszkań studenckich 338
9.2. Dokarmianie zwierząt jako sposób na zapobieganie marnotrawstwu 341
Podsumowanie 355
9.3. Utylizacja i alternatywne sposoby zużycia żywności 356
Pozostawianie chleba „na śmietnikach" 363
9.4. Zbieractwo żywności 367
Śmietniki i zbieractwo jako „wyciąganie" 368
Drzewa i krzewy, czyli zbieractwo jako „zrywanie" 374

Rozdział 10. Norma niemarnowania a etyka dobroczynności 383
10.1. Zasady przekazywania żywności w sytuacji bezpośredniego kontaktu z potrzebującym 383
10.2. Opinie na temat instytucjonalnych form pomocy żywnościowej oraz marnotrawstwa żywności w organizacjach 388
10.3. Rzeczywistość codzienna działalności Banku Żywności 394
10.4. Drugi zinstytucjonalizowany obieg z perspektywy odbiorców żywności 399

Rozdział 11. Norma niemarnowania w organizacjach nastawionych na zysk **409**
11.1. Interwencje aktorów zewnętrznych w funkcjonowanie procesu zarządzania żywnością przez supermarket 409
Konsumenci i sprzedawcy: zakupy 409
Konsumenci i sprzedawcy: daty ważności i kwestia świeżości 412
Kulisty supermarketu: freeganki 421
Kulisty supermarketu: zbieracze 429
Opinie o freeganach i wyrzucaniu żywności przez supermarkety 439
11.2. Wpływ aktorów wewnętrznych na praktyki wyrzucania żywności w świecie organizacji nastawionej na zysk 443
Dystrybucja żywności oraz ewidencjonowanie strat w supermarketach 443
Wyrzucanie żywności jako element napięć klasowych 447
11.3. Wybrane konteksty funkcjonowania normy niemarnowania żywności w lokalach gastronomicznych 454
Podsumowanie 464

Rozdział 12. Społeczne definicje marnotrawstwa żywności **472**

Rozdział 13. Wnioski teoretyczne, empiryczne i praktyczne. Syntetyczne podsumowanie wyników badań **487**
13.1. Cztery zmienne różnicujące praktyki wyrzucania oraz przekonania na temat marnotrawstwa żywności 487
13.2. Wyrzucanie żywności jako przyczynek do szerszych rozważań na temat ontologii porządku społecznego 491
13.3. Znaczenie symboliki żywności dla jej zużycia 498
13.4. Norma niemarnowania żywności jako instytucja 500
13.5. Mapa pograniczy normy niemarnowania 503
13.6. Zakaz niemarnowania jako norma średniego zasięgu 507
Teoretyczne postscriptum 512

Aneks **517**
Dyspozycja wywiadu do badania ze studentami 517
Scenariusz wywiadu z przedstawicielami gospodarstw domowych 517
Dyspozycja wywiadu z ekspertami marnotrawstwa żywności 524
Dane społeczno-demograficzne respondentów uczestniczących w badaniu 525

Bibliografia **527**

Lista użytych stron internetowych **542**

Wykaz rysunków

Rysunek 1. Marnotrawstwo wynikające z niemożności sprzedaży towaru 43
Rysunek 2. Straty i marnotrawstwo per capita w poszczególnych regionach na świecie 128
Rysunek 3. Porównanie masy i zawartości kalorycznej marnowanej żywności 134
Rysunek 4. Hierarchia zarządzania odpadkami dostosowana do specyfiki odpadków żywnościowych 170
Rysunek 5. Schemat społecznego wytwarzania społeczeństwa marnotrawców jako faktu społecznego 486
Rysunek 6. Zdjęcia użyte podczas rozmowy o wartościowaniu poszczególnych produktów 519

Wykaz tabel

Tabela 1. Różne ujęcia „natury" a marnotrawstwo 36
Tabela 2. Wymiary biografii przedmiotów 87
Tabela 3. Wielkość niedoszacowania własnej konsumpcji na przykładzie poszczególnych artykułów żywnościowych 162
Tabela 4. Struktura badanych gospodarstw domowych 226
Tabela 5. Syntetyczne ujęcie głównych praktyk sprzyjających wyrzucaniu oraz mających jemu zapobiegać 466
Tabela 6. Norma niemarnowania żywności i powiązane z nią zasady 506

Wykaz stosowanych skrótów

FAO: Food And Agriculture Organization Of The United Nations

IME: Institution Of Mechanical Engineers

KE: Komisja Europejska

US EPA: United States Environmental Protection Agency

WRAP: Waste And Resources Action Programme

FPBŻ: Federacja Polskich Banków Żywności

DDMŻ: Dominujący dyskurs interpretacyjny na temat marnotrawstwa żywności

Wprowadzenie

Każdy człowiek musi jeść i robi to w różnych miejscach – w domu, pracy, barach, na przystankach i tak dalej. Wszystkie one stwarzają określone warunki, które mogą prowadzić do niewykorzystania żywności. Tym samym każdego dnia jest podejmowana niezliczona ilość decyzji o tym, czy i jak wykorzystać żywność. Jeżeli weźmiemy pod uwagę masowość takich działań, to wówczas dojdziemy do wniosku, że mają one niebagatelne konsekwencje dla funkcjonowania porządku społecznego. Nakaz efektywnego zużycia żywności nie zawsze jest realizowany, ponieważ negocjuje się go z innymi zobowiązaniami i wartościami społecznymi takimi jak zdrowie, zysk ekonomiczny, dobry smak i tak dalej. Prowadzi to do tego, że żywność pojawia się w koszach na śmieci i na wysypiskach. Widok ten jest zazwyczaj określany jako potwierdzenie tezy o dużej skali marnotrawstwa. Określenie to jednocześnie zawiera w sobie opis stanu rzeczy (duża część żywności nie jest zużywana) oraz jego ocenę (jest to złe). Problem marnotrawstwa zazwyczaj jest widziany poprzez pryzmat: tradycyjnej etyki odpowiedzialnej gospodarności, która zakłada szacunek dla żywności; nierówności społecznych, związanych z kwestią głodu, niedożywienia; dominujących w ostatnich dziesięcioleciach ekologicznych kwestii takich jak globalne ocieplenie, gospodarska odpadami, zanieczyszczenie środowiska, trwonienie rzadkich zasobów i tak dalej. Doniesienia o marnotrawstwie żywności idą w parze z reakcją w postaci oburzenia społecznego. W takiej sytuacji rodzi się paradoks powszechnego marnotrawstwa żywności, któremu towarzyszy powszechny sprzeciw jemu. Często wynika on z przekonania, że marnotrawstwo jest czymś irracjonalnym i w dobrze zorganizowanym porządku powinno mieć ono znacznie mniejszą skalę niż obecnie. Proponowane sposoby zaradzenia temu zjawisku wydają się być proste i opierają się na „edukacji społeczeństwa", „wyrabianiu dobrych nawyków", „tworzenia odpowiednich przepisów prawnych". Okazuje się jednak, że od momentu, kiedy zwrócono uwagę na doniosłość marnotrawstwa, duża ilość żywności niezmiennie nie kończy swojej biografii w brzuchach ludzkich. Może być to uznane za dowód tego, że problem nie jest tak łatwy do rozwiązania jakby to wynikało z powierzchownej obserwacji.

Cykliczne przypominanie dużego znaczenia rozwiązania problemu marnotrawstwa żywności przez media kontrastuje z małą ilością badań socjologicznych na ten temat. W

Polsce jest to obszar niemal dziewiczy. Nie udało mi się dotrzeć do żadnego całościowego polskiego badania, poświęconego temu zjawisku, robionego przez przedstawicieli nauk społecznych. Wypełnienie tej luki, opis zjawiska społecznego funkcjonowania normy niemarnowania żywności, jej oddolnego konstruowania i negocjowania z innymi zobowiązaniami i wartościami, jest podstawowym celem empirycznym niniejszej rozprawy. Drugim celem empirycznym jest rekonstrukcja praktyk wyrzucania żywności oraz odtworzenie społecznych przekonań na temat marnotrawstwa żywności w społeczeństwie. Ten ostatni wątek jest powiązany z trzecim celem empirycznym, którym jest rekonstrukcja i dekonstrukcja dominującego dyskursu na temat marnotrawstwa żywności, który jest wytwarzany przez instytucje badawcze, organizacje zajmujące się zapobieganiem marnotrawstwu żywności oraz media. Najczęściej ma on formę prezentacji badań w postaci raportów, które są następnie rozprzestrzenianie w okrojonej formie przez media. Zjawisko to ma niebagatelny wpływ na kształtowanie się świadomości społecznej na temat marnotrawstwa żywności.

Zebrany materiał empiryczny był analizowany w oparciu o określone nurty teoretyczne. Najważniejszym z nich jest socjologia humanistyczna, która koncentruje się na perspektywie działającej jednostki oraz badaniu poziomu interakcji społecznych. Poszczególne teorie, które będę używał do interpretacji wyników badań uwypuklają pewne elementy tak szeroko rozumianej socjologii humanistycznej. Ervin Goffman podkreśla znaczenie definiowania sytuacji poprzez „pierwotne ramy interpretacji”[1], czyli tego jak jednostki postrzegają i oceniają swoje otoczenie. Podobnie Mary Douglas zaznacza, że dychotomiczne klasyfikacje na to, co „czyste” i „nieczyste” reprodukują porządek społeczny[2]. W odróżnieniu od Goffmana w jej teorii bardziej jest podkreślana rola percepcji własnego środowiska w procesie odtwarzania porządku normatywnego, którego funkcją jest regulowanie zachowań jednostek. Kolejnymi teoriami przynależnymi do socjologii humanistycznej, którymi będę się posługiwał są koncepcje zwracające uwagę na znaczenie rutyny w życiu codziennym jednostek. Należy do nich klasyczna praca Petera Bergera i Thomasa Luckmana *Społeczne tworzenie rzeczywistości*[3] oraz nowsze analizy Jean-Claude’a Kaufmanna, które wprowadzają wątki związane z ludzkim ciałem i odkładaniem się w nim

[1] Goffman E., *Pierwotne ramy interpretacji*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), wyd. Scholar, Warszawa 2006, str. 336-348,Tenże, *Klucze i stosowanie kluczy*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), wyd. Scholar, Warszawa 2006, str. 348-359.

[2] Douglas M., *Czystość i zmaza*, PIW, Warszawa 2007.

[3] Berger P.L., Luckman T., *Społeczne tworzenie rzeczywistości*, PIW, Warszawa 1983.

doświadczeń[4]. Pomimo różnic, wszystkie te koncepcje odnoszą się do dyrektyw socjologii humanistycznej, która zakłada badanie działań (w tym też rutyny) oraz związanych z nimi subiektywnych sensów (współczynnik humanistyczny Znanieckiego), sposobów percepcji (Goffman) i klasyfikowania rzeczywistości (Douglas). W dalszych fragmentach chciałbym również zawrzeć perspektywę posthumanistyczną, która kieruje nas ku dostrzeżeniu sprawczości różnego typu Latourowskich[5] „aktorów nieludzkich" takich jak przedmioty, drobnoustroje, zwierzęta, przyroda i tak dalej. W przypadku badania marnotrawstwa żywności jest to ważne, ponieważ żywność nie tylko jest spożywana przez ludzi, ale również inne pozaludzkie podmioty, które pomagają realizować normę niemarnowania żywności (na przykład zwierzęta domowe) oraz to utrudniają (bakterie, pleśń). Będę również luźno odnosił się do ducha teorii Anthonego Giddensa[6] oraz Pierre'a Bourdieu[7] w tych fragmentach, w których będę próbował szukać relacji pomiędzy poziomem działań społecznych a strukturami gospodarczymi i kulturowymi.

Cele teoretyczne prezentowanego przedsięwzięcia są następujące. Pierwszym z nich jest zaproponowanie formalnej definicji marnotrawstwa żywności. Cel ten przyświeca pierwszej części rozprawy, w której rekonstruowane są wybrane konteksty stosowania tej kategorii, niekoniecznie dotyczące żywności, ale również systemów przyrodniczych i gospodarczych, wyrzucania przedmiotów. Na końcu próbuję poszukać pomiędzy tymi esencjalnymi perspektywami pewnego elementu wspólnego, który stanowi fundament owej formalnej definicji marnotrawstwa. Będzie stanowiło to próbę wprowadzenia pojęcia

---

[4] Kaufmann J-C., *Ego - socjologia jednostki. Inna wizja człowieka i konstrukcji podmiotu*, Oficyna Naukowa, Warszawa 2004, Tenże, *Kiedy „ja" jest innym. Dlaczego i jak coś się w nas zmienia*, Oficyna Naukowa, Warszawa 2013. Por. podobne ujęcia sfery praktyki: Archer M., *Człowieczeństwo. Problem sprawstwa*, Nomos, Kraków 2013, Sennett R., *Etyka dobrej roboty*, MUZA S.A., Warszawa 2010.

[5] Latour B., *Polityka natury. Nauki wkraczają do demokracji*, wyd. Krytyki Politycznej, Warszawa 2009, Tenże, *Splatając na nowo to co społeczne. Wprowadzenie do teorii aktora-sieci*, Universitas, Warszawa 2010. Podobną perspektywę można znaleźć również w: Braidotii R., *Po człowieku*, PWN, Warszawa 2014, Bennett J., *Vibrant Matter. A Political Ecology of Things*, Duke University Press, Durham, London 2010, Bakke, *Studia nad zwierzętami: od aktywizmu do akademii i z powrotem?* „Drugie teksty" 3/2011. Na temat znaczeni badania materialności i konceptualizacji pojęcia materii w naukach społecznych patrz: Ingold T., *Being Alive. Essays on Movement, Knowledge and Description*, Routlege, London New York 2011, str. 22-28. Na temat znaczenia uznania przedmiotów w analizach nauk społecznych patrz: Domańska E., *Humanistyka nie-antropocentryczna a studia nad rzeczami*, http://www.staff.amu.edu.pl/~ewa/Domanska,%20Humanistyka%20nie-antropocentryczna%20a%20studia%20nad%20rzeczami.pdf, Knappett C., *Thinking Through Material Culture. An Interdisciplinary Perspective*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia 2005 (dostęp 01.04.2016).

[6] Giddens A., *Elementy teorii strukturacji,* [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.2, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006.

[7] Bourdieu P., *Dystynkcja: klasy i klasyfikacje,* [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.2, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), wyd. Scholar, Warszawa 2006, str. 634-651, Tenże, *Struktury, habitus, praktyk*i, [w:] *Socjologia. Lektury*, Kucia M, Sztompka P. (red.), Znak, Kraków 2006, Tenże, *Logika pól*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.2, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), wyd. Scholar, Warszawa 2006, str. 651-663.

marnotrawstwa do słownika socjologicznego. Jest to istotne, ponieważ termin ten zazwyczaj jest używany w refleksji socjologicznej w sposób zdroworozsądkowy, odtwarzający jego społecznego rozumienie. Brakuje w tym kontekście perspektywy zewnętrznego obserwatora, który spogląda na to, co określa się mianem marnotrawstwa jak „przybysz z innej planety", niepodzielający wielu społecznych oczywistości oraz unikający jego jednoznacznego, negatywnego wartościowania. Dzięki temu można uchwycić zjawisko marnotrawstwa jako społecznie konstruowany fenomen. Takie zdystansowanie się jest konieczne, ponieważ kwestia marnotrawstwa i dobrej gospodarności towarzyszy człowiekowi od wielu wieków. Jest ona wpisana w dwa archetypiczne i głęboko zakorzenione w świadomości społecznej sposoby poznawczego radzenia sobie ze złożonością otaczającego świata. Należy do nich myślenie w kategoriach opozycji, co w przypadku żywności dotyczy takich podziałów jak jadalne *versus* niejadalne, zdrowe *versus* niezdrowe i tak dalej. Prowadzi ono do określonego wartościowania żywności i decyzji o jej zużyciu. Oprócz dychotomii, mówiąc o marnotrawstwie często myślimy poprzez pryzmat optymalności, zakładającej pewne oczekiwane stany równowagi w życiu codziennym (przygotowanie na obiad odpowiedniej ilości żywności) oraz na poziomie systemowym (równowaga gospodarcza, przyrodnicza). Brak perspektywy obserwatora może sprawić, że badacz podobnie jak respondenci będzie traktował takie sposoby percypowania rzeczywistości jako oczywiste i „naturalne".

Drugim celem teoretycznym jest pokazanie relacji pomiędzy działaniami społecznymi a ich ogólnospołecznymi konsekwencjami. Jest to zadanie podobne do tego, co Charles Wright Mills określał mianem wyobraźni socjologicznej[8]. Pomimo ryzyka wpisanego w takie postępowanie, sądzę że jest ono zarówno konieczne, jak i wartościowe, ponieważ pozwala spojrzeć na rzeczywistość życia codziennego nie jako na autonomiczny i wyizolowany obszar społeczny, ale jako na sferę, która ma znaczenie dla reprodukcji porządku społecznego oraz gospodarki jako całości. Trzecim celem teoretycznym jest próba zwięzłego scharakteryzowania normy niemarnowania żywności jako „normy średniego zasięgu", czyli takiej, która jest powszechnie uznawana, ale której realizacja dla jednostek nie jest najważniejszym priorytetem. Kategoria „norm „średniego zasięgu" stanowi teoretyczną wartość dodaną prezentowanej pracy.

Po powyższym przedstawieniu najważniejszych celów oraz pól zainteresowań, które będą przyświecały analizie badawczej chciałbym przedstawić zarys dalszych fragmentów rozprawy. Składa się ona z trzech części. W pierwszej koncentruję się na rekonstrukcji

[8] Mills C.W., *Wyobraźnia socjologiczna,* , PWN, Warszawa 2007.

wybranych sposobów definiowania, czym jest marnotrawstwo jako takie. Można to robić poprzez użycie perspektywy systemowej, która wskazuje, na to że marnotrawstwo pojawia się momencie oddalenia systemu przyrodniczego lub gospodarczego od stanu równowagi i optymalności. Marnotrawstwo również można ujmować poprzez wskazanie na praktyki, takie jak trwonienie majątku, nadmierna konsumpcja, bezrefleksyjne niszczenie dóbr, wyrzucanie, które są określane mianem „marnotrawnych". Zagadnieniu pozbywania się dóbr poświęcę najwięcej miejsca, ponieważ jest ono mocno eksploatowane w kontekście refleksji na temat marnotrawstwa żywności. Przedstawienie dyskursów na temat marnotrawstwa stanowi ważny punkt odniesienia dla dalszych rozważań, ponieważ duża część refleksji na temat marnotrawstwa żywności wynika z pewnych ogólniejszych sposobów postrzegania rzeczywistości. Pierwsza część jest uwieńczona propozycją formalnej definicji marnotrawstwa. Druga część dysertacji koncentruje się na zagadnieniu marnotrawstwa żywności. Jej głównym celem jest przedstawienie podstawowych badań ilościowych i jakościowych na ten temat. Osobny rozdział jest również poświęcony historycznym formom wyrzucania i niezużywania żywności oraz współczesnym praktykom zapobiegania jej marnotrawstwu. Podsumowaniem części drugiej jest rekonstrukcja dominującego dyskursu na temat marnotrawstwa żywności. Jej rezultatem jest podważenie zasadności potocznych sposobów wartościowania praktyk określanych mianem marnotrawstwa żywności oraz postawienie kilku znaków zapytania pod wynikami badań ilościowych, zliczających ilość wyrzucanej żywności. Ważnym elementem tej analizy jest również pokazanie mechanizmów upowszechniania wyników badań w formie raportów, ich oddziaływania na świadomość społeczną oraz deformowania ich treści w wyniku kolejnych zapośredniczeń dokonywanych przez media. Trzecia najobszerniejsza część dotyczy prezentacji wyników badań własnych. Społeczne funkcjonowanie i wytwarzanie normy niemarnowania żywności jest ujmowane w czterech osobnych kontekstach. Pierwszym z nich jest wnętrze gospodarstwa domowego, odnoszące się do relacji pomiędzy domownikami, wspólnych negocjacji i definiowania normy niemarnowania żywności, praktyk kuchennych, które są związane z wyrzucaniem i zapobieganiem marnotrawstwu żywności. Następnie skupiam się na bliskim otoczeniu gospodarstwa domowego oraz jego przedłużeniach w postaci więzi utrzymywanych z podmiotami pozadomowymi. W tym kontekście będę opisywał gospodarowanie własnymi uprawami, sposoby alternatywnego zużywania żywności, utylizację żywności, zbieractwo, wymiany społeczne, dokarmianie zwierząt. Trzeci kontekst aktualizowania się normy niemarnowania odnosi się do kwestii zapobiegania marnotrawstwu poprzez przekazywanie nadwyżek potrzebującym zarówno przez gospodarstwa domowe, jak i instytucje, które są do

tego wyznaczone. I wreszcie czwartym obszarem analizy funkcjonowania normy niemarnowania są organizacje nastawione na zysk takie jak supermarkety i lokale gastronomiczne. Opis empiryczny tak różnorodnych kontekstów przejawiania się normy niemarnowania będzie miał na celu pokazanie, że to, co jest określane mianem marnotrawstwa żywności nie jest czymś irracjonalnym, co można w prosty sposób skorygować, lecz zjawiskiem, które jest głęboko zakorzenione w kulturowej i gospodarczej rzeczywistości. Dzięki temu jest również możliwe powiedzenie czegoś więcej na temat zakazu marnowania żywności jako pewnego typu normy, stanowiącej ważny element integracji współczesnego społeczeństwa polskiego.

Część I. Ku definicji kategorii marnotrawstwa

Częstym wątkiem codziennych dyskusji publicznych i prywatnych jest tematyka marnotrawstwa. Wielu z nas słyszy narzekania i krytyczne oceny, dotyczące złych inwestycji publicznych, niszczenia budynków, upadku fabryk, marnotrawstwa żywności. W ich tle pojawia się roszczenie idealnej efektywności. Zazwyczaj towarzyszy temu przekonanie o obiektywności własnych sądów oraz założenie, że da się zaplanować racjonalny, przewidywalny i sterowalny system zarządzania różnorodnymi zasobami. Można stwierdzić, że tego typu dyskursy są nieodłączną stroną niepowodzeń w sferze logistyczno-efektywnościowej. Jak się przekonamy kategoria marnotrawstwa towarzyszy społeczeństwom ludzkim od wielu wieków, podczas których nie brakowało tego typu porażek. Współczesność, wraz ze zjawiskami racjonalizacji[1], kwantyfikacji ilościowej, nowych płaszczyzn ryzyka[2], przenikania systemów eksperckich do życia codziennego[3], staje się wyjątkowo żyznym gruntem dla tego typu myślenia.

Pierwsza bariera, na jaką napotyka badacz/ka zjawisk określanych mianem marnotrawstwa jest niewielka ilość prac, w których ta kategoria zajmuje centralne miejsce. Pojawia się ona zazwyczaj w tle rozważań ekonomistów, socjologów, antropologów jako normatywna kategoria, służąca krytyce wybranych aspektów życia społecznego (krytyka społeczna) lub systemu jako całości (krytyka społeczeństwa)[4]. Pojęcie marnotrawstwa ujęte w ten sposób łączy słownik naukowy z codziennym językiem, myślenie abstrakcyjne ze zdroworozsądkowym. Jego status jest podobny do takich terminów jak uznanie[5], przyzwyczajenie[6], zaufanie[7], które w odróżnieniu od marnotrawstwa doczekały się instytucjonalizacji w świecie naukowym, mód badawczo-intelektualnych, wielu monograficznych opracowań oraz zakorzenienia w dyskursie debat publicznych. Kategoria

[1] Weber M., *Gospodarka i społeczeństwo*, PWN, Warszawa 2002.

[2] Beck U., *Społeczeństwo ryzyka. W drodze do nowej nowoczesności*, Scholar, Warszawa 2002.

[3] Giddens A., *Ramy późnej nowoczesności,* [w:]*: Współczesne teorie socjologiczne* T.2, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006.

[4] Modrzyk, A., *Pomiędzy normatywizmem a realizmem. Od teorii uznania Axela Honnetha do radykalnie refleksyjnej krytyki społecznej*, Ha!art, Kraków 2013, str.28.

[5] Dzisiaj przede wszystkim inspiracje czerpie się z heglowskiego rozumienia uznania, a dokładnie dialektyki „Pana" i „Niewolnika". Patrz: Hegel G.W.F., *Fenomenologia ducha*, Fundacja Aletheia, Warszawa 2002. Do współczesnych głównych rozwinięć tej kategorii zalicza się prace Charlesa Taylora, Nancy Fraser, Jürgena Hubermasa, Axela Honnetha. Patrz: Fraser N., *Od redystrybucji do uznania różnicy? Dylematy sprawiedliwości w erze „postsocjalistycznej",* [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.2, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006, Habermas J., *Walki o uznanie w demokratycznym państwie prawa*, [w:] „Kultura i społeczeństwo" 2/1994, Honneth A., *Walka o uznanie. Moralna gramatyka konfliktów społecznych*, Nomos, Kraków 2012, Taylor Ch., *The Politics of Recognition*, [w:] *Multiculturalism. Examining the Politics of Recognition*, Gutmann A. (red.), Princeton University Press 1994.

[6] Kaufmann J-C., *Ego…*, dz.cyt.

[7] Sztompka P., *Zaufanie, nieufność i dwa paradoksy demokracji*, [w:] *Socjologia. Lektury*, Kucia M., Sztompka P. (red.), Znak, Kraków 2006, Fukuyama F., *Zaufanie*, PWN, Warszawa-Wrocław 1997.

marnotrawstwa jeszcze czeka na swoje odkrycie. Na razie można ją uznać za kategorię „widmową", cechującą się wieloznacznością oraz umiejscowieniem na drugim planie rozważań naukowych

Głównym problemem w refleksji na temat marnotrawstwa jest konceptualizacja tej kategorii. Głębsze i krytyczne zastanowienie się nad naturą marnotrawstwa, umożliwiające przynajmniej częściowe zdystansowanie się wobec własnych poglądów, jest doskonałym narzędziem ćwiczenia wyobraźni socjologicznej. Można się zastanawiać, czy istnieje jakaś obiektywna miara marnotrawstwa, czy też to zjawisko musi być zrelatywizowane do arbitralnych kryteriów lub kontekstu społeczno-historycznego. Jaki związek istnieje pomiędzy indywidualnymi praktykami marnotrawstwa a globalnymi strukturami społecznymi? W dalszych fragmentach pracy będę szukał różnych tropów i inspiracji, pozwalających na zdefiniowanie tej kategorii. Będzie to stanowiło próbę zmapowania podstawowych dyskursów na temat marnotrawstwa. Teorie, które będę przedstawiał, ich krytyka oraz czasami daleko idące interpretacje i rozwinięcia, będą służyły jako rezerwuar językowy opisu zjawiska marnotrawstwa żywności.

Pierwsza część dysertacji składa się z trzech rozdziałów. Pierwszy z nich będzie obejmował refleksję, która przedstawia marnotrawstwo z perspektywy systemowej. Marnotrawstwo zgodnie z nią zakłóca odpowiednie funkcjonowanie systemów, powodując stany, które oddalają je od równowagi oraz optymalnego wykorzystania zasobów. Mogą być tak opisywane zarówno systemy przyrodnicze, jak i gospodarcze. Drugi rozdział wskazuje na dyskursy, które ujmują marnotrawstwo poprzez pryzmat działających jednostek i praktyk, które są określane mianem marnotrawnych. Część z nich stanowi przedłużenie teorii ekonomicznych. Wówczas marnotrawstwem są wszelkie zachowania, które nie są zgodne z modelem człowieka, pozwalającego reprodukować system gospodarczy. Marnotrawne praktyki dotyczą również kwestii w mniejszym stopniu związanych z gospodarką, takich jak marnowanie własnego życia oraz czasu. Wszystkie krytyki zachowań marnotrawnych można określić mianem etycznych, ponieważ promują one określoną wizję dobrego życia. Jedną z najczęściej poruszanych kwestii w ramach tego nurtu krytyki marnotrawstwa jest wyrzucanie rzeczy. Na tym wątku oraz koncepcji tak zwanego „społeczeństwa wyrzucającego" będzie koncentrował się trzeci rozdział. Poświęcam temu zagadnieniu dużo miejsca, ponieważ będzie ono ważne z punktu widzenia rekonstrukcji dominującego dyskursu na temat wyrzucania żywności w gospodarstwach domowych. W niektórych fragmentach zarówno perspektywa systemowa, jak i skupiająca się na praktykach będą się przeplatały. Wynika to z

tego, że pewne procesy są rozpatrywane przez poszczególnych autorów z tych dwóch punktów widzenia. Przykładem jest zjawisko konsumpcji, które może być widziane jako część współczesnego systemu kapitalistycznego lub też jako nieodpowiedzialne działanie, prowadzące do nadmiaru przedmiotów i ich wyrzucania. Pomimo tych komplikacji postanowiłem pozostać przy tym podziale, uważając go za najlepszy sposób uporządkowania wyjątkowo rozdrobnionej i nieusystematyzowanej literatury na temat marnotrawstwa. Dodatkowo chciałbym również podkreślić, że pierwsza część nie ma na celu wyczerpania wszystkich zjawisk i teorii, które można by łączyć z tematyką marnotrawstwa. Przedstawiam w niej te jego wizerunki, które wydają mi się najbardziej popularne oraz użyteczne z punktu widzenia badania marnotrawstwa żywności. Całość będzie zakończona syntetycznym podsumowaniem oraz propozycją formalnej definicji marnotrawstwa, unikającej wskazywania na jego istotę, która jest *implicite* bądź też *explicite* werbalizowana w większości społecznej refleksji o marnotrawstwie.

Rozdział 1. Marnotrawne systemy przyrodnicze i gospodarcze

1.1. Marnotrawna przyroda i marnotrawienie przyrody

„W naturze nic nie ginie”

Przysłowie to jest elementem obiegowej i zdroworozsądkowej wiedzy. Jego sens jest przytaczany w momencie utraty czegoś lub niepowodzenia, jako próba pocieszenia się, że w przyrodzie nic nie może tak po prostu zniknąć oraz ma swoje miejsce i sens. Używa się go również w momencie codziennej obserwacji krążenia materii, którego konsekwencją jest założenie, że może ona zmieniać swoją formę, ale nie znika całkowicie, nie dematerializuje się. Woda zamienia się w parę, która następnie skrapla się w wodę. W ekosystemie są producenci, którzy wytwarzają z materii nieorganicznej materię organiczną; konsumenci, którzy żyją kosztem producentów, oraz reducenci, którzy przetwarzają martwą materię organiczną w nieorganiczną. Tak widziana cyrkulacja jest elementem doświadczenia ludzi o zarania dziejów. Można uznać, że taki idealny system jest pewnym archetypicznym wzorem, którym inspirują się naukowcy i technokraci, chcący organizować życie społeczne poprzez imitację natury. W dalszych fragmentach przekonamy się, że implementacje praktyczne tego modelu normatywnego są dwojakie. Pierwsza zakłada, konieczność świadomej i zaplanowanej kontroli oraz sterowania procesami na wzór procesów naturalnych. Przykładem tego rozwiązania są koncepcje zrównoważonego rozwoju oraz jedna z jego idei przewodnich, czyli tworzenie „zamkniętych obiegów” przetwarzanej przez społeczeństwo materii, która nie powinna wracać do przyrody i utrudniać jej odnawialność. Jest to zintegrowana wizja zarządzania zarówno przyrodą, ekosystemem, jak i gospodarką oraz społeczeństwem. Druga zakłada uznanie nadrzędności emergencji procesów gospodarczych w stosunku do planowania centralnego, które z zasady utrudnia oddolne, spontaniczne procesy ekonomiczne. Taki model propagował między innymi jeden z głównych myślicieli neoliberalnych Friedrich Hayek. Inspiracje wywodzące się ze świata natury są w tym przypadku dość jasne. Tak jak w naturalnych ekosystemach, tak też w gospodarce naturalnym i najbardziej optymalnym stanem jest brak centralnej instancji sterującej. Mechanizmem organizującym są natomiast analogiczne procesy do doboru naturalnego w przyrodzie, czyli konkurencja rynkowa oraz prawo popytu i podaży w gospodarce

Fizykalne ujęcie „rozrzutności" przyrody

Do XIX wieku dominujące teorie fizyczne zakładały, że natura jest zaprogramowana do idealnego wykorzystywania energii. Jak zauważa Ilya Prigogine i Isabele Stengers pogląd ten opierał się na idealizujących założeniach o układzie, który jest odizolowany od otoczenia oraz dąży ku równowadze termodynamicznej. Energia w nim nie jest tracona, ale tylko krąży (zasada zachowania energii). Jest to sytuacja idealna. „Przyroda stara się w myśl tej zasady nie postępować rozrzutnie z degradowaną energią"[1]. Prawo to jednak nie jest uniwersalne. Większość układów jest otwarta, czyli wymienia energię z otoczeniem. Dominują w ich procesy niekontrolowalne, nieodwracalne, stan braku równowagi oraz dyssypacja, degradacja, **rozproszenie energii** (co nie zaprzecza istnienia pewnych struktur i porządku).

Wydaje nam się, że modele rozpatrywane w fizyce klasycznej występują tylko w sytuacjach granicznych, które my sami potrafimy stworzyć - zamykając materię w pojemniku i czkając, aż ustali się równowaga. To, co sztuczne, może być deterministyczne i odwracalne. To, co naturalne, zawiera w sobie jako swój integralny element losowość i nieodwracalność. Inaczej już spoglądamy na materię – przestaje być ona bierną substancją, jak ją przedstawiał mechanistyczny obraz świata, a zaczyna być łączona z samorzutną aktywnością[2].

Jedna z pierwszych naukowych obserwacji procesów nieodwracalnych pojawiła się w kontekście działania silnika parowego[3]. Wtedy odkryto, że przemiana energii cieplnej w mechaniczną w nieuchronny sposób jest powiązana z nieodwracalną utratą pewnej części przesyłanej energii. Odkrycie to stało się fundamentem drugiej zasady termodynamiki. Twierdzi ono, że wymiana energii na pracę w układach otwartych prowadzi do nieodwracalnych procesów jej straty. Ludzie nie są w stanie zarządzać w sposób idealny energią, poprzez budowanie takich systemów, które byłyby odporne na jej częściowe rozproszenie. Ten ważny praktyczny problem wymusza na społecznościach ludzkich ciągłe pozyskiwanie energii z otoczenia oraz tworzenie takich układów, które maksymalnie ograniczają ten proces. Zgodnie z takim ujęciem marnotrawstwem byłaby nadmierna utrata energii, surowców lub dóbr, przechwyconych przez ludzi dla własnych potrzeb.

[1] Baranowski B., *Przedmowa do wydania polskiego*, [w:] *Z chaosu ku porządkowi. Nowy dialog człowieka z przyrodą*, Prigogine I., Stengers I., PIW, Warszawa 1990, str. 8.

[2] Prigogine I., Stengers I., *Z chaosu ku porządkowi. Nowy dialog człowieka z przyrodą*, PIW, Warszawa 1990, str. 25, Krajewski W., *Główne zagadnienia i kierunki filozofii. Wykłady na uniwersytecie warszawskim1957-1958*, PWN, Warszawa 1965, str. 42-45, Cackowski Z., *Główne zagadnienia i kierunki filozofii*, Książka i Wiedza, Warszawa 1973, str. 174.

[3] Prigogine I., Stengers I., *Z chaosu ku…,* dz.cyt., str. 119-129.

Przejawiałoby się to wymykaniem się ich z systemów, w których ich przepływ jest kontrolowany przez człowieka. Przykładem tego mechanizmu jest energia elektryczna, która jest tracona poprzez przesyłanie jej do korzystających z niej podmiotów lub też woda, która wycieka z nieszczelnych rur. Taka perspektywa sugeruje inny sposób oceny zjawiska marnotrawczej natury. W tym przypadku mechanizm ten jest traktowany neutralnie, a sama strata staje się powszechnym prawem przyrodniczym. Zdroworozsądkowe oraz naukowe rozwinięcia idei „w naturze nic nie ginie" muszą z zasady przyjmować, że przyroda jest zamkniętym systemem. Prigogine i Stengers natomiast zaznaczają, że w naturze regułą są raczej systemy otwarte, dynamiczne, czerpiące energię z otoczenia i ją wytracające. Dzięki takiemu ujęciu można nie tyle stwierdzić, że w „naturze nic się nie marnuje", ile że w „naturze marnotrawstwo jest czymś normalnym".

Marnotrawna „natura" jako „natura" niekontrolowana przez człowieka

Posługiwanie się pojęciem marnotrawstwa do opisu przyrody ma miejsce również w przypadku etycznych zagadnień dobrego życia. W tym wypadku warto wspomnieć rozważania Johna Locke'a, który inspirując się myślą kalwinistyczną traktował marnotrawstwo jako porażkę w wypełnianiu obowiązku kultywowania darów Boga - czyli **nieużytkownie natury**. Natura była przez niego postrzegana głównie poprzez pryzmat ziemi, surowców oraz zwierząt. Jego zdaniem człowiek został obdarzony przez Boga prawem do władania tak rozumianym światem naturalnym. Zgodnie z tym punktem widzenia natura sama w sobie jest niezdeterminowaną negatywnie ocenianą siłą, która dopiero dzięki pracy ludzkiej uzyskuje status użyteczności oraz staje się elementem kontrolowanego porządku społecznego. Brak pracy i co za tym idzie ludzkiej kontroli, powoduje, że mamy do czynienia z marnotrawieniem. Zdaniem Locke'a ziemia, która leży odłogiem powinna być przedmiotem ludzkiej działalności, wydobywającej z niej pozytywne potencje. Marnotrawczy aspekt nieużytku lepiej niż polskie słowo oddają jego angielskie odpowiedniki – *wasteland* (nieużytek, dosłownie „ziemia zmarnowana") lub *idle land*[4] (ziemia bezczynna, jałowa, dosłownie „leniwa") – które bezpośrednio komunikują aspekt marnotrawstwa, jaki jest powiązany z brakiem użytkowania ziemi i dóbr naturalnych.

[4] Erz W., *Wasteland: Wanted Land for Conservation,* [w:] *Waste and Want. The Other Side of Consumption*, Strasser S., Berg Publishers, Oxford 1992, str. 29.

Warto podkreślić, że literalna interpretacja rozumienia natury przez Locke'a pozwala zaliczać do niej różnorodne obiekty, których wspólnym mianownikiem jest to, że nie są przedmiotem ludzkiej pracy i kontroli. Dlatego też pojęcie to nie tylko odnosi się do dziewiczych terenów, niedotkniętych uprzednio przez człowieka. Gdybyśmy przyjęli takie założenie, to wówczas teoria Locke'a nie byłaby dzisiaj przydatna pod względem analitycznym z racji tego, że przyroda niemal całkowicie została skolonizowana przez rodzaj ludzki. Sam Locke w swojej pracy *Dwa traktaty o rządzie* wskazuje na to, że pojęcie marnotrawstwa obejmuje również dobra natury, które zostały przywłaszczone przez człowieka, ale nie są przedmiotem utrzymywania i pomnażania ich wartości. Zaznacza on, że każdy kto chce, ma prawo do użytkowania rzeczy, które nie są wykorzystywane przez obecnego właściciela i ulegają degradacji[5]. Odnosi się to również do praw korzystania z dóbr o krótkoterminowej trwałości, czyli na przykład plonów pozostawionych na polach po okresie żniw. W takich właśnie kontekstach korzystanie z nich poprzez wkładanie w nie własnej pracy jest uprawnione[6]. Zdaniem Locke'a prawo przywłaszczenia nieużytku zmienia się w przypadku wymiany pieniężnej oraz dóbr o długiej trwałości. Każde dobro, które może ulec zniszczeniu powinno być wymienione na trwalsze przedmioty lub też pieniądz - środek utrzymywania i kumulowania wartości.

Szerokie rozumienie pojęcia natury Locke'a pozwala na wyciągnięcie kilku wniosków, które mogą być pomocne we współczesnych debatach na temat marnotrawstwa. Pierwszym z nich jest uznanie, że tak specyficznie rozumianą niezdeterminowaną „naturą" mogą być obiekty wytworzone przez człowieka, które zostały porzucone i podlegają procesowi naturalnego rozkładu. Mogą do nich należeć nieużytki, ale też opuszczone budynki, przedmioty oraz śmieci. Te ostatnie ujmowane są przez Johna Scanlana jako heterogeniczna masa odpadków, która zamienia się w niezdeterminowaną naturę[7]. Oczywiście dzisiaj śmieci są poddawane dalszej pracy ludzkiej poprzez recykling i składowanie na wysypiskach, które mają na celu kontrolę nad nimi i dalsze wydobywanie z nich wartości. Niemniej jednak duża część z nich, która jest zutylizowana, dalej żyje własnym życiem i ulega samoistnym, niekontrolowanym przez człowieka procesom. W ten sposób mamy do czynienia z „naturalizowaniem" tego, co wcześniej było uznawane za „społeczne".

[5] Locke J., *Dwa trakty o rządzie*, PWN, Warszawa 1992, str. 189-190.

[6] Również w Biblii występuje założenie o tym, że nieużytek staje się własnością wspólną. Działo się to w momencie obchodzonego co siedem lat roku szabatowego. Wtedy zabronione było uprawianie własnej ziemi, której plony mogły być używane przez innych członków wspólnoty religijnej. Por. Jaruzelska I., *Własność w prawie biblijnym*, PWN, Warszawa 1992.

[7] Scanlan J., *On Garbage*, Bektion Books, Londyn 2005, str. 25.

Jest to odwrotny proces poszerzania zakresu kontroli człowieka nad przyrodą, który można określić jako „uspołecznianie" tego, co uprzednio było uznawane za „naturalne".

Drugi ważny wniosek odnosi się do pojęcia własności oraz społecznych definicji prawomocnych właścicieli danego obiektu. Locke, określany jako jeden z ojców założycieli nowoczesnej myśli liberalnej, uznawał pozytywne znaczenie prywatnej własności. Pozwala ona efektywniej wytwarzać wartość niż własność wspólna. Niemniej jednak podkreślał również, że główny warunek utrzymania (i uprawnienia do) własności to ustawiczne korzystanie z danego dobra oraz wkładanie w nie pracy. To rozumienie własności odpowiada temu, co zwykło się uznawać za posiadanie, definiowane poprzez fizyczny kontakt z przedmiotem, połączony z wolą władania nim[8]. Konsekwentne używanie założeń Locke'a pozwala na uznanie luki w „świętym prawie własności", czyli możliwości przechwycenia określonego dobra w momencie, gdy podlega ono nieuchronnej degradacji w wyniku zaniedbania właściciela (brak użytkowania lub wymiany). W takich momentach prawo własności może być osłabione. Potwierdzeniem tego jest sytuacja, gdy niszczejące dobro zostaje na stałe przejęte wraz z brakiem reakcji ze strony wspólnoty politycznej i/lub jej akceptacją nowego stanu właścicielskiego. Takie sytuacje mają miejsce w różnorodnych kontekstach. Między innymi pojawiały się one w Argentynie po kryzysie w roku 2001, kiedy porzucone fabryki były przejmowane i na nowo uruchamiane przez pracowników[9]. Pojawiają się również, gdy skłotuje się pustostany lub też wyciąga się żywność wyrzuconą do śmietników. Grupy, które dokonują tego typu przechwyceń powołują się na podobne argumenty do tych, o których wspominał Locke, czyli podkreślają, że własność ma swoje granice w momencie marnotrawienia obiektu własności, przywracającego swoisty stan niezdeterminowanej „natury". Uruchomienie tego typu dyskursu jest jednak kontekstualne, ponieważ zależy od uznania stopnia degradacji. W tym przypadku warto wskazać znaczenie materialności - wielkości, możliwości manipulacji lub fizycznej trwałości - określonych dóbr, które ułatwiają lub utrudniają jednoznaczne oszacowanie i intersubiektywną zgodę w tej kwestii. W przypadku dóbr o krótkim terminie trwałości, takich jak żywność, moment alarmujący nieuchronnie zbliżającą się utratę wartości użytkowej następuje znacznie szybciej, dzięki czemu łatwiej o przywłaszczenie. Łatwość taka wynika również z niskiej wartości pieniężnej oraz możliwości przemieszczania żywności i jej szybkiego skonsumowania. W przypadku dóbr trwalszych takich jak pustostany, trudniej oszacować moment, kiedy dany

[8] Baranowski M., *Efektywność corporate governance w Polsce. Socjologiczno-ekonomiczna analiza spółek giełdowych*, WNSHiD, Poznań 2011, str. 24-26.

[9] O tym problemie mówi film Naomi Klein *The Take*.

budynek zacznie zamieniać się w sposób nieodwracalny w ruinę oraz trudniej go przywłaszczyć, ponieważ jest on znacznie bardziej wartościowym dobrem, niemożliwym do przemieszczenia. To proste porównanie obrazuje jak materialność obiektów determinuje częstotliwość zmian właściciela oraz możliwe strategie, które są stosowane, aby tego dokonać. W tych wszystkich kontekstach utylitarne rozumienie własności, utożsamiające je z posiadaniem, zderza się z dominacyjnym jego ujęciem[10], które zakłada niekwestionowane władztwo właściciela nad rzeczą wraz z możliwością jego zniszczenia.

Można zatem uznać, że pewne normatywne elementy teorii Locke'a są dzisiaj częścią zdroworozsądkowych przekonań na temat sprawiedliwości. Zgodnie z nimi nie trzeba być przeciwnikiem własności prywatnej i rynku kapitalistycznego, aby wychodząc od etycznych, moralnych i religijnych przesłanek, w pewnych sytuacjach przyzwalać na zmianę właściciela. Koncepcja Locke'a jest spójna z potocznym myśleniem również wtedy, gdy uznaje centralne miejsca człowieka jako władcy świata natury i innych zwierząt. Taki antropocentryzm stawia człowieka na nadrzędnej pozycji w całym ekosystemie. Jednocześnie to uprzywilejowanie powoduje nowe obowiązki, takie jak niezbywalny wymóg pracy na rzecz reprodukowania i pomnażania wartości. Zatem w odróżnieniu od założenia modelu „w naturze nic nie ginie" oraz badań nad termodynamiką pojawia się nowy element, jakim jest człowiek. W tamtych koncepcjach ludzkość nie miała znaczenia, ponieważ uznawano, że albo przyroda jest idealna i nic w niej nie marnuje się, albo natura jest z natury rozrzutna. W tym przypadku również uznaje się, że przyroda jest marnotrawna, ale tylko przez to, że nie wykorzystuje jej człowiek. Niekontrolowana natura pozwala zatem obarczyć winą za marnotrawstwo ludzi, oraz poszczególne grupy społeczne. Religijna argumentacja Locke'a[11], uzasadniająca korzystanie z przyrody przez człowieka, nie odpowiada jednak na pytanie, co powinno się zrobić w momencie zbytniej eksploatacji, która uniemożliwia jej odnawialność. Ten dylemat starają się rozwiązać teorie zrównoważonego rozwoju.

[10] To rozróżnienie było w Polsce propagowane przez Stanisława Kozyra-Kowalskiego. Por. Kozyr-Kowalski S., *Socjologia, społeczeństwo obywatelskie i państwo,* UAM, Poznań 1999, str. 246-247, Pluciński P., *Tytuł prawny, posiadanie, korzystanie – kontrowersje wokół socjologicznej teorii własności*, „Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny", 3/2007, str. 243-252.

[11] Warto dodać, że w ramach myśli chrześcijańskiej można znaleźć nurty zakazujące nadmiernej eksploatacji przyrody. Postulat kontroli tego, co „naturalne" nie jest też bezwarunkowy, co potwierdza sprzeciw wobec ingerencji w proces zapładniania, strukturę genetyczną, czy też płeć.

Znaczenie długoterminowego użytku dóbr

Wyspa Wielkanocna jest przedstawiana jako przykład spektakularnej katastrofy ekologicznej i społecznej, opartej na nieracjonalnej eksploatacji przyrody przez człowieka. Była ona zamieszkiwana przez przybyszów z wysp polinezyjskich. Budowano na niej olbrzymie posągi z kamienia i odpadków wulkanicznych. W wyniku rosnącej populacji, intensywnej wycinki drzew oraz polowań, społeczność wyspy, określanej „pępkiem świata", utraciła materialną podstawę własnej egzystencji. Bujny niegdyś las tropikalny zniknął całkowicie, gleba została poddana erozji, a mieszkańcy nie mieli co jeść. Skutkowało to wojnami domowymi oraz aktami kanibalizmu.

Historia ta ukazuje znaczenie racjonalnego i długoterminowego czerpania z zasobów przyrodniczych. Współcześnie jest ona często przywoływana jako możliwy scenariusz dla społeczeństw globalnych[12]. Zgodnie z tą narracją w obecnym momencie historycznym Ziemia podobnie tak jak Wyspa Wielkanocna jest „pępkiem świata" odizolowanym od zewnętrznej pomocy i innych źródeł bogactwa. Posiada ograniczoną liczbę zasobów i jej funkcjonowanie opiera się przede wszystkim na jednym wyczerpującym się surowcu – ropie - odpowiedniku drzewa na Wyspie Wielkanocnej. Marnotrawstwo w tym przypadku może oznaczać krótkoterminowe, szybkie zużywanie zasobów, czemu towarzyszy konkurencja i brak myślenia długoterminowego i holistycznego. Na Wyspie Wielkanocnej zamieszkujące ją klany konkurowały o to, kto wybuduje większy posąg. Do tego niezbędne było drzewo, służące do transportu kamiennych kolosów. Pogoń za prestiżem „plemion" oraz partykularny punkt widzenia ma miejsce również dzisiaj (na przykład budowanie wielkich konstrukcji architektonicznych o znaczeniu symbolicznym). Rezultatem tej, opisywanej przez teorię racjonalnego wyboru, „tragedii wspólnego pastwiska"[13] jest rabunkowa gospodarka i degradacja środowiska, podważająca materialną podstawę istnienia społeczeństwa globalnego.

Również w skali mikro znaczenie długoterminowego użytku w sytuacji niedoborów jest uniwersalnym wymogiem. Przykładem tego mogą być zwierzęta dające pokarm[14]. Zjedzenie ich, może dać krótkoterminową przyjemność i zaspokojenie głodu. W dłuższej perspektywie może oznaczać to zniszczenie środka, który dla właściciela jest podstawowym

[12] Welzer H., *Wojny klimatyczne. Co będziemy zabijać w XXI wieku?,* wyd. Krytyki Politycznej, Warszawa 2010, str. 73.
[13] Por. Hankiss, E., *Pułapki społeczne*, PIW, Warszawa 1986.
[14] Harris M., *Krowy, świnie i czarownice. Zagadki kultury*, Książnica, Katowice 2007, str. 15-34.

źródłem żywności oraz środkiem produkcji rolnej. Dzieje się tak w przypadku dających mleko kóz i krów oraz niosących jajka kur. Dodatkowo zwierzęta w niektórych krajach zastępują sprzęt mechaniczny w pracy na polu. Podkreślał to między innymi Marvin Harris, który wskazywał na to, że status świętej krowy w Indiach u swych źródeł wynika między innymi z takiego pragmatycznego oraz ekonomicznego punktu widzenia[15]. Zatem w różnych kontekstach pojawia się znaczenie podtrzymywania długoterminowego korzystania z czegoś, co zapewnia materialną reprodukcję. Z tej perspektywy marnotrawstwo jest **niszczeniem takich potencji odtworzeniowych**. Dla rodzin może to być degradacja zwierzęcia lub małego kawałka ziemi, w przypadku wyspy i globu, przyrodniczych zasobów naturalnych.

Zrównoważony rozwój, czyli pomiędzy kapitalizmem a ekologią

Pojęcie zrównoważonego rozwoju (*sustain devlopment*) jest dzisiaj bardzo popularną kategorią, odnoszącą się do konieczności planowania rozwoju gospodarczego, społecznego, kulturowego w sposób długoterminowy, uwzględniający przyszłe pokolenia oraz przyrodę[16]. W jego ramach jako podstawowy kierunek działań postuluje się takie organizowanie życia społecznego, które pozwala na odnawialność ekologiczną. Można wyróżnić ekonomiczne teorie zrównoważonego rozwoju[17]. Jedną z głównych kategorii, na jakich one opierają się jest pojęcie kosztów zewnętrznych, które wychodzą poza wąskie rozumienie kosztów w ekonomii, utożsamiające je ze stratą pieniężną. Wyróżnia się wiele rodzajów koszów zewnętrznych[18]. Ja chciałbym skupić się tylko i wyłącznie na kosztach, które posiadają następujące cechy.

---

[15] Tamże.

[16] Na temat różnych idei rozwoju łączącego społeczeństwo z przyrodą patrz: Barcikowski A., Łastowski K., *Struktura biosfery a rozwój cywilizacji. Szkic ekofilozoficzny*, [w:] *Wokół eko-filozofii. Księga jubileuszowa ofiarowana profesorowi Henrykowi Skolimowskiemu dla uczczenia siedemdziesiątych urodzin*, Papuraziński A., Hulla Z. (red.), wyd. Akademii Bydgoskiej, Bydgoszcz 2001, str. 363-368, Zaremba S., *Marketing ekologiczny*, wyd. Akademii Ekonomicznej im. Oskara Langego we Wrocławiu, Wrocław 2004, str. 9-35.

[17] Stern N., *Globalny Ład, Zmiany klimatu a powstanie nowej epoki postępu i dostatku*, wyd. Krytyki Politycznej, Warszawa 2010, Żylicz T., *Ekonomia środowiska i zasobów naturalnych*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2004, Łojewski S., *Ekonomia zasobów środowiska*, wyd. KPSW, Bydgoszcz 2007. Takie ekologiczne uzupełnienie jest jednym z nurtów, które starają się rozwinąć ekonomię neoklasyczną poprzez jest urealistycznienie.

[18] Por. Żylicz T., *Ekonomia środowiska i zasobów…,* str. 28-30.

- Są określane jako „złe", czyli są negatywnie wartościowane przez pewną cześć społeczeństwa.
- Dotyczą sytuacji, kiedy korzystający na danej działalności podmiot lub jakaś mniejszość obarcza kosztami większą liczbę ludzi. Podmiot powodujący te koszty „eksterioryzuje" je - przerzuca na innych - sam nie ponosząc z tego tytułu konsekwencji.
- Koszty te są często poza obszarem realnej regulacji prawnej albo są przedmiotem formalnych przepisów prawnych, które jednak nie są egzekwowane.
- Często niwelowanie konsekwencji takich praktyk obciąża budżet publiczny, czyli wszystkich podatników.
- Rzeczywistej wartości takich kosztów nie da się zmierzyć, ponieważ dotyczą dóbr, które są poza formalnym obrotem pieniężnym. W takiej sytuacji próby wyceny są zawsze w mniejszym lub większym stopniu arbitralne.
- Wszystkie powyższe cechy powodują, że koszty takie są ukryte. Nie jest dokładnie znana ich skala, wartość, wielowymiarowość konsekwencji oraz liczba osób dotkniętych nimi.

Oczywistym przykładem tak rozumianych kosztów zewnętrznych jest degradacja przyrody i zasobów naturalnych. Określanie takich strat w sposób negatywny pozwala określić je mianem marnotrawstwa.

Idee zrównoważonego rozwoju można odnaleźć również w pracach skupiających się na społecznej i ekologicznej perspektywie. Jednym z przedstawicieli takiego nurtu jest John Thackara, propagator ekologicznego projektowania. Proponuje on normatywną koncepcję dotyczącą współczesnego *designu* oraz standardów, które powinna spełniać produkcja oraz konsumpcja dóbr. Jego postulaty, związane są przede wszystkim z pięcioma zasadami[19]:

1. **Bliskość i lokalność zamiast odległości.** Zasada ta ma na celu takie organizowanie życia wspólnotowego, aby jak najefektywniej wykorzystywać lokalne zasoby. Według autora przejawem marnotrawstwa jest dzisiaj energochłonny transport na duże odległości.
2. **Lekkość energetyczna.** Zasada ta ma na celu holistyczne organizowanie kooperacji pomiędzy poszczególnymi gałęziami gospodarki, ze szczególnym uwzględnieniem zużycia energii i surowców. Zgodnie z tą optyką nie liczy się tylko sam ekonomiczny koszt produkcji, ale też nakład energetyczny i materiałowy (tak zwana „energia wbudowana"). Co więcej trzeba również analizować koszty ekologiczne, społeczne i ekonomiczne, związane z transportem oraz wytwarzaniem półproduktów. Określone projekty powinny uwzględniać również to, co stanie się z budowlą lub przedmiotem w późniejszych okresach użytkowania, czyli koszty związane z renowacją, naprawami oraz utylizacją.
3. **Idea zwalniania**. Wiele z problemów ekologicznych jest łączonych z prymatem idei szybkości (na przykład *fast food*, kultura instant i tym podobne). W zamian za to proponowana jest idea zwalniania

[19] Thackara J., *Na grzbiecie fali. O projektowaniu w złożonym świecie*, Academica SWPS, Warszawa 2010.

(*slow*), które ma dotyczyć wielu aspektów życia takich jak powolne jedzenie (*slow food*), podróżowanie (*slow travelling*) oraz zwalnianie ruchu i życia w miastach (*slow cities*) i tym podobne[20].

4. **Użytkowanie zamiast posiadania**. Wiele produktów, którymi otaczamy się na co dzień jest używanych przez nas sporadycznie. Zamiast wyposażania każdego mieszkania w pralkę, narzędzia oraz inne podobne przedmioty można byłoby organizować przestrzenie wspólnego użytku.
5. **Optymalna wymiana między gospodarką a przyrodą**. Thackara nie wyróżnia explicite tej zasady, ale myślę, że można ją wymienić jako spajającą pozostałe. Wszystkie pomysły zaproponowane przez angielskiego projektanta dotyczą takiego wykorzystania surowców, aby w jak najmniejszym stopniu eksploatować ograniczone zasoby naturalne. Dlatego też proponuje on „lekkie" produkty, których produkcja kosztuje minimalną ilość materiałów oraz tak zwane **„zamknięte obiegi**"[21], które reprodukują się z materiałów z recyklingu. W ten sposób ogranicza się ilość odpadów wracających z powrotem do przyrody lub poza obieg gospodarczej przemiany materii.

Zgodnie z powyższymi dyrektywami powinniśmy dążyć do optymalnego wykorzystywania wszelkich potencji użytkowych i poprzez to ograniczyć niepotrzebnie używanie surowców i tworzenie nadwyżek pracy. Zamiast produkcji stu pralek można wyprodukować dwadzieścia i eksploatować je znacznie intensywniej poprzez wspólną pralnię. W ten sposób zredukowany zostałby czas ich bezczynności oraz zwolniłaby się przestrzeń domowa, którą one zajmują. Można powiedzieć, że taka praktyka anty-marnotrawcza jest tożsama z prymatem długoterminowego użytkowania, o którym była mowa w kontekście historii Wyspy Wielkanocnej oraz znaczenia świętych krów w Indiach. Myślenie w kategoriach „zamkniętych obiegów", czyli wielokrotnego wykorzystywania na nowo przedmiotów (*reuse*) lub też przekształcania ich na surowiec (*recycle*), nawiązuje również do fizycznego modelu układów izolowanych, które nie tracą energii i nie wchodzą w wymiany z otoczeniem. Ta idea regulatywna zakłada taką separację, która maksymalnie uniemożliwia powrót do przyrody substancji, mogących ją zanieczyszczać i utrudniać naturalną odnawialność. Dyskurs ten jest przeciwstawny koncepcji marnotrawstwa Locke'a jako niewykorzystanej natury, ponieważ wzywa do ograniczenia eksploatacji przyrody.

Wymienione powyżej zasady zrównoważonego rozwoju w specyficzny sposób łączą wartości anty i prokapitalistyczne. Z jednej strony są potencjalnie antykapitalistyczne, ponieważ podważają prymat własności nad użytkowaniem. Zgodnie z nimi, jeżeli nie chcemy rezygnować z wielowymiarowego zaspokajania naszych potrzeb, to w czasach niedoboru i kryzysu ekologicznego powinniśmy zrezygnować z otaczania się pewnymi dobrami, które z

[20] Por. Honroé C., *Pochwała powolności: jak zwolnić tempo i cieszyć się życiem*, Drzewo Babel, Warszawa 2011.

[21] Por. Manzini E., Vezzoli C., *Design for Environmental Sustainability*, Springer, London 2008, str. 9-11.

powodzeniem mogą być uwspólnianie. Oczywiście takie idee zbiorowego użytkowania ostatecznie wcale nie muszą być prosocjalne w momencie, gdy wypożyczanie określonych dóbr stanie się na tyle drogie, że będzie wykluczało z niego mniej zamożne grupy społeczne. Z drugiej strony koncepcje zrównoważonego rozwoju są prokapitalistyczne. Wartości proekologiczne zostają wprzęgnięte w mechanizmy rynkowe. Jako poparcie tej tezy wskazuje się handlowanie ograniczeniami na wydzielanie dwutlenku węgla, pozwalające bogatszym podmiotom na zwiększanie własnej emisji. Innym przykładem stymulacji rynku kapitalistycznego przez ekologię jest stworzenie nowej przestrzeni dla inwestycji, innowacji naukowo-gospodarczych, dzięki czemu dynamizuje się proces akumulacji kapitału. Dodatkowo uznanie wartości ekologicznych w społecznościach krajów centrum, staje się okazją do kreowania nowych produktów oraz pozytywnego wizerunku marek, co jest ważnym elementem pobudzania rynku konsumpcyjnego. Duża cześć z tego typu działań ma charakter powierzchownego marketingu, niemającego nic wspólnego z rzeczywistym dbaniem o przyrodę (tak zwany *grean washing*). Zużywanie kupowanych produktów, sprawdzanie ich śladu ekologicznego, segregowanie śmieci, popieranie zrównoważonej gospodarki surowcami jest wspierane również przez władze polityczne oraz „odpowiedzialny biznes". Ten proces można nazwać „odgórną postmaterializacją"[22]. Osoby spełniające takie standardy zyskują miano cywilizowanych „obywateli-konsumentów". Etyka „zielonego kapitalizmu" opiera się na promowaniu postaw, które mają brać pod uwagę wpływ własnych praktyk na globalną gospodarkę i przyrodę, co może ograniczać pulę osobistych, indywidualnych korzyści. Paradoksalnie coraz częściej zaczyna to być utożsamiane z prosystemowością, pomimo że zaprzecza wydawałoby się kluczowej wartości dla kapitalizmu, czyli nastawieniu na egoistyczny zysk. Tę sprzeczność bardzo dobrze wyjaśniają teorie pułapek społecznych, które wskazują na irracjonalne skutki w skali makro (na przykład syndrom pasażera na gapę)[23], wielu rozproszonych i zdawałoby się racjonalnych działań w skali mikro, zgodnych z modelem *homo economicus*. Jest to mechanizm podważający odtwarzanie się systemu poprzez praktyki, opierające się na prosystemowych wartościach (dążenie do zysku pieniężnego). Natomiast odwrotnie, stojące w konflikcie z systemem gospodarczym idee proekologiczne, stają się funkcjonalne dla reprodukcji kapitalizmu w

[22] Drozdowski R., *Polska u progu drugiej fazy modernizacji, czyli jak jednocześnie doganiać i uciekać*, „Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny" 2/2014, str. 80.

[23] Por. Hankiss, E., *Pułapki społeczne,* dz.cyt., Olson M, *Dobra publiczne i problem „pasażera na gapę";* [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006.

sferze realnych działań społecznych (na przykład zwiększanie sprzedaży poprzez promowanie marki jako ekologicznej).

Ekologiczne koncepcje zrównoważonego rozwoju łączy postulat długoterminowego czerpania korzyści z świata przyrodniczego oraz surowców naturalnych. Zgodnie z tym myśleniem marnuje się zasoby, które są skutkiem trwającej wiele milionów lat ewolucji. Utracenie bioróżnorodności[24] jest bezpowrotne. Dzieje się ono w wyniku działań, opartych na krótkoterminowej perspektywie ludzkiej, które niszczą wiekowy dorobek świata natury i podważają mechanizm **równowagi biologicznej**[25]. Taka eksploatacja zagraża nie tylko naturze, ale również społecznościom ludzkim. Dowodem na to są teorie wskazujące, że ocieplenie klimatu jest wynikiem działalności człowieka[26]. Takie zdiagnozowanie przyczyn tego zjawiska poszerza zakres wymaganej kontroli politycznej, która obejmuje wymóg świadomego wpływania na ekosystem jako całość. Wymusza to równoważenie rozwoju gospodarczego z dobrostanem świata przyrody, logiki maksymilizacji zysku ekonomicznego z niwelacją strat naturalnych. W ten sposób utrzymywanie w warstwie werbalnej podziału na to, co „społeczne" i „naturalne"[27] prowadzi w swoich konsekwencjach do stopniowego zacierania tej dychotomii, poprzez uspołecznianie tego, co naturalne. Dlatego też w tym przypadku myślą przewodnią nie jest „nic w przyrodzie nie ginie", ale że sama „przyroda ginie" - jest niszczona, jej bogactwo jest marnowane przez człowieka. Podejście to dodaje nowy wątek do tego, o czym pisał Locke. W tym przypadku ważne jest nie jakiekolwiek użytkowanie natury, ale takie które nie podważa jej długoterminowej odnawialności. Człowiek w tym ujęciu nie jest jednoznacznie pozytywnym elementem pomnażającym jej wartość, ale czynnikiem degradującym ją, wbrew własnemu długoterminowemu interesowi. Stad też dla koncepcji zrównoważonego rozwoju jest ważna idea „zamkniętych obiegów", która zakłada możliwie jak najdalej idące odseparowanie wpływu społecznego od reprodukcji przyrody. Jest to również idea kontroli natury, ale nie poprzez bezrefleksyjną eksploatację, ale umiarkowany użytek.

---

[24] Łastowski K., *Diversity and Variability: their Conceptual Status and Applications in Evolutionary Biology*, „Ecological Questions" 1/2012.

[25] Łastowski K., *O pojęciu „równowagi" i „nierównowagi" w myśleniu biologicznym,* [w:] *Idee w ekologii w świadomości społecznej,* Łastowski K., Rafiński M. (red.), Sorus, Poznań-Daszewice 1992, str. 12-15. Warto zwrócić uwagę na kwestię obliczania optymalnych ilości gatunków, którą zajmuje się dziedzina ekologii, zwana synekologią. Por. Łastowski K., *Ekologia a filozofia. Od ekologii jako nauki biologicznej do ekologii jako wiedzy humanistycznej*, [w:] *Wprowadzenie do filozoficznych problemów ekologii*, Papuraziński A. (red.), Wyższa szkoła pedagogiczna w Bydgoszczy, Bydgoszcz 1999, str. 28-32.

[26] Stern N., *Globalny Ład,* dz.cyt.

[27] Taki podział Bruno Latour nazywa „naturpolitik". Por. Latour B., *Polityka natury…,* dz.cyt., str. 321.

Tabela 1. Różne ujęcia „natury" a marnotrawstwo

Koncepcja	Definicja marnotrawstwa	Normatywny punkt odniesienia	Ocena zjawiska marnotrawstwa
Teoria Locke'a	Niekontrolowana przez pracę przyroda	Praca źródłem użyteczności i porządku	Negatywna
Koncepcja Prigogine'a	Utrata energii w wyniku jej wymiany i zmiany formy	Model układu otwartego	Neutralna
Zrównoważony rozwój	Niszczenie nieodnawialnych dóbr przyrody	Długoterminowe korzystanie z dóbr przyrody oraz idea zamkniętych obiegów	Negatywna

Źródło: opracowanie własne

1.2. Marnotrawne systemy gospodarcze

W pracach ekonomicznych marnotrawstwo jako kategoria pojawia się incydentalnie. Nie jest to termin przynależący do naukowego słownika ekonomii. Jest on raczej używany, gdy dokonywana jest krytyka efektywności i racjonalności określonego porządku gospodarczego mierzonego poprzez pewien model **optimum**. W łacinie ten termin oznacza „najlepszy z możliwych". Był on używany między innymi przez Gottfrieda Wilhelma Leibnitza, który utrzymywał, że świat stworzony przez Boga jest doskonały i nie da się go ulepszyć. Słowo optimum jest również powiązane ze słowem optymizm, czyli postrzegania w pozytywny (optymalny) sposób otaczającego świata i przyszłych stanów. Można zatem uznać, że termin marnotrawstwo odnosi się do poszukiwania idealnego systemu gospodarczego. Wspierana kategorią marnotrawstwa krytyka ekonomiczna będzie odnosiła się do odchyleń od koncepcji idealnych modeli ekonomicznych. Poniżej przedstawię kilka takich ujęć marnotrawstwa. Nie będzie to stanowiło wyczerpującego materiału, obejmującego całokształt postrzegania marnotrawstwa wśród ekonomistów. Zamiast tego dokonam konfrontacji (neo)liberalnych i lewicowych sposobów przedstawiania tego zjawiska, które najczęściej pojawiają się w debatach medialnych oraz literaturze popularnonaukowej.

1.2.1. Marnotrawstwo w ujęciu ekonomii głównego nurtu

Koncepcja idealnego rynku

Jedną z koncepcji ekonomicznych, z której można wyciągnąć normatywne założenia na temat marnotrawstwa jest model konkurencji doskonałej. Cechuje się ona decentralizacją. Na rynku jest wielu producentów i konsumentów, z których żaden nie może wpływać na ceny poprzez swoje działania. Istnieje doskonała informacja o zapotrzebowaniu konsumentów i ofercie rynkowej. Rynek ten jest maksymalnie elastyczny i dlatego w bardzo łatwy sposób można zmieniać branże oraz dostosowywać się do zmieniających się warunków. Współcześnie do tej tradycji intelektualnej nawiązują przede wszystkim teorie użyteczności krańcowej. Zakładają one, że organizacje gospodarcze będą zwiększać swoją produkcję do momentu, gdy każdy kolejny zysk ze sprzedaży włożony w kolejne wyprodukowane dobro będzie wyższy od jego kosztu wytworzenia. W praktyce powyższy schemat nie występuje, ponieważ na rynku istnieją monopole, które blokują swobodną konkurencję oraz dostosowywanie się popytu i podaży. Jednostki rzadko odzwierciedlają model *homo economicus*. Państwo również odgrywa ważną rolę, ponieważ ściąga podatki oraz samo uczestniczy w rywalizacji rynkowej, często jako monopolista.

Takie modele jak konkurencja doskonała są typami idealnymi, nieistniejącymi w rzeczywistości[28]. Niemniej jednak nie zawsze są one przyjmowane tylko jako typy idealne, ale często również jako ideały, do których powinno się dążyć. W przypadku schematu konkurencji doskonałej mamy do czynienia z afirmacją wolności gospodarczej, rozumianej jako możliwość oddolnej, nieskrępowanej ograniczeniami instytucjonalnymi gry rynkowej. Jedną z jego inspiracji są biologiczne modele ewolucji[29] oraz obserwacja spontanicznie samoorganizującej się natury. Ideał konkurencji doskonałej służy krytyce gospodarek, które go nie spełniają. Jeżeli uznamy marnotrawstwo w ekonomii jako nieefektywność procesów gospodarczych, to w tym wypadku wszelkie działania, które zaburzają konkurencję doskonałą

[28] Weber M., *„Obiektywność" poznania w naukach społecznych,* [w:] *Problemy socjologii wiedzy,* Chmielewski A., Czerniak S., Niżnik J., Rainko S. (red.), PWN, Warszawa 1985, Chang H., *23 rzeczy, których nie mówią ci o kapitalizmie*, wyd. Krytyki Politycznej, Warszawa 2013.

[29] Między innymi koncepcje socjobiologiczne pod wieloma względami nawiązują do modelu spontanicznie wytwarzanego porządku, a model konkurencji o geny przypomina pod wieloma względami schemat konkurencji wolnorynkowej. Por. Ridley M., *Czerwona królowa: płeć a ewolucja natury ludzkiej*, Rebis, Poznań 2010, Van den Berge P., *Łączenie paradygmatów: biologia i nauki społeczne*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006, str. 197-210, Diamond J., *Trzeci szympans. Ewolucja i przyszłość zwierzęcia zwanego człowiekiem*, PiW, Warszawa 1996.

mogą być określone tym mianem, czyli zablokowaniem maksymalnie efektywnego wykorzystania sił produkcyjnych. Przede wszystkim będą należeć do nich wszelkie strukturalne zaburzenia w równowadze popytu i podaży (czyli zbyt wysoka lub zbyt niska cena lub też zbyt wysoka lub zbyt niska podaż) oraz nieelastyczne regulacje rynku pracy[30]. Przyczynami takiego stanu rzeczy może być działalność monopoli lub państwa oraz brak wystarczającej informacji lub też komunikacji pomiędzy podmiotami na rynku[31]. Tak ujęte marnotrawstwo wynikałoby **z perspektywy technicznego zarządzania gospodarką globalną** oraz szukania idealnego, optymalnego *equilibrium* efektywnościowego.

Lean production i marnotrawstwo w przedsiębiorstwie

Maksymalizacja zysku w przedsiębiorstwie kapitalistycznym dokonuje się przez stosowanie pewnej ogólnej zasady postępowania, którą określa się mianem *zasady gospodarności* albo *zasady racjonalnego gospodarowania*. Jest to ogólna zasada racjonalnego postępowania w warunkach kwantyfikacji celu i środków działania. Zasada ta stwierdza, że maksymalny stopień realizacji celu osiąga się postępując w ten sposób, żeby przy danym nakładzie środków otrzymać maksymalny stopień realizacji celu, albo też postępując tak, aby przy danym stopniu realizacji celu użyć minimalnego nakładu środków. Pierwszy wariant postępowania nazywa się *zasadą największego efektu* albo *zasadą wydajności.* Drugi wariant nazywa się *zasadą najmniejszego nakładu środków* albo *zasadą oszczędności środków*.[…] Sposób użycia środków, zgodny z zasadą racjonalnego gospodarowania nazywa się *optymalnym użytkiem środków*. Użytek środków odbiegający od optymalnego, nazywa się *marnotrawstwem środków*[32].

Co oczywiste dążenie do zysku gospodarczego jest szukaniem punktu optimum między tymi dwoma zasadami działania. Współcześnie coraz ważniejsze jest cięcie kosztów w sytuacji niemożliwości powiększenia swojej sprzedaży. Jedną z prób operacjonalizacji tej idei jest koncepcja *lean production*. Powstała ona w wyniku badań procesów produkcyjnych w

[30] Na temat zjawiska elastyczności na rynku pracy we współczesnym kapitalizmie i jego konsekwencji patrz: Sennett R., *Korozja charakteru. Osobiste konsekwencje pracy w nowym kapitalizmie*, MUZA S.A., Warszawa 2006, Bihr A., *Nowomowa neoliberalna. Retoryka kapitalistycznego fetyszyzmu,* Książka i Prasa, Warszawa 2008.

[31] Na temat nierealistyczności założenia o pełnej informacji patrz: Frydman R., Goldbreg M.D., *Ekonomia wiedzy niedoskonałej: kurs walutowy i ryzyko*, wyd. Krytyki Politycznej, Warszawa 2009.

[32] Lange O., *Ekonomia polityczna. Tom I: zagadnienia ogólne*, PWN, Warszawa 1959, str. 148-150. W podobny sposób podział na wydajność i oszczędność w kontekście prakseologii wyróżniał Tadeusz Kotarbiński. Por. Kotarbiński T., *Hasło dobrej roboty*, Wiedza Powszechna, Warszawa 1968, str. 10, 64-65.

zakładach Toyoty i następnie została rozprzestrzeniona w innych krajach[33]. Zakłada ona maksymalne ograniczanie strat podczas procesu produkcji oraz jak najszybszą i elastyczną obsługę klienta (*just in time*). W praktyce jest stosowana w skali mikro, czyli w ramach jednego przedsiębiorstwa lub organizacji gospodarczej takiej jak korporacja. Celem idei *lean production* jest niwelowanie kilku rodzajów strat i tym samym zwiększenie wydajności pracy. Należą do nich: nadprodukcja, rozumiana jako wytwarzanie bez zamówień; oczekiwanie pracowników na materiał, maszyny lub dyrektywy od menadżerów; zbędne transporty lub przewóz, nadmierne lub niewłaściwe przetwarzanie, nadmierny stan zapasów, zbędne ruchy, defekty w produkcji.

W ramach modelu *lean production* jednym z ważnych ogniw ograniczania marnotrawstwa podczas produkcji jest zaangażowanie każdego pracownika. Zakłada się, że to właśnie oni są jednym z głównych źródeł marnotrawstwa oraz wiedzą najlepiej jak usprawnić procesy gospodarcze w ramach ich stanowiska pracy[34]. Jedną z przyczyn takiego stanu rzeczy może być celowe funkcjonowanie na „niższych obrotach" przez pracowników. Jest to forma oporu, który James Scott nazwał „bronią słabych", czyli zwalnianie tempa pracy, przedłużanie czasu na odpoczynek, pracowanie po zażyciu używek i tym podobne. Dlatego też takie normatywne ujęcie marnotrawstwa jest przede wszystkim **punktem widzenia menadżera lub/i technokraty**, który szuka idealnego krańcowego optimum w ramach organizacji. Innymi koncepcjami, podzielającymi taką perspektywę są teorie zarządzania takie jak tayloryzm, fordyzm oraz najnowsze praktyki maksymalnego wykorzystywania potencji tkwiących w pracownikach oraz środkach pracy w danym przedsiębiorstwie[35]. Podkreślenie powiązania definicji marnotrawstwa z interesem klasowym w miejscu pracy, powala stwierdzić, że **kategoria marnotrawstwa oraz uznanie konkretnych praktyk jako marnotrawczych mają zawsze charakter ideologiczny**[36]. W tym ostatnim przypadku „broń słabych" będzie marnotrawstwem dla kapitalistów, ponieważ nie pozwala im wykorzystywać siły roboczej w takim wymiarze, w jakim mogliby to zrobić. Natomiast z perspektywy

[33] Wyrwicka M., *Słowo wstępne*, [w:] Tejże (red.), *Marnotrawstwo. Przejawy i sposoby minimalizacji*, Wydawnictwo Politechniki Poznańskiej, Poznań 2009, str. 6. Takie podejście do zarządzania jednostkami gospodarczymi stało się bardzo popularne i zostało przeniesione na inne dziedziny gospodarki takie jak: rekrutacja, redystrybucja i prace biurowe.

[34] Grzelczak A., *Ciągły proces ulepszania. Praktyczne rozwiązania w przedsiębiorstwach*, [w:] Wyrwicka M. (red.), *Marnotrawstwo. Przejawy i sposoby minimalizacji*, Wydawnictwo Politechniki Poznańskiej, Poznań 2009, str. 51-67.

[35] Na ten temat patrz: Drucker P., *Społeczeństwo pokapitalistyczne*, PWN, Warszawa1999, str. 22-44.

[36] Formalnie można stworzyć kategorię marnotrawstwa absolutnego, dotyczącą sytuacji kiedy tracą wszyscy. Jest ona jednak wysoce hipotetyczna.

zwalniającego tempo pracownika taki opór nie będzie marnotrawstwem. Dzięki niemu odzyska on część czasu, zregeneruje swoje zdolności do pracy oraz zmniejszy stopę wyzysku.

1.2.2. Lewicowe ujęcia marnotrawstwa w kapitalizmie. Logika zysku i marnotrawstwo w sferze towarowej

Koncepcje, które będę kontrastował z perspektywą mainstreamową, nazywam umownie „lewicowymi". Nie określam ich jako Marksowskich, chociaż duża część tego fragmentu będzie luźno odnosiła się do teorii niemieckiego filozofa. Tym, co je łączy jest przede wszystkim całościowa krytyka kapitalizmu, wskazująca na jego nieefektywność jako systemu gospodarczego. Zgodnie z złożeniami Marksa siła robocza w gospodarce kapitalistycznej musi być ciągle reprodukowana, ponieważ jest środkiem mnożenia wartości dodatkowej. Dlatego też płaca robocza powinna być ustalana na takim poziomie, aby pracownik mógł odnawiać swoje zdolności do pracy[37], bez możliwości akumulacji zarobionego kapitału pieniężnego. W ten sposób występuje w stosunku zależności wobec kapitalisty. Ważnym warunkiem tego twierdzenia jest założenie o tym, że rynek towarowy dąży do maksymalnej szczelności (utowarowienia)[38], wykluczając alternatywne wobec pracy najemnej kanały zdobywania dóbr przez pracownika. Jest to oczywiście idealizujące założenie, ponieważ w praktyce żaden system gospodarczy nie może być w pełni szczelny. Możemy mówić o większej lub mniejszej hermetyczności. Zawsze jednak będzie istniała pewna nisza pozwalająca na przykład na prosumpcję, pozarynkową wymianę oraz działanie w tak zwanej „szarej strefie". Niszowość takiego zjawiska nie jest niebezpieczna dla integracji systemu kapitalistycznego, ponieważ nadal większa część ludności jest zależna od możliwości uzyskania pieniędzy poprzez sprzedaż swoich zdolności do pracy. W takiej sytuacji nie jest również problemem wyznaczenie minimalnego progu reprodukcji siły roboczej, której empiryczną i prawną obiektywizacją jest ustawowo gwarantowana płaca minimalna. Problem zaczyna się w sytuacji, kiedy alternatywne, pozarynkowe sposoby produkcji i konsumpcji stają się popularne i względnie konkurencyjne dla rynku kapitalistycznego. W takiej sytuacji duża część pracowników może zaopatrywać się w tańsze dobra na rynku nietowarowym. Może to pozwolić na oszczędność pieniędzy i znaczne uniezależnienie się od konieczności

[37] Marks K., *Kapitał* T. 1, Książka i Wiedza, Warszawa 1950, str. 181.
[38] Cleaver H. *Polityczne czytanie kapitału*, Oficyna wydawnicza bractwa „Trojka", Poznań 2011, str. 112-113.

zdobywania wartości poprzez pracę najemną. Taki stan rzeczy problematyzuje proces wyznaczania płacy minimalnej. Jeżeli jest ona ustalana w odniesieniu do pracowników, którzy tylko i wyłącznie są zależni od towarowego rynku[39], to pozytywnie uprzywilejowuje tych, którzy częściowo zaopatrują się też na rynku nietowarowym. Jeżeli jest ona ustalana w odniesieniu do warunków reprodukcji pracowników, zapatrujących się w sposób alternatywny, to uniemożliwia ona odtworzenie siły roboczej tym, którzy tylko i wyłącznie konsumują na rynku pieniężnym. Dodatkowym utrudnieniem jest zróżnicowanie samej grupy pracowników zdobywających dobra w sposób alternatywny. Jedni całkowicie mogą tak całkowicie zaopatrywać się, inni częściowo, a jeszcze inni tylko minimalnie. Wszystko to prowadzi, z jednej strony do tworzenia przestrzeni, które pozwalają na autonomię pewnym grupom klasy pracowników najemnych. Z drugiej strony owocuje to zróżnicowaniem położenia tej klasy, jej interesów i w konsekwencji rozbiciem jej solidarności. Dlatego też pewna bezpieczna, i niezagrażająca podstawom kapitalizmu, nieszczelność rynku towarowego może być funkcjonalna dla integracji systemowej i posiadać potencjał wygaszania konfliktów[40].

Rozważania dotyczące hermetyczności rynku są istotne dla analizy **marnotrawstwa związanego z nadmierną podażą dóbr**. Można w tym kontekście zastosować pojęcie przesunięcia (*fix*), które rozwijali między innymi David Harvey i Beverly Silver. Ta druga analizując protesty pracownicze wskazywała na wielowymiarowość tej kategorii[41]. Przesunięcie posiada dwojakie znaczenie, jeżeli zastosujemy jego oryginalną angielską wersję – *fix*[42]. Z jednej strony oznacza ono, dosłownie, przesunięcie kapitału, czyli proces jego wędrówki i zmiany obiektu, w którym jest uprzedmiatawiany. Może to dotyczyć zastosowania nowych rozwiązań technologicznych (przesunięcie technologiczne), inwestowania w nowej, dochodowej sferze gospodarki (przesunięcie branżowe) lub też budowania fabryk w miejscach, gdzie jest tańsza siła robocza (przesunięcie przestrzenne). Z drugiej strony przesunięcie oznacza naprawę. Słowo „naprawa" jest naznaczone normatywnie. W kontekście wędrówki kapitału naprawa dotyczy usprawnienia produkcji,

[39] W poniższym tekście traktuję synonimicznie wyrażenia rynek towarowy, rynek pieniężny, rynek formalny, formalna wymiana.

[40] Można porównać tę sytuację do struktur zatrudnienia. Zbyt duże bezrobocie może powodować niepokoje społeczne. Pełne zatrudnienie osłabia pozycję przetargową kapitalisty. Stan idealny to utrzymanie takiej ilości „rezerwowej armii bezrobotnych", która z jednej strony nie powoduje sytuacji rewolucyjnej, ale z drugiej strony wzmacnia władzę miejsce-pracy-dawcy i osłabia pozycję pracownika (rzeczywistego pracodawcy), dla którego realną alternatywną jest długotrwałe bezrobocie.

[41] Silver B., *Globalny proletariat. Ruchy pracownicze i globalizacja po 1870 r.*, Książka i Prasa, Warszawa 2009.

[42] Urbański J., *Wstęp do wydania polskiego,* [w:] Silver B., *Globalny proletariat. Ruchy pracownicze i globalizacja po 1870 r.,* Książka i Prasa, Warszawa 2009, str. 12-13.

między innymi poprzez cięcia kosztów. W takiej sytuacji ta wydawałoby się pozytywna zmiana jest taką, ale tylko dla właścicieli kapitału (na przykład idea *lean production*). Pozwala im na utrzymanie bądź też zwiększenie procesu akumulacji. Takie zmiany jednak zawsze uderzają w klasę robotniczą i, jak wskazuje Silver, powodują zwiększenie protestów pracowniczych[43].

Silver nie podkreśla jednak, że w takich sytuacjach nie tylko chodzi o jakościową zmianę formy uprzedmiotowienia kapitału. Sądzę, że podstawowa logika, jaka kryje się za wszelkimi przesunięciami dotyczy utrzymania ruchu kapitału. Aby pomnożyć kapitał, po pierwsze, w procesie produkcji musi uczestniczyć kapitał zmienny (żywy), czyli siła robocza, która jest źródłem wartości dodatkowej[44]. Jest to podstawowy warunek procesu produkcji. Niemniej jednak nie jest to czynnik wystarczający do ostatecznego zrealizowania samej akumulacji. Kapitalista musi przecież zbyć towar i dopiero takie działanie pozwala na wydobycie wartości i osiągnięcie zysku. W warunkach gospodarki konkurencyjnej często pojawia się problem ze sprzedażą towaru. Wtedy też kapitaliści rezygnują z dotychczasowego sposobu produkcji i zastępują go nowym bardziej dochodowym (**jakościowe przesunięcie kapitału**). Inna sytuacja, którą Silver nie podkreśla dostatecznie, jest handel, czyli przesuwanie towaru pomiędzy producentami, dostawcami, hurtownikami i detalistami. Możemy nazwać ten proces jako **zwykłe przesunięcie kapitału**. Współcześnie im dłużej produkt nie może być zbyty i znajduje się w magazynach, tym coraz trudniej go spieniężyć. Idealna sytuacja dla kapitalisty to jak najszybsze zbycie wyprodukowanego lub zakupionego w celach handlowych produktu. Wtedy unika się negatywnych sytuacji[45], czyli dokonuje się

[43] Współczesne systemy fiskalne są tak zorganizowane, aby łagodzić skutki takich działań (na przykład odszkodowania pracownicze za likwidację fabryki). Niemniej jednak w obliczu dużych strukturalnych zmian gospodarczych (na przykład przejście do produkcji złożonych technologii), mogą one je co najwyżej spowalniać lub ograniczać. Silver zakłada, że takie przekształcenia zawsze powodują albo utratę miejsc pracy, albo wzmożenie procesu kontroli nad nią w celu zwiększenia wydajności. Oczywiście każde przesunięcie prowadzi do tego, że powstaje określona liczba nowych miejsc pracy. Nie są one zazwyczaj przeznaczone dla tych, którzy utracili swoje. Wraz z tym duża część pracowników jest zmuszona do poszukiwania nowej pracy, co często okazuje się trudne i powoduje strukturalne bezrobocie i protesty.

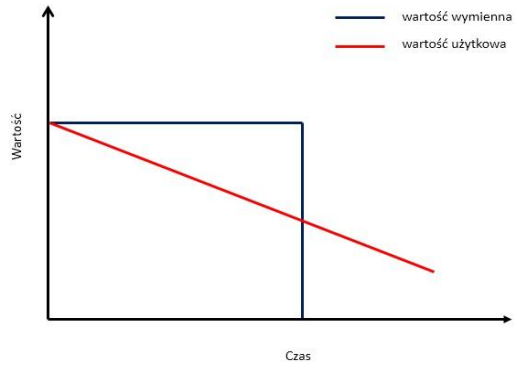
[44] Marks, *Kapitał,* T. 1., dz.cyt., rozdział 5 i 6.

[45] Oczywiście wartość części niesprzedanych produktów jest przenoszona na produkty sprzedane. Innymi słowy towar zniszczony zawyża cenę towaru nabywanego przez konsumentów. Niemniej jednak cenami nie można manipulować dowolnie rekompensując straty, ponieważ muszą być one względnie stałe. Taka sytuacja ogranicza pole manewru dla kapitalisty i powoduje, że w przypadku dużej ilości niesprzedanych towarów część strat nie zostanie zrównoważona zawyżoną ceną sprzedaży. Drugą możliwością rekompensaty marnotrawstwa dla producenta lub sprzedawcy jest możliwość ograniczenia kosztów poprzez wzrost wydajności. Por. Rifkin J., *Koniec pracy. Schyłek siły roboczej na świecie i początek ery postindustrialnej*, wyd. Dolnośląskie, Wrocław 2001. Marnotrawstwo nie jest ekonomicznym problemem dla sprzedawcy, gdy zysk z zawyżenia ceny i/lub wzrostu wydajności przewyższa straty związane ze zmarnowanym i nieprzesuniętym towarem. W takiej sytuacji produkty, które się dematerializują mogą wręcz w pozytywny sposób przyczyniać się do wzrostu obrotów, i zawyżonej produkcji, która nie mogłaby być utrzymana w przypadku pełnej sprzedaży produktów. Dlatego też

przesunięcia/naprawy. W ten sposób dzięki kategorii przesunięcia możemy percypować cały współczesny system kapitalistyczny jako dynamiczny proces zwykłych przesunięć kapitału oraz przesunięć skutkujących jakościową zmianą formy jego uprzedmiotowienia.

Punktem krytycznym podczas procesu przesuwania kapitału jest moment, kiedy towar nie może zostać sprzedany. W takiej sytuacji jego wartość wymienna spada do zera, podczas gdy dany przedmiot zachowuje całkowitą lub częściową wartość użytkową[46]. Wówczas dochodzi do zderzenia dwóch interesów. Interes kapitalisty opiera się przede wszystkim na wartości wymiennej. Gdy towar nie może zostać spieniężony, jego wartość jest dla niego praktycznie zerowa. Z drugiej strony w takich sytuacjach zazwyczaj w interesie innych grup interesariuszy (ekologów, części konsumentów, wykluczonych ekonomicznie) jest wykorzystanie danego dobra – jego konsumpcja i zużycie. Taki punkt widzenia dotyczy zaspokajania potrzeb poszczególnych jednostek oraz niemarnowania, zużytej na produkcję danego dobra, pracy ludzkiej i surowców. Powyższą sytuację można graficznie przedstawić za pomocą poniższego wykresu. Do marnotrawstwa dochodzi w punkcie przecięcia się obu osi.

Rysunek 1. Marnotrawstwo wynikające z niemożności sprzedaży towaru



Źródło: opracowanie własne

Jest to przykład **modelowej sytuacji**, pokazującej logikę niszczenia niesprzedanych towarów. Zgodnie z nią cena jest niezmieniana aż do momentu niesprzedawalności. W rzeczywistości

utrzymywanie zawyżonych cen, ograniczenia kosztów produkcji i zwiększanie obrotów poprzez marnotrawstwo może być optymalnym rozwiązaniem dla maksymalizacji zysków pieniężnych.

[46] Taka sytuacja może prowadzić do kryzysów gospodarczych. Przykładem może być kryzys na rynku nieruchomości w roku 2008. Por. Harvey D., *Bunt miast. Prawo do miasta i miejska rewolucja*, Bęc Zmiana, Warszawa 2012, str. 50-101.

empirycznej posiada ona jednak wiele wariacji. Często kapitalista obniża cenę produktu, aby uratować przynajmniej część jego wartości. Inny scenariusz to powrót towaru na formalny rynek pieniężny. Wówczas po spadku wartości wymiennej do zera produkt zostaje po jakimś czasie ponownie sprzedany (na przykład na ryku dóbr używanych lub kolekcjonerskich). Dalej może być używany przez konsumentów lub znowu stać się przedmiotem handlu. Na dynamikę temporalną zmian wartości wpływa również fizyczna i psychologiczna strona wartości użytkowej. Mamy więc do czynienia z przedmiotami, które wykazują się: fizyczną trwałością i powoli zużywają się psychologicznie (na przykład mieszkania), fizyczną trwałością i szybko zużywają się psychologicznie (na przykład ubrania), słabą fizyczną trwałością i niezużywaniem się psychologicznym podczas swojego życia (na przykład niektóre produkty żywnościowe), słabą fizyczną trwałością i szybkim zużywaniem się psychologicznym (na przykład torby plastikowe). W przypadku jednorazowych toreb plastikowych warto dodać, że są one ideałem towaru dla systemu kapitalistycznego. Ich fizyczna trwałość jest nieskończenie duża. Dlatego długotrwałe składowanie ich w magazynach i brak sprzedaży nie zagraża ich rozkładowi i uszkodzeniom. Natomiast w momencie sprzedaży mają one bardzo krótkie życie jako przedmiotu użytkowego, ponieważ albo fizycznie deformują się, albo zużywają się psychologicznie.

Trudno określić dokładnie globalną skalę niszczenia wytworzonych przedmiotów. John Thackara podaje dane dowodzące, że 40% produktów jest niesprzedawalnych zanim trafi na rynek[47]. Są to jednak dane szacunkowe. Zdarza się, że dana firma zgodnie z ideami odpowiedzialnego biznesu przekazuje niesprzedane towary i dzięki temu próbuje poprawić swój wizerunek. Takie działania są zazwyczaj kierowane do wykluczonych grup społecznych. Tym samym przedsiębiorstwo nie traci konsumentów, którzy są potencjalnymi nabywcami jej produktów na rynku pieniężnym. Czasami produkty są również oddawane lub odsprzedawane po promocyjnej cenie pracownikom danego zakładu. Dzięki temu uzyskuje się ich lojalność oraz przekazuje się dodatkową, niepieniężną formę wynagrodzenia, czyli de facto podwyższa się płacę realną. Można jednak przypuszczać[48], że w większości takich sytuacji dochodzi do zniszczenia towaru. Gdyby oddawanie produktów było powszechną praktyką, system potencjalnie mógłby być nadmiernie nieszczelny. Wytworzyłyby się określone nawyki konsumenckie takie jak niekupowanie i czekanie „na okazję". Prowadziłoby to do

[47] Por. Thackara J., *Na grzbiecie…,* dz.cyt., str. 64.
[48] Przypuszczenia te opieram na badaniach dotyczących marnotrawstwa żywności. Współcześnie duża część niesprzedanej żywności jest dystrybuowana pozarynkowymi kanałami do społeczeństwa. Jednak cały czas znaczna ilość takiej żywności jest niszczona.

podważenia logiki systemu i kryzysów związanych z nadprodukcją towarów[49]. Opierając się na powyższych wywodach, można stwierdzić, że z perspektywy lewicowej marnotrawstwo w systemie kapitalistycznym wynika z kilku immanentnie wpisanych w jego struktury zjawisk. Należą do nich: prymat obrotu, ciągłej wymiany, sprzedaży i konsumpcji, dzięki którym unika się kryzysów nadprodukcji; oraz jednoczesne utrzymywanie umiarkowanej szczelności rynku towarowego, co wymusza na większości populacji traktowanie sprzedaży własnej siły roboczej jako podstawowego środka adaptacji.

1.2.4. Marnotrawstwo w realnym socjalizmie versus marnotrawstwo w realnym kapitalizmie

Dowodzenie nieefektywności określonego systemu gospodarczo-politycznego jest ważnym elementem walk ideologicznych. Przykładem tego jest krytyka realnego socjalizmu jako systemu marnotrawnego. Zgodnie z ekonomią neoklasyczną centralne planowanie prowadziło do ciągłego niedopasowania popytu i podaży, a w szczególności niedoborów produkcyjnych[50], wynikających z nadmiernej biurokracji oraz planów letnich. Nieefektywność tego systemu była wyjaśniana poprzez brak obiektywizujących mechanizmów rynkowych pozwalających na wycenę dóbr i pracy, która mogłaby racjonalizować praktyki gospodarcze[51]. Zjawisko to potęgowała zła organizacja pracy, która skutkowała ukrytym bezrobociem, niedokończonymi inwestycjami, produkowaniem wadliwych dóbr, niezużywaniem surowców i półproduktów oraz produkcją nastawioną na rozbudowę przemysłu, a nie zaspokojenie bieżących potrzeb konsumpcyjnych. Powstający na rynku niedobór, wymuszał adaptacyjne zachowania, które miały formę korupcji oraz klientelizmu[52]. W zakładach pracy masowym zjawiskiem były kradzieże, dzięki czemu

[49] W literaturze znajduje się wiele pozycji wskazujących, że kryzysy kapitalizmu są niezbędne, aby po nich stwarzać przestrzenie dla nowych inwestycji, produkcji i sprzedaży dóbr. Por. Chancellor E., *Historia spekulacji finansowych*, MUZA S.A., Warszawa 2001, Klein N., *Doktryna szoku. Jak współczesny kapitalizm wykorzystuje klęski żywiołowe i kryzysy społeczne*, MUZA S.A., Warszawa 2009,

[50] W podobny sposób widział realny socjalizm János Kornai. Por. Kornai J., *Niedobór w gospodarce*, PWE, Warszawa 1985.

[51] Por. Staniszkis J., *Ontologia socjalizmu*, Dante, Kraków-Nowy Sącz 2006, str. 60-75.

[52] Na ten temat patrz: Tittenbrun J., *Upadek socjalizmu realnego w Polsce*, Rebis, Poznań 1992, Ziółkowski M. *Utowarowienie stosunków społecznych a rozchwianie systemów wartości we współczesnej Polsce,* „Kultura i Społeczeństwo" 2/2004.

rozwijał się czarny rynek[53]. Miał on dwojaką funkcję. Z jednej strony poprzez oddolną dystrybucję dóbr z perspektywy krótkoterminowej spełniał pozytywną rolę dla systemu, zaspokajając potrzeby jednostek oraz zapobiegając marnotrawstwu. Z drugiej strony z perspektywy długoterminowej był jednym z czynników dynamizujących upadek realnego socjalizmu, poprzez promowanie postaw sprzecznych z wymogami utrzymania jego efektywności i spójności. Centralne planowanie w realnym socjalizmie jest różnie oceniane w zależności od perspektywy politycznej. Dla ludzi lewicy socjalizm upadł, ponieważ nie urzeczywistniał swoich wartości i ideologii. W warstwie realnej wewnątrz rynków socjalistycznych oddziaływały destrukcyjne dla niego mechanizmy kapitalistyczne[54]**.** Na zewnątrz państwa bloku sowieckiego działały jak duży monopolistyczny kapitalista. Tak funkcjonująca formacja gospodarczo-polityczna uzyskała miano kapitalizmu państwowego. Natomiast myśliciele neoliberalni określali te same mechanizmy jako nieefektywną gospodarkę opartą na centralnym planowaniu.

Ocenę efektywności systemów gospodarczo-politycznych również dokonuje się poprzez pryzmat praktyk dystrybucji i konsumpcji dóbr. Z pespektywy konsumentów realny socjalizm kojarzy się z niedoborami, brakami na półach, długimi kolejkami w sklepach oraz poczuciem niesprawiedliwości w sferze dostępu do dóbr. Kolejki stały się jednymi z symboli tamtych czasów. Jak zaznacza Joanna Mazurek stanie w nich było zdefiniowane jako drugorzędny problem kobiecy w stosunku do produkcji, która była określana jako przede wszystkim sfera aktywności mężczyzn[55]. Czas spędzony w kolejkach był określany mianem marnotrawstwa. Znaczenie tego kłopotliwego obowiązku wzrosło w momencie kryzysu zaopatrzenia w 1981 roku. Stało się tak, ponieważ w zależności od regionu w kolejkach czekało się dziennie średnio od trzech do pięciu godzin[56], co sprawiało, że czynność ta nie mogła być już tylko wykonywana przez kobiety lub inne niepracujące osoby takie jak dzieci i emeryci.

Realny socjalizm zgodnie z powyżej zarysowaną narracją był nieefektywny na płaszczyźnie **produkcji i dystrybucji**. Głosy krytyczne wobec tamtych czasów rzadziej podejmują tematykę ekologiczną powiązaną z gospodarką odpadkami, zanieczyszczeniem środowiska, recyklingiem. Nie oznacza to, że te kwestie nie istniały jako problem społeczny.

---

[53] Por. Kochanowski J., *Tylnymi drzwiami. „Czarny rynek" w Polsce w 1944-1989*, Neriton, Warszawa 2010.

[54] Por. Tittenbrun J., *Upadek socjalizmu…,* dz.cyt.

[55] Por. Mazurek M., *Antropologia niedoboru w NRD i PRL 1971-1989*, Centrum im. Willy Brandta, Wrocław 2010, str. 97-101, Tejże, *Społeczeństwo kolejki. O doświadczeniu niedoboru1945-1989*, TRIO, Warszawa 2010.

[56] Mazurek M., *Antropologia niedoboru…*dz.cyt, str. 125.

Jedną z tego typu codziennych niedogodności był niedobór opakowań, słoików, butelek, czyli przedmiotów które zapewniały efektywne przemieszczanie produktów żywnościowych.

Braki na rynku dotyczyły też opakowań produktów. Zdarzały się przypadki pakowania świeczek tortowych w kartoniki po rosole „Winiary". Warto również wspomnieć, że obyczajem tamtych lat było wydawanie reszty cukierkami, zapałkami, prezerwatywami lub zupami w kostkach, choć kupujący zazwyczaj odbierał to jako korzyść dodatkową […] Monopol alkoholowy okazał się jednym z najbardziej dochodowych przedsiębiorstw w PRL-u, lecz jakość jego produktów pozostawiała wiele do życzenia. Ciągle brakowało butelek, etykiet, kapsli. Jakość wyrobów także była nienajlepsza. Brakowało maszyn do mycia, myto je więc ręcznie. Zdarzały się przypadki, że butelki były wykorzystywane do przechowywania nafty, benzyny, rozpuszczalników, a dopiero z czasem sprzedawano je do punktów skupu butelek, czy w sklepie. Butelki myto pobieżnie, zatem sprzedawany trunek często bywał mieszaniną różnych cieczy, nawet trujących[57].

Podobny obraz na temat Związku Radzieckiego przedstawia Irina Głuszczenko. Wspomina o kolejkach do skupu butelek i słoików, wynikających z ich niedoboru.

To przerażające: kraj, który odniósł zwycięstwo w wielkiej wojnie, wysłał pierwszego człowieka w kosmos, zagospodarował dla rolnictwa bezkresne ugory, przez dziesięciolecia nie mógł sobie poradzić z niedoborem butelek i słoików! Teoretycznie można było założyć, że w skrajnie zmilitaryzowanej gospodarce radzieckiej powinno brakować właśnie metalu, który był wykorzystywany do produkcji broni. Praktyka pokazywała co innego – metalu w kraju było pod dostatkiem. Brakowało czegoś innego - szkła, drewna a w późniejszym czasie plastiku. […] W warunkach ciągłego deficytu wszelkich opakowań każde z nich mogło stać się potencjalnym pojemnikiem. W pudełkach po herbatnikach trzymano lekarstwa. Do słoików wsypywano cukier i kaszę. Wszystko, co można było zawinąć, zwijano w zwykły, gruby papier pakowy, w razie jego braku – w gazetę. Śledź zwinięty w gazetę to typowy obrazek ówczesnego życia. Paradoks epoki radzieckiej: gazeta. Przeznaczona do jednodniowego, jednorazowego użytku, miała, zdaje się, wielorazowe zastosowanie. Okazywała się niezwykle funkcjonalna […][58].

Autorka wspomina również o ważnej funkcji toreb na zakupy; używanych wielorazowo plastikowych reklamówek, które były symbolem statusu i dobrego stylu; oraz o innych dzisiaj niespotykanych niedogodnościach, związanych z koniecznością chodzenia na zakupy z własnymi słoikami, które były napełniane z automatów różnymi artykułami spożywczymi.

[57] Korczak I., *Problemy życia codziennego w dekadzie Gierka*, http://wiedzaiedukacja.eu/archives/36563 (dostęp 01.04.2016).

[58] Głuszczenko I., *Sowiety od kuchni. Mikojan i radziecka gastronomia*, Wyd. Krytyki Politycznej, Warszawa 2012, str. 164-165.

Powyżej opisana krytyka wydolności gospodarczej realnego socjalizmu była jednym z czynników sprzyjających dominacji paradygmatu neoliberalnego w ekonomii politycznej. Niemniej jednak nie oznaczało ona końca ideologicznych debat dotyczących pojęcia marnotrawstwa w realnym kapitalizmie. Tak jak realny socjalizm był krytykowany za niską wydajność produkcyjną i „puste półki", tak też realny kapitalizm jest krytykowany za nadprodukcję, „pełne półki", niszczenie dużej ilości niesprzedanych towarów oraz marnotrawstwo pracy niezbędnej do ich wytworzenia. Na pierwszy rzut oka w socjalizmie „nic się nie marnowało", bo każdy towar był szybko zbywany. Był to jednak system niewydajny produkcyjnie. Kapitalizm jest systemem efektywniejszym na tej płaszczyźnie. Jednak nienadążający za podażą popyt oraz nierówności dochodowe sprawiają wrażenie, że „marnuje się w nim bardzo dużo". Ukryte bezrobocie w socjalizmie zostało zastąpione jawnym w kapitalizmie. Niedobór opakowań zastał zastąpiony ich nadmiarem. Dzięki temu obecnie efektywniej przemieszcza się towary, ale za to produkuje się większą ilość niebiodegradowalnych śmieci. Oba systemy są również oskarżane o zanieczyszczenie przyrody. W każdym z nich było ono programowane innymi zasadami reprodukującymi system – w realnym socjalizmie realizacją planów wieloletnich, a w kapitalizmie zasadą zysku. Kapitalizm jest również krytykowany za marnotrawstwo w sferze konsumpcji[59]. Stanie w kolejkach zastąpił czas niezbędny do wyboru spośród wielu opcji. Kolejki pojawiły się natomiast w innych miejscach, gdzie mamy do czynienia z niedoborami podażowymi, mianowicie na rynku pracy i służbie zdrowia. Zmieniała się też uspołeczniająca funkcja kolejek. Coraz rzadziej oczekiwanie jest powiązane z miejscem w przestrzeni, jak to miało miejsce przed sklepami w czasach PRL-u. Obecnie coraz częściej kolejki są rozproszone, ponieważ czeka się na dostęp do określonego dobra w gospodarstwie domowym.

1.3. Syntetyczne ujęcie marnotrawstwa Bataille'a

Georges Bataille jako podstawę swojej teorii przyjmuje założenie, że powszechną regułą dotyczącą ludzi oraz przyrody jest **nadmiar energii**[60]. Każdy system, którym może być pojedynczy organizm lub zbiorowość potrzebuje energii potrzebnej dla własnej reprodukcji.

[59] Ten problem będzie szerzej opisany w następnym rozdziale *marnotrawne praktyki i marnotrawcy.*

[60] Bataille G., *Część przeklęta oraz ekonomia na miarę wszechświata. Granica użytecznego*, KR, Warszawa 2002, str. 7-10, Tenże, *Historia erotyzmu,* Aletheia, Warszawa 2008, str. 245.

Gdy ten warunek jest spełniony, nadwyżkę kieruje na wzrost jednostkowy lub też grupowy (rozmnażanie). Zdaniem Bataille'a taka ekspansja zawsze jednak napotyka na granice. Wówczas musi dojść do roztrwonienia nadwyżki.

> […] organizm żywy w sytuacji, którą determinują gry energii na powierzchni globu, z zasady otrzymuje więcej energii, niż mu potrzeba do utrzymania się przy życiu. Ta nadmierna energia (bogactwo) może zostać spożytkowana na wzrost systemu (na przykład organizmu); jeżeli system nie może już wzrastać lub jeśli nadwyżka nie może w całości zostać zużyta na wzrost; to koniecznie trzeba stracić tę nadwyżkę bez korzyści, wydatkować ją z własnej woli lub nie, chwalebnie albo w sposób katastrofalny[61].

Archetypicznym wzorcem tego schematu jest dla niego Słońce, które oddaje energię bez rekompensaty. Jego oddziaływanie jest również warunkiem podstawowym nadmiaru energii na ziemi. Zasada marnotrawstwa jako nadmiaru energii również dotyczy ludzi. Bez względu na to, czy się pracuje, czy też próżnuje, jest to wydatkowanie energii, którego nieuchronnym kresem jest śmierć. W życie złożonych organizmów żywnych wpisana jest strata życia, która jest najwyższą formą marnotrawstwa. Twierdzenie to francuski filozof opiera na założeniu, że śmierć w naturze nie jest czymś koniecznym. Dowodem tego jest rozmnażanie poprzez podział prostych organizmów żywych. Złożone organizmy żywe, będące na szczycie łańcucha pokarmowego (drapieżniki, człowiek) są najbardziej marnotrawne, ponieważ pochłaniają wielość innych form życia (rośliny, zwierzęta) i ostatecznie umierają[62]. W przypadku społeczeństw do przykładów zatraty nadwyżek należą rozrywki, dobra luksusowe, usługi, erotyzm, świętowanie, wojna. Niektóre społeczeństwa opierają swoje funkcjonowanie na jednej formie straty. Może to być społeczeństwo: militarne, przeznaczające nadwyżki na zewnątrz na wojnę; praktykujące potlacz, czyli zużywające nadmiar poprzez ostentacyjną konsumpcję; lub też religijne, które trwoni nadwyżki bogactwa do wewnątrz, czyli na praktyki bezproduktywnej kontemplacji i działalności stanu duchownego. Bataille swoją perspektywę ekonomii ogólnej przeciwstawia ekonomii ograniczonej. Ta druga skupia się na oszczędnej akumulacji i krytykuje bezproduktywne formy zbytkowania. Jego zdaniem jest to ograniczona perspektywa, która nie dostrzega szerszych procesów, jakimi są przepływy energii – jej pobieranie oraz wydatkowanie. Bataille dowodzi w ten sposób, że podstawowe założenie zachodniej myśli to konieczność wzrostu, rozwoju, ekspansji. Niechcianym przeciwieństwem – „częścią przeklętą" - jest degradacja, cofanie się, strata, marnotrawstwo.

[61] Tenże, *Część przeklęta…,* dz.cyt, str. 30.
[62] Tenże, *Erotyzm*, Słowo/Obraz Terytoria, Gdańsk 2007, str. 64-65.

Można uznać, że z ewolucyjnego punktu widzenia jest to logika adaptacji i reprodukcji. Bataille jednak zaznacza, że brak uświadomienia sobie prymatu straty, nieuchronności nadmiaru i konieczności jego roztrwonienia, może sprawić, że proces ten nie będzie poddany kontroli. W najgorszym scenariuszu powoduje to negatywne formy wydatkowania nadwyżki energii takie jak wojny oraz bieda i nierówności społeczne. W tym przypadku wyraźnie zarysowuje się normatywny punkt widzenia Bataille'a. Neguje on brak egalitaryzmu, któremu ma zaradzić rozdawanie nadwyżek tym, którzy nie są uprzywilejowani[63]. Jego zdaniem jest to forma marnotrawstwa, mająca charakter autentycznego daru, czyli oddania czegoś innym bez motywacji utylitarnych oraz roszczenia rekompensaty. Odrzuca on również militaryzm i wojnę, co lepiej zastąpić przez różne przyjemne formy zbytkowania takie jak rozrywka, zabawa, świętowanie, erotyzm.

W koncepcji Bataille'a pojawia się wiele wątków, które w rozproszonej formie znajdują się w innych koncepcjach rozrzutnych systemów przyrodniczych i gospodarczych[64] oraz refleksji na temat praktyk marnotrawnych (potlacz, ostentacyjne marnotrawstwo, utracjuszostwo, lenistwo i próżniactwo)[65]. Odnosząc się do tak różnorodnych kontekstów, próbuje on pokazać powszechność obowiązywania marnotrawstwa, które definiuje jako utratę bez rekompensaty. Teorię Bataille'a należy uznać jako ogólną koncepcję straty i marnotrawstwa, ponieważ opisuje ona nie tylko ontologię porządku społecznego, ale również życia jako takiego. Jest to humanistyczna próba ujęcia procesów przepływów energii. Inaczej niż większa część refleksji na temat marnotrawstwa, jest ono ujmowane w niej jako coś naturalnego, powszechnego i w pewnych momentach wskazanego (kontrolowane trwonienie). Zdaniem Bataille'a to „kopernikański przewrót" w myśleniu na temat tego zjawiska i otaczającej rzeczywistości. Warto jednak zaznaczyć, że swoją pracę na ten temat pisał pod koniec lat czterdziestych dwudziestego wieku. Przeciwstawiając ekonomię klasyczną (ograniczoną), która zakłada kumulowanie, wzrost, odpowiedzialne gospodarowanie i planowanie, ekonomii ogólnej, dla której najważniejszą kategorią jest strata i marnotrawstwo, nie dostrzegał pojawiających się na horyzoncie procesów, które łączą te dwa aspekty w ramach rozwiniętego systemu kapitalistycznego. Już niespełna dwie dekady później zauważono, że dla reprodukcji kapitalizmu strata i rozwój to dwie strony tego samego

[63] Bataille G., *Część przeklęta…,* dz.cyt, str. 49.

[64] Należą do nich koncepcja fizykalnego spojrzenia na przepływy energii (układy otwarte czerpiące energię z otoczenia nieuchronnie część z niej tracą), Locke'a (egalitarne podejście do możliwości korzystania z niewykorzystanych nadwyżek) oraz Harmana (wojna jako element marnotrawstwa).

[65] Tematyka dyskursów opisujących praktyki marnotrawne będzie opisywana w dalszych częściach niniejszej rozprawy.

medalu. Zwiększanie produkcji, bogactwa mierzonego poprzez PKB, wymaga zwiększonej konsumpcji, skutkującej przyspieszonym zużywaniem się towarów i zwiększoną częstotliwością kupowania. W obecnym systemie nie dominuje duch oparty na ascetycznej akumulacji, którego nośnikiem była ideologia protestancka, ale przede wszystkim etyka bazująca na hedonizmie oraz skróconych relacjach z rzeczami.

Podsumowanie

Marnotrawstwo wydaje się być nieuniknione oraz odzwierciedla zawsze niedoskonałe próby zarządzania materią, światem przyrody oraz praktykami społecznymi. Koncepcje optimum, które przedstawiłem powyżej opierają się na uproszczeniu rzeczywistości społecznej do dwóch lub kilku zmiennych oraz szukaniu stanu idealnej równowagi między nimi. Każde odchylenie od *equilibrium* będzie uznawane za negatywnie ocenianą stratę i marnotrawstwo gospodarcze. Takie redukcje złożoności pomijają inne aspekty życia społecznego i związane z nimi wartości. Upraszczając rzeczywistość możemy osadzić analizę marnotrawstwa w określonych granicach. Mogą one zamykać się w kategoriach jednej organizacji. Wtedy marnotrawstwo może być utożsamiane z nieefektywnym wykorzystywaniem zasobów ekonomicznych. Innym poziomem oceny może być globalna, formalna gospodarka towarowo-pieniężna. Wtedy też skupiamy się na przykład na efektywnej relacji między podażą i popytem. Najbardziej otwartym horyzontem określenia marnotrawstwa jest glob ziemski, rozumiany jako system zawierający gospodarkę i przyrodę. W tym wypadku normatywnym punktem odniesienia jest zapewnienie równowagi ekologicznej, cechującej się przede wszystkim zrównoważoną wymianą materii pomiędzy gospodarką i przyrodą.

Perspektywa obserwatora, patrzącego z zewnątrz na pewien fragment rzeczywistości, która dominuje w ekonomicznych ujęciach marnotrawstwa może sprawiać wrażenie obiektywności. Modele optimum nie są jednak neutralne, ponieważ w każdym z nich ktoś inny jest „obserwatorem". W teoriach lewicowych jest nim bezrobotny, pracownik najemny lub osoba z ograniczoną możliwością zaspokajania własnych potrzeb. W teoriach neoliberalnych jest nim osoba technicznie zarządzająca równowagą pomiędzy popytem a podażą. W rzeczywistości tym zarządzającym jest najczęściej przedstawiciel świata przedsiębiorców (idea *lean production*). Natomiast w teoriach zrównoważonego rozwoju „obserwatorem" jest przede wszystkich ekolog. W schematach stanów optymalnych mieszają

się więc elementy ideologiczne i naukowe. Dlatego wbrew obiegowemu myśleniu o ekonomii jako „czystej" nauce, można koncepcje optimum określić mianem doktryn praktycznych sterowania procesami gospodarczymi.

W tym kontekście warto zadać pytanie: czego funkcją jest marnotrawstwo w systemie gospodarczym? Po co nam jest pojęcie marnotrawstwa, kiedy widzimy wyraźnie, że marnotrawstwo jest nieuniknione i nikt nie wynalazł doskonałego systemu, który mógłby mu zapobiec. Na te pytania można odpowiedzieć trojako. Po pierwsze, paradoksalną funkcją marnotrawstwa jest integracja systemowa i reprodukcja systemu gospodarczego. Obecny fetyszyzm prymatu zasady zysku i rosnącego PKB powoduje wymóg zwiększania produkcji i sprzedaży wytworzonych dóbr. Marnotrawstwo, niszczenie towarów jest zabezpieczeniem przed kryzysami nadprodukcji[66]. Dzięki marnotrawstwu tworzy się przestrzeń dla zbycia dóbr, które bez niego mogłyby być niesprzedane. Po drugie, nadwyżka produkcji obecnie ułatwia dostęp do dóbr konsumpcyjnych, przez co osłabia niepokoje społeczne. Łatwość nabycia nowych dóbr (w szczególności w społeczeństwach krajów najzamożniejszych) znacząco tłumi niezadowolenie z istniejącego stanu rzeczy oraz wiarę, w nowe utopijne projekty polityczne[67]. Towary niewykorzystane w krajach zamożniejszych w momencie, gdy nie nadają się do użytku, mogą być oddawane lub sprzedawane po niskiej cenie w krajach i społecznościach biedniejszych, co spełnia podobną rolę wyciszającego napięcia „wentyla bezpieczeństwa". Po trzecie, to co może wydawać się marnotrawstwem jest źródłem kreatywności i innowacyjności oraz zwiększania efektywności[68]. Należy przyznać, że w wielu kontekstach dopiero po licznych, nieudanych próbach następuje odkrycie lub też usprawnienie jakiegoś procesu.

Oprócz podkreślenia wymiarów funkcjonalności marnotrawstwa można wskazać trzy ważne kwestie, dotyczące marnotrawstwa we współczesnym kapitalizmie. Po pierwsze, można stwierdzić, że marnotrawstwo kapitalistyczne jest związane z dwoma głównymi instytucjami tej formacji – zasadą zysku oraz własności prywatnej. To właśnie jednostronne dążenie do zysku prowadzi do jednostronnego skupienia się na zwiększaniu obrotu gospodarczego. Marnotrawstwo jest drugą stroną tego procesu. Marnotrawstwo jest też powiązane z własnością prywatną. Zakupiony produkt jest prywatną własnością jego

[66] Por. Herod A., McGrath-Champ S., Pickren G., Rainnie A., *Waste. Commodity Fetishism and the Ongoingness of Economic Life*, „Area" 3/2013.

[67] Por. Marcuse H., *Człowiek jednowymiarowy: badanie nad ideologią rozwiniętego społeczeństwa przemysłowego,* PWN, Warszawa 1991.

[68] Można stwierdzić, że w takim ujęciu marnotrawstwo spełnia Mertonowskie funkcje ukryte. Por. Merton R.K., *Teoria socjologiczna i struktura społeczna,* PWN, Warszawa 1982, 93-153.

właściciela, który ma pełne władztwo nad daną rzeczą. W obecnym systemie nikt nie może zabronić takiemu właścicielowi zniszczenia, wyrzucenia lub też nieużywania. Wyjątki pojawiają się w momentach, gdy aktualizowany jest dyskurs, o którym wspominał Locke. Niemniej jednak są to przypadki sporadyczne i niezaburzające powszechnego obowiązywania instytucji własności prywatnej.

Po drugie, marnotrawstwo ma ambiwalentną funkcję. Powyżej wskazałem na pozytywne, związane z integracją systemową. Marnotrawstwo może prowadzić też do podważenia takiej integracji, w momencie gdy przekroczy krytyczny punkt, w którym zaburzy efektywność funkcjonowania systemu. Dzisiaj głównie wyznacza się go poprzez prognozy potencjalnego kryzysu ekologicznego i globalnego ocieplenia, które wynikają z nadmiernej eksploatacji przyrody oraz trwonienia surowców. Marnotrawstwo może również wywoływać oburzenie społeczne oraz postulaty zmiany dotychczasowego stanu rzeczy. Ruchy społeczne takie jak skłotersi oraz freeganie są odpowiedzią społeczną na kapitalistyczne marnotrawstwo. Społeczny opór antymarnotrawczy zależy od tego, ile osób ma wiedzę o marnotrawstwie oraz ile nie wyraża na nie zgody. Przykładowo powszechne przekonanie o nieefektywności realnego socjalizmu było jednym z czynników zmiany ustrojowej. Obecnie, aby mieć odpowiednią wiedzę na temat marnotrawstwa, potrzebne są badania, których jest bardzo mało. Każda próba zmierzenia globalnej skali marnotrawstwa byłaby niezmiernie trudna. Powyżej zaprezentowane pojęcia muszą doczekać się jeszcze przełożenia na konkretne narzędzia badawcze i metodologię. Inną stroną tego problemu jest sama możliwość dotarcia do precyzyjnych danych. W szczególności badanie marnotrawstwa w sferze towarowej napotka na problem dotarcia do informacji. Ilość niszczonych produktów jest jedną z najbardziej strzeżonych tajemnic, które gdyby przedostały się do opinii publicznej, mogłaby zagrozić wizerunkowi danej marki. Od czasu do czasu w mediach pojawiają się wyrywkowe informacje na temat tego procederu w poszczególnych firmach i branżach. Brakuje jednak wiarygodnych, globalnych obliczeń tego zjawiska.

Po trzecie, krytykując kapitalistyczne marnotrawstwo nie można popaść w skrajny utopizm. Należy podkreślić, że nie ma systemu, który w jakieś skali nie marnowałby swoich surowców i siły roboczej. Marnotrawstwo jest nieuniknione w każdej formacji, bez względu na to czy jest socjalistyczna, czy kapitalistyczna. Kluczowe są natomiast dwa pytania: jaka jest skala marnotrawstwa oraz czego funkcją jest marnotrawstwo? Pierwsze pytanie wskazuje na to, że możemy mieć do czynienia z systemami mniej lub bardziej marnotrawnymi. Skali mierzenia marnotrawstwa może jednak być bardzo dużo w zależności od tego, jaki schemat

optimum zostanie przyjęty. Wybór i uznanie wyższego statusu określonego modelu będzie miał zawsze charakter ideologiczny. Drugie pytanie, wskazuje na to, że w różnych systemach gospodarczych marnotrawstwo może mieć różne funkcje i jest dokonywane w imię pewnych wartości. W systemie kapitalistycznych reprodukuje ono zasadę zysku i własności prywatnej. W systemach społeczności tradycyjnych odnawiało ono struktury prestiżu i władzy[69]. Natomiast w systemach realnego socjalizmu było powiązane z polityką pełnego zatrudnienia oraz prymatu własności wspólnej.

Powyżej próbowałem dowieść, że kategoria marnotrawstwa z perspektywy ekonomicznej jest powiązana z koncepcją optimum gospodarczego. Ekonomiczna perspektywa, stanowiąca poręczne narzędzie dla oceny efektywności procesów gospodarczych, nie może być jedynym punktem odniesienia w badaniach socjologicznych zjawiska marnotrawstwa. Abstrahowanie od kultury danej wspólnoty może spowodować, że marnotrawstwo nie będzie tożsame ze społecznym rozumieniem tego pojęcia. Nie każde nieracjonalne zachowanie, brak użytku lub też niszczenie jakiegoś przedmiotu, jest określane przez jednostki jako marnotrawcze. Sprawdzenie tego, co jest uznawane za marnotrawstwo w określonej grupie wymaga wprowadzenia do analiz **intersubiektywnej perspektywy uczestników**, uwikłanych w sieć relacji, wartości i norm społecznych.

[69] Na ten temat szerszej w następnym rozdziale *marnotrawne praktyki i marnotrawcy*.

Rozdział 2. Marnotrawne praktyki i marnotrawcy

Marnotrawstwo nie tylko jest pojęciem używanym do opisu systemów społecznych, gospodarczych, przyrodniczych. Również tym mianem są określane wybrane zachowania. Można uznać, że ta forma użycia tego terminu jest częstsza i ściślej związana z życiem codziennym jednostek. Potoczne rozumienia marnotrawstwa odnoszą się zazwyczaj do niszczenia dóbr naturalnych, tracenia własnego czasu/życia, trwonienia majątku i tym podobnych. Zanim przejdę do takich popularnych sposobów definiowania tego terminu przedstawię krytyki praktyk, które są marnotrawne z gospodarczego punktu widzenia. Stanowią one przedłużenie odgórnych teorii i doktryn ekonomicznych oraz tworzą obszar walk ideologicznych bezpośrednio dotykających przeciętnych ludzi. Przykładem takich debat był spór pomiędzy krytykami realnego socjalizmu i kapitalizmu. W tym przypadku dyskusja nie tylko dotyczyła abstrakcyjnych kwestii, związanych z poziomem systemowym, ale również doświadczanych przez poszczególne społeczeństwa realnych konsekwencji, do których prowadziły praktyczne realizacje określonych wizji ustroju polityczno-gospodarczego.

Szkodniki/marnotrawcy systemu gospodarczego

We współczesnej ekonomii poszerza się rozumienie tego czym jest strata. Stanowi to próbę uzupełnienia nierealistycznych założeń schematu konkurencji doskonałej[1]. Koszty nie tylko są stratą kapitału pieniężnego, ale również nie zawsze dającymi się skwantyfikować kosztami

[1] Takie uzupełnienie ekonomii neoklasycznej dokonuje się w ramach neoistytucjonalizmu oraz teorii wyboru publicznego. Por. Nowak M., *Instytucjonalizmy w socjologii i ekonomii. Problem i jego konceptualizacja*, wyd. WNS UAM, Poznań 2009, Radzka B., *Stary i nowy instytucjonalizm. Spotkanie socjologii i ekonomii*, „Master od Business Administration" 2/2009, str. 62-74, Nee V., *Instytucje jako forma kapitału,* [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006, March J.G., Olsen J.P., *Nowy instytucjonalizm – organizacyjne podstawy polityki*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006, DiMaggio P.J., Powell W.W., *Nowe spojrzenie na „żelazną klatkę": instytucjonalny izomorfizm i racjonalność zbiorowa w polach organizacyjnych*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006, Lisowski G. (red.), *Elementy teorii wyboru społecznego*, Scholar, Warszawa 2001.

transakcyjnymi[2] i kosztami zewnętrznymi. Kategoria kosztów transakcyjnych odnosi się do strat, wynikających z konieczności zabezpieczenia się przed negatywnym przebiegiem wymiany gospodarczej. Marnotrawstwem w tym kontekście są między innymi obciążenia, które mają na celu ograniczenie takiego ryzyka (na przykład koszty pozyskiwania informacji o kontrahencie, zbędna biurokracja, uregulowania prawne, kontrola procesu wymiany). Zgodne z teoriami kapitału społecznego koszty transakcyjne mogą być niwelowane przez sieci społeczne oparte na zaufaniu[3]. Relacje społeczne często były i są pomijane podczas wprowadzania zmian modernizacyjnych w krajach na obszarach peryferium globalnego systemu gospodarczego. Zastąpienie tradycyjnych mechanizmów gospodarowania może ostatecznie spowodować, podważenie głęboko zakorzenionych więzi kooperacji i paradoksalny spadek efektywności[4]. O takim mechanizmie mówi między innymi koncepcja „zakorzenienia" Karla Polanyiego, który wskazywał na negatywne rezultaty zbyt szybkich zmian gospodarczych, za którymi nie nadążają wypracowane w społeczeństwie mechanizmy adaptacji, normy i wartości[5]. Gospodarka nie jest oderwanym bytem od społeczeństwa jak chcieliby ekonomiści liberalni, lecz jest nieuchronnie „zakorzeniona" w kulturze danego społeczeństwa. Jak zauważa Fred Block „[…] klasyczni ekonomiści chcieli stworzyć społeczeństwo, w którym gospodarka byłaby skutecznie wykorzeniona, i zachęcali polityków, aby dążyli do osiągnięcia tego celu. […] był to cel którego *nie osiągnęli i nie mogli osiągnąć*"[6].

Nagłe transformacje powodują, że społeczeństwo jest zmuszone do przyspieszonego „zakorzenienia" się w nowej gospodarce, co rodzi różnorodne kryzysy i napięcia. Innymi słowy zaburza się w ten sposób oddolnie wypracowaną równowagę społeczno-gospodarczą,

---

[2] Na temat kosztów transakcyjnych patrz: Stankiewicz W., *Ekonomika instytucjonalna. Zarys wykładu*. str. 135-160, http://www.pwsbia.edu.pl/pliki/Waclaw_Stankiewicz_Ekonomika_Instytucjonalna_III.pdf, (dostęp 01.04.2016), North D., *Efektywność gospodarcza w czasie*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006.

[3] Por. Putnam R., *Społeczny kapitał a sukces instytucji*, [w:] *Socjologia. Lektury*, P. Sztompka, M. Kucia (red.). Wydawnictwo Znak, Kraków 2005, Fukuyama F., *Zaufanie*, dz.cyt.

[4] Takim rezultatem na przykład zakończyło się badane Elinor Ostrom, dotyczące wprowadzenia nowych technologii, które zastąpiły tradycyjne wspólnotowe zarządzanie systemami irygacyjnymi w Nepalu. Nowe wydawałoby się efektywniejsze rozwiązania wymagały nowych norm współpracy. Brakowało w tym momencie wypracowanych, oddolnych sposobów lokalnego zarządzania nowym systemem. Por. Harford T., *Sekrety ekonomii. Czyli ile naprawdę kosztuje twoja kawa?,* wyd. Literackie, Warszawa 2011, str. 289-294.

[5] Polany K., *Wielka transformacja. Polityczne i ekonomiczne źródła naszych czasów*, PWN, Warszawa 2010, Stiglitz J.E., *Słowo wstępne,* [w:] *Wielka transformacja. Polityczne i ekonomiczne źródła naszych czasów,* Polany K, PWN, Warszawa 2010, Fraser N., *Czy społeczeństwo można utowarowić bez reszty? Polani'ego refleksje o kapitalistycznym kryzysie*, Biblioteka online think thanku feministycznego 2014, http://www.ekologiasztuka.pl/think.tank.feministyczny/articles.php?article_id=833, (dostęp 01.04.2016).

[6] Block F., *Wprowadzenie*, [w:] Polany K., *Wielka transformacja. Polityczne i ekonomiczne źródła naszych czasów*, PWN, Warszawa 2010, str. XXVII.

która przeważnie nie jest tożsama z równowagą abstrakcyjnych modeli optimum ekonomicznego. Stąd można wyciągnąć wniosek, że efektywna gospodarka będzie o tyle zharmonizowana z podłożem społecznym, o ile będzie pozwalała nadążać jednostkom za jej zmianami. Brak takiej względnej harmonii nieuchronnie prowadzi to tego, że będą pojawiały się praktyki niezgodne z modelem zachowań i wizją człowieka, promowaną przez obowiązującą doktrynę ekonomiczną. Polityka ekonomiczna musi w odpowiedni sposób dyscyplinować i socjalizować jednostki, ponieważ od ich aktywności zależy to, czy się ona powiedzie. Każde nieodpowiednie działanie będzie stygmatyzowane lub też karane przez władze ekonomiczne i polityczne. W rezultacie tworzy się obraz „szkodników gospodarczych", którzy korumpują – psują - system i wspólne życie zbiorowe. Stanowi to **etyczne wsparcie ekonomicznych koncepcji optimum.**

W okresach zaburzenia porządku społecznego, dochodzi do dezaktualizacji strategii adaptacyjnych określonych grup i ich sposobu rozumienia logiki funkcjonowania otaczającego świata. Tomasz Rakowski obrazuje tego typu sytuację, opisując społeczność żyjącą nieopodal kopalni Bełchatów[7]. Od czasu jej wybudowania wiele osób w sposób symbiotyczny związało z nią swoje życie. Po okresie transformacji doszło do zmian strukturalnych i cięć w zatrudnieniu. Osoby pracujące w kopalni straciły podstawę swojej egzystencji. Do opisu tej dynamicznej zmiany ich środowiska życia używali pojęcia marnotrawstwa jako zniszczenia potencji tkwiących w kopalni oraz jej infrastrukturze materialnej. Wówczas jednostki **nie dostrzegały żadnej pozytywnej funkcji** nowych procesów i określały je w sposób pejoratywny jako nieodwracalne straty. Bezrobocie i bieda sprawiły, że pewne osoby zaczęły wykorzystywać lokalne środowisko poprzez zbieractwo oraz kradzieże przedmiotów i surowców z pozostawionych nieużytków pofabrycznych. Ważnym etosem takich praktyk było kumulowanie rzeczy oraz przekonanie, że nie można marnować ich potencjału użytkowego. Tak działające jednostki, które w czasach PRL-u były oceniane pozytywnie jako „zaradne", w rzeczywistości potransformacyjnej stały się „nieelastyczne", „wsteczne", „pasożytujące". Ten drugi sposób ewaluacji wynikał ze zdefiniowania nowej sytuacji jako „niedostosowania do zmian", będącego wskaźnikiem braku podmiotowości i własnej inicjatywy. Tam gdzie Rakowski przedstawiał bogactwo aktywności, przełamywanie poczucia pasywności oraz braku kontroli nad otoczeniem i własnym życiem, tam klasyfikacje wypracowane przez nowy system **dostrzegały**

[7] Rakowski T, *Łowcy, zbieracze, praktycy niemocy*: *etnografia człowieka zdegradowanego,* wyd. Słowo/obraz, terytoria, Gdańsk 2009, str. 246-257, Tenże, *Znieruchomiałe sady,* [w:] *Życie codzienne Polaków na przełomie XX i XXI* w., Sulima R., (red.), Stopka, Łomża 2003, str. 177-185.

bezproduktywny bezruch[8]. Bezruch w rozumieniu władz nie oznaczał braku jakichkolwiek aktywności, ale takich które były wymagane i prawomocne. W rezultacie oddolny etos zaradności i kultury niemarnowania w języku dominującego neoliberalnego dyskursu publicznego staje się „kulą u nogi" systemu, ponieważ osoby kultywujące go nie reprodukują formalnej gospodarki (nie są zatrudnieni, nie płacą podatków i tym podobne).

Podobnie w nowym systemie jest przedstawiane życie z świadczeń społecznych, połączone z bezrobociem[9]. Zgodnie z tym językiem ewaluacji indywidualnych praktyk, to jednostka jest odpowiedzialna za swój los, a negatywne oceniane strategie zaradcze polegają na „pasożytnictwie" byciu „gapowiczem", czyli nierównej wymianie pomiędzy świadczeniami publicznymi a tym, co daje się w zamian systemowi gospodarczo-politycznemu. Metafory „kuli u nogi"[10], „pasożytnictwa" oraz „nieekwiwalentnej wymiany" stają się narzędziami etycznej krytyki, wspierającej takie koncepcje optimum jak model konkurencji doskonałej lub też gospodarki „wolnorynkowej". Jest to przeciwstawna perspektywa w stosunku do ujęcia marksowskiego, które tłumaczy, że wiele osób staje się częścią „rezerwowej armii pracy" w wyniku obiektywnych uwarunkowań strukturalnych kapitalizmu.

Społeczne wytwarzanie rozumienia marnotrawstwa i marnotrawców jest uzależnione od zmian społecznych oraz kontekstu politycznego. Na jednym krańcu spektrum mamy do czynienia ze słabo zakorzenioną w społecznych praktykach i wartościach jednostek gospodarką, o której pisał Polany. Na drugim pojawia się daleko idąca spójność, pomiędzy tymi dwoma sferami życia. W praktyce najbliżej takiego scenariusza jest sytuacja gospodarki wojennej, a w szczególności społeczeństw w stanie oblężenia, takich jak Wielka Brytania w czasie drugiej wojny światowej. Wówczas pojęcie marnotrawstwa może służyć jako narzędzie władzy politycznej do dyscyplinowania własnej populacji (rozumienie Foucaultowskie) lub „mobilizowania zasobów w celu osiągnięcia kolektywnych celów" (rozumienie Parsonsowskie)[11]. Dzięki temu dochodzi do polityki pełnego zatrudniania wszystkich

[8] Na temat fetyszyzacji ruchu, aktywności patrz: Drozdowski R., *W stronę miastotwórczego bezruchu?,* „Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny" 1/2015. Obecnie preferowana forma aktywizowania obywateli między innymi ma formę uczestnictwa w ustalaniu budżetów partycypacyjnych. Por. Drozdowski R., Frąckowiak M., *Bilans społecznej wyobraźni. Komentarz socjologiczny do poznańskiego budżetu obywatelskiego*, „Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny" 4/2013.

[9] Na temat rekonstrukcji neoliberalnej krytyki świadczeń socjalnych patrz: Lakoff G., *Nie myśl o słoniu! Jak język kształtuje politykę*, Oficyna Wydawnicza Łośgraf, Warszawa 2011.

[10] Szarfenberg R., *Krytyka i afirmacja polityki społecznej,* wyd. IFiS PAN, Warszawa 2008, str. 122.

[11] Parsons T., Smelser N., *Funkcjonalne zróżnicowanie społeczeństwa*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006, str. 390-404.

jednostek oraz maksymalizacji racjonalizacji wykorzystywania surowców i żywności, wspieranej przez kampanie medialne i wewnętrzną kontrolę społeczną. Jest to inne spojrzenie na tematykę marnotrawstwa i wojen, niż koncepcja Harmana, który wskazywał to, że właśnie w takich okresach marnotrawstwo musi się zwiększać, aby napędzać gospodarkę kapitalistyczną[12]. Obie te tezy nie muszą być ze sobą w sprzeczności. W okresie wojen pewne zasoby, które są uważane za rzadkie, mogą stać się przedmiotem stygmatyzującego zarządzania zapobiegającego marnotrawstwu. Z drugiej strony w wyniku działań ofensywnych niszczy się infrastrukturę przeciwnika oraz naraża własne środki finansowe i materialne na zużycie. Wojna zatem może być zarówno przyczyną marnotrawstwa, jak i kontekstem jego ograniczania.

Marnotrawne prace i marnotrawstwo pracy

Tematyka marnotrawstwa w kontekście pojęcia pracy nie tylko dotyczy krytyki systemu jako całości (na przykład dyskusje wokół pojęć bezrobocia strukturalnego, „rezerwowej armii pracy", alienacji pracy[13], skracania czasu pracy[14], utowarowienia pracy[15]), ale obejmuje również etyczne spory o wartościowanie różnych form pracy. Do najważniejszych osi niezgody na tej płaszczyźnie można zaliczyć podziały na prace: umysłowe i fizyczne[16], produkcyjne i nieprodukcyjne, zarobkowe i niewynagradzane[17], przyjemne i nieprzyjemne z

[12] Harman Ch., *Kapitalizm zombi. Globalny kryzys i aktualność myśli Marksa*, Warszawa 2011, Muza S.A.

[13] Marks K., *Rękopisy ekonomiczno-filozoficzne z 1844 r.*, [w:] Marks K., Engels F., *Dzieła* T. 1, Książka i Wiedza, Warszawa 1976, str. 546-560, Shaff A., *Alienacja jako zjawisko społeczne,* Książka i Wiedza, Warszawa 1999.

[14] Husson M., *Kapitalizm bez znieczulenia. Studia nad współczesnym kapitalizmem, kryzysem światowym i strategią antykapitalistyczną*, Książka i Prasa, Warszawa 2011, str. 131-151, Tenże, *Walka o skrócenie czasu pracy*, „Le Monde Diplomatique" Listopad 2014, str. 22-24.

[15] Por. Por. Tittenbrun J., *Własność siły roboczej a kapitał ludzki i kapitał społeczny*, [w:] *Praca i kapitał społeczny w procesie budowy społeczeństwa obywatelstwa obywatelskiego*, Stępień J. (red.), WSNHiD, Poznań 2006, str. 81. Szerzej na temat kategorii siły roboczej patrz: Tittenburn J., *Gospodarka w społeczeństwie. Zarys socjologii gospodarki i socjologii ekonomicznej w ujęciu strukturalizmu socjoekonomicznego*, Zysk i S-ka, Poznań 2012, str. 241-271, Kozyr-Kowalski S., *Siła robocza jako obiekt własności*, „Studia Socjologiczne" 2/1983, str. 85-86, Tenże, *Klasy i stany. Max Weber a współczesne teorie stratyfikacji społecznej,* PIW, Warszawa 1979, Modrzyk A., *Kategoria własności siły roboczej w kontekście wkładu indywidualnego pracownika w procesie tworzenia bogactwa*, Nowa Krytyka 29/2013.

[16] Por. Dewey J., *Praca i czas wolny,* [w:] *Praca i wypoczynek,* Gutfrański K. (red.), Instytut Sztuki Wyspa, Gdańsk 2012.

[17] Por. Fraser N., *Drogi feminizmu. Od kapitalizmu państwowego do neoliberalnego kryzysu*, wyd. Krytyki Politycznej, Warszawa 2014, Rössler D., *Work, Recognition, Emancipation,* [w:] *Recognition and Power. Axel Honneth and the tradition of Critical Theory*, Brink B., Owen D. (red.), Cambridge University Press, New York

punktu widzenia pracownika[18], wysoko wynagradzane i nisko wynagradzane, na umowę o pracę i te regulowane tak zwanymi „umowami śmieciowymi"[19], wysoko estymowane i moralnie niegodziwe (na przykład bankierzy, lichwiarze, prostytutki, politycy i tym podobne) lub/i poniżej godności (na przykład tak zwane prace „brudne")[20]. Powyższe dychotomie klasyfikacji prac są rewidowane i podważane w wyniku **walk o uznanie** znaczenia pewnych czynności dla reprodukcji porządku społecznego. Debata dotycząca marnotrawstwa ludzkiego wysiłku jest częściowo z nimi powiązana. Prace, które są określane jako niemoralne mogą być określone jako marnotrawienie społecznego bogactwa. Prace nieprzyjemne z punktu widzenia pracownika, mogą być uznane za trwonienie wysiłku ludzkiego, który może zostać zastąpiony pracą maszyn. Inny ważny aspekt poruszający problematykę pracy i jej użyteczności, dotyczy dyskusji na temat lenistwa i skracania czasu pracy[21]. Lenistwo jest często określane jako nieproduktywne ekonomicznie i psujące charakter. Bertrand Russer zaznacza, że zbyt długa praca powoduje, że jednostkom brakuje energii na twórcze wykorzystanie czasu wolnego[22]. Pozostaje tylko bierna forma jego spędzania. W ten sposób zaprzepaszcza się **produktywność czasu wolnego**, która mogłaby się zwiększyć, gdyby był on dostępny większej ilości osób.

W przeszłości istniała nieliczna klasa czasu wolnego i znacznie liczniejsza klasa pracownicza. Klasa czasu wolnego korzystała z przywilejów, które z punktu widzenia sprawiedliwości społecznej nie miały żadnego uzasadnienia; w rezultacie jej horyzonty uległy zawężeniu, uciekać się musiała do przemocy i teorii, dzięki którym mogła usprawiedliwić swe przywileje. Czynniki te ogromnie jej zaszkodziły, ale mimo ich wpływu to ta właśnie klasa wytworzyła niemal wszystko, co nazywamy cywilizacją. Ona pielęgnowała sztuki piękne i stworzyła naukę, jej członkowie pisali książki, budowali systemy filozoficzne i doskonalili stosunki społeczne. Nawet emancypacja grup uciskanych inicjowana była zwykle przez ową klasę panującą. […] A jednak istnienie pozbawionej wszelkich obowiązków dziedzicznej klasy czasu wolnego prowadziło do niesłychanego marnotrawstwa. Żadnego z członków tej warstwy nie uczono nigdy pracowitości, a klasa jako całość nie odznaczała się bynajmniej szczególną inteligencją. Mogła dać światu jednego Darwina, ale jako przeciwwagę

2007, Frąckowiak M., *Praca. Przemiana materii w mieście*, „Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny" 1/2015, str. 425-437.

[18] Greaber D., *Fenomen gówno wartych prac*, http://nowyobywatel.pl/2013/09/23/fenomen-gowno-wartych-prac/, (dostęp 01.04.2016), Greber D., *Fragments of an Anarchist Anthropology,* Prickly Paradigm Press, Chicago 2004, str. 79-82.

[19] Temat regulowania stosunków pracy tak zwanymi umowami „elastycznymi" bądź też „śmieciowymi" jest obecnie przedmiotem debat publicznych i analiz. Na ten temat patrz: Sanding G., *Prekariat. Nowa niebezpieczna klasa*, PWN, Warszawa 2014, Urbański J., *Prekariat i nowa walka klas*, Książka i Prasa, Warszawa 2014.

[20] Por. Walzer M., *Sfery sprawiedliwości. Obrona pluralizmu i równości*, UW, Warszawa 2007, rozdział 6.

[21] Lafargue P., *Prawo do lenistwa,* [w:] *Praca i wypoczynek*, Gutfrański K. (red.), Instytut Sztuki Wyspa, Gdańsk 2012, str. 290-332.

[22] Russell B., *Pochwała lenistwa,* http://www.humanizm.net.pl/pochwala.html, (dostęp 01.04.2016).

dała także dziesiątki tysięcy obywateli ziemskich, którzy przez całe swe życie nie zaprzątali swych głów niczym intelektualnie bardziej wyrafinowanym niż polowanie na lisa lub ściganie kłusowników[23].

W tym przypadku pojawia się pojęcie **optymalności kreatywnego czasu wolnego[24] i pracy**, która ma być dostępna dla wszystkich. Wbrew wcześniej przedstawianym zwolennikom etyki pracy i pracowitości, to właśnie wydłużanie odpoczynku może przyczynić się do rozwoju cywilizacyjnego. Próżnowanie na pierwszy rzut oka wydaje się być marnotrawne, bo jego wydajność nie jest tak przewidywalna jak zwykła praca. Niemniej jednak czasami pozwala ono na spektakularne odkrycia oraz często jest niedocenianym tłem wydajnej pracy zarobkowej. Zbyt mało czasu na odpoczynek ma prowadzić do wyczerpania w pracy i biernych, nietwórczych form spędzania czasu wolnego. Wyraźnie widać, że wszystkie powyższe koncepcje dotyczą przede wszystkim wizji dobrego życia, czyli wartości które powinny być realizowane poprzez pracę. Prace, które są sprzeczne z ideą spełnienia i użyteczności, są uznawane za wysiłek idący na marne.

Spektakularne trwonienie bogactwa

Marnotrawstwo Ignacego Krasickiego odnosi się do innego głęboko zakorzenionego w świadomości społecznej rozumienia marnotrawstwa, czyli spektakularnego trwonienia majątku. Satyra Krasickiego mówi o historii mężczyzny, który odziedziczył wielki majątek po przodkach. Spadkobierca nie kultywował jednak cnót rodzinnych związanych z racjonalnym gospodarzeniem oraz powściągliwością. Zamiast tego wydawał w łatwy sposób wielkie kwoty pieniędzy. W takiej sytuacji wokół młodego bogacza pojawiło się wielu przyjaciół w dobrobycie. Dzięki własnemu bogactwu i marnotrawstwu zyskiwał prestiż. Pomimo oczywistej irracjonalności jego działań, nikt z jego otoczenia nie podnosił krytyki. W końcu młodzieniec zbankrutował. Przyjaciele w dobrobycie zamienili się w krytyków gardzących jego przeszłymi czynami. Podobne podejście do marnotrawstwa można znaleźć u Georga Simmla i Arystotelesa. Arystoteles nie używa pojęcia marnotrawstwa. Niemniej jednak

[23] Tamże

[24] Na temat czasu wolnego i walk o skracanie czasu pracy patrz: Danecki J., *Jedność podzielonego czasu. Czas wolny i czas pracy w społeczeństwach przemysłowych*, Książka i Wiedza, Warszawa1970, Strzemińska H., *Zarządzanie zasobami czasu pracy. Doświadczenia krajów europejskich,* IPISS, Warszawa 2004, Rosner J., *Zagadnienia czasu pracy*, Książka i Wiedza, Warszawa 1962, Toti G., *Czas wolny*, Książka i Wiedza, Warszawa 1963.

krytykuje nadmierne wydatki i skąpstwo[25]. Te pierwsze utożsamia z hedonizmem, rozpustą, zbytnim pobłażaniem doznaniom zmysłowym. Zgodnie z jego etyką zarządzając własnym majątkiem, trzeba szukać środka pomiędzy tymi dwoma stanowiskami. Dla Simmla marnotrawstwo przejawia się nadmiernymi, nierozumnymi wydatkami. Marnotrawca to osoba, która jest przesadnie rozkochana w nabywaniu rzeczy, których potencjału nie wykorzystuje. Umiłowanie wydawania pieniędzy jest przeciwnością skąpstwa, czyli zbytniego pragnienia ich posiadania[26]. Cechą wspólną tych dwóch postaw jest nadmierne skupianie się na pieniądzu oraz obojętność w stosunku do bezpośredniej konsumpcji rzeczy i korzystania z ich wartości użytkowej. Marnotrawstwo zatem wynika z podniety jaką daje intensywne i nieracjonalne transformowanie wartości pieniądza w inne wartości.

Utracjuszostwo jest dość powszechnym rozumieniem pojęcia marnotrawstwa. Historia zna dużo przykładów sytuacji obrazujących ten fenomen. Należą do nich przypadki ludzi, którzy dorobili się wielkich pieniędzy i nie potrafili nimi zarządzać. Obejmują one również losy wielu społeczności, którymi rządzili niewykwalifikowani wodzowie lub liderzy. Państwa afrykańskie w czasach dekolonizacji oraz Chiny Mao Tse Tunga są tego najlepszym przykładem. Taka definicja marnotrawstwa jest również wykorzystywana w dyskursie publicznym w kontekście „przejadania" funduszy unijnych w Polsce, które są wydawane zbyt lekko i nie służą długofalowym inwestycjom. Często podobnie myśli się o zbyt pochopnym wyprzedawaniu majątku narodowego poprzez prywatyzację, co ma prowadzić do tracenia dóbr, które mogłyby długoterminowo służyć wspólnocie. Tym, co łączy powyższe sytuacje jest oddanie w ręce nieodpowiedzialnej osoby, kumulowanego przez lata kapitału, który jest bezrefleksyjnie tracony w szybkim tempie. Negatywne oceny takiego działania wynikają z założenia o tym, że **bogactwo ma służyć długoterminowo oraz być kontrolowane w przewidywalny sposób**. Utracjuszostwo zawsze oznacza zaburzenie tak rozumianego porządku. Pod tym względem jest to podobne ujęcie marnotrawstwa do teorii zrównoważonego rozwoju, które zakładają długoterminowe korzystanie z dóbr naturalnych. Pomimo społecznej krytyki utracjuszostwa, spektakularne tracenie bogactwa jest nieodłączną cechą społeczności ludzkich od wieków. Staje się ono możliwe w odpowiednich warunkach: gdy jest umocowane prawnie i/lub oparte na niepodważalnej władzy pewnej osoby lub grupy, oraz gdy jakaś grupa osób będąca blisko utracjusza, licząc na swój własny zysk, nie powstrzymuje procesu trwonienia.

[25] Arystoteles, *Dzieła wszystkie* T. 5, *Etyka nikomachejska, etyka wielka, etyka eudemejska, o cnotach i wadach*, PWN, Warszawa 2000, str. 146-151.

[26] Simmel G., *Filozofia pieniądza*, Fundacji Humaniora, Poznań 1997, str. 219-222.

Ceremonialne marnotrawstwo

Badania antropologiczne sprawiły, że jedynym z symboli spektakularnej rozrzutności w kulturze zachodniej stał się **potlacz.** Terminem ten oznacza „karmić", „dawać", „spożywać". Był to zwyczaj praktykowany między innymi wśród plemion indiańskich, żyjących na północno-zachodnim wybrzeżu Ameryki Północnej[27]. Podczas ceremonii potlaczu dochodziło do nadmiernej konsumpcji oraz niszczenia dóbr. Zdarzały się takie sytuacje jak jedzenie aż do momentu zwymiotowania oraz wzniecanie ognia poprzez użycie cennego oleju rybnego, co czasami kończyło się spaleniem mieszkania gospodarza. Dzięki takiemu poświęceniu osoba goszcząca uzyskiwała prestiż w danej grupie społecznej. Goście po jakimś czasie przejmowali wysoko cenione tytuły poprzez rewanżowanie się jeszcze bardziej hojnymi darami i huczną uroczystością. W taki sposób nakręcała się spirala **wzajemności opartej na konkurencji**. Marvin Harris opisując potlacz w Ameryce Północnej wskazuje, że system taki powodował zwiększenie wysiłku całej społeczności, która musiała więcej produkować, aby móc następnie dzięki tym dobrom konkurować o status[28]. Dodatkowo system taki umożliwiał redystrybucję bogactwa do uboższych członków plemienia. W zamian za prestiż biedni dostawali swoistą „zapłatę" w formie dóbr i bogactwa. Harris przeciwstawia ten system, który można określić mianem rywalizacyjnej formy ekonomii daru, systemom opartym na regule ograniczonej wzajemności. W tych drugich więzi społeczne tworzą się również w wyniku wymiany dóbr. Niemniej jednak w odróżnieniu od maksymalistycznych wymian podczas potlaczu, w społecznościach takich występuje krytyka zbyt hojnych darów.

David Greaber wskazuje, że rozumienie potlaczu jako irracjonalnej formy niszczenia dóbr oraz gry o status jest silnie zapośredniczone przez utylitarystyczny i ekonomiczny punkt widzenia krajów zachodnich.

Kiedy myślimy o potlaczu na Wybrzeżu Północno-Zachodnim, natychmiast stoją nam przed oczami obrazy wodzów podpalających ogromne stosy dobytku – obrazy takie odgrywają kluczową rolę nie tylko u Bataille'a, lecz w praktycznie wszystkich późniejszych niespecjalistycznych tekstach na temat *kultury darów*. Jeżeli jednak przyjrzymy się dokładnie źródłom, to okaże się, że potlacze Kwiakiutlów były w większości spokojnymi wydarzeniami o charakterze redystrybucyjnym, a nasz stereotyp opiera się na opisie garstki wyjątkowo niezwykłych potlaczów, które odbywały się około 1900 roku, kiedy Kwiakutle z jednej strony dziesiątkowani

[27] Rousselot J.L, *Potlacz – uroczysty posiłek Indian północno-zachodniego wybrzeża*, [w:] *Jedzenie: rytuały i magia,* Gottwald F-T., Kolmer L. (red.), MUZA, Warszawa 2009, str. 189-195. Zwyczaje, które można określać mianem potlaczu można odnaleźć w innych pracach. Por. Malinowski B., *Argonauci zachodniego Pacyfiku,* PWN, Warszawa 2005

[28] Harris M. *Krowy, świnie i czarownice…, dz.cyt., str. 110-130.*

byli przez choroby, z drugiej przeżywali bezprecedensowy boom ekonomiczny. Z pewnością obraz indiańskich wodzów rywalizujących o tytuły przez podpalanie stosów koców albo innych cennych rzeczy porusza naszą wyobraźnię nie tyle dlatego, że ujawnia jakąś fundamentalną prawdę na temat ludzkiej natury głęboko ukrytą w naszym społeczeństwie, co dlatego, że odzwierciedla ledwie skrywaną prawdę na temat istoty naszego własnego społeczeństwa konsumpcyjnego: to że jest ono zorganizowane w dużym stopniu wokół ceremonialnej destrukcji towarów[29].

Potlacz w obiegowym rozumieniu jest więc projekcją negatywnych cech współczesnych społeczeństw zachodnich. Z europocentrycznego punktu widzenia nie tylko potlacz jest marnotrawstwem. Jean Duvignaud wskazuje, że generalnie czas świętowania jako taki może być tak traktowany. Jego zdaniem jest to moment „astrukturalny", niepoddający się instytucjonalizacji i podporządkowaniu przez reguły rynkowe. Podczas niego zostaje zawieszonych wiele norm i zobowiązań społecznych, które są ważne dla życia codziennego. Wówczas jednostki „cieszą" się trwonieniem. Dowodem tego są przykłady obchodzenia świąt w różnych częściach świata, które polegają na tym, że przedstawiciele ubogich grup społecznych, potrafią poświęcić ważną część własnego majątku, zatracając się w ważnej dla nich chwili świętowania. Duvignaud twierdzi, że określanie takich działań jako „bezrefleksyjnej konsumpcji", „marnotrawstwa", „wymiany świadczeń", „nieodwracalnego niszczenia", „zbytkownego wydatku"[30] wynika z dominującego sposobu myślenia w kulturze zachodniej, które zakłada racjonalną kalkulację, dawanie czegoś z intencją uzyskania czegoś w zamian oraz planowanie działań tak, aby kumulować a nie tracić. Jego zdaniem poprzez to nie dostrzega się, że ludzkie praktyki często nie opierają się na takiej logice. Zamiast tego może dominować nastawienie na pozytywnie ocenianą stratę, która jest integralnym elementem święta. Święto oznacza wówczas wyrwanie się z reżimu kumulowania oraz poczucie autentyczności, a wręcz przyjemności, z faktu wyzbycia się własności.

Dawaniem niczego jest również czas święta, zbiorowe rozradowanie pozbawione myśli o jutrze, trwonienie zasobów i namiętności we wspólnym, trwającym chwilę rozgorączkowaniu[31].

---

[29] Greaber D., *Konsumpcja,* [w:] *Materialność*, Gutfrański K., Hendriks A, Mereira I., Szyłak A., Vergara L., (red.), Instytut Sztuki Wyspa, Gdańsk 2012, str. 297-298. Por. Greaber D., *Toward an Anthropological Theory of Value. The False Coin of Our Own Dreams*, Palgrave, New York 2001.

[30] Duvignad J., *Dar z niczego. O antropologii święta*, UW, Warszawa 2011, str. 117-118. Por. Caillé A., *Wstęp,* [w:] *Dar z niczego. O antropologii święta*, Duvignad J., UW, Warszawa 2011, str. 7-16.

[31] Le Breton D., *Jean Duvignaud, czyli zamiłowanie do rzeczy nieużytecznych*, [w:] *Dar z niczego. O antropologii święta*, Duvignad J., UW, Warszawa 2011, str. 20.

Przyszli tutaj, aby bawić się w niszczenie tego, co mają i co cenią mniej niż radość, jaką znajdują w rozrzutności. Marnotrawstwo. To my ludzie z miasta znowu mówimy o trwonieniu. Dla nich jest to gest niezależny od wszelkich innych działań. Gest, który jednej lub kilku rodzinom odbiera możliwość zebrania oszczędności i nie pozwala im wejść w system gospodarki rynkowej. Ale to jest dokładnie to czego oni oczekują[32].

Pomimo zastrzeżeń w odniesieniu do europocentrycznego sposobu opisywania zjawiska ceremonialnego marnotrawstwa, można posłużyć się takim jego uproszczonym ujęciem do szukania dyskursów krytykujących rytualne formy trwonienia. Ich przykłady można dostrzec w kontekście negatywnych ocen chęci „pokazania się" poprzez organizację hucznych uroczystość, takich jak wesela, komunie, urodziny i tym podobne, na które wydaje się bardzo dużą część budżetu. W tym kontekście w Polsce przywołuje się sięgające do czasów sarmackich pojęcie „zastaw się a postaw się", symbolizujące irracjonalną i nadmierną gościnność, motywowaną statusowymi pobudkami. Innym rodzajem takiego potlacza są imprezy masowe organizowane przez państwa. Wymagają one ogromnych ilości nakładów finansowych. Ich nierentowność w krajach, które czują się niedocenione na arenie międzynarodowej, jest uzasadniana rekompensatą w postaci promocji oraz „dostrzeżenia" przez społeczność globalną. Pokrewne myślenie pojawia się też, gdy krytykuje się zbyt dużą liczbę dni wolnych od pracy oraz gdy oblicza się koszty ekonomiczne motywowanych symbolicznie wydatków takich jak kupowanie nietrafionych prezentów na święta lub kwiatów na określone okoliczności. Takie krytyki praktyk potlaczopodobnych zazwyczaj łączą w sobie argumenty moralne („nadmierny hedonizm psuje charakter"), ekonomiczne („nie stać nas na takie imprezy"), etyczno-sprawiedliwościowe („pieniądze tak wydawane mogłyby być lepiej spożytkowane na inne cele"). Cechą wspólną takich dyskursów jest więc pomijanie więziotwórczej funkcji negatywnie ocenianych zachowań oraz niechęć do poddawania się krótkoterminowemu świętowaniu i wydawania pieniędzy na **ulotne symbole i rytuały**. Podkreślając brak myślenia długoterminowego w relacji do efemerycznych doznań, marnotrawstwo w tym rozumieniu jest podobne do krytyki utracjuszostwa.

[32] Duvignad J., *Dar z niczego*…, dz.cyt., str. 127.

Marnotrawstwo siebie i marnowanie innych

Na co dzień często spotykamy się z określeniami, że ktoś marnuje swoje życie, nie robi tego „co powinien" robić, oddaje się „niepoważnym" i „bezproduktywnym" czynnościom. Archetypicznym przykładem tego typu sytuacji jest *Przypowieść o Synu Marnotrawnym*. To znane opowiadanie przedstawia historię pewnej rodziny. Jeden z dwójki synów postanowił zabrać część swojego majątku od ojca. Następnie w wyniku rozrzutnego życia stracił wszystko. Jego upadek społeczny był tak duży, że w sytuacji głodu jadł jedzenie razem ze świniami, co dla Żyda było poniżające. Znalazłszy się w trudnej sytuacji, postanowił wrócić, przeprosić ojca i, gdy to będzie możliwe, podjąć pracę jako najemnik. Ociec zobaczywszy syna wzruszył się i kazał przygotować z tej okazji ucztę. Starszy brat poczuł się niedoceniony przez ojca, pomimo że cały czas przy nim trwał. Ojciec go poprosił, aby cieszył się razem z nim, ponieważ jego brat „był umarły, ale znów ożył, zaginął, a odnalazł się". Przypowieść o synu marnotrawnym wskazuje, że w sytuacji określanej mianem „marnotrawstwa" zawsze jest ktoś, kto coś traci (ojciec), ktoś kto jest winowajcą straty (syn marnotrawny) oraz ktoś kto z boku obserwuje akt marnotrawienia i odczuwa niesprawiedliwość takiej sytuacji (brat). Marnotrawstwo odnosi się zatem do czegoś, co jest bardzo wysoko cenione. W przypowieści o synu marnotrawnym jest to majątek ojca oraz sama postać syna. Przypowieść ta kieruje nas ku pytaniu, kto zazwyczaj jest określany jako marnotrawca. Jakie kryteria powodują przypisanie komuś takiego statusu? Odpowiedź na to pytanie proponuje John Scanlan i inni autorzy, którzy inspirują się, dominującą w czasie uprzemysłowienia w USA etyką zakorzenioną w purytanizmie[33]. Wychodząca z takich źródeł krytyka społeczna definiowała marnotrawstwo własnego życia na podobieństwo przedstawianego wcześniej marnotrawstwa dóbr natury (Locke). W obu przypadkach mamy do czynienia z **zaniedbaniem i brakiem kontroli**. Stan bycia marnotrawcą siebie charakteryzuje się apatią, obojętnością oraz brakiem woli i energii przetrwania. Dotyczy osób, które nie chcą rozwijać tkwiących w nich potencji, spełniać podstawowych norm społecznych oraz wahają się pomiędzy nic nie robieniem a nerwową, bezproduktywną nadaktywnością, wynikająca z chaosu nieuporządkowanych myśli i celów życiowych. Tym, co łączy różne marnotrawne praktyki jest **brak realizacji pewnych wartości**. Zgodnie z tą perspektywą określenie, że ktoś marnuje swoje życie oznacza uznanie

[33] Scanlan J., *On Garbage,* dz.cyt., str. 28-32, Leftih B., *Reforming Wasted Lives*, [w:] *Rubish, Waste, Litter. Culture and its Refuse/Als*, Rachwał T. (red.), Academica, Warszawa 2008, Dobosiewicz I., *The Victiorian Bourgeois Dream and its Nightmare: The Undeserving Poor and the Prostitute*, [w:] *Rubish, Waste, Litter. Culture and its Refuse/Als*, Rachwał T. (red.), Academica, Warszawa 2008.

braku realizacji społecznych (konieczność pracy, założenia rodziny, samorealizacja, niepopadanie w uzależnienia) lub też z czyichś partykularnych celów („mój syn nie chce iść w moje ślady"). Kategorie społeczne, które podlegały takiej charakterystyce to pijacy, prostytutki, osoby rozwiązłe obyczajowo, hazardziści, osoby leniwe, bez zawodu, włóczędzy. Dzisiaj pewnie do tej listy można byłoby dodać Romów z koczowisk, homoseksualistów oraz tak zwanych „brudsów", czyli potocznie określanych w ten sposób skłotersów, punków i anarchistów. Są to grupy, które „źle używają siebie", „zaniedbują się" lub „źle prowadzą się", podważają porządek społeczny, nie poddają się kontroli własnej i innych. Innymi słowy są ludzką wersja marnotrawnej niezdeterminowanej natury. Scanlan dodaje, co jest spekulatywne, że takie jednostki są krytykowane społecznie, ponieważ przyspieszając proces własnej autodestrukcji oraz niszcząc własne życie i potencje tkwiące w sobie, przypominają o przemijalności życia ludzkiego i daremności jego wysiłków wobec śmierci[34]. Dyskurs krytykujący innych za to, że marnują własne życie jest środkiem kontroli społecznej. Jest on częścią wielowiekowej dyskusji na temat możności lub braku prawa do marnotrawienia swojego talentu.

Zagadnienie marnotrawstwa pojawia się również w kontekście zagadnienia efektywności **wykorzystywania własnego czasu** w życiu codziennym jednostek. Działania takie są utrudniane poprzez nieregularny czas pracy, chęć realizacji coraz większej ilości wartości oraz kulturę dystrakcji cechującą się istnieniem wielu źródeł rozpraszających uwagę jednostek. Marnotrawstwo w takim ujęciu to wspominany wcześniej „bezruch", brak aktywności w momencie, kiedy zakłada się konieczność realizacji jakieś wartości. Warto zaznaczyć, że mówienie o marnotrawstwie w takich sytuacjach zazwyczaj nie oznacza **krytyki** zachowań innych, ale **samego siebie**. Duża potrzeba maksymalnie skutecznego wykorzystywania czasu, z jednej strony pokazuje ważne wartości społeczne, które mają być realizowane podczas niego, z drugiej jest mechanizmem silnie dyscyplinującym praktyki jednostek.

Współcześnie inny niż purytański sposób myślenia dotyczący ludzi zmarginalizowanych proponuje Zygmunt Bauman. W *Życiu na przemiał* pisze o losach „ludzi śmieci", którzy zostali wykluczeni i nie mają materialnej podstawy do samorealizacji[35].

[34] Na temat wypierania tematyki śmierci jako fundamentu współczesnej kultury patrz: Bauman Z., *Śmierć i nieśmiertelność. O wielości strategii życia*, PWN, Warszawa 1998, Musielak Ł., *Człowiek wobec śmierci, czyli Zygmunta Baumana koncepcja kultury,* „Kultura i Społeczeństwo" 1/2006, str. 133-151, Ariès P., *Człowiek i śmierć,* PIW, Warszawa 1989.

[35] Bauman Z., *Życie na przemiał*, wyd. Literackie, Kraków 2004. Podobne wątki można znaleźć w: Bauman Z., *Praca, konsumpcjonizm i nowi ubodzy*, wyd. WAM, Kraków 2006.

Podobnie określa się również w mediach „stracone pokolenie", czyli młode, wykształcone osoby, które nie mogą znaleźć satysfakcjonującej pracy na współczesnym rynku. Podobieństwa pomiędzy tymi głosami w obecnej debacie publicznej a przypowieścią o synu marnotrawnym można doszukać się w przeświadczeniu o rozbiciu wspólnoty i stracie ich wartościowych członków, w których rozwój włożono kolektywną pracę. Nie są to jednak perspektywy tożsame. W opowieści biblijnej oraz krytyce protestanckiej metaforyczny syn marnotrawny na własne życzenie występuje z własnej społeczności. Bauman oraz osoby mówiące o „straconym pokoleniu" podkreślają, że marnotrawstwo potencji jednostek i ich biografii jest powodowane przez system polityczny, ekonomiczny i uprzedzenia kulturowe. Mamy zatem w tym przypadku zmianę pojęcia samowykluczenia na pojęcie wykluczenia oraz krytyki praktyk społecznych na krytykę systemu gospodarczego i instytucji publicznych. Obie krytyki wykazują się troską i współczuciem o losy zmarginalizowanych oraz chęcią ich inkluzji do wspólnoty dobrobytu. W obu zaprezentowanych przykładach to figura ojca, który może odpowiadać dominującej wspólnocie obyczajowej, odgrywa negatywną rolę. Z tą jednak różnicą, że w pierwszym kontekście „ojciec" wyklucza (Bauman), a w drugim opresyjnie asymiluje (Scanlan). Dlatego trzeba pamiętać, że potencjalnie emancypacyjne próby inkluzji mają swoją negatywną stronę, związaną ze zbyt esencjalnym rozumieniem wspólnoty, do której chce się włączać zmarginalizowanych. Tomasz Sikora podkreśla, że dzisiaj tego typu dyskurs **wykluczającej inkluzji**, często jest używany wobec homoseksualistów jako grupy, która jest bezproduktywna z punktu widzenia heteroekonomii reprodukcji porządku społecznego[36]. Innymi tego typu praktykami „recyklingu" ludzi są wszelkie projekty resocjalizacyjne oraz aktywizacja zawodowa oraz kulturowa[37]. Działania takie mogą mieć znamiona opresyjności, ponieważ „syn" lub „córka" marnotrawna nie zawsze mogą chcieć wrócić, przeprosić i odpokutować, a „ojciec" nie zawsze przyjmuje ich z otwartymi ramionami bez żadnych zastrzeżeń.

[36] Sikora T., *Odmieńcy/śmieci*, „Kultura Współczesna" 4-2007, str. 45-63.
[37] Na temat polityk aktywizacji kulturowej wsi w Polsce patrz: Rakowski T., *Etnografia, animacja, sztuka. Wprowadzanie*, [w:] *Etnografia/animacja/sztuka, Nierozpoznane wymiary rozwoju kulturalnego*, Rakowski T. (red.), Narodowe Centrum Kultury, str. 6-13.

Podsumowanie

Etyczne formy krytyki praktyk definiowanych jako marnotrawne wynikają z wizji dobrego życia oraz roszczenia do powszechnego obowiązywania pewnych wartości. Mogą być wytwarzane przez propagandę władzy politycznej, promującą działania zgodne z dominującym modelem optimum. Mogą być również głęboko zakorzenione w świecie życia danej wspólnoty oraz potocznych prawdach dotyczących poprawnego prowadzenia własnego życia. Określenie kogoś jako „zagubionego życiowo", „krążącego w kółko", „nierozważnie wydającego pieniądze", będzie zawsze oscylowało wokół zagadnień poruszanych w powyższym rozdziale. Jednostki, które dostrzegają marnotrawstwo dzielą się na dwie grupy. Jedna z nich może negatywnie oceniać dane praktyki nie wiedząc, że bez nich dany porządek mógłby się nie utrzymać. Są to przeciwnicy określonego zachowania, ale zarazem zwolennicy danego systemu. Często tak się dzieje w wyniku potocznej krytyki marnotrawstwa żywności. Druga grupa dostrzega funkcje ukryte zjawisk określanych mianem marnotrawstwa, powodujące odnawianie się nierówności i struktur społecznych. Obie perspektywy prowadzą do innych środków zaradczych. Podczas gdy pierwsza z nich zakłada reformistyczne metody takie jak wychowywanie, edukowanie oraz dyscyplinowanie tych, którzy zachowują się w nieakceptowany sposób, druga wymaga zmiany systemowej, jako sposobu na likwidację marnotrawstwa. Zatem definicja marnotrawstwa oraz jednostek, które się do niego przyczyniają jest różna w zależności od punktu widzenia określonych grup. Taka wiedza może być wytwarzana **oddolnie**. Ten kanał komunikowania o marnotrawstwie za odpowiedzialnych tego zjawiska może uznać, funkcjonujące daleko od życia codziennego przeciętnych osób, władze polityczne lub też wpływowe grupy świata gospodarczego (na przykład bankierzy). Inny sposób ewaluacji polega na oskarżaniu o marnotrawstwo zbiorowości, które bezpośrednio obserwuje się na co dzień. W czasach PRL-u tak oceniano rolę ekspedientek w sklepach spożywczych[38], w których namacalnie doświadczano niesprawności ówczesnego systemu gospodarczego. Ekspedientki były oskarżane o złe zarządzanie, oszustwa oraz korupcję. Kolejkowa kontrola społeczna nie zauważała jednak szerszych uwarunkowań braku zaopatrzenia, myląc „posłańców złych wiadomości" z ich przyczynami. **Konstruowanie poznawcze przyczyn marnotrawstwa** może też dokonywać się **odgórnie,** poprzez władze polityczne. Mogą one skupić uwagę społeczną na postawach i praktykach uważanych za szkodliwe dla reprodukcji systemu, takich jak „niechęć do pracy",

[38] Mazurek M., *Społeczeństwo…,* dz.cyt., str. 70-106.

„brak inicjatywy", lub na spektakularnych aferach i grupach przestępczych, działających na większą skalę. Przykładem tego drugiego sposobu działania jest polityka karania za przestępstwa gospodarcze w czasach PRL-u, która pomijała drobne, masowe, rozproszone i nielegalne działania w tej sferze, co ostatecznie doprowadziło do uprawomocnienia drugiego obiegu gospodarczego, który był jednym z czynników upadku realnego socjalizmu[39]. Określanie pewnych zachowań jako marnotrawnych ma zatem znamiona oddolnej i odgórnej kontroli społecznej. Przypisując winę za marnotrawstwo próbuje się wymuszać pewne oczekiwane praktyki oraz odwracać uwagę od prawdziwych problemów i strukturalnych sprzeczności.

[39] Por. Kochanowski J., *Tylnymi drzwiami…,* dz.cyt.

Rozdział 3. „Społeczeństwo wyrzucające” i marnotrawna konsumpcja

Jedną z najczęstszych form definiowania marnotrawstwa jest określanie takim mianem nadmiernej konsumpcji oraz wyrzucania. Wątek ten jest kontynuacją perspektywy prezentowanej w poprzednim rozdziale, w którym marnotrawstwo było utożsamiane z pewnymi negatywnie ocenianymi zachowaniami. Podobnie ujmuje się kupowanie dużej ilości rzeczy, ich dewaluację, skutkującą nadaniem im statusu śmiecia. Synonimem marnotrawstwa jest zatem społeczeństwo „konsumpcyjne” i „wyrzucające”, w którym dominuje pewien wzorzec relacji pomiędzy ludźmi i przedmiotami. Zagadnieniu temu poświęcam cały rozdział z kilku powodów. Po pierwsze, dlatego, że w myśleniu potocznym marnotrawstwo bardzo często jest określane jako niezużywanie rzeczy i ich wyrzucanie. Podobnie jest w literaturze poświęconej marnotrawstwu żywności w gospodarstwach domowych. Po drugie, przez wiele wieków żywność i odpadki żywnościowe stanowiły główny składnik śmieci. Dlatego też warto zapoznać się z historyczną literaturą na temat śmieci, w której opisywane praktyki wyrzucania często są jednocześnie praktykami pozbywania się żywności. Po trzecie, moje badania marnotrawstwa żywności koncentrowały się głownie na kontekstach jej wyrzucania. Dzięki temu próbowałem uchwycić, kiedy praktyki wyrzucania są określane mianem marnotrawstwa, a kiedy te dwie kwestie są traktowane rozłącznie. Dlatego też przedstawienie literatury na temat „społeczeństwa wyrzucającego” oraz jego krytyczna ocena jest ważnym elementem dalszej rekonstrukcji dominujących dyskursów na temat marnotrawstwa żywności.

3.1. Argumenty za tym, że „społeczeństwo wyrzucające" jest marnotrawne

Argument 1: historyczne dowody wspierające tezę o społeczeństwie wyrzucającym jako fenomenie współczesnym

Jedną z najbardziej znanych prac, analizujących proces zmian dewaluacji przedmiotów jest *Waste and Want. Social History of Trash* Susan Strasser, która rekonstruuje zmiany, jakie zaszły w tej dziedzinie w Ameryce Północnej od czasów kolonialnych do lat osiemdziesiątych XX wieku. Okres kolonialny Strasser utożsamia z kulturą zaradności, oszczędności oraz zużywania zasobów do końca. Powszechnymi praktykami były wtedy domowe naprawy i recykling. Ubrania były noszone przez kolejne pokolenia. Często je modyfikowano zgodnie z panującymi wówczas trendami mody. Niszczejąca odzież była albo naprawiana, albo służyła jako surowiec do szycia innych ubrań lub też przedmiotów z materiału, z których najbardziej znanymi były obleczenia, dzisiaj uważane za dzieła sztuki ludowej. Jej zdaniem wielość takich przykładów dowodzi, że przed XX wiekiem produkowano relatywnie mało śmieci[1]. Zgodnie z jej narracją większość energii jednostek była wówczas kierowana na odtwarzanie wartości. Dlatego też tempo zmian w tamtym społeczeństwie było wolne. Tezę też można potwierdzić stwierdzeniem Fernanda Braudela, który wyjaśnia, że taki stan wynika ze zjawiska powszechnej biedy i niedoboru.

> Gdyby wszyscy byli biedni… wówczas nie byłoby problemu. Wszystko zastygłoby w bezruchu. Bez bogactwa nie ma zmian, nie ma swobody. Obojętność na modę należy do kondycji biednych, w jakimkolwiek miejscu na ziemi się znajdują. Ich ubiór – i ten piękniejszy, i ten najbardziej zgrzebny – jest wciąż taki sam[2].

Kultura zaradności utrzymywała się nadal w czasach postępującej ekspansji mechanizmów rynkowych. Ważną rolę w procesie odzysku przedmiotów spełniali wówczas domokrążcy, skupujący surowce, których brakowało w systemie produkcji. Przede wszystkim należały do nich szmaty. Domokrążcy podczas kontaktu z klientem też sprzedawali różne produkty. Taka wymiana często miała charakter barterowy. W ten sposób ta grupa drobnych handlarzy stawała się medium kolonizacji rynkowej odizolowanych osad i małych wsi. XIX wiek był

[1] Strasser S., *Waste and Want. The Other Side of Consumption*, Berg Publishers, Oxford 1992, str. 12.

[2] Braudel F., *Kultura materialna, gospodarka i kapitalizm XV-XVIII wiek, T 1: Struktury codzienności: możliwe i niemożliwe*, PIW, Warszawa 1992, str. 260.

przede wszystkim okresem, w którym królował recykling tkanin. Gospodarstwa domowe zazwyczaj nie pozbywały się całych ubrań, ale raczej materiałów w postaci trudnych do odzysku skrawków. Duża intensywność obrotu tkaninami wynikała z tego, że były używane do produkcji papieru. Ich deficytowość wzmacniała coraz bardziej wydajna produkcja ubrań. Innymi ważnymi przedmiotami skupu były naczynia oraz metale. Te ostatnie były odsprzedawane niechętnie, ponieważ brakowało ich w gospodarstwach domowych.

Utrzymywanie się takich praktyk odzysku zostało jednak w nieuchronny sposób podważane przez intensyfikację zmian gospodarczych na początku XX wieku. Doprowadziły one do tego, że pewne zachowania przestały już spełniać swoją funkcję. Przykładowo nowe techniki wyrobu papieru z celulozy spowodowały stopniową dewaluację tkanin. Domokrążcy zostali zastąpieni przez dzieci oraz gałganiarzy w miastach. Zbieranie szmat stało się praktyką przetrwania biedoty[3], a nie źródłem kumulacji kapitału. Zmieniały się również materiały będące przedmiotem zbieractwa i recyklingu. Można to zobrazować poprzez zastąpienie drewna przez węgiel kamienny jako głównego źródła energii w gospodarstwach domowych, które spowodowało brak zapotrzebowania na zużyty tłuszcz kuchenny. Wcześniej pozostałość po spalonym drewnie, czyli węgiel drzewny, była skupowana wraz z tłuszczem do produkcji mydła. Brak tego pierwszego materiału, nowe źródła pozyskiwania tego drugiego z coraz liczniejszych dużych ubojni zwierząt oraz umasowienie produkcji mydła, spowodowały, że tłuszcz z mieszkań indywidualnych stał się mało opłacalnym źródłem skupu. Pojawienie się rzeczy jednorazowych (takich jak podpaski, papierowe kubki, ręczniki i tym podobne), spowodowało, że nie opłacało się skrupulatnie dbać o spełniające te same funkcje dobra wielokrotnego użytku. Ważnym elementem zmian było również pojawienie się zjawiska zaplanowanego starzenia się produktów oraz coraz większej roli marketingu. Tak jak w społeczeństwach tradycyjnych specjalistami chroniącymi system przed kryzysem niedoboru byli naprawiacze, tak w rozwiniętej gospodarce kapitalistycznej zjawisko kryzysów nadprodukcji ograniczane jest przez ekspertów od sprzedaży. Wszystkie te procesy doprowadziły do przejścia od „domu do fabryki, od produkcji do konsumpcji, od rzemiosła do kupowania”[4], od gospodarki opartej na idei zaradności i pełnego wykorzystania dóbr do gospodarki opartej na idei czystości, higieny, dobrego stylu, wygody użycia, łatwości utylizacji (*disposability*) oraz wyzwolenia od znoju codziennej, rutynowej pracy w domu. Nie było to jednak przejście skokowe. W nowych warunkach utrzymywały się pewne elementy kultury, która minęła. Należały do nich protestanckie ruchy kobiece takie jak Armia

[3] Por. Rathje W., *Where Have all Ragpickers Gone?,* „Garbage” 5/1993.
[4] Strasser S., *Waste and Want…,* dz.cyt., str. 28.

Zbawienia, które w duchu purytańskiej moralności „odzyskiwały dla społeczeństwa" ludzi marginesu poprzez angażowanie ich w prace na rzecz odzysku rzeczy. W okresie dwóch wojen światowych krótkoterminowo rozwinęła się na szeroką skalę kultura recyklingu. Po wojnie pewnymi śladami dawnej kultury były garażowe sprzedaże rzeczy używanych w czasach kontrkultury studenckiej oraz idee głoszone przez nowe ruchy ekologiczne, coraz powszechniej przedostające się do głównego nurtu.

Praca Strasser jest ciekawym kompendium wiedzy na temat historii śmieci. W obrębie nauk społecznych brakuje tego typu opracowań. Można stwierdzić, że zainteresowania badaczy oraz ilość materiałów oscylujących wokół zagadnień produkcji, konsumpcji oraz wymiany nie idą w parze z badaniami wyrzucania, dewaluacji przedmiotów oraz ich biografii po uzyskaniu statusu śmiecia. Książka Strasser wypełnia tę lukę. Niemniej jednak ta niewątpliwa zaleta nie powinna przyćmić jej dużych mankamentów, w szczególności w warstwie podsumowań oraz syntez. Strasser wyraźnie stara się dowodzić, że mamy do czynienia z zanikiem kultury pokoleń, które dbały o swoje relacje z przedmiotami, potrafiły je szanować i cechowały się zaradnością. Tego ma brakować dzisiejszemu społeczeństwu wyrzucającemu. Pomimo szczegółowego opisu, pokazującego skomplikowany nieliniowy ciąg zmian, pewne fragmenty syntetyczne *Waste and Want* mogą prowadzić do wytworzenia u czytelnika dychotomicznego i linowego obrazu rozwoju, podobnego do rozróżnień na gospodarki daru i wymiany, wspólnoty i stowarzyszenia[5], społeczeństw solidarności mechanicznej i organicznej i tym podobne. Implicite w książce Strasser jest zawarta teza, że pewne zachowania są „dobre" i stanowią coś, co nieuchronnie przemija we współczesnej rzeczywistości konsumpcyjnej. Takie narracje historyczne nie tylko spełniają funkcje poznawczą, poszerzającą naszą wiedzę na temat czasów przeszłych, ale również są medium wytwarzania współczesnej tożsamości na podstawie odróżnienia się od tego, co było wcześniej. W tym przypadku owo odróżnienie się ma charakter negatywny, wskazujący na to, że zmiany, jakie zaszły na przestrzeni ostatnich dwóch wieków przebiegały w złym kierunku i doprowadziły do powstania społeczeństwa, które nie szanuje wytworów własnej pracy.

[5] To jest oczywiście uproszczona, zwulgaryzowana wersja teorii Tönniesa.

Argument 2: marnotrawna konsumpcja

Współczesna krytyka społeczeństwa konsumpcyjnego ma bardzo bogatą literaturę[6]. Jednym z argumentów stawianych przeciwko konsumeryzmowi jest wskazanie na jego marnotrawczość. Analizy historyczne takie jak praca Strasser są uzupełniane szczegółowymi opisami uwarunkowania dzisiejszych praktyk wyrzucania. Vence Packard w swoim bestsellerze *Waste Makers* z 1960 roku[7] stworzył fundamenty krytyki marnotrawstwa społeczeństwa konsumpcyjnego. Marnotrawstwo jego zdaniem pojawia się w wielu sferach życia Stanów Zjednoczonych i prowadzi do nieuchronnego wyczerpywania się surowców naturalnych, promowania nieodpowiednich wartości społecznych oraz upadku etyki dobrego gospodarowania, cechującej się dążeniem do jak najlepszej jakości wytwarzanych produktów. Zdaniem Packarda marnotrawstwo powodują konsumenci, politycy oraz przedsiębiorcy i zatrudniani przez nich eksperci od sprzedaży. Ci pierwsi popadają w hedonizm, nastawienie na „tu i teraz" oraz umiłowanie posiadania rzeczy. Zanikają wśród nich takie tradycyjne wartości jak powściągliwość, roztropność, oszczędność. Zastępuje je kultura wyrzucania (*thrownaway culture*) lub też społeczeństwo wyrzucające (*thrownaway society*), charakteryzujące się przyzwoleniem na pochopne pozbywanie się dóbr. Druga grupa marnotrawców – politycy – odgrywa negatywną rolę, promując drogę do wspólnego dobrobytu poprzez konsumpcję, która ma sprzyjać wzrostowi gospodarczemu. Jednym z elementów tej polityki jest uławianie dostępu do kredytów, dzięki czemu jest skracany czas oczekiwania na możliwość zakupu towarów. Ostatnia grupa marnotrawców – przedsiębiorcy i marketingowcy - posługuje się dużą liczbą technik mających dynamizować popyt[8]. Pierwszą z nich jest wytwarzanie kultu nowości, czyli tworzenie powierzchownie zmienianych nowych modeli produktów, które prezentuje się jako lepsze i modne. Nowe towary napędzają dalsze zakupy, ponieważ często wymagają posiadania innych nowych produktów (na przykład żarówka ze zmienionym wejściem wymaga innego żyrandola). Drugą techniką stymulowania popytu jest kreowanie wysokich standardów życia, czyli wskazywanie na konieczność posiadania dóbr statusowych takich jak duży dom, dobry samochód i tym podobne[9]. Trzecim

[6] Na przykład patrz: Hirszowicz M., *Stąd, ale dokąd*, Sic!, Warszawa 2007, str. 55-65.

[7] Packard V., *Waste Makers*, Van Rees Press, New York 1960.

[8] W tamtym czasie podobnym krytykiem działań marketingowych był John Knneth Galbraith. Por. Galbraith J.K., *Społeczeństwo dobrobytu – państwo przemysłowe,* PIW, Warszawa 1973, str. 115-123.

[9] Może być ona uznana również za środek promowania ostentacyjnej konsumpcji. Por. Veblen T., *Teoria klasy próżniaczej,* Warszawa 1971, PWN, Heilbroner R., *Wielcy ekonomiści. Czasy, życie, idee*, PWE, Warszawa 1993, rozdział 7, Picket K., Wilkinson R., *Duch równości. Tam gdzie panuje równość, wszystkim żyje się lepiej*, Czarna Owca, Warszawa 2011, str. 240-246.

zabiegiem marketingowym są promocje, czyli namawianie do kupowania większej ilości za atrakcyjną cenę. Czwarty polega na skracaniu czasu życia produktów. Jest to dokonywane dzięki zaplanowanym usterkom oraz zastępowaniu przedmiotów wielokrotnego użytku przedmiotami jednorazowymi. Nowe towary nie są tak trwałe jak te z przeszłości i znacznie szybciej się psują. Ich naprawa nie jest możliwa poprzez określoną konstrukcję produktu lub też wysokie koszty naprawy. Za ten stan rzeczy obwiniani są projektanci i wytwórcy, którzy celowo programują defekt, mający ujawnić się po pewnym okresie użytkowania przedmiotu. Można zatem stwierdzić, że w takiej sytuacji nabywcy psujących się towarów tracą bardzo ważny element własności w rozumieniu dominacyjnym, czyli możliwość kontrolowania procesu ich zużywania i degradacji.

Popularność książki Packarda wynika z tego, że w subtelny sposób łączy ona w sobie trzy krytyki konsumeryzmu i związanego z nim marnotrawstwa. Dzięki temu postulat zapobiegania marnotrawstwu może być środkiem ustanowienia hegemonii, czyli stworzenia zespołu idei i postulatów politycznych, które są popierane przez grupy o sprzecznych interesach i tożsamościach[10]. Pierwsza z takich krytyk odzwierciedla poglądy konserwatywne i/lub religijne, nawołujące do powrotu do tradycyjnych wartości takich jak powściągliwość, oszczędność, duchowość. Marnotrawstwo to zaprzeczanie takiego etosu. Po drugie, krytyka marnotrawstwa dokonana przez Packarda może spotkać się z pozytywną oceną osób o poglądach ekologicznych. Po trzecie, z książki *Marnotrawcy* mogą skorzystać ludzie o reformistycznej lewicowej wrażliwości, wskazujący na to, że promowanie konsumeryzmu jest motorem rozwoju kapitalizmu. Warto w tym miejscu wyraźnie zaznaczyć, że Packard w swojej pracy nie posługuje się językiem marksizmu. Zamiast zasady zysku i własności prywatnej krytykuje on chciwych sprzedawców oraz lekkomyślnych konsumentów. Zamiast krytyki w kategoriach systemowych, jest to **etyczna krytyka** wartości społecznych, na których opiera się gospodarka. Zamiast zmiany formacji gospodarczo-politycznej proponuje zmianę stylu życia oraz etyki gospodarowania.

[10] Por. Laclau E., Mouffe Ch., *Hegemonia i socjalistyczna strategia. Przyczynek do projektu radykalnej polityki demokratycznej*, Wydawnictowo Naukowe Dolnośląskiej Szkoły Wyższej Edukacji TWP, Wrocław 2007, Mouffe Ch., *Paradoks demokracji*, Wydawnictowo Naukowe Dolnośląskiej Szkoły Wyższej Edukacji TWP, Wrocław 2005.

Argument 3: wymiary dewaluacji przedmiotów

Argumenty Packarda można uszczegółowić poprzez rozróżnienie wzorów dewaluacji, które są związane z określonymi wartościami wbudowanymi w przedmioty. Niska ocena i odrzucenie czegoś wynika z wielu systemów klasyfikacji takich jak użyteczne *versus* nieużyteczne, ładne *versus* brzydkie, drogie *versus* tanie, trudno dostępne *versus* łatwo dostępne i tak dalej. W celu ich uwzględnienia warto wyróżnić **dwa wymiary związane z wartością użytkową**[11] i zaspokajaniem potrzeb jednostek. Pierwszy z nich odzwierciedla fizyczne właściwości przedmiotu. Wartość użytkowa maleje wraz ze spadkiem komfortu lub możliwości użytkowania określonego towaru, wynikającego między innymi z wcześniej wyróżnionego fenomenu „wbudowanych usterek". Wyrzucanie nie jest determinowane tylko fizycznymi walorami kupowanych rzeczy. Często produkt nadaje się do użytku, a pomimo to jest utylizowany lub nieużytkowany. Wynika to z tego, że współcześnie wiele rzeczy szybko zużywa się psychologicznie[12] i lub symbolicznie. Ważną rolę w tym procesie odgrywają zmiany mód[13], powstawanie nowych modeli produktów oraz oddziaływanie sfery reklamy i marketingu na świadomość społeczną. Dany przedmiot może po prostu znudzić się, być uważany za przestarzały, niełądny lub też niedopasowany do otoczenia (na przykład stary telewizor w wyremontowanym pokoju)[14].

Intensyfikacja zjawisk dewaluacji symbolicznej przedmiotów może być tłumaczona przez teorie mówiące o zmiennej naturze dzisiejszych tożsamości[15]. Umiarkowaną koncepcję wpisującą się w te debaty przedstawia Rafał Drozdowski, który podkreśla, że to, co określa się jako intensyfikację zjawiska fundamentalnych zmian tożsamości, jest procesem zwielokrotniania eksperymentów, które zazwyczaj powodują powierzchowne korekty w

[11] Duża rola wartości użytkowej w procesie wykorzystywania i wyrzucania towarów nie oznacza pomniejszenia roli wartość wymiennej. W warunkach współczesnego kapitalizmu, w którym znaczna część życia jest poddawana utowarowieniu, konsumenci często percypują wartość towaru poprzez pryzmat jego ceny. W momencie zakupu wartość wymienna może mieć decydujące znaczenie przy wyborze produktu. Następnie podczas jego użytkowania może ona wpływać na to, że użytkownik będzie bardziej lub mniej dbał o przedmiot i korzystał z niego. Natomiast produkty tanie, o ile nie są powiązane z ważnymi sensami dla jednostki, mogą być traktowane z mniejszym szacunkiem.

[12] Por. Homans G.C., *Podstawowe procesy społeczne,* [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006.

[13] Por. Simmel G., *Z psychologii mody, Studium socjologiczne*, [w]: Tenże, *Pisma socjologiczne*, Oficyna Naukowa , Warszawa 2008, str. 155-164.

[14] Por. Rogowski Ł., *Społeczne definiowanie starości w przestrzeni przedmiotów*, [w:] *Patrząc na starość*, Jakubowska H., Raciniewska A., Rogowski Ł. (red.), UAM, Poznań 2009, str. 296.

[15] Kopytoff I., *Kulturowa biografia rzeczy – utowarowienie jako proces*, [w:] *Badanie kultury. Elementy teorii antropologiczne*j, Kempny M., Nowicka E. (red.), PWN, Warszawa 2003, str. 274.

koncepcji siebie. Ten mechanizm określa on mianem **„tożsamościowych dostawek”,** które są:

[…] nie tyle z gruntu zmienioną, przeformatowaną tożsamością, „czymś nowym wstawionym w miejsce czegoś starego”, ile dość precyzyjnie wydzielonym obszarem tożsamości, który ma za zadanie „obsługiwać” coraz to inne indywidualne aspiracje związane z kolekcjonowaniem nowych (często ryzykownych) doświadczeń oraz „eksperymentowaniem na polu biografii”. […] Inaczej mówiąc, „tożsamościowa dostawka” pełni funkcję wyspecjalizowanego segmentu tożsamości, w obrębie którego usytuowane zostają wszelkie nowe („próbne”, „niepewne”, „tymczasowe”, „warunkowe” i tak dalej) identyfikacje[16].

Tożsamościowe dostawki mogą wpływać na zakupy nowych rzeczy, które są konsekwencją prób realizacji nowych wartości, aspiracji i stylów życia. Krótkoterminowość i powierzchowność takich zmian w nieuchronny sposób musi powodować dewaluację takich przedmiotów. Przedmiot zdewaluowany może jednak znaleźć nowego właściciela realizującego te same wartości i cele, które poprzedni porzucił. Dlatego też zmienność biografii przedmiotów i ich wymiany są nieuchronnym i bezpośrednim rezultatem prób zmian biografii ludzkich. Opisywany proces dobrze streszcza stwierdzenie Jeana Boudlirralda.

Żyjemy dzisiaj w świecie przedmiotów: mam tutaj na myśli fakt, że żyjemy w ich tempie, w rytmie ich nieustannego następstwa. Dzisiaj to my jesteśmy świadkiem ich narodzin, dojrzewania i śmierci, podczas gdy w obrębie wszystkich poprzednich cywilizacji to zwyciężające czas przedmioty, narzędzia i pomniki trwały dłużej niż kolejne ludzkie pokolenia[17].

3.2. Argumenty podważające koncept „społeczeństwa wyrzucającego”

Refleksje wskazujące na rosnącą skalę praktyk wyrzucania i ich negatywny wpływ na reprodukcję społeczeństw pokrywają się z codzienną obserwacją porzuconych przedmiotów oraz przekazami medialnymi, wskazującymi na współczesne problemy ekologiczne. To, że wyrzuca się różne rzeczy jest niepodlegającym w wątpliwość faktem. Można jednak spierać się o kilka innych kwestii i zadać następujące pytania. Czy wyrzucanie jest samo w sobie złe?

[16] Drozdowski R., *Obraza na obrazy. Strategie społecznego oporu wobec obrazów dominujących*, Zysk i S-ka, Poznań 2009, str. 294-295.

[17] Baudrillard J., *Społeczeństwo konsumpcyjne. Jego mity i struktury*, Sic!, Warszawa 2006, str. 8.

Czy mamy do czynienia z rosnącą tendencją praktyk wyrzucania, która sprawa, że dzisiejsze społeczeństwa można nazwać „wyrzucającymi"? Czy wyrzucanie przedmiotu jest jednoznaczne z jego dalszą dematerializacją i brakiem użytkowania? Tego typu wątpliwości między innymi wzbudza opis i ocena zjawiska marnotrawstwa dokonana przez Packarda. Argumenty użyte przez niego pojawiają się często w dyskusjach na temat społeczeństwa konsumpcyjnego. Część z nich warto poważnie rozważyć. Niemniej jednak należy również wskazać na pewne mankamenty tej perspektywy. W przypadku prezentacji marnotrawstwa w sposób Packardowski bardzo trudno dokonać precyzyjnych szacunków skali opisywanego zjawiska. Po pierwsze, nikt nie liczy i nie jest w stanie policzyć ile konsumenci tak naprawdę wyrzucają lub też przetrzymują sprawnych, ale nieużytkowanych produktów. Po drugie, nie wiadomo jak definiować zjawisko „chomikowania" przedmiotów[18]. Przedmioty składowane w mieszkaniach mogą wytwarzać poczucie kontroli poprzez przeświadczenie, że ma się do dyspozycji rzeczy, które mogą zostać użyte w sytuacjach tego wymagających. Dominuje w tym kontekście orientacja „na wszelki wypadek". Dzięki temu nieużywane przedmioty zachowują swoją psychologiczną „użyteczność"[19]. Po trzecie, bardzo często mamy do czynienia z niepełnym użytkowaniem, co powoduje dodatkowe problemy metodologiczne. Przedmiot może w ogóle nie zostać użyty. Może też być wykorzystany w minimalnym stopniu. W takim kontekście trudno postawić granicę, od kiedy zaczyna się marnotrawstwo, a kiedy go nie ma. Tego typu dylematy wymagałyby stworzenia dostosowanych do problemu narzędzi analitycznych, metodologii badania oraz normatywnych kryteriów oceny. Można stwierdzić, że krytyka marnotrawstwa w sferze konsumpcji wynika z obserwacji skutków, do których dodaje się w sposób dedukcyjny przyczyny. Podkreślając ten problem, nie twierdzę, że w całości powinna być ona odrzucona. Sądzę jednak, że dodanie czegoś nowego do refleksji na temat „społeczeństwa wyrzucającego" wymaga bardziej zniuansowanych badań, które na stracie nie zawierałyby znanych już od ponad półwiecza zestawu gotowych odpowiedzi.

[18] Skowrońska M., *Minimalizm i chomikowanie; jak radzić sobie z nadmiarem przedmiotów?,* „Kultura Współczesna" 1/2013.

[19] Dodatkowo system kapitalistyczny często wykorzystuje ten schemat, poprzez wskazywanie na nowe obszary ryzyka, niepewności, które trzeba mieć pod kontrolą poprzez zakup nowych produktów. Produkty, które są kupowane w wyniku wzbudzenia takich tymczasowych emocji, z perspektywy czasu mogą okazać się błędną inwestycją. W tym przypadku konsument otrzymuje rzecz, która po krótkim okresie może utracić wartość użytkową, związaną z wytwarzaniem bezpieczeństwa ontologicznego. Można się zastanowić, czy w społeczeństwie, w którym wytwarzane są różnorodne formy ryzyka nie mamy do czynienia z coraz szybszą zużywalnością tego typu właściwości produktu.

Argument 1: problematyczna dychotomia oszczędna przeszłość versus rozrzutna teraźniejszość

Dychotomiczny podział na oszczędne społeczeństwa tradycyjne i rozrzutne (wyrzucające) społeczeństwa nowoczesne można podważyć przez dane empiryczne. Potocznie uważa się, że dowodem dzisiejszego marnotrawstwa są śmieci. Dyskurs wskazujący na niespotykany wzrost liczby śmieci w drugiej połowie XX wieku pomija kilka ważnych elementów. Spróbujmy rozważyć szczegółowo jego podstawowe tezy. Po pierwsze, jedna z nich mówi że zwiększenie liczby śmieci jest spowodowane zwiększeniem dobrobytu społeczeństw. Możemy wyrzucać, ponieważ stać nas na większą liczbę dóbr. Zdaniem Martina O'Briana założenie takie jest problematyczne, ponieważ abstrahuje od zjawiska wzrostu rozpiętości dochodów oraz wskaźnika inflacji[20]. Jeżeli weźmie się pod uwagę dochody najliczniejszej części społeczeństwa, która zarabia poniżej średniej oraz to, że wartość pieniądza spadała, a koszty dóbr podstawowych takich jak paliwo, elektryczność wzrosły, wówczas musimy odrzucić tę tezę. Zdaniem O'Briena nastąpił pewien wzrost dobrobytu, ale nie jest on tak duży, aby tłumaczyć „dużą" skalę wzrostu ilości śmierci, którą promują zwolennicy konceptu społeczeństwa wyrzucającego[21]. Po drugie, wzrost liczby śmieci może być spowodowany zwiększeniem populacji. Wyjaśnienie to proponuje między innymi William Rathje[22]. Jak zauważa O'Brien, odnoszący się do danych z Wielkiej Brytanii jest to czynnik, który może tłumaczyć częściowo bezwzględny wzrost ilości śmieci. Niemniej jednak, podobnie jak w przypadku wzrostu dobrobytu, nie pozwala on potwierdzić alarmistycznych głosów na temat „ogromnego" wzrostu liczby śmieci *per capita*. Jego zdaniem zwolennikom poglądu o zwiększaniu ilości wytwarzania śmieci przez konsumentów pozostaje tylko trzeci sposób dowodzenia swoich racji. Zgodnie z nim jest ona spowodowana zmianą nawyków. Współczesnym pokoleniom wyrzucanie przedmiotów ma przychodzić łatwiej. Takie stwierdzenie można jednak podważyć poprzez dane empiryczne wskazujące, że nie mamy do czynienia z takim procesem.

[20] O'Brien M., *Consumers, Waste and the „Thrown Away Society" Thesis: Some Observations on the Evidence*, „International Journal on Applied Sociology" 3(2)/2013, str. 21-22.

[21] Warto zaznaczyć, że badania społeczeństw pierwotnych wskazują, że w pewnych okresach produkowano duże ilości śmieci. *Krótka historia gór śmieci,* http://www.granice.pl/publicystyka,krotka-historia-gor-smieci, (dostęp 01.04.2016).

[22] Murphy C., Rathje W.L, *Rubbish! The Archeology of Garbage*, HarperCollins, New York 1992, str. 51.

Współczesne dane dotyczące ilości śmieci są o tyle problematyczne, że przyjmują arbitralne miary ich zliczania[23]. Wszystko to powoduje, że wyniki badań oparte na tej metodzie są bardzo rozbieżne i liczba śmieci *per capita* potrafi być prawie trzy razy większa pomiędzy badaniem, które mówi o ich największej ilości, a tym które podaje ich najmniejszą ilość. Nawet gdyby założyć, że zbierane w ten sposób dane są poprawne, to analizy historyczne wskazują na nieznaczące różnice w masie *per capita* wyrzucanych śmieci na przestrzeni XX wieku. Na początku zeszłego wieku w mieszkaniach dominowały piece na węgiel. O'Brien zauważył, że gdyby wliczyć pył i popiół z pieców do generalnej masy śmieci, wówczas moglibyśmy dostrzec co najwyżej niewielki wzrost w masie wyrzucanych odpadów pomiędzy początkiem a końcem XX wieku[24]. Dodatkowo brak wykorzystywania popiołu mógłby zostać uznany za takie samo marnotrawstwo jak dzisiaj na przykład wyrzucanie szkła lub plastiku, ponieważ wszystkie te materiały mają swoje zastosowanie w przemyśle recyklingowym. Zmiana systemu grzewczego, przejście do zcentralizowanych spalarni i innych ośrodków wytwarzania energii spowodowała, że z czasem w koszach na śmieci znajdowano coraz więcej innych materiałów takich jak papier, słoma, odpadki organiczne. Przed tą zmianą inny skład śmieci był też obserwowany w okresach letnich, kiedy w piecach nie palono. Zdaniem O'Briena świadczy to o tym, że w gospodarstwach domowych przetwarzano na energię cieplną wszystko, co mogło do tego służyć. Jednostki żyjące na początku XX wieku nie tyle wytwarzały mniej śmieci, ile dużą część z nich utylizowały w inny sposób, niż poprzez wyrzucenie do kosza. Nagły wzrost odpadków organicznych w momencie, kiedy pieców w domach było coraz mniej nie jest dowodem na nagły wzrost rozrzutności społeczeństwa. Ujawnia on natomiast to, co wcześniej było skrywane w zaciszu domowym, gdy większość odpadków spalano, zakopywano na podwórkach lub spuszczano wraz z kanalizacją. Wszystko to pozwala stwierdzić, że ilość śmieci *per capita* nie zwiększyła się znacząco. Zmieniały się natomiast ich proporcje, wynikające ze zmian gospodarczych oraz zarządzania gospodarką energetyczną. Na początku wieku wśród widzialnych śmieci dominował pył i popiół. Współcześnie mamy przesunięcie w kierunku papieru, plastiku, szkła, aluminium oraz odpadków organicznych. Warto dodać, że w krajach, w których dominującym sposobem utylizacji jest spalanie, biografia śmieci jest podobna do tej z początku wieku. Różnica polega tylko na tym, że nie są one spalane w rozproszonych gospodarstwach domowych, tylko w centralnych spalarniach. Wrażenie większej ilości śmieci może być natomiast spowodowane wzrostem ich upublicznia. Kwestia ta również odnosi się

[23] Tamże, str. 45-51.

[24] O'Brien M., *Consumers, Waste…*,dz.cyt., str. 23-27.

to badań Strasser, która zauważała, że nowoczesne miasta i społeczności lokalne stają się układami otwartymi, a nie zamkniętymi, które charakteryzowały czasy kolonialne[25]. Nawet jeżeli uznamy, że dzisiaj gospodarstwa domowe łatwiej pozbywają się rożnych dóbr, to będzie to dobra diagnoza tylko dla sfery mikro, ponieważ pomija fakt, że obecnie nie porzucono całkowicie idei układów zamkniętych. Ona pozostała. Jest tylko aplikowana na innym poziomie – społeczeństwa globalnego – w postaci koncepcji zrównoważonego rozwoju, która zakłada, że społeczeństwa niczym niegdyś pojedyncze gospodarstwo domowe ma stać się układem maksymalnie zamkniętym na wyjściu. Dobra i materia mają krążyć wewnątrz niego, ponieważ obowiązujący reżim zarządzania odpadkami[26] zakłada, że nie można dopuszczać do tego, aby odpadki procesów społeczno-gospodarczych wracały do przyrody i ją niszczyły lub zanieczyszczały. Oczywiście jest to pewien model idealny, ponieważ nie ma możliwości, aby nic nie wydostawało się poza obręb kontroli społecznej. Widać jednak wyraźne podobieństwa oraz przesunięcie poziomu idei zamkniętości.

Zamiast tworzyć liniowy i dychotomiczny model rozwoju historycznego od oszczędnej przeszłości do rozrzutnej teraźniejszości można byłoby wyróżnić dwa wzory adaptacji w zależności od tego, czy dokonują się one w warunkach nadmiaru czy też niedoboru. Pierwsza z nich opiera się na **kreatywności rzadkości**, która dotyczy sytuacji niedoboru, kiedy jednostki poszukują nowych efektywnych sposobów wykorzystania istniejących zasobów[27]. Przeciwieństwem tego jest **kreatywność obfitości**, związana z dużymi nakładami inwestycyjnymi w warunkach nadmiaru. W uproszczeniu można ją utożsamić z tym, co było określane przez Schumpetera mianem „twórczej destrukcji"[28]. W każdym społeczeństwie w różnych proporcjach przejawiają się te dwie strategie adaptacyjne. Wynika to z różnych warunków, w jakich funkcjonują jednostki, będących konsekwencją nierówności ekonomicznych oraz warunków gospodarczych i przyrodniczych. Nawet w utożsamianym z gospodarką naturalną feudalizmie inaczej działały gospodarstwa rolne, miejskie oraz szlacheckie. Stany zamożne mogły pozwalać sobie na wyrzucanie rzeczy, co było obce gospodarstwom chłopskim działającym w oparciu o ideę zamkniętego obiegu. Kreatywność rzadkości i obfitości mają charakter wyspowy i nie da się przyporządkować do nich całych systemów. Można jedynie uznać, że w pewnych warunkach historycznych

[25] Strasser S., *Waste and Want…,* dz.cyt, str. 14, 291.

[26] Pojęcie to zapożyczam do pracy Zsouzsy Gille. Por. Gille Z., *From the Cult of Waste to the Trash Heap of History. The Politics of Waste in Socialist and Postsocialist Hungary*, Indiana University Press, Bloomington, Indianapolis 2007.

[27] Por. Furedy C., *Survival Strategies of Urban Poor – Scavenging and Recuperation in Calcutta*, „Geo Journal" 8.2/1997, str. 129-137, Davis M., *Planeta slamsów,* Książka i Prasa, Warszawa 2009.

[28] Schumpeter J., *Kapitalizm, socjalizm, demokracja*, PWN, Warszawa 2009.

większa część populacji stosuje jeden z tych wzorów adaptacji i działania. Dodatkowo warto zaznaczyć, że nie powinniśmy traktować jednoznacznie wyrzucania jako czegoś złego. W pewnych sytuacjach może być ono strategią adaptywną, polegającą na redukowaniu nadmiernej złożoności życia codziennego, która może być konsekwencją bogactwa przedmiotów.

Argument 2: problematyczny podział na konsumpcję i produkcję

Jeszcze z innej strony na pojęcie „społeczeństwa wyrzucającego" można spojrzeć dzięki pracy *Konsumpcja* Davida Greabera. Wspomina on o tym, że we współczesnej antropologii bardzo szeroko definiuje się pojęcie konsumpcji. W tradycyjnym rozumieniu słowo to:

> Wywodzi się od łacińskiego *consumere*, co oznacza *zająć lub ogarnąć całkowicie, pochłonąć*, a co za tym idzie także *zjeść, pożreć, zmarnować, zniszczyć albo wydawać [pieniądze]*. Być pochłoniętym przez ogień albo przez gniew wciąż oznacza to samo: stan, w którym autonomia obiektu albo nawet sam obiekt przestają istnieć. […] Dlatego też gruźlice nazywano *konsumpcją*[29].

Współcześnie słowo konsumpcja zaczyna mieć inne znaczenie.

> W powszechnym ujęciu akademickim (i nieco tylko w mniejszym stopniu w mowie potocznej) *konsumpcja oznacza dzisiaj każde działanie związane z zakupem lub używaniem dóbr przemysłowych lub produktów rolnych do wszelakich celów za wyjątkiem produkcji i wymiany nowych towarów*[30].

Zgodnie z nową perspektywą, destrukcję towarów poprzez konsumpcję nie utożsamia się ze zwykłą dematerializacją. Współcześnie konsumpcja to coś więcej. Staje się ona ważnym elementem reprodukującym system kapitalistyczny, w którym nowsze towary zastępują starsze. Szerokie użycie terminu konsumpcja oznacza też, że niemal wszystkie relacje z przedmiotami są ujmowane głównie w kategoriach dominacji, czyli „władzy nad ich życiem i śmiercią". Podobnie jak w przypadku „skazującego na śmierć i zezwalającego na życie"

[29] Graber D., *Konsumpcja*, dz.cyt., str. 295.
[30] Tamże, str. 294.

Foucaultowskiego suwerena[31], własność lub władza nad przedmiotami aktualizuje się momencie ich zniszczenia. Tak widziana destrukcja przedmiotu ma charakter „zaborczego indywidualizmu", ponieważ odzwierciedla relacje z rzeczami poprzez analogię do samotnego zjadania żywności. „Wchłanianie" obiektu w siebie („zjedzenie" go) łączy moment zniszczenia z potwierdzeniem własności. Zgodnie z tym podejściem jestem właścicielem, bo mogę coś bezkarnie zniszczyć. W ten sposób **konsumowanie jako „pochłanianie"** żywności staje się metaforą, obrazującą współczesne rozumienie praktyk konsumpcyjnych jako relacji wyizolowana jednostka-przedmiot. To ujęcie powoduje, że o niemal każdej ludzkiej aktywności poza pracą zarobkową myśli się w kategoriach destrukcji i narzucania własności. W taki sposób percypuje się takie aktywności jak granie na gitarze w amatorskim zespole muzycznym, oglądanie telewizji lub też gotowanie dla znajomych. Ma być to uzasadnione tym, że wszystkie te czynności łączy fakt używania czegoś czego samemu się nie wyprodukowało. Prowadzi to do tego, że „konsumpcją" stają się różnego rodzaju formy niewyalienowanej, nieprzeznaczonej na rynek produkcji (na przykład granie na gitarze, gotowanie dla znajomych) lub też czynności w żadnej mierze niewpisujące się w jej nowoczesne i klasyczne definicje (na przykład oglądanie telewizji), w których metaforyczne „zjedzenie czegoś" (zniszczenie, degradacja) jest jej główną cechą. Tak o pozapracowych aktywnościach myślą zarówno zwolennicy teorii destruktywności społeczeństwa kapitalistycznego (lewicowe ujęcie marnotrawstwa), jak i koncepcji „kreatywnego konsumpcjonizmu". Ten drugi nurt wywodzi się z refleksji podważającej zasadność upraszczających i elitarystycznych krytyk społeczeństwa masowego (na przykład szkoły frankfurckiej), które kreują obraz pasywnych konsumentów, biernie odbierających przekazy władzy. Taka prosta rama interpretacyjna zostaje jednak zastąpiona drugą. Zgodnie z nią jednostki w sposób „aktywny" i „kreatywny" konsumują dobra i dzięki temu wytwarzają „własną", „indywidualną" tożsamość. Zdaniem Greabera perspektywa taka bezrefleksyjnie zapożycza kategorie neoliberalne, opierające się na dychotomii produkcji i konsumpcji oraz definiowaniu tej drugiej w kategoriach zaborczego indywidualizmu, czyli jako narzucania na własne otoczenie relacji zwierzchniej, możliwej do potwierdzenia w momencie zniszczenia czegoś. Pomija się przy tym fakt, że wiele przypadków **używania** jakichś dóbr **jest jednocześnie produkcją przedmiotów lub też ludzi** i ich osobowości. Myślę, że podobne argumenty można użyć do podważenia jednostronności zarówno krytyki, jak i apologii (twierdzenie, że lepiej kupować więcej, bo to stymuluje PKB) marnotrawstwa w sferze

[31] Foucault M., *Trzy typy władzy,* [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006.

konsumpcji, ponieważ to, co na pierwszy rzut oka wydaje się być aktem niszczenia, może jednocześnie prowadzić do wzmacniania więzi społecznych, „produkowania ludzi" oraz wytwarzania pewnych niedostrzeganych z perspektywy obserwatora idei i symboli.

Argument 3: biografie rzeczy i problematyczność utożsamiania dewaluacji ze śmiercią przedmiotu

Inny mankament dyskursu określającego dzisiejsze społeczeństwo jako wyrzucające to percepcja gospodarstw domowych poprzez pryzmat koncepcji „końca rury" lub też „odbiorcy końcowego" (*end of pipe*). Zgodnie z nią gospodarstwa domowe są ostatnim ogniwem obrotu gospodarczego i wszystko, co pozostaje w nich po konsumpcji jest marnotrawstwem. Wynika to z tego, że moment spadku wartości i uzyskania statusu śmiecia jest przedstawiany jako coś nieodwracalnego. Nie zważa się przy tym na wielowymiarowość życia rzeczy po dewaluacji, które podobnie jak mechanizmy obniżania wartości są wielorakie i słabo zbadane. Pomijanie tego zjawiska w analizach może bardzo upraszczać obraz marnotrawstwa oraz krążenia dóbr. Wcześniej wskazywałem na wybrane aspekty procesu dewaluacji przedmiotów z perspektywy statycznej – wymiarów wartości przedmiotu - która może służyć jako pojęciowe uzupełnienie opisu praktyk wyrzucania. Jest to jednak tylko pewien wycinek szerszego, dynamicznego zjawiska, który określa się mianem biografii rzeczy. Rzeczy mogą być homogenizowane przez rynek i podlegać ujednostkowieniu; mogą być przedmiotami o spadającej (przeciętny towar), stałej i rosnącej wartości (działa sztuki, zabytki)[32], dla których ich historia ma decydujące znaczenie. Mogą być również śmieciem. Żaden status nie jest dany raz na zawsze. W zależności od kontekstu, właściciela oraz osoby używającej może się on zmieniać. Dlatego też przedmioty wyrzucane niekoniecznie są śmieciami raz na zawsze. Nowe systemy zarządzania odpadkami w postaci idei zrównoważonego rozwoju, pozwalają myśleć o nich jako o pewnego rodzaju surowcu. Oprócz tego istnieje wielość praktyk odzysku na rynku dóbr używanych oraz w sferze nieformalnej (na przykład coraz popularniejsza etyka dzielenia się)[33]. Dyskurs związany ze społeczeństwem wyrzucającym zdaje się te zjawiska pomijać

[32] Culler J, *Teoria śmieci,* „Kultura Współczesna" 4/2007.
[33] Skowrońska M., *Drugie życie przedmiotów. Second hand jako zjawisko społeczn*e, UAM, Poznań 2009, Dwogiałło B., *W lumpeksie z Mary Douglas. Energia odpadków*, „Kultura Współczesna" 4/2007, Schmidt F., Skowrońska M., *Degradacja i rehabilitacja rzeczy. O odzyskiwaniu wartości przez stare przedmioty*, [w:] *Patrząc na starość*, Jakubowska H., Raciniewska A., Rogowski Ł. (red.), UAM, Poznań 2009, Baden S., Barber

poprzez utożsamianie wyrzucenia czegoś z nieodwracalnym przypisaniem statusu śmiecia oraz kreowaniem wizji jednoliniowej kumulacji odpadków, które mają stać się nierozwiązywalnym problemem. Niniejsze uwagi pozwalają stwierdzić, że przedmioty ulegają **zmianom wartościowania w zależności od tego, kto i gdzie wartościuje, czyli od logiki ewaluacji i przestrzeni, w której się znajdują**. Dlatego też w społeczeństwach pluralistycznych nie ma czegoś takiego jak obiektywny śmieć. Status śmiecia jest zrelatywizowany do miejsca i do „oka patrzącego". Coś, co dla jednych jest oczywistym śmieciem dla innych ludzi może okazać się cennym przedmiotem lub surowcem.

C., *The Impact of Second Hand Clothing on Developing Countries*, Oxfam Semptember 2005. Na temat różnorodności praktyk „dzielenia się", „wydawania", a nie „wyrzucania", patrz: Bicknell J., Horne R., Lane R., *Routes of Reuse of Second-hand Goods in Melbourne Households*, „Australian Geographer" 2/2009.

Tabela 2. Wymiary biografii przedmiotów

	Przedmioty, których historia wyobrażona lub realna jest znana	Przedmioty, których historia nie jest znana
Dobra o spadającej wartości (towary)	Wiedza o historii przedmiotu powoduje przyspieszony spadek jego wartości (na przykład debaty na temat wyzyskiwanych pracowników w fabrykach w Azji); wiedza o historii przedmiotu powoduje spowolnienie spadku wartości (na przykład wiedza na temat wyszukanego sposobu produkcji, cechującego się pracochłonnością, surowcochłonnością)	Fetyszyzm towarowy w ujęciu Marksa; negatywne wartościowanie towarów/dóbr o spadającej wartości (utrata funkcjonalności, zużycie psychologiczne lub symboliczne); pozytywnie wartościowane towarów/dóbr o spadającej wartości (uznanie wyjątkowości marki, funkcjoznaki statusu, przedmioty konieczne dla samorealizacji)
Dobra o stałej i rosnącej wartości	Wiedza na temat historii przedmiotu powoduje podniesienie jego wartości (pamiątki rodzinne, przedmioty osobiste, dzieła sztuki, zabytki, antyki); wiedza na temat historii przedmiotu powoduje jego dewaluację do rangi przedmiotu o spadającej wartości lub śmiecia (na przykład demaskacja dzieła sztuki jako kopii)	Brak przedmiotów tego typu
Śmieci (rzeczy bez wartości)	Wiedza na temat biografii śmieci powodująca ich negatywne wartościowanie (na przykład informacje, że pochodzą z miejsc, w których mogły zostać skażone chemicznie); wiedza na temat śmieci powodująca ich pozytywne wartościowanie i zmianę statusu (śmieć zostaje uznany jako zabytek lub też przedmiot użytkowy)	Brak wiedzy na temat biografii śmiecia i jego negatywne wartościowanie, wynikające z uznania jego zagrażających właściwości (śmieci toksyczne); brak wiedzy na temat biografii śmiecia i jego pozytywne wartościowanie, wynikające z uznania jego właściwości (recykling, zbieractwo na sprzedaż)

Źródło: opracowanie własne

Powyższe rozważania problematyzują normatywne postrzeganie praktyk wyrzucania. Czynność wyrzucania nie jest synonimem marnotrawstwa. Jest ona natomiast uniwersalnym elementem praktyk adaptacyjnych, które mają wieloraką postać w zależności od konkretnych warunków historycznych, gospodarczych i społecznych. Jedną z głównych tez tej pracy jest założenie, że **dzisiaj postawą adaptywną** niekoniecznie jest przedłużanie własnych relacji z rzeczami i radzenie sobie z niedoborem, ale przede wszystkim **zmaganie się z ich**

nadmiarem[34]**, polegające na ich umiejętnym pozyskiwaniu oraz przesuwaniu poza obręb gospodarstwa domowego**, **czego jedną z postaci jest wyrzucanie**. Oczywiście ta konkluzja nie oznacza, że powinniśmy przechodzić obojętnie wobec różnych problemów społecznych związanych ze śmieciami, tylko że wyrzucanie nie jest kwestią osobowości, charakteru oraz „winą" konsumentów, ale praktyką zaprogramowaną przez szersze procesy społeczno-gospodarcze, które w subtelny sposób jest wpleciony całokształt działań jednostek.

[34] Na temat różnych wymiarów nadmiaru we współczesnej kulturze patrz: Szlendak T. (red.), *Kultura nadmiaru w czasach niedomiaru*, „Kultura Współczesna" 1/2013, Marody M., *Jednostka po nowoczesności. Perspektywa socjologiczna*, Scholar, Warszawa 2014, str. 112-119.

Rozdział 4. Ku formalnej definicji marnotrawstwa

Na poziomie językowym marnotrawstwo jest terminem wieloznacznym. Polskie słowo marnotrawstwo dosłownie mówi o tym, że coś jest „trawione na marne". Taka gastryczna metafora wskazuje na nieudany -„marny" - proces trawienia. Może on wynikać z braku przyswojenia pozytywnych wartości (niewykorzystania żywności w organizmie) lub też z nadmiaru, owocującego nadwagą i wydalaniem tego, co pozytywne, co organizm nie może przyswajać w dużych ilościach na raz. Taka metafora również może zostać użyta do opisu mechanizmów społecznych. Społeczeństwo lub określone jednostki „trawią na marne", gdy trwonią pieniądze, surowce, dobra, lub gdy doprowadzają do sytuacji nadmiaru, która nie pozwala zużytkować tego, czego jest za dużo. Angielski odpowiednik polskiego słowa marnotrawstwo - *waste* - posiada dwa znaczenia. Z jednej strony używa się go do określania czegoś jako odpadku, śmiecia, nieużytku, z drugiej oznacza trwonienie, marnotrawstwo. Ta dwuznaczność wskazuje na problematyczność dewaluacji dóbr. To, co jest wyrzucane i traktowane jako coś bezwartościowego, może zostać z innej perspektywy określone mianem marnotrawstwa. W ten sam sposób słowo *wasteland* może służyć do opisu ziemi, która nie jest używana. Może to być neutralne określenie takiego stanu lub też jego negatywna ocena, która kieruje nas ku uznaniu marnotrawstwa ziemi lub natury. W języku polskim dwuznaczność słowa *waste* jest rozbita na dwa osobne zespoły wyrażeń. Podobnie jest w języku francuskim. Termin *les déchets* w przybliżeniu oddaje *waste* rozumiane jako odpadek. Natomiast *gaspiller* to marnotrawić w znaczeniu trwonić (nadmiernie używać w nienajlepszy, niepotrzebny sposób; na przykład surowce naturalne, energię, środki, czas), nie wykorzystywać najlepiej (na przykład swój talent, swój dynamizm, młodość), niepotrzebnie coś tracić. We wcześniejszych fragmentach pracy marnotrawstwo było również utożsamiane z trwonieniem majątku, bogactwa, pieniędzy. Oddaje to angielskie słowo *squander* i niemieckie *verschwenden*. Źle oceniane marnotrawstwo energii, zabawa, hulanie to *dissipate,* które w swoim podstawowym tłumaczeniu oznacza rozpraszać. W takim rozumieniu *dissipate* jest ciekawą metaforą zjawisk marnotrawstwa, ponieważ oddaje mechanizm rozpraszania się w otoczeniu. Skumulowany i scentralizowany majątek, nie znika całkowicie, gdy jest trwoniony, ponieważ jest rozpraszany, rozdrabiany w społeczeństwie. Znika tylko jego skumulowana forma, pozwalająca na widoczny i efektywny sposób pomnażania wartości. Jest to proces podobny, do zjawiska rozpraszania energii w środowisku opisywany przez drugą

zasadę termodynamiki. W języku angielskim jeszcze warto wyróżnić termin *thrownaway*. Wyrażenie *throwaway society* w języku polskim najczęściej jest tłumaczone jako społeczeństwo wyrzucające. Nie do końca oddaje to wieloznaczność słowa *throwaway*, które też oznacza przedmioty jednorazowe oraz rozrzutność. Dlatego też *throwaway society* to jednocześnie społeczeństwo wyrzucające, rozrzutne oraz jednorazówek. Jak zaznaczałem wcześniej, **kategoria wyrzucania** nie powinna być traktowana jako synonim marnotrawstwa, co w szczególności narzuca się w kontekście refleksji na temat dewaluacji rzeczy i nadawania im statusu śmiecia. Wyrzucanie jest neutralnym terminem oznaczającym uniwersalną czynność ludzką. Natomiast w pewnych kontekstach, gdy otoczenie dostrzega degradację pozytywnej wartości tego, co jest wyrzucane, będzie oceniane mianem marnotrawstwa. Tak samo powinniśmy traktować pojęcie **dematerializacji i rozkładu**. Gdy społeczeństwo uznaje, że obowiązkiem jest zapobieganie pewnym aspektom tych nieuchronnych zjawisk oraz gdy ktoś nie wypełni tego zobowiązania, będzie to oznaczało marnotrawstwo. **Niszczenie** to kolejny termin, który w pewnych kontekstach pokrywa się z kategorią marnotrawstwa, ale nie może być traktowany jako jego synonim. Zniszczyć coś to doprowadzić do dematerializacji lub też nagłej i nieodwracalnej utraty wartości. Ta ostatnia cecha odróżnia niszczenie od zepsucia się lub też usterki przedmiotu, która jest odwracalna, naprawialna. Spektakularne formy bezmyślnego (wandalizm) lub też zaplanowanego (na przykład w wyniku terroryzmu, protestów społecznych) niszczenia cudzej własności nie są zazwyczaj określane mianem marnotrawstwa. W ten sam sposób nie będzie definiowane niszczenie czegoś, co jest przedmiotem społecznego negatywnego wartościowania (na przykład przejętych narkotyków ze świata przestępczego). Wyrażenie „zniszczyć kogoś", czyli zabicie, morderstwo lub degradacja reputacji oraz ważnych wartości dla danej osoby, też nie będzie marnotrawstwem. W pewnych kontekstach jednak niszczenie może być synonimem oraz ważnym aspektem społecznego rozumienia zjawiska marnotrawstwa. Ostatnia kategoria, która jest powiązana znaczeniowo z marnotrawstwem to **optimum**. To pojęcie jest fundamentem konstruowania teorii, które starają się w sposób najbardziej efektywny równoważyć dwie lub więcej zmiennych. Teorie optimum zazwyczaj służą do zarządzania i kontrolowania praktykami społecznymi. Powoduje to, że z założenia muszą mieć abstrakcyjną formę, która upraszcza złożoność życia społecznego. Konstruowany społecznie wymóg określonej optymalności, będzie prowadził do tego, że pewne praktyki, które będą uznawane jako zaburzające ją, będą określane mianem marnotrawnych. Powyższe rozważania można podsumować próbą wstępnego zdefiniowania pojęcia marnotrawstwa. Można je określić przez następujące cechy.

- Kategoria marnotrawstwa jest pojęciem antropocentrycznym, służącym wyrażaniu zmagań człowieka z nieodwracalnymi zmianami w otoczeniu społecznym i przyrodniczym.
- Marnotrawstwo zazwyczaj jest związane z negatywnie ocenianą stratą, degradacją pewnej pozytywnej wartości lub też zablokowaniem jej pomnażania i rozwoju.
- Określenie czegoś mianem marnotrawstwa może być zarówno recenzją działań innych, jak i autokrytyką.
- Marnotrawstwo może dotyczyć wszelkich zasobów, takich jak na przykład surowce naturalne, przedmioty użytkowe, czas, wykluczeni ludzie.
- Dyskurs związany z marnotrawstwem aktualizuje się w różnych kontekstach społeczno-historycznych. Może ujawniać się w momentach dynamicznych zmian takich jak rewolucje, transformacje ustrojowe, wojny, ale również podczas rutynowej reprodukcji porządku społecznego.
- Krytyka marnotrawstwa może mieć dwie formy – etyczną i systemową. Ta pierwsza dotyczy negatywnych ocen praktyk społecznych. Może opierać się zarówno na wartościach konserwatywnych, jak i lewicowych. Podobne nurty ideologiczne mogą wiązać się z krytyką systemów, struktur, która jest dokonywana z perspektywy skali makro. W taki sposób kategoria marnotrawstwa pojawia się w koncepcjach ekonomicznych w formie typów idealnych lub też normatywnych ideałach maksymalnej efektywności oraz optymalności.
- Kategoria marnotrawstwa jest powiązana z uniwersalnym pojęciem równowagi[1], zakładającym pewien optymalny stan pomiędzy wybranymi zmiennymi. W ten sposób widziany normatywny wzorzec może mieć formę równowagi: gospodarczej, biologicznej, ekologicznej oraz pomiędzy wybranymi wartościami (na przykład pracą i czasem po pracy). Odchylenie od takiego oczekiwanego stanu będzie określane mianem marnotrawstwa.
- Marnotrawstwo jest również związane z ideami celowo-racjonalności, produktywności, nowoczesności.
- Marnotrawstwo w zależności od kontekstu może być zarówno medium reprodukcji porządku społecznego (potlacz, reprodukcja kapitalizmu), jak i podważać jego materialne funkcjonowanie (przypadek Wyspy Wielkanocnej, tragedia wspólnego pastwiska).
- Dyskurs związany z marnotrawstwem może mieć potencjał emancypacyjny oraz dominacyjny. Ten pierwszy dotyczy poprawy materialnych warunków życia i kooperacji społecznej poprzez efektywniejsze i bardziej egalitarne wykorzystanie zasobów. Ten drugi pojawia się, gdy marnotrawstwo staje się stygmatyzującą kategorią opresyjnej wspólnoty, co przejawia się w formie zbyt wygórowanych, perfekcjonistycznych standardów zachowania się, którym wiele jednostek nie może sprostać; albo esencjalnych wzorów normalności, które wykluczają ludzi „śmieci", „bezproduktywnych", takich jak na przykład homoseksualiści.
- Rozpoznawanie marnotrawstwa jest związane z poznawczymi kompetencjami jednostek. Są one podstawą konstruowania sposobów myślenia na temat przyczyn marnotrawstwa. Ma to zazwyczaj

[1] Postrzegania świata poprzez pryzmat równowagi jest jedną z centralnych kategorii kultury współczesnej i nie tylko. Por. Modrzyk A., *Zmęczone ciała w niezrównoważonych systemach gospodarczych i przyrodniczych*, „Kultura Współczesna" 3/2016, str. 64-78. Duże znaczenie pojęcia równowagi nie tylko można dostrzec w ekonomii oraz ekologii, ale również psychologii. Por. Baumeister R.F., Heatherton T.F, Tice D.M., *Utrata kontroli: jak i dlaczego tracimy zdolność do samoregulacji*, Państwowa Agencja Rozwiązywania Problemów Alkoholowych, Warszawa 2000.

formę redukcji złożoności rzeczywistości społecznej, opierająca się na obserwacji negatywnie ocenianego stanu finalnego, który wyjaśnia się w sposób dedukcyjny bez dokładanej znajomości wielości jego przyczyn. Z jednej strony służy to wytwarzaniu się ideologii społecznych, a z drugiej jest to mechanizm ćwiczenia wyobraźni socjologicznej bądź też utopistyki[2] życia codziennego.

- Często uznanie danej czynności za marnotrawstwo kieruje jednostki ku normatywnym wyobrażeniom na temat porządku społecznego i sprawiedliwej redystrybucji. Dlatego też samo pojęcie marnotrawstwa będzie odzwierciedlało zawsze określony centryzm w postaci dogmatyzmu ekonomicznego, klasocentryzmu, etnocentryzmu i antropocentryzmu.
- Marnotrawstwo może być powiązane z kwestią nierówności społecznych, oznak statusowych (ostentacyjne marnotrawstwo), komunikacją przynależności grupowej oraz aspiracji statusowych.

Marnotrawstwo jako nieprawomocna dewaluacja

W literaturze dotyczącej antropologii śmieci i dewaluacji przedmiotów jedną z najczęściej cytowanych pozycji jest książka Mary Douglas *Czystość i Zmaza*. W pracy tej autorka skupia się na normotwórczej dychotomii pomiędzy tym, co czyste i nieczyste. To, co jest uznawane za nieczyste musi zostać odseparowane, ponieważ kontakt z tym naraża daną osobę na stygmatyzację i wykluczenie. „Nieczystość" zaburza też porządek i granice społeczne[3]. Oczywiście taki podział nie może być ustanowiony tak, aby przewidywał wszystkie okoliczności życia społecznego. W szczególności w sytuacji przypadków ambiwalentnych jest podatny na rewizję. Dlatego też każda kultura musi wypracować sposoby radzenia sobie z takimi „anomaliami". W większości fragmentów swojej pracy Duglas nawiązuje do badań antropologicznych społeczeństw innych niż współczesne społeczeństwa zachodnie. W tym kontekście używa ona dychotomii czyste *versus* nieczyste, do opisu praktyk religijnych oddzielających sacrum od profanum, dobre moce od złych. Jej zdaniem dzisiaj ten podział może również zostać użyty do opisu praktyk higienicznych separujących to, co czyste/zdrowe od tego, co nieczyste/zagrażające zdrowiu[4]. To, co „nieczyste" Douglas utożsamia z kategorią brudu.

[2] Por. Wallerstain I., *Utopistyka. Alternatywy historyczne dla XXI wieku*, Oficyna Wydawnicza Bractwa „Trojka", Poznań 2008.

[3] Używając pojęcia korupcji w sensie szerokim, można stwierdzić, że nieczystość „psuje", „demoralizuje", „skaża". Por. Kozyr-Kowalski S., *Uniwersytet a rynek*, Poznań 2005, UAM, str. 15

[4] Jedną z nich są praktyki usuwania niechcianych zapachów: Krajewski M. *Kultury kultury popularnej*, Poznań 2005, UAM, str. 246-268, Schmidt F., Skowrońska M., *Śmieci i zapachy jako wskaźniki nierówności społecznych w krajobrazach miejskich*, „Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny" 1/2010, str. 204.

Jeśli z naszego pojęcia brudu wyabstrahujemy patogeniczność i higienę, zostajemy ze starą definicją brudu jako czegoś nie na swoim miejscu. To bardzo sugestywne podejście. Implikuje ono dwa warunki: zbiór uporządkowanych relacji oraz naruszenie porządku. Brud zatem nie bywa nigdy unikalnym, wyizolowanym zjawiskiem. Tam gdzie jest brud, jest też system. Brud to produkt uboczny systematycznego porządkowania i klasyfikacji rzeczy, o tyle, o ile porządkowanie wymaga odrzucenia nieprzystających elementów. Idea brudu przenosi nas wprost w sferę symboli i wskazuje na powiązanie z systemami czystości, których symboliczny charakter jest jeszcze bardziej oczywisty. W naszych własnych pojęciach brudu możemy zauważyć, że używamy swego rodzaju kompendium wiedzy o wszystkich odrzuconych elementach uporządkowanych systemów. To koncepcja relatywna. Buty nie są brudne same w sobie, ale brudne jest stawianie ich na stole w jadalni, jedzenie nie jest brudne samo w sobie, brudne natomiast jest zostawianie naczyń kuchennych w sypialni albo okruchów jedzenia na ubraniu. Podobnie przyrządy kąpielowe w łazience, ubrania leżące na krzesłach, rzeczy z zewnątrz we wnętrzu, rzeczy z dołu na górze, bielizna pojawiająca się w miejscu przynależnym do ubrań wierzchnich i tym podobne. W skrócie – nasze zachowanie związane z nieczystością wyrażają reakcję odrzucenia wszystkich przedmiotów lub myśli mogących zakłócić lub naruszyć klasyfikacje, do których jesteśmy przywiązani[5].

Ten obszerny cytat ukazuje twórczą niespójność tak ujętej kategorii brudu. Czy jeżeli brud to „coś nie na swoim miejscu", to czy wszystko nie na swoim miejscu jest „brudem"?[6] W tym drugim szerszym ujęciu pojęcie „brudu" może być mylące i potencjalnie upraszczające, ponieważ odnosi się do różnorodnych systemów klasyfikacji poznawczych, ustalających pewną formę preferowanego porządku. Czy ubrania leżące na podłodze to po prostu nieporządek, drażniący oko bałagan, czy też coś „brudnego"? W tym przypadku wydaje się, że nie chodzi o podział na „czyste" i „nieczyste", ale uporządkowane i nieuporządkowane, zgodne z systemami klasyfikacji lub też niezgodne z nimi. Stąd też podejmując zagadnienie dewaluacji przedmiotów, w niektórych kontekstach można użyć **wąskiego** pojęcia „brudu"[7]. Należą do nich ryzyko zdrowotne kontaktu z niektórymi materiałami lub też obecność śmieci w miejscach, w których nie powinno ich być. **Szerokie** ujęcie dewaluacji niekoniecznie trzeba utożsamiać z pojęciem czystości. Raczej w tym przypadku motywem przewodnim jest brak porządku przestrzennego i estetycznego, rozumianego jako niedostosowanie danego przedmiotu do jego otoczenia, skutkującego decyzją o jego pozbyciu się. Oba rozumienia dewaluacji przedmiotów dotyczą praktyk separacji lub też utrzymywania granic przed tym, co

[5] Douglas M., *Czystość i zmaza*, dz.cyt., str. 77.

[6] Por. Tokarska-Bakir J., *Energia odpadów*, [w:] *Czystość i zmaza*, Douglas M., PIW, Warszawa 2007, str. 8.

[7] Na ten temat patrz: Vigarello G., *Czystość i brud. Higiena ciała od średniowiecza do XX wieku*, wyd. W.A.B., Warszawa 1996, Chromik-Krzykawska A., *Między odrzuceniem a przyswojeniem: odpad udomowiony*, [w:] „Kultura Współczesna" 4/2007, str. 37-38, Douglas I., *Cities: An Environmental History*, I.B. Taurtis, Londyn, New York, 2013.

zagraża porządkowi społecznemu i dominującym systemom klasyfikacji. Taka negatywna percepcja przedmiotu, materiału, dobra prowadzi do dewaluacji, wyrzucenia, utylizacji, zniszczenia.

W tym kontekście można zadać pytanie, jak kategoria brudu ma się do pojęcia marnotrawstwa. Jest to pytanie zasadne, ponieważ termin ten pojawia się często w literaturze na temat antropologii śmieci i marnotrawstwa, w tym też marnotrawstwa żywności. We wszystkich przypadkach koncepcja Dauglas jest używana do opisu procesu odrzucenia przedmiotów, żywności i tak dalej. Sądzę jednak, że społeczne negatywne wartościowanie zjawisk określanych mianem marnotrawstwa nie do końca pasuje do teorii Duglas, ponieważ użycie terminu marnotrawstwo oznacza, że separacja, wykluczenie staje się przedmiotem negocjacji i krytyki społecznej. Coś, co jest marnotrawione jest „nie na swoim miejscu" w dwojaki sposób. Na początku jest wykluczonym elementem zaburzającym systemy klasyfikacji (nadanie statusu śmiecia), następnie zostaje uznane jako coś, co zostało nieprawomocnie zdewaluowane, co powinno zostać ponownie wykorzystane, przyswojone, zwrócone do porządku rzeczy o pozytywnej wartości (nadanie statusu marnotrawstwa, bycia zmarnotrawionym). Pierwszy proces dotyczy praktyk ekskluzji, natomiast drugi inkluzji. Taką dwuznaczność dobrze oddaje angielskie słowo *waste*, ponieważ z jednej strony oznacza ono marnotrawstwo, a z drugiej odpadek, śmieć, nadanie czemuś statusu nieużytku. Marnotrawstwo zatem jest kategorią alter ego szerokiego pojęcia „brudu". Kategoria Douglas odnosi się do mechanizmów prawomocnych dewaluacji. Natomiast stwierdzenie, że coś jest marnowane jest równoznaczne z uznaniem, że dewaluacja jest nieakceptowana. Stąd też można zdefiniować **marnotrawstwo jako brak użytku lub nieprawomocne wykorzystanie, określonego, ważnego dobra społecznego, które posiada rozpoznaną wartość instrumentalną lub symboliczną.** Brak owego użytku prowadzi do degradacji jego wartości lub/i wykluczenia innych osób z możliwości czerpania z niego korzyści. **Coś, co jest marnowane jest nieakceptowalnie zdewaluowane** i powinno być ponownie użyte, włączone, wkomponowane do porządku społecznego. **Musi ono na nowo „wrócić na swoje miejsce", do systemu produktywnych, użytecznych, pozytywnych wartości.** Nie zawsze taki powrót jest możliwy. Wówczas ważne jest wyciągnięcie wniosków na przyszłość, ustalenie nowych reguł, zapobiegających nieprawomocnej dewaluacji. Zarówno w przypadku wykluczania poprzez pojęcie brudu, jak i włączania poprzez kategorię marnotrawstwa, zazwyczaj kluczowym aspektem jest wskazanie winnego „złej" klasyfikacji i praktyki. Wówczas pojęcia te stają się narzędziem kontroli społecznej i dyscyplinowania zachowań jednostek. Formalizm zaproponowanej definicji marnotrawstwa ma na celu uniknięcie

esencjalnych sposobów rozumienia tej kategorii. Jest to zatem próba spojrzenia na zjawisko społecznego konstruowania pojęcia marnotrawstwa z perspektywy obserwatora, a nie uwikłanego w praktyki i konflikty społeczne uczestnika.

Część II. Marnotrawstwo żywności w badaniach i dyskursie publicznym

Część druga dysertacji jest zawężona do fragmentu refleksji o marnotrawstwie, który dotyczy żywności. Współcześnie marnotrawstwo jest jednym z najczęściej dyskutowanych tematów w sferze żywności. Do innych ważnych kwestii można zaliczyć problem dominacji rolnictwa dużej skali wobec małych gospodarstw rolnych[1], nierówności w sferze produkcji i handlu żywnością pomiędzy państwami centrum a peryferiami globalnej gospodarki[2], władza dużych korporacji[3] wytwarzających i sprzedających żywność (trudność z ich kontrolą, afery żywnościowe, wykup ziemi w krajach mniej zamożnych, monopol na rynku nasion, żywność GMO i tak dalej), jednoczesne odrywanie kuchni narodowych od terytorium oraz sztuczne utrzymywanie ich w obrębie danej przestrzeni geograficznej w formie zabezpieczonych prawnie patentów[4], biopolityczne zarządzanie zdrowiem populacji poprzez oficjalne zalecenia dietetyczne (na przykład piramida żywnościowa)[5]; problem niedożywienia, głodu utajonego, oraz nadwagi i otyłości; problem nowych zaburzeń żywnościowych takich jak anoreksja, bulimia, ortoreksja[6]; troska o zapewnienie odpowiedniej ilości żywności w kontekście problemów ekologicznych i prognoz dotyczących rosnącej populacji globalnej, coraz ważniejsza rola garmażerii i usług gastronomicznych; powstawanie nowych diet, które poza

[1] Por. Bello W., *Wojny żywnościowe*, Książka i Prasa, Warszawa 2011, Modrzyk A., *Manifest drobnego rolnika. Wojny żywnościowe Waldena Bello*, http://www.praktykateoretyczna.pl/index.php/ariel-modrzyk-manifest-drobnego-rolnika-wojny-zywnosciowe-waldena-bello/, (dostęp 01.04.2016).

[2] Gerwin M.*, Żywność i demokracja. Wprowadzenie do suwerenności żywnościowej*, Polska Zielona Sieć, Kraków 2011.

[3] Nestle M., *Food Politics. How the Food Industry Influences Nutrition and Health*, University of California Press, Berkley, Los Angeles, London 2007. Por. pracę na temat roli wielkich sieci fast food w USA: Schloster E., *Kraina fast foodów. Ciemna strona amerykańskich szybkich dań*, MUZA S.A., Warszawa 2005. Na temat aktywności ruchów żywnościowych patrz: Middendorf G., Wright W., *Introduction. Fighting Over Food. Change in Agrifood System*, [w:] *The Fight Over Food. Producers, Consumers, and Activists Challenge the Global Food System*, Middendorf G., Wright W. (red.), The Pennsylvania University Press, Pennsylvania University Park 2008, Bonanno A., Constance D.H., *Agency and Resistance in the Sociology of Agriculture and Food*, [w:] *The Fight Over Food. Producers, Consumers, and Activists Challenge the Global Food System*, Middendorf G., Wright W. (red.), The Pennsylvania University Press, Pennsylvania University Park 2008, Friedland W. H., *Agency and the Agrifood System*, [w:] *The Fight Over Food. Producers, Consumers, and Activists Challenge the Global Food System*, Middendorf G., Wright W. (red.), The Pennsylvania University Press, Pennsylvania University Park 2008, Shreck A., *Resistance, Redistribution, and Power in the Fair Trade Banana Initiative*, [w:] *The Fight Over Food. Producers, Consumers, and Activists Challenge the Global Food System*, Middendorf G., Wright W. (red.), The Pennsylvania University Press, Pennsylvania University Park 2008.

[4] Piotrowski G., *Gastronacjonalizm od kuchni, „*Kultura Popularna" 3/2006, Dumanowski J., *Monumenta poloniae kulinaria. Edycja staropolskich książek kucharskich i program badań nad gastronomią historyczną* , [w:] *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, Stolična R., Drożdż A. (red.), wyd. Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, Cieszyn-Katowice-Brno 2010. Por. ewolucję kuchni mniejszości chińskiej w Kalkucie, Góralska M., *Chinatown od kuchni. Historia, smaki a tożsamość wspólnoty chińskiej w Kalkucie*, „Czas Kultury" 5/2013. Na temat zmian w kuchni polskiej patrz: Nowicki W., *Stół, jaki jest. Wokół kuchni w Polsce*, Muzeum Etnograficzne im. Seweryna Udzieli w Krakowie, Kraków 2011, Jakubowska H., *Polskie smaki/smaki w Polsce*, „Czas Kultury" 5/2013. Na temat zmian kuchni narodowej w Wielkiej Brytanii patrz: Fox K., *Przejrzeć Anglików. Ukryte zasady angielskiego zachowania*, MUZA S.A., Warszawa 2014.

[5] Bente H., *Handling Food-related Risks: Political Agency and Governmentality*, [w:] *The Politics of Food*, Lien M.E., Nerlish B. (red.), Berg, Oxford, New York 2004.

[6] Niewiadomska I., Hajduk A., Kulik A., *Jedzenie*, KUL, Lublin 2005.

funkcjami instrumentalnymi stają się ważnymi elementami budowania własnej tożsamości, kultywowania stylu życia oraz określonych wartości politycznych. Dzisiejszy rynek żywnościowy można zatem rozpatrywać poprzez napięcia między rosnącą populacją ludzką a efektywnością produkcji żywności, pomiędzy przemysłowym a ekologicznym wzorem wytwarzania pożywienia, interesem ekonomicznym a zdrowiem populacji. Nierówna dystrybucja żywności i bogactwa jest prezentowana poprzez kontrast pomiędzy ilością osób głodujących[7], niedożywionych (805 mln[8]), a osobami z nadwagą (1,9 mld[9]) i otyłością (600 mln)[10]. Pojawiają się nowe wzory konsumpcji i praktyk żywnościowych. Powstają nowe kuchnie oraz diety. W te wszystkie mechanizmy wplecione jest zjawisko marnotrawstwa żywności. Podaje się, że jest ono ich skutkiem oraz czynnikiem je wzmacniającym.

Część druga składa się z dwóch rozdziałów. Pierwszy ma na celu zrekonstruowanie tego jak marnotrawstwo żywności jest przedstawiane w raportach badawczych instytucji publicznych oraz jakościowych badaniach nauk społecznych. Dzięki nim możemy dowiedzieć się, jaka jest domniemana skala problemu oraz jego uwarunkowania. W tym rozdziale będą również przedstawione historyczne konteksty niezużywania żywności oraz opis sytuacji niewykorzystywania żywności, które zazwyczaj nie są określane mianem marnotrawstwa. Rozdział ten zostanie zakończony prezentacją podstawowych inicjatyw publicznych, które mają na celu zapobieganie marnotrawstwu żywności. Drugi rozdział ma na celu zdekonstruowanie dominującego sposobu przedstawiania marnotrawstwa żywności. Jest to możliwe dzięki wskazaniu na to, jak są tworzone badania ilościowe na ten temat oraz jak są one rozprzestrzeniane w dyskursie publicznym. Będzie to służyło ujawnieniu słabych punktów tezy o ogromnej skali marnotrawstwa żywności, która przede wszystkim ma być konsekwencją działań konsumentów i aktywności gospodarstw domowych.

[7] Ziegler J., *Geopolityka głodu*, Książka i Prasa, Warszawa 2013, Duda M., *Uwarunkowania głodu. Zarys problematyki*, [w:] *Problematyka jedzenia w kontekście rozwoju społeczno-ekonomicznego,* Duda M. (red.), Wydawnictwo Naukowe Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie, Kraków 2007.
[8] Por. *2013 World Hunger and Poverty Facts and Statistics*, http://www.worldhunger.org/articles/Learn/world%20hunger%20facts%202002.htm, (dostęp 01.04.2016).
[9] Por. *Obesity and overweight*, http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/, (dostęp 01.04.2016), http://www.worldometers.info/obesity/, (dostęp 01.04.2016).
[10] Tamże.

Rozdział 5. Marnotrawstwo żywności: badania, historyczne konteksty oraz polityki zapobiegania marnotrawstwu

5.1. Ontologiczny status żywności

Zanim przejdę do opisu praktyk marnowania żywności warto zwrócić uwagę na specyficzną materialność żywności, która częściowo wyznacza możliwe działania podejmowane wobec niej. Jest to ważne, ponieważ w wielu analizach zapomina się o tym ważnym aspekcie i traktuje się żywność jako pasywną materię, poddawaną oddziaływaniu omnipotentnych ludzi. Nałożenie Goffmanowskiej ramy społecznej na relację jednostka-żywność oznacza, że to człowiek ma sprawować całkowitą kontrolę nad procesem zużywania żywności. Taka definicja sytuacji powoduje, że brak owej kontroli będzie określany jako marnotrawstwo.

Podstawową cechą żywności jest to, że nie jest ona przedmiotem. Wcześniej pisząc o marnotrawstwie przedmiotów i różnego typu dóbr, nie dokonywałem tego rozróżnienia. Jest ono jednak niezbędne, aby uwydatnić specyfikę społecznego wartościowania żywności oraz definiowania jej marnotrawstwa i odzysku.

> […] za błąd językowy uznajemy nazwanie przedmiotem pożywienia, nawet wówczas, gdy ma ono policzalną postać i występuje w dających się wyodrębnić, stabilnych jednostkach, posiadających wyraźną strukturę i kształt (na przykład porcjowane mięso i wędliny, słodycze, różne formy pieczywa i tak dalej). Nieprzypadkowo też przedmiot, który zostaje wchłonięty przez nasze ciało lub narusza integralność jego powłoki określany jest mianem „ciała obcego". Z podobnego powodu, ale też ze względu na bezkształtność, nie nazwiemy przedmiotami tego, co jest produktem naszego ciała[1].

Badacze społeczni często nie zwracają uwagi na tę właściwość żywności. Ma to zazwyczaj miejsce w przypadku stosowania teorii biografii rzeczy do analiz obiegu żywności w społeczeństwie.

Zdefiniowanie żywności jako nieprzedmiotu nie oznacza, że nie jest ona traktowana w ten sposób w społeczeństwie. Reifikacja żywności może obywać się poprzez traktowanie jej czysto instrumentalne, kiedy funkcjonalność, poddanie woli człowieka oraz manipulowanie w celu osiągnięcia konkretnego rezultatu jest dominującym punktem odniesienia. Żywność jest

[1] Krajewski M., *Są w życiu rzeczy… Szkice z socjologii przedmiotów*, Fundacja Bęc Zmiana, Warszawa 2013, str. 179-183, str. 21.

również traktowana jak przedmiot przez prawo. Warto dodać, że prawo uprzedmiatawia inne składniki środowiska ludzkiego takie jak zwierzęta oraz przyroda[2]. Żywność (lub „środek spożywczy") zgodnie z definicja Rozporządzenia (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku:

[…] oznacza jakiekolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać. „Środek spożywczy" obejmuje napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki. „Środek spożywczy" nie obejmuje: pasz, zwierząt żywych, chyba że mają być one wprowadzone na rynek do spożycia przez ludzi; roślin przed dokonaniem zbiorów, produktów leczniczych […], kosmetyków […], tytoniu i wyrobów tytoniowych […], narkotyków lub substancji psychotropowych […], pozostałości i kontaminantów[3].

Wcześniej zaznaczałem, że zjadanie żywności, jest dzisiaj ogólnym i uniwersalnym wzorem konsumpcji. Zjadanie powoduje dematerializację oraz ponowną potrzebę konsumpcji. Taki schemat poznawczy jest przenoszony na praktyki używania towarów-przedmiotów, które jednak nie prowadzą bezpośrednio do ich dematerializacji. Mamy zatem do czynienia z dwoma procesami. Z jednej strony w sferze konsumpcji logika organicznej żywności zostaje przeniesiona na przedmioty-towary. Z drugiej strony w sferze własności prawo traktuje produkty żywnościowe tak jakby były one przedmiotami. W pierwszym przypadku uorganicznia się przedmioty, w drugim natomiast reifikuje to, co jest organiczne. Żywność w niektórych definicjach jest uznawana jako coś, co jest przeznaczone dla ludzi. Wówczas bardziej inkluzywnym pojęciem jest pokarm, który również odnosi się do innych zwierząt niż człowiek. Żywność może być również ujmowana zdroworozsądkowo.

Żywność (pożywienie) w znaczeniu potocznym to wszelkie pojedyncze środki spożywcze (to jest substancje chemiczne lub ich mieszaniny, zawierające składniki odżywcze), pochodzenia mineralnego, roślinnego lub zwierzęcego, surowe lub przetworzone, przeznaczone w stanie naturalnym lub po przerobieniu, do spożywania przez ludzi, a także zestawy tych środków spożywczych, w postaci potraw lub posiłków[4].

[2] Kozyr-Kowalski S., *Zasady socjologicznej analizy własności*, [w:] *Krytyka rozumu socjologicznego,* Tenże (red.), Zysk i S-ka, Poznań 1997.

[3] *Rozporządzenie (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r*., http://www.gis.gov.pl/ckfinder/userfiles/files/EFSA/rozporzadzenie_178_2002(1).pdf, str. 469, (dostęp 01.04.2016).

[4] http://pl.wikipedia.org/wiki/%C5%BBywno%C5%9B%C4%87, (dostęp 01.04.2016).

W dalszych fragmentach pracy będę posługiwał się taką szeroką definicją żywności. Nie będę włączał do niej takich substancji spożywanych przez człowieka jak leki, środki odurzające oraz suplementy diety, o ile nie są wbudowanym składnikiem jakiegoś pożywienia (na przykład płatki z dodatkiem witamin). W przypadku wszelkich definicji żywności problematyczne są takie produkty spożywcze jak słodycze, chipsy oraz napoje typu cola. Wszystkie te substancje dostarczają kalorii i/lub tłuszczów. Niemniej jednak ich walory zdrowotne są podważane, co symbolizują takie potoczne określenia jak „żywność śmieciowa" i „puste kalorie". Przynależą one do kategorii żywności wysoko przetworzonej, poddanej obróbce technologicznej. Tego typu produktów nie wytwarza się w gospodarstwach domowych, lecz w zakładach przemysłowych. Ich trwałość jest wzmacniana różnymi dodatkami konserwującymi. Natomiast ich smak i wygląd jest ulepszany dzięki różnym substancjom chemicznym. W przypadku refleksji o marnotrawstwie żywności te produkty będą pojawiały się sporadycznie, zazwyczaj przy porównaniach z walorami innego rodzaju żywności, która jest co najwyżej lekko przetworzona (przy użyciu tradycyjnych metod typu suszenie, gotowanie, pieczenie) i ma znacznie krótszy termin przydatności. Zgodnie z podstawowymi klasyfikacjami będą przynależeć do niej pieczywo, zboża i ziarna, warzywa i owoce, mięso, nabiał oraz zrobione z nich potrawy. Są to artykuły spożywane codziennie, będące podstawą diet wszystkich społeczeństw.

Żywność jako towar wyróżnia to, że jest produktem podstawowym, to znaczy nie ma swoich substytutów. Popyt na nią nie jest zależny od wzrostów jej cen, co jest sprzeczne z prawem popytu i podaży. W ekonomii to zjawisko nazywa się paradoksem Giffena. W szczególności dotyczy ono podstawowych produktów żywnościowych takich jak chleb, z których **nie da się zrezygnować**. Z tej perspektywy można stwierdzić, że niektóre artykuły żywnościowe są dość komfortowym towarem dla sprzedawców. Taki pozytywny obraz zmienia materialność żywności, a przede wszystkim jej **krótka trwałość fizyczna** oraz potencjalne zagrożenie dla zdrowia, jakie niesie ze sobą sprzedaż popsutego towaru. Krótka trwałość żywności, wymuszająca jej szybką sprzedaż, kontrastuje z materialnością przedmiotów jednorazowych, których trwałość w magazynach jest bardzo długa, a termin użytkowania przez konsumentów jest krótki. W przypadku żywności idealną sytuacją dla sprzedawcy jest jak najszybszy jej zbyt oraz zablokowanie jej dalszego przesuwania, co sprawia że odbiorca znowu musi ponowić zakup. Taki scenariusz może mieć miejsce na każdym etapie „łańcucha żywnościowego" od rolników po przetwórców, hurtowników, detalistów oraz konsumentów. Potencjalne nadużycia w postaci sprzedaży artykułów nieświeżych, które mogą pojawić się w tym kontekście, mają ograniczać daty ważności oraz

sprzedaży. Z zasady mają one oznaczać okres, podczas którego sprzedawca bierze odpowiedzialność za ewentualne popsucie się towaru. Jeżeli w ten sposób ujmiemy daty ważności wówczas podobną logikę doszukamy się w przypadku wielu innych towarów-przedmiotów. Nie posiadają one czegoś, co nazywa się datą ważności. Niemniej jednak termin „okres gwarancji" opiera się na tej samej logice. W czasie jego trwania można mieć pewność, że w razie usterki przedmiot zostanie naprawiony lub też zostanie dokonany zwrot pieniędzy. W przypadku zjawiska „zaplanowanego starzenia" się produktów oraz trudności z ich naprawą, po okresie gwarancji mogą one służyć właścicielowi bardzo krótko. Podobnie traktuje się datę ważności żywności. Jednakże w odróżnieniu od przedmiotów-towarów żywność nie doznaje usterek, które obniżają jej funkcjonalność i są potencjalnie odwracalne. Żywność „psuje się", rozkłada, co gdy się zacznie, jest nieodwracalne.

Żywność jako towar w charakterystyczny sposób podlega zjawiskom **mody.** Zmiany mód żywności nie powodują tak silnej dewaluacji wartości tego, co już zostało wyprodukowane jak w przypadku towarów-przedmiotów. Moda na artykuły żywnościowe oraz ich wartość symboliczna zmieniają się wolniej niż ich wartość użytkowa fizyczna. Zmiany gustów nie dewaluują produktów żywnościowych tak szybko, że te stają się niezbywalne. Przykładowo moda na ciemne pieczywo zmienia popyt na tyle wolno, że można wyprzedawać już wyprodukowane bochenki białego pieczywa oraz dostosowywać produkcję w piekarniach do nowych wymogów konsumenckich. W tym przypadku dewaluuje się pieczywo białe jako niematerialny symbol, a nie konkretne bochenki sprzedawane w tym momencie. Inaczej sprawa wygląda natomiast z ubraniami lub też towarami elektronicznymi. Zmiana definicji tego, co „jest na czasie" może bardzo szybko spowodować, że duża część towarów w sklepach będzie niesprzedawalna. W przypadku trwalszych produktów to właśnie wartość symboliczna może zmieniać się szybciej niż wartość fizyczna.

Żywność jako dobro konsumpcyjne jest elementem codziennych praktyk reprodukowania życia przez ludzi. Jest ono dobrem intymnym, ponieważ jest czymś zewnętrznym, co po spożyciu staje się w nierozerwany sposób elementem ciała. Żywność przed sprzedażą przynależy do homogenicznej masy towarów. Po zbyciu ostatecznie staje się częścią indywidualnej „masy" cielesnej. Logika żywności to logika jej przepływu (przez ciała). Żywność podobnie jak woda „krąży", czyli zmienia swoją postać fizyczną. Dokonuje

się to jednak mniej dynamicznie niż w przypadku wody[5], i tylko za pośrednictwem organizmów żywnych.

W przypadku spożywania żywności jedną z najważniejszych obecnie wartości jest zdrowie. Sprawia to, że dominującym rodzajem fetyszyzmu będzie przekonanie o określonych właściwościach zdrowotnych, które ma dać żywność konsumującemu. W przypadku przedmiotów wartość zdrowia w pewnych kontekstach może mieć duże znacznie, niemniej jednak nie będzie ona tak często aktualizowana jak w przypadku konsumpcji żywości. Żywność łamie podstawowe dychotomie na to, co cielesne, fizyczne i symboliczne, duchowe. Poprzez akt konsumpcji żywność staje się jednocześnie **składnikiem organizmu** i ważnym **elementem tożsamości**. Poszczególne społeczeństwa wytwarzają skomplikowane systemy znaczeń, powiązane z praktykami żywnościowymi. Dzięki nim można utożsamiać się z określonymi wartościami i grupą oraz odgradzać się od innych wartości i grup. Żywność dla ludzi zazwyczaj[6] jest martwym elementem, który był przynależny do jakiegoś organizmu (rośliny, zwierzęcia lub produktów pochodnych od niego takich jak mleko). Następnie po konsumpcji staje się innym organizmem. Ontologiczny status żywości lokuje się pomiędzy życiem organicznym a martwą materią, ponieważ jest ona jednocześnie organiczna, ale zarazem martwa. Taki status ontologiczny żywności problematyzuje praktyki jej reifikacji przez prawo.

Poszczególne artykuły żywnościowe **nie ulegają również ujednostkowieniu** (na przykład „mój sweter") jak rzeczy, ponieważ są zjadane lub ulegają dematerializacji. W pewnym sensie żywność staje się czymś jednostkowym tylko na krótki okres pomiędzy zakupem, zbiorem, przygotowaniem a spożyciem. Nie jest to jednak podobne do procesu indywidualizowania przedmiotów, ponieważ ze względu na swoją krótkotrwałość trudno nadać jej jakieś znaczenia, historie i tym podobne. Podobnie jak w przypadku zjawiska mody można dokonać tego jedynie w stosunku do jakiegoś niematerialnego konstruktu takiego jak „niedzielna zupa pomidorowa u mamy". W tym momencie indywidualizuje się pewną praktykę, typ potrawy, ale nie konkretną miskę zupy. Jeżeli jakiś artykuł żywnościowy zostanie zindywidualizowany, staje się przedmiotem i przestaje być żywnością. Przykładem tego typu mogą być eksponaty zakonserwowanej żywności w muzeach. Wtedy jest ona nośnikiem znaczeń, ma swoją historię i nie jest przeznaczona do spożycia.

---

[5] Por. Strang V., *Fluid Forms. Owing Water in Australia*, [w:] *Ownership and Appriopration*, Busse M., Strang V. (red.), Berg, Oxford, New York 2011, str. 178.

[6] Wyjątkiem w tym przypadku jest bezpośrednie zjadanie żywych zwierząt.

Żywność jako odpadek również jest dystynktywna w porównaniu do innych rodzajów odpadków. W odróżnieniu od przedmiotów ten moment jej biografii szybko przemija, ponieważ staje się ona pokarmem innych zwierząt i mikroorganizmów. To, co wydaje się **rozkładem** żywności jest niewidzialną dla ludzkiego oka **konsumpcją** dokonywaną przez mikroorganizmy i innych aktorów nieludzkich. W takiej sytuacji kategoria odpadku żywnościowego staje się konstruktem typowo antropocentrycznym, ponieważ w przyrodzie takie zjawisko nie istnieje z racji tego, że żywność jako martwa materia organiczna jest w pełni wykorzystywana. Wyjątkiem spowolniającym rozkład żywności lub jej konsumpcję dokonywaną przez aktorów nieludzkich są ekosystemy wysypisk śmieci. Żywność jako śmieć może zostać odseparowana na śmietnisku i w mniej dynamiczny sposób wchodzić w procesy przemiany materii. Dalej może stać się bezpośrednio lub pośrednio (poprzez rozkład w glebie) częścią organizmów lub też stać się kłopotliwym odpadkiem lotnym w postaci metanu lub też dwutlenku węgla. Dlatego też często zaznacza się, że żywność jako odpadek nie powinna być recyklingowana w ten sam sposób jak przedmioty i inne materiały nieorganiczne.

5.2. Historyczne konteksty niewykorzystywania żywności na rzecz konsumpcji ludzkiej

Historia praktyk, które można by określić mianem marnotrawstwa żywności jest słabo zbadanym tematem. Brakuje pozycji literaturowych, które byłyby poświęcone temu zagadnieniu. W książkach na temat historii praktyk żywnościowych i życia codziennego można natknąć się na krótkie wzmianki o sytuacjach, kiedy żywność była niezużywana. Często są tam też ogólne stwierdzenia typu „w czasach przeszłych nic się nie marnowało". Być może ten stan rzeczy wnika z tego, że przez wieki marnotrawstwo żywności było zagadnieniem tabu, o którym rzadko wspominano w źródłach. Inną możliwością jest brak uznawania jako czegoś nagannego powszechnych sytuacji niezużywania żywności. Takie tezy są o tyle uzasadnione, o ile założymy, że nie jest możliwe, aby w ogóle nie było problemów logistycznych w zarządzaniu żywnością. Powyższe zastrzeżenia sprawiają, że cel tego podrozdziału jest skromny i dotyczy przede wszystkim próby pokazania, że nie tylko obecnie żywność jest nieefektywnie zużywana i że pewne wzory tego zjawiska powtarzają się w różnych okresach historycznych. Taka perspektywa sprawia, że po pierwsze, zjawisko niewykorzystywania żywności będzie prezentowane możliwe szeroko, oraz po drugie, jego

opis nie będzie miał formy chronologicznej i będzie ogniskował się na wybranych zagadnieniach, których przykłady można znaleźć w przytaczanej literaturze.

W odróżnieniu od historycznych analiz marnotrawstwa żywności, można znaleźć więcej pozycji na temat praktyk zapobiegania i **konserwowania żywności.** Dzięki nim można pośrednio próbować wydedukować newralgiczne momenty, prowadzące do psucia się, niszczenia lub też marnotrawstwa żywności. Jednym z najstarszych sposobów konserwacji żywności było suszenie. Indianie Ameryki Północnej dzięki tej technice robili *Pemican*[7]. Przygotowywało się go z wysuszonych cienkich kawałków mięsa, które były miażdżone i następnie mieszane z tłuszczem oraz dzikimi wiśniami lub żurawiną. Technika suszenia jest w szczególności przydatna podczas mobilnego trybu życia. Była ona między innymi stosowana przez Hunów, którzy suszyli zawinięte mięso podczas jazdy konnej, oraz Wikingów, którzy zawieszali je na własnych łodziach. W przypadku ludności osiadłej suszono zazwyczaj poprzez zawieszanie żywności na okapach dachów własnych budynków lub innych nadających się do tego fragmentach infrastruktury podwórkowej. Pokrewnym sposobem suszenia jest wędzenie. Między innymi Biskupin jest podawany jako udokumentowany przykład centrum wędzenia ryb[8]. W przypadku wędzenia efekt suszenia jest wzmacniany poprzez dym oraz lekkie podwyższenie temperatury otoczenia. W czasach średniowiecza do wędzenia wykorzystywano domowe piece i paleniska. Własne wędzone wyroby stawały się częścią wystroju wnętrza oraz powodowały, że panował w nich specyficzny zapach.

Do XIX wieku najbardziej rozpowszechnionym sposobem radzenia sobie z rozkładem mięsa było solenie w beczkach. Solone mięso po jakimś czasie wypuszczało soki i tworzyło środowisko, w którym rozwój mikroorganizmów był utrudniony. Warto jednak zaznaczyć, że konsumpcja solonego mięsa nie należała do przyjemności. Przed zjedzeniem musiało być ono dokładnie umyte i wypłukane z dużej ilości soli. Następnie po ugotowaniu wyglądało jak nieapetyczna „papka". Niemniej jednak w tamtym czasie nie było skuteczniejszych alternatyw dla tej metody. Nie zawsze i nie każdy mógł pozwolić sobie na ten sposób konserwacji żywności. Pojawiały się okresy, kiedy sól była dobrem rzadkim, co sprawiało że była określana „białym złotem". Oprócz braków miejsc jej pozyskiwania, dostęp do niej ograniczały podatki rządowe nakładane na ten cenny surowiec. Taka sytuacja najbardziej

[7] Shephard S., *Pickled, Potted and Canned. The Story of Food Preserving*, Headline, London 2000, str. 18-19, Schuchat M.G., *Camping Food in America: Finding Nature in Food?*, [w:] *Food conservation. Ethnological Studies*, Riddervold A., Ropeid A. (red.), Prospect Books, London 1988, str. 159.

[8] Dembińska M., *Methods of Meat Fish Preservation in the Light of Archaeological and Historical Studies*, [w:] *Food conservation. Ethnological Studies*, Riddervold A., Ropeid A. (red.), Prospect Books, London 1988, str. 16-17.

doskwierała najuboższym warstwom społecznym, które często musiały sprzedawać najatrakcyjniejsze części zabitej świni, służące na produkcję szynki[9]. Dopiero dzięki zdobytym w ten sposób pieniądzom można było zakupić sól i zakonserwować resztkę zwierzęcia. Niedobory soli potrafiły prowadzić do konfliktów militarnych oraz niepokojów społecznych czego najbardziej radykalną postacią były tak zwane powstania lub zamieszki solne[10].

Warto zaznaczyć, że udoskonalenie technik konserwacji dokonywało się nie tylko poprzez zwiększanie trwałości mięsa zwierząt, ale również ciała władców politycznych. Sukcesy w spowalnianiu rozkładu mięsa ludzkiego, dokonywane dzięki zatapianiu ich w miodzie, suszeniu na słońcu, soleniu, były również wykorzystywane w praktykach konserwacji mięsa innych zwierząt. Większość wyróżnionych technik konserwacji dotyczy mięsa, które wraz z chlebem przez wieki było najcenniejszym produktem żywnościowym. Mięso wymagało największej ilości wysiłku, związanego z przedłużeniem trwałości. O wysokiej wartości mięsa świadczy to, że przeważnie z zabitych zwierząt zjadało się wszystko lub niemal wszystko. Dzisiaj niepopularne podroby były bardzo wysoko cenione. Do momentu umasowienia uboju zwierząt oraz wynalezienia nowoczesnych technik konserwacji wszystkie stany poza szlachtą rzadko miały okazję jeść świeże mięso. W czasach biblijnych jedzono go bardzo mało. Wówczas wyjątkami od tej reguły były święta. Brak rozwiniętych technik konserwacji powodował, że w czasie świąt mięsem dzielono się ze wspólnota lokalną[11]. Dlatego też moment uboju był wydarzeniem społecznym wzmacniającym więzi społeczne. W średniowieczu zabijanie zwierząt hodowlanych dokonywano zazwyczaj pod koniec jesieni lub wczesną zimą. Był to drugi okres nadwyżki żywności po letnich żniwach. Wtedy też przez krótki czas można było jeść świeże mięso. Niespożytą resztę konserwowano. Przyjemność płynąca z konsumpcji świeżego mięsa była dzielona z sąsiadami i bliskimi znajomymi, którzy następnie odwzajemniali się tym samym podczas uboju w ich gospodarstwie. Daty zabijania były tak aranżowane, aby w domostwach, uczestniczących w tego typu wymianach społecznych, nie dochodziło do ich nakładania się. Dzięki temu zwiększano częstotliwość możliwości konsumpcji niepoddawanego zabiegom konserwacji mięsa. W Polsce zwyczaj zapraszania sąsiadów na zabijanie utrzymywał się do początku XX

[9] Stead J., *Necessities and Luxuries. Food Preservation form Elisabeth to Georgian Era,* [w:] *„Waste not, Want not". Food Preservation form Early Times to the Present Day*, Wilson A. (red.), Edinburgh University Press, Edinburgh 1991, str. 76-77.

[10] Stomma L., *Dzieje smaku*, Sens, Poznań 2003, str. 86-87.

[11] Szczepanowicz B., *Kuchnia biblijna. Czyli co jak i kiedy spożywano w czasach biblijnych, jak ucztowano*, wyd. Benedyktynów, Kraków 2008, str. 13, Rosiński F.M., *Jedzenie w ujęciu biblijnym*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol,* Łeńska-Bąk K. (red.), wyd. Uniwersytetu Opolskiego, Opole 2007.

wieku. W tamtym czasie na takie okazje wysyłano specjalne listy do gości, co świadczyło o randze tego wydarzenia[12].

Pozostałymi ważnymi metodami przedłużania przydatności żywności były: kiszenie, zakopywanie w ziemi, fermentowanie, zalewanie smalcem, używanie zalewy octowej, przykrywanie słomą, tworzenie kopców oraz chłodnych piwnic. Jako środków przedłużania ważności żywności używano czynników naturalnych (wiatr, słońce, temperatura), środków konserwacji (sól, dym, kwas) oraz biologicznych mikroorganizmów i enzymów, niezbędnych przy zastosowaniu fermentacji[13]. Regionalna kultywacja określonych technik konserwacji często była uwarunkowana przez klimat. W krajach, w których występowały surowe zimy wykorzystywano niską temperaturę do mrożenia. To rozwiązanie nie dotyczyło jednak społeczności, w których zimy były relatywnie łagodne. W literaturze podaje się, że najbardziej charakterystyczną metodą stosowaną w Polsce było kiszenie kapusty. Warto dodać, że powszechność spożywania kapusty kiszonej, wraz z innymi szeroko rozpowszechnionymi potrawami w kuchni dawnej polski[14] takimi jak żur i barszcz, sprawiała, że kwaśność była jedną z jej cech charakterystycznych. Kapusta dzięki dużej ilości witamin pozwalała redukować ich niedobory, które wynikały z małej ilości spożywanych surowych warzyw i owoców poza sezonem letnim. Kiszenie kapusty było rytuałem o charakterze wspólnotowym odbywającym się późną jesienią[15]. Podobnie jak w przypadku innych technik konserwacji wymagało to ciągłej uważności i cyklicznie dokonywanych praktyk utrwalania.

Ostatnie dwa stulecia przyniosły rewolucję w dziedzinie konserwacji żywności. Pierwszy ważnym krokiem było odkrycie metody wekowania przez Nicolasa Apperta na początku XIX wieku. Z dzisiejszego punktu widzenia ta prosta metoda była w tamtym czasie wynalazkiem, który fundamentalnie zmienił kształt życia społecznego. Na początku nikt nie znał mechanizmów naukowych skuteczności wekowania. Dopiero około 50 lat później

---

[12] Bockenheim K., *Przy polskim stole*, wyd. Dolnośląskie, Wrocław 1999. Więziotwórcza rola zabijania zwierząt utrzymywała się w niektórych miejscach przez większą część XX wieku. Por. Straczuk J., *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wyd. UMK, Toruń 2013.

[13] Riddervold A., *On the Documentation of Food Preservation*, [w:] *Food conservation. Ethnological Studies*, Riddervold A., Ropeid A. (red.), Prospect Books, London 1988, str. 220.

[14] Na temat kuchni w Polsce przed czasami rewolucji przemysłowej patrz: Badura M., *Rola roślin w jadłospisie Gdańszczan w okresie XIII-XVIII w. – przesłanki archeobotaniczne,* [w:] *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, Stolična R., Drożdż A. (red.), wyd. Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, Cieszyn-Katowice-Brno 2010, Pińska K., *Rola badań archeobotanicznych. W poszukiwaniu śladów pożywienia roślinnego w obrzędach i rytuałach magicznych. Na terenie średniowiecznej słowiańszczyzny*, [w:] *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*. Stolična R., Drożdż A. (red.), wyd. Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, Cieszyn-Katowice-Brno 2010, Wieczorek K., *W średniowiecznej kuchni,* [w:] *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze*, Błaszkowa M. i in. (red.), Kraków 2014.

[15] Kowalska-Lewicka A., *The Pickling of Vegetables in Traditional Polish Peasant Culture,* [w:] *Food conservation. Ethnological Studies*, Riddervold A., Ropeid A. (red.), Prospect Books, London 1988, str. 34.

odkrycia Ludwika Pasteura dały naukowe wyjaśnienie procesu rozkładu żywności, jako rezultatu działania drobnoustrojów. Drugim przełomem w dziedzinie konserwacji było zapoczątkowanie produkcji żywności w puszkach. Produkt ten rozpowszechnił się w drugiej połowie XIX wieku. Początkowo wzbudzał nieufność. Jego przyczyną było psucie się konserw, wynikające z jeszcze niedopracowanych odpowiednio metod produkcji[16]. Dostęp do konserw na początku był ograniczony ze względu na wysoką cenę, co powodowało, że były one produktem statusotwórczym[17]. Wraz z udoskonaleniem technik zamykania, wynalezieniem otwieracza do puszek (początkowo były otwierane za pomocą młotka i dłuta) oraz umasowieniem ich produkcji stały się towarami masowymi. Trzecim przełomem, który podobnie mocno oddziałuje na życie społeczne po dziś dzień, było okrycie techniki sztucznego mrożenia. Zaowocowało ono wynalezieniem chłodziarek oraz lodówek. Technologia ta została zaadoptowana do transportu żywności i globalizacji handlu, które obniżyły znacznie idei samowystarczalności gospodarek państwowych. Jeden z pierwszych takich rejsów odbył się w roku 1881, kiedy przewieziono mięso z Nowej Zelandii do Wielkiej Brytanii[18]. Wpływ nowych technologii dynamicznie zmieniał gospodarkę. Już w roku 1900 Wielka Brytania sprowadzała prawie połowę kalorii żywnościowych z zagranicy.

Równie rewolucyjnym elementem zmian stały się lodówki domowe, które już w latach trzydziestych XX wieku były powszechnie używane w miastach w Stanach Zjednoczonych. Ankieta z 1936 roku przeprowadzona w szesnastu miastach środkowego zachodu dowodziła, że 60% gospodarstw domowych posiadało lodówki. Dziewięć lat wcześniej tym urządzeniem mogło pochwalić się tylko 0,5% domostw[19]. W Związku Radzieckim proces upowszechniania lodówek dokonał się znacznie później. Przyczyną tego była mniejsza zamożność społeczeństwa oraz niechęć władz. Stalin początkowo twierdził, że nie są one potrzebne, ponieważ można chłodzić potrawy na dworze, co zważywszy na długą zimę w Rosji po części mogło brzmieć racjonalnie[20]. Opór ten jednak był czasowy i po drugiej wojnie światowej lodówki coraz częściej zaczęły pojawiać się w bloku wschodnim. W Polsce na dobre

[16] Shephard S., *Pickled…,* dz.cyt., str. 246-248.

[17] Techniki konserwacji w momencie, kiedy korzystanie z nich jest ekskluzywne, są wskaźnikami statusu. Tak było na początku z konserwami z lodem w Starożytnym Rzymie, który był sprowadzany z daleka dla ówczesnej elity.

[18] Muller H.G., *Industrial Food Preservation in Nineteenth and Twentieth Centuries,* [w:] *„Waste not, Want not". Food Preservation form Early Times to the Present Day*, Wilson A. (red.), Edinburgh University Press, Edinburgh 1991, str. 119-121.

[19] Strasser S., *Waste and Want*…, dz.cyt., str. 209.

[20] Głuszczenko I., *Sowiety od kuchni…,* dz.cyt., str. 78.

upowszechniły się na przełomie lat sześćdziesiątych i siedemdziesiątych XX wieku[21]. Sukcesy w sferze konserwacji żywności były możliwe dzięki zaangażowaniu nowoczesnej myśli naukowej. W czasach przed odkryciem Apperta konserwacja żywności raczej była domeną eksperymentu i działania na zasadzie „prób i błędów", czemu towarzyszyły spekulatywne próby wytłumaczenia skuteczności określonych metod. Współcześnie nad nowymi sposobami przedłużania przydatności żywności pracują naukowcy. Innowacje i zmiany nie oznaczają, że część z przedstawianych wcześniej tradycyjnych metod konserwacji nie jest skuteczna. W literaturze przytacza się przypadki jedzenia ponad stuletnich konserw oraz bulionów. W tym kontekście znana jest również historia naukowca, który podał swoim gościom mięso znalezionego w lodach Syberii mamuta i po posiłku stwierdził: „drodzy przyjaciele, właśnie zjedliście stutysiącletnie mięso"[22]. W odróżnieniu od tradycyjnych metod konserwacji ideałem nowych projektów jest maksymalna trwałość żywności bez ingerencji w jej walory. Jednym z nich była próba zastosowania promieniowania gamma[23]. Po początkowym optymizmie szybko jednak zaczęto podważać tę metodę za to, że psuje walory smakowe potraw oraz może negatywnie wpływać na zdrowie. Współcześnie ucieleśnieniem tego typu utopijnych wizji konserwacji są eksperymenty z żywnością genetycznie modyfikowaną, której rezultatem są takie rośliny jak pomidor, który nie ulega zepsuciu po 150 dniach[24].

Zmiany, które pojawiły się na przestrzeni ostatnich dwustu lat wpłynęły również na tradycyjne sposoby konserwacji. Część z nich zanikła z powodu niepraktyczności (solenie mięsa) lub też podważenia walorów zdrowotnych (wędzenie, solenie). Inne natomiast nadal są stosowane zarówno w przemyśle, jak i gospodarstwach domowych. Zmieniła się jednak motywacja ich użycia. Nie mają już na celu zapewnienia przetrwania w okresach niedoboru, ponieważ żywność dzisiaj jest dostępna przez cały rok. Są nadal ważne przede wszystkim ze

[21] Szpakowska M., *Lodówka z zawartością*, [w:] *Obyczaje polskie. Wiek XX w krótkich hasłach*, Szpakowska M., (red.), W.A.B., Warszawa 2008, str. 189.

[22] Shephard S., *Pickled…,* dz.cyt., str. 2.

[23] Buchanan N., *The Atomic Meal: The Cold War and Irradiated Foods, 1945–1963*, „History and Technology" Vol. 21, 2/2005, str. 4-5.

[24] Smith J., *Nasiona kłamstwa, czyli o łgarstwach przemysłu i rządów na temat żywności genetycznie modyfikowanej*, Oficyna Wydawnicza 3.49, Poznań 2007, str. 203. Na temat protestów przeciwko żywności GMO we Francji, w której określano je jako coś „nienaturalnego" patrz: Chaia H., *Risky Science and Savoir-faire: Peasant Expertise in the French Debate over Genetically Modified Crops,* [w:] *The Politics of Food*, Lien M.E., Nerlish B. (red.), Berg, Oxford, New York 2004. Na temat historii ruchu przeciwko GMO patrz: Munro W.A., Schurman R.A., *Sustaining Outrage: Cultural Capital, Strategic Location, and Motivating Sensibilities in the Ani-Genetic Engineering Movement*, [w:] *The Fight Over Food. Producers, Consumers, and Activists Challenge the Global Food System*, Middendorf G., Wright W. (red.), The Pennsylvania University Press, Pennsylvania University Park 2008.

względu na określony smak, który nadają potrawom, oraz kultywowanie tradycji i symboliki, która jest z nimi związana[25].

Zabezpieczenie żywności przed psuciem się jest powiązane z szerszym zagadnieniem **efektywności produkcji i wykorzystania żywności**, czyli kryterium pozwalającego odnieść się do **ekonomicznego rozumienia marnotrawstwa**. Zdaniem Richarda Wranghrama ten czynnik pozwolił człowiekowi osiągnąć ewolucyjną przewagę nad innymi gatunkami zwierząt. Główną rolę w tym procesie spełniła obróbka cieplna żywności, dzięki której zwiększyła się liczba kalorii przyswajanych przez człowieka z danej jednostki pożywienia oraz zmniejszył się czas pozyskiwania i trawienia pokarmu, co pozwoliło na bardziej dynamiczny rozwój mózgu[26].

Równie ważną rolę spełniło przejście od społeczeństw myśliwsko-zbierackich do rolniczych, które zmieniło uwarunkowania wyrzucania i psucia się żywności. W tych pierwszych żywność była wyrzucana z dwóch powodów. Pierwszym z nich była niemożność przenoszenia jej zbyt dużej ilości. Udane i obfite polowania powodowały, że część żywności musiała być porzucona[27]. Drugim czynnikiem warunkującym wyrzucanie była mała ilość ludzi, niezagrażająca odnawialności populacji zwierząt. Powodowało to, że w pewnych okresach zwierzyny i jadalnych roślin było tak dużo, że można było sobie pozwolić na niespożywanie wszystkiego oraz wybieranie pokarmów, które były wyżej cenione. Odwrotnie było w przypadku przejścia do osiadłego trybu życia. Wówczas utrudnienia logistyczne powodował brak mobilności. Taka sytuacja umożliwiała i zarazem wymuszała robienie zapasów żywnościowych. Umożliwiała, ponieważ można było przygotować miejsca, gdzie składowano żywność, której nie trzeba było nosić ze sobą. Wymuszała, ponieważ brak ruchliwości ograniczał elastyczność adaptacyjną i możliwość reagowania na zmieniające się warunki, które daje mobilność (podążanie za źródłami żywności). Społeczności osiadłe mogły zwiększać swoje możliwości reagowania tylko dzięki posiadaniu nadwyżek żywności, które pozwalały przeżyć okresy niedoborów.

Następnym momentem przełomowym w sferze zwiększania efektywności produkcji żywności było przejście od rolnictwa ekstensywnego (tradycyjnego), cechującego się małą wydajnością produkcji na powierzchnię oraz wieloma małymi gospodarstwami rolnymi, do rolnictwa intensywnego (przemysłowego), które charakteryzowało się dużą wydajnością,

[25] Aka Ch., *The Change in Rural Food Storing in Village in North West Germany*, [w:] *Food conservation. Ethnological Studies*, Riddervold A., Ropeid A. (red.), Prospect Books, London 1988, str. 87.

[26] Wrangham R., *Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka*, CiS, Stare Groszki 2009.

[27] Sahlins M.D., *Pierwotne społeczeństwo dobrobytu,* [w:] *Badanie kultury. Elementy teorii antropologicznej*, Kempny M., Nowicka E. (red.), PWN, Warszawa 2003, str. 300.

wysokim stopniem mechanizacji, dużymi gospodarstwami rolnymi. Zmiana ta zakończyła się w XX wieku wraz z tak zwaną „zieloną rewolucją". Można stwierdzić, że zgodnie z kryteriami ekonomicznymi zwiększenie efektywności spowodowało ograniczenie marnotrawstwa nakładu sił ludzkich[28], które mogły zostać przesunięte do innych sfer gospodarki. Z drugiej strony znaczenie zmniejszyła się różnorodność hodowanych roślin, co pociągnęło za sobą dużą wrażliwość na nieurodzaj spowodowany szkodnikami i chorobami upraw. Zmiany te oznaczały, że większa część społeczności została odseparowana od zagadnień produkcji żywności, co było równoznaczne ze spadkiem wiedzy na jej temat. Obecnie podkreśla się, że to zjawisko wraz z łatwiejszą dostępnością do żywności jest przyczyną obniżenia znaczenia żywności, w szczególności w bogatych państwach centrum globalnej gospodarki.

Marnotrawstwo żywności rozumiane jako nieefektywność pojawiało się zarówno w systemie realnego socjalizmu, jak i kapitalizmu. Symbolem niewydolności gospodarki żywnościowej państw bloku sowieckiego były wspomniane wcześniej problemy z opakowaniami, zła dystrybucja, skutkująca utylizacją przeterminowanej żywności, oraz produkty złej jakości takie jak szybko psujący się chleb[29]. Niedobór mięsa kontrastował z doniesieniami o zdechłych świniach w chlewach o niskim standardzie sanitarnym[30].

Marnotrawstwo zrodziło wiele patologii, a lata osiemdziesiąte i kres socjalizmu w Polsce w 1989 roku dają ponury obraz gospodarki PRL. Gospodarki, w której mimo nieustannych braków w zaopatrzeniu w żywność, występowały takie przypadki niegospodarności, jak na przykład zakopywanie przeterminowanych konserw mięsnych[31].

Niszczenie niesprzedanej żywności nie tylko dotyczyło PRL. Takie sytuacje pojawiały się tam, gdzie sprzedaż nie mogła wygenerować zysku ekonomicznego. Wszystkie znalezione przeze mnie wzmianki o tego typu marnotrawstwie żywności miały miejsce w okresie funkcjonowania kapitalizmu, którego początek rozwoju zgodnie z analizami Immanuela Wallersteina rozpoczął się w Europie w XIV wieku[32]. W XV wieku palono zepsute śledzie w

[28] Por. Robbins R.H., *Globalne problemy a kultura kapitalizmu*, Pro Publico, Poznań 2008, str. 224-232.

[29] Chwalba A., (red.), *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, PWN, Warszawa 2004, str. 372.

[30] Głuszczenko I., *Sowiety od kuchni…,* dz.cyt., str. 98.

[31] Romański M., *Marnotrawstwo w PRL. Studia nad gospodarką państwową*, „Przegląd Nauk Historycznych" 2/2012, str. 205.

[32] Wallerstein I.,, *Nowoczesny system – świat*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.2, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006, str. 747-754.

Ratyzbonie w Niemczech, które były sprzedawane na targu[33]. Podobne sytuacje miały miejsce, gdy sprzedawano chleb, który nie miał wymaganej wagi. Było on konfiskowany i oddawany do szpitali[34]. W wieku XVII statki holenderskie zatapiały duże ilości przypraw, których nadmiar mógł powodować nieopłacalność ich handlu[35]. W połowie XIX wieku psuły się duże ilości wołowiny w Argentynie, w której zabijano bydło w celu sprzedaży skóry, a nie mięsa. W czasie wielkiej depresji w Stanach Zjednoczonych bieda kontrastowała z polami, z których nie zbierano plonów[36]. Takich przykładów można byłoby podać znaczenie więcej. Ich cechą wspólną jest połączenie własności prywatnej i nadmiaru żywności z sytuacją niemożności zbycia jej po opłacalnej cenie.

Zarówno okresy głodu, jak i nadmiaru sprzyjały łamaniu lub też wytwarzaniu **tabu żywnościowych**. Tabu żywnościowe dotyczą reguł tego, co można spożywać w danej grupie społecznej. Pokarmy tabu są odrzucane, pomimo że są dostrzegane jako źródło jedzenia. Złamanie takiego zakazu naraża jednostkę na wykluczenie. Z zewnętrznej, efektywnościowej perspektywy można zastanawiać się, czy pomijanie pewnych jadalnych źródeł żywności jest pewnego rodzaju marnotrawstwem. Nie jest to tak oceniane przez grupy, które posługują się tego typu ograniczeniami. Marnotrawstwo żywności nie jest synonimem niezjadania jakiegokolwiek pokarmu, ponieważ nie wszystko, co nadaje się do spożycia jest definiowane jako żywność. W okresach głodu społeczeństwa korzystały również z **żywności „niewidzialnej”,** czyli nieobwarowanej zakazami i niedefiniowanej wcześniej jako pokarm (płody natury, rośliny leśne, trawa, kora, karma dla zwierząt)[37]. **Trzecią kategorią niewykorzystywanej żywności jest żywność jadalna, rozpoznawalna i traktowana jako źródło pokarmu**. Brak spożycia tego, co zwyczajowo jest konsumowane jest narażone na oskarżenia o marnotrawstwo. Taka sytuacja miała miejsce w Anglii XVII wieku, kiedy określano tak niezbieranie owoców z drzew[38]. Interesujące są przykłady, gdy niezjadanie czegoś, co jest definiowane jako jadalna żywność nie jest uznawane za marnotrawstwo. Może się tak dziać w przypadku, gdy pewne pokarmy są odrzucane na płaszczyźnie symbolicznej.

---

[33] Schneider F., *The History of Food Wastage*, http://www.ewmce.com/Resources/Documents/Felicitas_Schneider_-_The_History_of_Food_Wastage.pdf, str. 4, (dostęp 01.04.2016).

[34] Tamże, str. 4, Gradzik-Jedynak B., *Obyczaje polskie do końca XVI wieku, Antologia* cz.I, Polonijne Centrum Kulturalno-Oświatowe Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, Lublin 1978, str. 146.

[35] Braudel F., *Kultura materialna…,* dz.cyt., str. 190.

[36] Bloom J., *American Wasteland: How America Throws Away Nearly Half of Its Food (and What We Can Do About It)*, Da Capo Press, Cambridge 2010, str. 217.

[37] Stomma L., *A jeśli mogło być inaczej… Antropologia historii*, wyd. Sens, Poznań 2008, str. 29-31.

[38] Stead J., *Necessities and Luxuries...*, dz.cyt., str. 90.

W starożytnej Grecji surowa natura była określana jako niecywilizowana[39]. Jedzenie mięsa było utożsamiane z barbarzyńskością i poza rybami spożywano go mało (około 1 kilogram na osobę na rok) [40]. Natomiast główną motywacją polowań na dzikie zwierzęta było zdobycie trofeów[41]. W innych kontekstach żywność może stać się przedmiotem użytkowym. W starożytnej Grecji skórka od chleba służyła jako serwetka do wycierania rąk po posiłku. Natomiast w średniowieczu była suszona i używana jako miska do zupy. Po zużyciu była wyrzuca lub też oddawana do zjedzenia dla biednych. Przez wieki popularną metodą konserwacji żywności były również zimne ciasta (*cold pie*) w Wielkiej Brytanii. Składały się one z kruchego ciasta, zazwyczaj niezjadanego[42] i służącego jako opakowanie, w którego wnętrzu znajdowały się kawałki mięsa (najczęściej ryby), zalewanego smalcem lub masłem. Była to powszechna forma prezentu, która potrafiła przetrwać trudy długiego transportu. Pewne przepisy kulinarne dowodziły, że trwałość takiej żywności wynosiła nawet około roku[43].

Jedzenie resztek również nie zawsze było oczywiste. Były one zazwyczaj zjadane przez osoby z klas nieuprzywilejowanych. Na południu Europy do tego stopnia dbano o wyjadanie resztek, że nie myto kotłów, z których wydawano żywność biednym[44]. W XIX wieku potrawy z resztek stawały się ważnym elementem budowania tożsamości narodowej[45]. Jednak w pewnych okresach na stołach stanów uprzywilejowanych znajdowało się dużo żywności, co przyczyniało się między innymi do tego, że resztki nie były zjadane. Zdarzało się, że wydawano je sługom, potrzebującym lub też odsprzedawano handlarzom[46]. Wierzono wtedy, że nawet nieświeża lub zepsuta żywność może być jedzona przez biednych bez szkody dla ich zdrowia. W Starożytnym Rzymie resztki były rzucane na podłogę. Tak powstały nieporządek był maskowany dzięki mozaikom z wizerunkami resztek żywności. W czasach sarmatyzmu resztki również wyrzucano pod stół, chcąc wykorzystać jego powierzchnię do

[39] Na temat tego typu podziałów patrz: Lévi-Straus C., *Trójkąt kulinarny*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, A. Jasińska-Kania, L. Nijakowski, J. Szacki, M. Ziółkowski (red.), Scholar, Warszawa 2006, str. 247-256.

[40] *Food in Ancient Greece,* http://www.cooksinfo.com/food-in-ancient-greece, (dostęp 01.04.2016).

[41] Schneider F., *The History of…,* dz.cyt., str. 2.

[42] Por. Brears P., *Pots for Potting: English Pottery and its Role in Food Preservation in the Post-Medieval Period,* [w:] *„Waste not, Want not". Food Preservation form Early Times to the Present Day*, Wilson A. (red.), Edinburgh University Press, Edinburgh 1991, dz.cyt., str. 34-37.

[43] Shephard S., *Pickled…,* dz.cyt., str. 181.

[44] Braudel F., *Kultura materialna…*T.1, dz.cyt., str. 98.

[45] Reinhard W., *Życie po europejsku. Od czasów najdawniejszych do współczesności*, PWN, Warszawa 2009, str. 138, Gordon B.M., *Fascist, the Neo-Right and Gastronomy,* [w:] *Oxford Symposium of Food and Coocery 1987. Taste. Proceedings,* Jaine T. (red.), Prospect Books, London.

[46] Tamże, str. 172.

tańczenia[47]. Różnice stanowe w odniesieniu do resztek przejawiały się poprzez dewaluowanie odgrzewanego jedzenia przez szlachtę jako nieświeżego.

Już samo ponowne podgrzewanie potraw było nie do zniesienia i według relacji budziło niesmak, o czym wspomina choćby Kitowicz: „następowała remisa zimnych potraw do kuchni dla rozgrzania, a ta, będąc przewlokła, psuła i przerywała apetyt". Pisze on także, że potrawa cofnięta do kuchni w celu podgrzania często nie powracała na stół, gdyż w drodze: „czasem w sprawnych rękach jakiego służalca, na czas i domowego, ile w zamięszaniu, z półmiskiem przepadła"[48].

Na stołach szlachty część żywności również odgrywała rolę estetyczną i ozdobną i nie była zjadana. W tym kontekście warto dodać, że w Europie do około XVI wieku różnica pomiędzy kuchnią elit i pozostałych stanów nie polegała na jakości, ale ilości. Jedzenie w tamtym czasie nie było ważną częścią życia społecznego. Rządzący z większa powściągliwością traktowali spożywanie posiłków. Dni postne według różnych źródeł trwały od 150 do 190 dni[49]. Poza tymi okresami zwyczajowo narzucanych ograniczeń, stany nieszlacheckie nie zawsze mogły zaspokajać swoje potrzeby, w szczególności gdy pojawiały się okresy głodu spowodowane nieurodzajami oraz epidemiami. Trudne warunki życiowe miały miejsce również przed zbiorami letnimi, kiedy kończyły się zapasy zimowe. Monotonna, zbożowa dieta oraz okresy postu były przerywane świątecznymi dniami obfitości, kiedy zbiorowo przygotowywano urozmaicone i obfite uczty. W literaturze nie podaje się, czy dochodziło wtedy do marnotrawstwa żywności. Niemniej jednak można sądzić, że nie wszystko było spożywane, co wpisywałoby się w ogólny wzór świętowania (znany z przykładu potlaczów oraz ofiar żywnościowych składanych bóstwom), podczas którego pojawia się nadwyżka żywności.

Pomimo wymienionych niedogodności, w czasach średniowiecza w Europie zaopatrzenie żywnościowe generalnie było lepsze w porównaniu z nowożytnością. Na południu Europy spożywano dużo chleba. Warto jednak dodać, że zazwyczaj nie był on dobrej jakości (był twardy lub też spleśniały). Pewne wyliczenia wykazują, że ilość kalorii *per capita* nie różniła się wtedy znacząco od dzisiejszych norm spożycia w najbogatszych

[47] Bockenheim K., *Przy polskim stole*, dz.cyt., str. 66, Kleśta-Nawrocka A., *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, niepublikowana rozprawa doktorska, WNH UMK, str. 490.

[48] Kleśta-Nawrocka A., *Kucharz doskonały…,* dz.cyt., str. 155.

[49] Braudel F., *Kultura materialna…*T.1, dz.cyt., str. 182, Reinhard W., *Życie po europejsku…,* dz.cyt, str. 135, Bockenheim K., *Przy polskim stole…*, dz.cyt., str. 13, Łeńska-Bąk K., *Kilka epizodów z historii postu i poszczenia*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, Łeńska-Bąk K. (red.), wyd. Uniwersytetu Opolskiego, Opole 2007.

krajach[50]. Dopiero od przełomu XVI i XVII wieku stopniowo następowała pauperyzacja coraz szerszych warstw społecznych[51] i dochodziło do coraz wyraźniejszego podziału na nielicznych mięsożerców oraz licznych zjadaczy kaszy i roślin strączkowych. Wtedy też bogata dieta szlachecka silnie kontrastowała ze skromną dietą chłopską. Szlachta mogła pozwolić sobie na wielodaniowe posiłki. Symbolem statusu był również rodzaj zjadanego chleba. Dla biednych przeznaczony był chleb brązowy, składający się z mniej cenionych zbóż lub ich zamiennika w postaci kasztanów. Natomiast dla bogatych przeznaczony był chleb biały, produkowany z najwyżej cenionej pszenicy. Różnicował się również standard życia na wsi i w mieście na niekorzyść wsi. Miasto posiadało zapasy, a wieś w okresach nieprzewidzianych zmian była zdana na siebie[52]. Wieś musiała wytwarzać żywność, oddawać część plonów w daninie oraz sprzedawać najlepsze produkty, zostawiając sobie te niżej cenione lub gorszej jakości[53].

Innym ważnym kontekstem psucia się żywności była **mobilność.** Miała ona formę podróży oraz kontaktów pomiędzy oddalonymi od siebie na znaczne odległości posiadłościami. Wymagały one posiadania zapasów na drogę, ponieważ zdobywanie zaopatrzenia na bieżąco mogło być problematyczne lub też niemożliwe. Żywność jedzona podczas podróży zazwyczaj nie miała dobrej jakości. Dominowało wysuszone mięso oraz bardzo twarde suchary (*hardtrack*). W Polsce takie utrudnienia były rekompensowane dużą gościnnością w mijanych po drodze dworach, co często potrafiło bardzo mocno opóźnić przemieszczanie się.

Przez wieki momentem newralgicznym logistyki żywnościowej była **żegluga i wodny, komercyjny transport żywności**. W takiej sytuacji załogi statków często przez długi czas były odcięte od świeżego zaopatrzenia. Książki na temat kultury żeglugi sprzed okresu, kiedy dokonały się najważniejsze odkrycia w dziedzinie konserwacji żywności, obfitują w barwne opisy tego, co wówczas jedzono. Między innymi spożywano kilkuletnie mięso z beczek z solą oraz kilkudziesięcioletnie suchary. Zły stan higieniczny wzmacniały gryzonie oraz ryjkowce. Na statkach powszechnym zjawiskiem był szkorbut. Zboże, które było transportowane również psuło się i miało niską jakość[54]. Z tego powodu transporty z Gdańska

[50] Reinhard W., *Życie po europejsku…,* dz.cyt, str. 137, Braudel F., *Kultura materialna…*T.1. dz.cyt, str. 115-117. Por. historię otyłości i sposobów jej oceny: Vigarello G., *Historia otyłości,* Aletheia, Warszawa 2012.

[51] Braudel F., *Kultura materialna…*T.1., dz.cyt, str. 94-95, 166.

[52] Nie jest to ogólną regułą. W czasach niedoborów żywnościowych w PRL to wieś miała uprzywilejowaną sytuację. Por. Kochanowski J., *Tylnymi drzwiami…*, dz.cyt., str. 39.

[53] Por. De Certeau M., Giard L., Mayol P., *Wynaleźć codzienność.* Cz. 2 *Mieszkać gotować,* UJ, Kraków 2011, str. 159-162.

[54] Braudel F., *Kultura materialna…*T.1., dz.cyt., str. 111 .

na basen morza śródziemnego musiały zatrzymywać się w Sewilli. Sprzedawano wtedy jeszcze to, co dało się radę uratować[55]. Sytuacja sanitarna na statkach poprawiła się wraz z wprowadzeniem weków oraz konserw. Pojawiło się więcej artykułów z witaminą C, niezbędną w leczeniu i zapobieganiu szkorbutu. Nie stało się to od razu. Kultura żeglarstwa była przez długi czas oporna na wprowadzanie wszelkiego rodzaju nowości zaburzających wieloletnie rytuały i normy[56]**.** Z czasem jednak ta nieufność została przełamana, co poprawiło znacznie standard życia załóg. Nowe techniki konserwacji poprawiły również jakość przewożonej żywności. Zwieńczeniem ich było upowszechnienie technologii chłodzenia, która zdynamizowała globalną wymianę oraz transporty żywności z najodleglejszych rejonów świata. Dzięki temu pojawiły się możliwości specjalizacji gospodarczej i eksportu. W taki właśnie sposób Argentyna i Nowa Zelandia oparły swoje gospodarki na eksporcie wołowiny.

Innym wymiarem mobilności były **działania wojenne**. Tematyka życia codziennego armii nie jest tak ważnym elementem dyskusji na temat przeszłości, jak decydujące momenty samej wojny, a w szczególności przebieg bitew oraz strategii wojskowych opartych na sile. Taka perspektywa koncentruje się raczej na „zębach armii", czyli uzbrojeniu i froncie, a nie na „ogonie", czyli zaopatrzeniu, tyłach, kulisach. Kampanie militarne przeciwko wrogowi nie przebiegały w próżni i wymagały szeroko zakrojonej strategii, obejmującej przede wszystkim staranne przygotowanie zaopatrzenia żywnościowego armii. Ten element był wielokrotnie decydujący. Dobrze wyżywiona armia mogła pokonać znacznie większego liczebnie, ale wygłodzonego przeciwnika. Tak więc poza wojowniczością, również racjonalna machina logistyczna miała decydujące znaczenie. Do XIX wieku armie łączyły zaopatrzenie z własnych zasobów (głównie dokonywane drogą wodną) z życiem z ziemi przeciwnika. W czasach przedprzemysłowych przejście armii przez dany teren często było związane z wielkimi stratami ludności cywilnej. Armia, niczym żywioł natury, zostawiała za sobą pas zniszczonej ziemi i plonów, uzyskiwanych w tamtych czasach dzięki dużym nakładom pracy lokalnej ludności. Wojna i logistyka militarna w czasach średniowiecza zaburzały logistykę produkcji rolnej. Rezultatem takich działań były klęski głodu w społecznościach, które utraciły swoje zapasy i doświadczały trudności z rewitalizacją zniszczonej ziemi. Ziemia i plony były grabione nie tylko przez najeźdźców. Armia kraju, który się bronił, również wyzyskiwała ludność własnego państwa. W tamtym czasie nie było jeszcze spajającej

[55] Braudel F., *Morze Śródziemne i świat śródziemnomorski w epoce Filipa I*, T.1, wyd. Morskie, Gdańsk 1976, str. 635-636.
[56] Shephard S., *Pickled…,* dz.cyt.,, str. 203.

ideologii narodowej. Przedstawiciele stanów niższych byli uznawani za służbę, a nie równoprawnych obywateli lub towarzyszy niedoli.

Odmienna logistyka dostarczania żywności dla armii miała miejsce pod koniec okresu wojen społeczeństw przemysłowych - w czasie dwóch wojen światowych. Zaopatrzenie żywnościowe armii było znacznie lepiej zorganizowane dzięki nowym technikom konserwacji żywności (łatwiejszy dostęp ludności cywilnej do słoików, masowa produkcja konserw) oraz rozwojowi transportu kolejowego, morskiego i lotniczego. Armie głównych aktorów konfliktu były zazwyczaj dobrze zaopatrzone i jadły lepiej niż własna ludność cywilna[57]. Pomimo zmian, monotonna dieta znana wojskowym od wieków była również częścią doświadczenia, korzystających z własnego zaopatrzenia żołnierzy w czasie drugiej wojny światowej. Stosowane przez stulecia strategie zaopatrzenia w żywność nadal były wykorzystywane, tylko że w nowej formie. Między innymi nadal stosowano strategię plądrowania ziemi przeciwnika. W czasie wojen światowych uległa ona zracjonalizowaniu w postaci korzystania z plonów całego kraju, a nie tylko miejsca, gdzie stacjonowała armia. Ludności lokalnej pozostawiano minimalne racje pozwalające na przeżycie. Po drugiej wojnie światowej w ten sam sposób działały już tylko armie i różnego typu grupy militarne w krajach na peryferium globalnej gospodarki. Obecnie dzięki żywności dostarczanej z własnego kraju armie krajów zamożniejszych nie łączą swojego bytu w sposób zerojedynkowy z rolnictwem lokalnym.

Zniszczenia wojenne potęgowała również nierzadko stosowana taktyka „spalonej ziemi", czyli niszczenie własnych zasobów w celu osłabienia przeciwnika. Taktyka ta miała różne formy, od łagodniejszych (niszczenie zapasów żywności i ziemi) do brutalnych (palenie domostw, zatruwanie wody, pokazowe zabijanie własnej ludności)[58]. Jej tragiczne konsekwencje dotykały nie tylko armię najeźdźców, ale też własną społeczność i własne wojsko. Niemniej jednak dawała pewną przewagę armii państwa broniącego się, która znała

[57] W Japonii na przykład doszło do wprowadzenia racji żywnościowych, których wielkość odzwierciedlała hierarchie społeczne. Najwięcej dostawali żołnierze. Wśród cywili natomiast mężczyźni mogli otrzymać więcej niż kobiety. Porównując racje żywnościowe na początku wojny w 1939 i pod koniec w 1944 roku, dane wskazują, że działania racjonalizujące produkcję i konsumpcję żywności w Wielkiej Brytanii i Stanach Zjednoczonych odniosły sukces. Inaczej było w Japonii, w której dzienna ilość żywności *per capita* spadła o 17%, por. Martin B., *Agriculture and Food Supply in Japan During the Second World War*, http://www.freidok.uni-freiburg.de/volltexte/2035/pdf/Martin_Agriculture_and_food_supply_in_Japan.pdf, s. 197-199 (dostęp 01.04.2016). Lepsze żywienie w armii nie oznaczało oczywiście, że dieta odpowiadała dzisiejszym standardom. Podobnie jak w czasach wcześniejszych, żołnierze narzekali na jej monotonię. Każda okazja spróbowania i zjedzenia czegoś, co zostawił przeciwnik, była wykorzystywana (por. wspomnienia radości żołnierzy, kiedy zjadali różną od własnej żywność przeciwnika: http://forum.historia.org.pl/topic/13591-racje-zywieniowe-w-poszczegolnych-armiach-1941-1945/ (dostęp 01.04.2016).

[58] Por. http://en.wikipedia.org/wiki/Kuwaiti_oil_fires (dostęp 01.04.2016).

lepiej lokalne źródła pożywienia i mogła liczyć na lepsze relacje z miejscową ludnością i kooperację z nią. Kolejną stosowaną taktyką, powodującą niszczenie żywności była strategia oblężenia. Ten rodzaj prowadzenia walki z przeciwnikiem był znany od dawna. Polegał na odcięciu broniącej się strony od zaopatrzenia żywnościowego i wygrania bitwy przez jej zagłodzenie. Dzięki temu były zdobywane miasta, warownie i tym podobne. W czasie wojen światowych novum były próby odcięcia całej populacji przeciwnika, to jest całego kraju, od zaopatrzenia żywnościowego. Tak się stało w przypadku Wielkiej Brytanii w latach czterdziestych XX wieku, gdy niemieckie U-boty zatapiały statki zaopatrujące Anglików w żywność. Najbardziej znanym epizodem użycia strategii spalonej ziemi i oblężenia była bitwa pod Leningradem. Rosja po raz kolejny zastosowała strategię spalonej ziemi, by osłabić silniejszego agresora. Wcześniej w ten sposób na tych terenach została pokonane wojska Napoleona. Pod Leningradem armia niemiecka próbowała wygrać przez zastosowanie tradycyjnej taktyki oblężenia, mającej na celu odcięcie miasta od zaopatrzenia. Obie strategie doprowadziły do prawdziwej klęski humanitarnej, w której śmierć poniosła duża liczba osób po obu stronach. Oblężenie Leningradu zasługuje na miano klęski humanitarnej tym bardziej, że doszło tam wówczas do upadku fundamentalnych norm społecznych. Dowodem na to był dość powszechnie występujący kanibalizm. Brak żywności w dużym mieście spowodował naruszenie fundamentalnego tabu społecznego, ponieważ źródłem pożywienia stał się drugi człowiek. W Leningradzie panowało przyzwolenie na zjadanie ciał osób zmarłych, czyli tak zwane „trupożerstwo". Natomiast surowo karano za zabijanie kogoś dla mięsa, co miało status „ludożerstwa"[59].

W pracach, w których podejmuje się tematykę marnotrawstwa żywności historyczne nawiązania do czasów sprzed XIX wieku są zazwyczaj anegdotyczne i wyrywkowe. Można stwierdzić, że historia marnotrawstwa w większości prac zaczyna się około początku **XIX wieku**. Prace historyczne pozwalają uznać, że nie tyle fakt niezużywania żywności, ile właśnie pogłębiona publiczna refleksja nad zagadnieniem marnotrawstwa żywności jest fenomenem nowoczesnym, związanym z dynamicznym rozwojem kapitalizmu. Trudna sytuacja socjalna, którą doświadczała dynamicznie rosnąca klasa robotnicza, obejmowała złe warunki pracy, niedobory mieszkaniowe oraz ubogą dietę. Co ciekawe w XIX-wiecznych poradnikach kulinarnych tematyka zapobiegania psuciu się żywności zaczynała odgrywać coraz mniejsza rolę na rzecz konsumowania. Jak wykazują analizy historyczne, treści książek dotyczące przedłużania trwałości żywności i różnych metod jej odzysku, były zazwyczaj

[59] Por. Zaprutko-Janicka A., *Kanibale w oblężonym Leningradzie*, http://ciekawostkihistoryczne.pl/2012/04/17/kanibale-w-oblezonym-leningradzie/, (dostęp 01.04.2016).

kierowane do niepracujących kobiet z klasy średniej[60], których główną rolą, w odróżnieniu od kobiet z klasy robotniczej, było prowadzenie gospodarstwa domowego. W poradnikach tych starano się pokazywać jak dzięki dobrej organizacji można utrzymać różnorodność, zdrową dietę oraz dobry smak przy jednoczesnej oszczędności. Logistyka żywnościowa, konserwacja żywności, planowanie posiłków zajmowało dużą ilość czasu, którego brakowało pracującym kobietom. Praktyki konserwacji żywności były pewnego rodzaju przywilejem oraz aktywnością statusotwórczą. Rodziny z klas robotniczych były zdane na częste zaopatrywanie się w żywność na targach i sklepach. Dieta najuboższej części klasy robotniczej była skromna. W Wielkiej Brytanii oraz Europie Północnej jej podstawą były ziemniaki i cukier. Cukier początkowo był pokarmem ekskluzywnym, dostępnym tylko dla najzamożniejszych. Mechanizacja jego produkcji sprawiła, że stał się dobrem masowym i ważnym elementem uzupełniania braków kalorycznych przez klasę robotniczą. Również ziemniak stał się fundamentem diety ubogich. Po sprowadzeniu do Europy w XVI wieku nie był chętnie przyjmowany do menu lokalnych kuchni. Na Wersalu służył jako ozdoba ogrodowa, a powszechnie był używany jako karma dla zwierząt hodowlanych. Z czasem jednak odkryto jego efektywność. Jego produkcja była tania, a konsumpcja pozwalała zapewnić odpowiednią liczbę kalorii. W Polsce ziemniak był jedynym nowym składnikiem kuchni chłopskiej w XIX wieku, która nie zmieniała się znacząco od wieków[61]. Niebezpieczeństwo zaspokojenia potrzeb żywnościowych społeczeństwa w oparciu o jedną roślinę obrazuje „wielki głód", który miał miejsce w Irlandii w latach 1845-1849. Została on wywołany zarazą ziemniaka, podstawą żywności ówczesnych Irlandczyków. Zaraza ziemniaka spowodowała w Irlandii śmierć około miliona osób na przestrzeni kilku lat oraz dużą falę emigracji do Stanów Zjednoczonych.

Trudne warunki życia sprawiały, że **XIX wiek w literaturze jest opisywany jako czas niemarnowania żywności przez konsumentów.** Oszczędność zamożniejszych oraz powszechna bieda pracowników najemnych sprawiły, że wyrzucanie żywności było niedopuszczalne. Niemniej jednak już pod koniec XIX wieku pojawiały się badania wskazujące na to, że część żywności była marnowana (około 10% wartości zakupionej żywności)[62]. Potwierdziły to również badania z 1917 w Stanach Zjednoczonych, które

[60] Hunter L., *Nineteenth and Twentieth Century Trends in Food Preserving: Frugality, Nutrition or Luxury*, [w:] *„Waste not, Want not". Food Preservation form Early Times to the Present Day*, Wilson A. (red.), Edinburgh University Press, Edinburgh 1991, Str. 135-149.

[61] Bockenheim K., *Przy polskim stole*, dz.cyt., str. 100.

[62] Schneider F., *The History of Food Wastage*…, dz.cyt., str. 5-6.

kalkulowały straty żywności na 700 mln dolarów rocznie[63]. Nie było jednak w nich wyszczególnione, które klasy społeczne tego dokonywały i z jakich powodów. W XIX wieku żywność również psuła się w wyniku jej utowarowienia i niemożności sprzedania. Jak opisuje Fryderyk Engels próbą jej uratowania były przeceny, z których korzystali robotnicy.

Kartofle, które kupuje robotnik, są przeważnie złe, warzywa zwiędłe, ser stary i marnej jakości, słonina zjełczała, mięso chude, stare, łykowate, ze starych, częstokroć chorych lub zdechłych zwierząt – często już na wpół zepsute. […] ponieważ w sobotę o godzinie dwunastej wieczorem sklepy muszą być zamknięte, a w niedzielę nie wolno nic sprzedawać, przeto między godziną dziesiątą a dwunastą te towary, które uległyby zepsuciu do poniedziałku rano, zbywa się po śmiesznie niskich cenach. Z tego jednak, co pozostało jeszcze o godzinie dziesiątej, dziewięć dziesiątych nie nadaje się już do spożycia w niedzielę rano, a te właśnie towary stanowią niedzielną ucztę najuboższej klasy. Mięso, które daje się robotnikom, jest bardzo często nie do spożycia – ponieważ jednak już je kupili, więc muszą je zjeść[64].

Engels opisuje również częste przypadki fałszowania żywności.

W ciągu sześciu tygodni, od 1 lipca do 14 sierpnia, tenże dziennik („Manchester Guardian" przyp. A.M.) donosi o trzech tego rodzaju wypadkach; według numeru z 3 lipca w Heywood skonfiskowano świnię o wadze 200 funtów; ktoś znalazł ją zdechłą i zepsutą, a rzeźnik poćwiartował i wystawił na sprzedaż; […] a według numeru z 10 sierpnia pewnemu kramarzowi z Bolton skonfiskowano 26 nienadających się do jedzenia szynek, publicznie je spalono, a na kramarza nałożono karę 20 szylingów. […] Bywają wszak często okresy, gdy każdy numer „Manchester Guardian", pisma ukazującego się dwa razy tygodniowo, przynosi wiadomość o takim wypadku zaszłym w Manchesterze lub okolicznym okręgu fabrycznym[65].

Zgodnie z wyjaśnieniami Engelsa praktyki takie były możliwe z powodu trudnej sytuacji materialnej klasy robotniczej oraz pogoni za zyskiem ekonomicznym handlującej psującymi się towarami klasy średniej. Można się jednak zastanawiać, czy podłożem kulturowym tego typu praktyk nie była również powszechnie podzielana norma niemarnowania żywności. Takie wyjaśnienie można odnaleźć w pracy wcześniej przytaczanej Strasser. W XIX wieku w Stanach Zjednoczonych było wykorzystywane niemal wszystko. Resztki były odgrzewane lub też używane jako składnik innych potraw. To, co się nie nadawało było zlewane do pojemnika dla zwierząt. Kości były wykorzystywane do zup oraz jako nawóz. Wydobywano

[63] Strasser S., *Waste and Want…,* dz. cyt., str. 155.
[64] Engels F., *Położenie klasy robotniczej w Anglii. Na podstawie własnych obserwacji i autentycznych źródeł*, [w:] Marks K., Engels F., *Dzieła* T.2, str. 354-355.
[65] Tamże, str. 355-356.

również z niego maź i żelatynę. Zużyty olej zbierany był do wytwarzania mydła[66]. Wtedy też wzmocniło się znaczenie chleba, jako wyjątkowego pokarmu. W Polsce był on podnoszony z czcią z ziemi. Był on wtedy całowany i robiono nad nim znak krzyża. Wysoka wartość symboliczna chleba nie była tylko polskim fenomenem. Świadczy o tym opowieść Christiana Andersena zatytułowana *Dziewczynka, która podeptała chleb*. Tytułowy czyn, którego dokonała główna bohaterka Inger został w niej zaliczony do najgorszych obyczajowych i moralnych wykroczeń.

W opisie postaw wobec żywności w pierwszej połowie XX wieku również przeważają wzmianki o oszczędności żywności nad doniesieniami o jej marnotrawstwie. W tym kontekście na szczególną uwagę zasługują kampanie na rzecz zapobiegania marnotrawstwu żywności w czasie drugiej wojny światowej w Wielkiej Brytanii i Stanach Zjednoczonych[67]. W Wielkiej Brytanii powstało specjalne ministerstwo do spraw wyżywienia. Wprowadzono kartki na niektóre artykuły żywnościowe[68]. Ustanowiono też dni bezmięsne. Powstawały audycje radiowe, które miały na celu informowanie, jak można gospodarować żywnością w czasach niedoboru oraz wykorzystywać w alternatywny sposób powszechnie dostępne produkty, takie jak na przykład marchewka. Nowe postawy promowano również w szkołach angażując dzieci. Kładziono nacisk na to, aby obywatele nauczyli się technik konserwacji żywności, takich jak zaprawianie w słoiki czy marynowanie, oraz aby produkowali żywność we własnym zakresie w ogródkach działkowych i w wolej przestrzeni w miastach. Pewne reguły dotyczyły kwestii bardzo szczegółowych, takich jak obieranie ziemniaków, które w tamtych czasach miało duże znaczenie. Zbyt grube ich obieranie było traktowane jako karygodne marnotrawstwo. Hasła „żywność jest bronią", „oszczędzając żywność pomagasz naszemu wojsku", „uprawiaj ogródki dla zwycięstwa" pojawiały się w mediach, na ulotkach oraz w rozmowach codziennych. Działania te zakończyły się sukcesem. Anglicy nie odczuli głodu na szerszą skalę. Dodatkowo jak wykazywały późniejsze badania w czasach pokoju, dieta w tym kraju nigdy nie była tak zdrowa, jak w trudnych czasach wojennych[69]. Taki

[66] Strasser S., *Waste and Want…,* dz. cyt., str. 29-38.

[67] Informacje na temat zarządzania praktykami żywnościowymi w Wielkiej Brytanii w czasie drugiej wojny światowej opieram na następujących źródłach: *British Wartime Food,* http://www.cooksinfo.com/british-wartime-food, (dostęp 01.04.2016); http://cookit.e2bn.org/historycookbook/20-97-world-war-2-Food-facts.html, (dostęp 01.04.2016).

[68] Por. http://en.wikipedia.org/wiki/Rationing_in_the_United_Kingdom (dostęp:01.04.2016). Na temat kartek na żywność w różnych kontekstach polityczno-historycznych zob.: *Kartkowe zaopatrzenie,* http://www.sztetl.org.pl/pl/term/984,kartkowe-zaopatrzenie/, (dostęp 01.04.2016).

[69] Por. *British Wartime Food…*, dz.cyt. Warto wspomnieć, że sposób żywienia, wymuszony podczas wojny, staje się obecnie kwestią wolnego wyboru tak zwanej diety drugiej wojny światowej Por. Majewska M., *Dieta II wojny światowej - zasady. Ile można schudnąć na diecie z II wojny światowej?*,

sukces mógł mieć miejsce dzięki dużemu zaangażowaniu władz oraz podporządkowaniu populacji Wielkiej Brytanii. Była ono możliwe w sytuacji namacalnego zagrożenia, jakie niosły ze sobą ataki wojsk Niemieckich oraz odcięcie Wielkiej Brytanii od zaopatrzenia żywnościowego. Rola władz była kluczowa, ponieważ na przełomie XIX i XX wieku zanikła wiedza na temat konserwacji żywności, w szczególności wśród przedstawicieli klasy robotniczej. Praktyki te miały coraz mniejsze znaczenie w obliczu coraz bardziej rozwijającego się rynku rolnego i sprzedaży detalicznej. Brak oddolnego, ustnego przekazu wymagał organizowania publicznych kampanii. W sytuacji wojny takie działania były wspierane zarówno przez biopolitykę państwa w postaci szkoleń oraz edukacji, jak i przez władzę dyscyplinarną w formie sieciowej kontroli społecznej, której przykładami było stygmatyzowanie marnotrawców oraz w skrajnych przypadkach donoszenie na nich władzom politycznym.

Podobne działania podejmowano również w Japonii i Stanach Zjednoczonych, które nie były jednak poddawane strategii oblężenia. Kraje te chciały w ten sposób wzmocnić sojuszników i własną armię. W USA skorzystano z doświadczeń z czasów pierwszej wojny światowej, kiedy wymyślono hasło „jedzenie wygra wojnę" (*Food Will Win the War*)[70]. Hasła kampanii amerykańskich były podobne do tych z Wielkiej Brytanii (łączyły praktyki w gospodarstwach domowych z kwestią militarną) z ta różnicą, że w większej mierze kładziono nacisk na to, że za pomocą niemarnowania żywności będzie można zapobiec zjawisku głodu w krajach, w których toczą się działania wojenne. Odmienność między promowaniem niemarnowania żywności w Stanach Zjednoczonych i Wielkiej Brytanii polegała na stopniu podporządkowania się zmilitaryzowanej biowładzy przez ludność cywilną. Społeczeństwo USA było mniej subordynowane. Przykładowo, mimo apeli o mniejszą konsumpcję, zgodnie z badaniami opinii z 1943 roku duża część Amerykanów nie dostrzegła znacznej zmiany w swojej diecie od początku wojny. Inne badania wykazały, że spożywano dwa razy więcej mięsa niż w Wielkiej Brytanii, gdzie obywatele i obywatelki często musieli zadowolić się nieatrakcyjnymi w tamtym czasie częściami zwierząt[71]. Taki stan rzeczy można wyjaśnić tym, że mieszkańcy USA nie odczuwali tak bezpośrednio zagrożenia i wpływu własnych praktyk

---

http://www.poradnikzdrowie.pl/diety/odchudzajace/dieta-ii-wojny-swiatowej-zasady-ile-mozna-schudnac_34988.html, (dostęp 01.04.2016).

[70] Eighmey R.K., *„Food Will Win the War". Minnesota Conservation Efforts, 1917-1918*, http://collections.mnhs.org/MNHistoryMagazine/articles/59/v59i07p272-286.pdf, (dostęp 01.04.2016).

[71] *How World War II Changed the Way Americans Ate*, http://www.huffingtonpost.com/2012/04/03/wwii-food-america_n_1398132.html, (dostęp 01.04.2016).

na sukces na froncie, jak Anglicy, którzy w pierwszej części wojny stali się obiektem nalotów i bombardowań niemieckich.

Po drugiej wojnie światowej nastąpił gwałtowny wzrostu produkcji żywności. Niedobór w Europie i Ameryce Północnej przestał być zjawiskiem powszechnym. Zamiast tego bogacąca się część populacji miała łatwy dostęp do żywności. Nadwyżki żywności zaczęły być przesuwane do programów wewnątrzkrajowej i międzynarodowej pomocy żywnościowej. Zdaniem Davida Evansa doprowadziło to do zaniku kwestii marnotrawstwa w dyskursie publicznym. Uważa on, że temat ten zaczyna być dyskutowany w momentach uznawanych za kryzysowe, kiedy kwestia zapobiegania marnotrawstwu żywności ma coraz większe znaczenie. Przykładem takiej prawidłowości jest historia dat ważności, które początkowo nie były utożsamiane ze zjawiskiem marnotrawstwa. Wprowadzono je w latach sześćdziesiątych XX wieku[72]. Wcześniej uważano, że takie zabiegi są niepotrzebne i mechanizmy rynkowe wyeliminują nieuczciwe praktyki sprzedawców. Początki dat ważności były powiązane z figurą pani domu i jej prawem do informacji na temat świeżości towaru. Później została ona zastąpiona ideą rozumianego w sposób neoliberalny konsumenta, który chce kupować jak najlepszy jakościowo produkt zgodnie ze swoim interesem. W tamtym czasie używanie dat nie było obligatoryjne. Również sposób ich nazywania nie był narzucany odgórnie. W 1980 roku Wielkiej Brytanii stały się one obowiązkowe, ale nazewnictwo cały czas było dowolne. Sprzedaż po upłynięciu terminu ważności również była dozwolona. Od połowy lat osiemdziesiątych coraz ważniejsze stawały się kwestie bezpiecznej żywności i jej kontroli. Wtedy też wprowadzono nazwę „spożyć przed", która sugerowała do kiedy należy zjeść produkt. Ustalenie okresu ważności produktu stało się częścią odpowiedzialności producenta, który robi to poprzez zlecanie laboratoriom, badania mikrobiologicznych zmian, jakie zachodzą w czasie w sprzedawanym towarze. Obecnie daty ważności są oczywistym i nierozłącznym elementem systemu dystrybucji i konsumpcji żywności. Dyskurs, który zaczął dominować na początku XXI wieku przechylił się w stronę ich oceny pod kątem marnotrawstwa żywności. Daty ważności zostały uznane za jeden z czynników sprzyjających temu zjawisku. Pojawiły się postulaty ich ujednolicenia, w krajach które mają własne nazewnictwo oraz sposoby ustalania terminów przydatności do spożycia. Przesunięcie debaty nad datami ważności w kierunku zagadnienia marnotrawstwa jest powiązane z ponownym uwidzialnieniem tego zjawiska w przestrzeni publicznej. Evans wskazuje, że głównymi

[72] Milne R., *Arbiters of Waste: Date Labels, The Consumer and Knowing Good, Safe Food*, [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013, str. 84-103.

przyczynami tego stanu rzeczy jest coraz większy priorytet wartości ekologicznych oraz kryzys żywnościowy z roku 2008[73].

Powyższy opis historycznych kontekstów marnotrawstwa żywności wymagałby wsparcia pogłębionych i szczegółowych analiz źródeł historycznych. Zakres tego przedsięwzięcia przekracza jednak cel powyższej rekonstrukcji, którym jest chęć ukazania, że również w przeszłości żywność była niszczona, wyrzucana, psuła się, co zgodnie ze zdroworozsądkowym podejściem mogłoby być uznane za marnotrawstwo. Przyczynami niezużywania żywności były słabo rozwinięte technologie i techniki konserwacji, trudności w transporcie, brak odpowiedniej higieny magazynowania, konflikty militarne, fluktuacje okresów nadmiaru i niedoboru, niewydajne rolnictwo, nierówności ekonomiczne, utowarowienie żywności oraz różnego typu zakazy kulturowe dotyczące tego, co można jeść, a czego należy unikać pomimo swojej jadalności.

Podobne uwarunkowania marnotrawstwa żywności przedstawiane są również dzisiaj. Jednak w dominującym dyskursie podkreśla się, że zwiększyła się skala marnotrawstwa żywności oraz że jej głównymi przyczynami jest pogoń za zyskiem, dobrobyt i brak kompetencji konsumentów, co kontrastuje z czasami przeszłymi, w których psucie się żywności było spowodowane ograniczeniami infrastrukturalnymi oraz ówczesnym stanem wiedzy o konserwacji żywności. Z dzisiejszej perspektywy przeszłe niepowodzenia logistyczne zużywania żywności są ukazywane jako „wypadki przy pracy" ludzi, którzy wkładali duży wysiłek w jej efektywne wykorzystanie. Zgodnie z takim wizerunkiem przeważały wtedy stany niedoboru żywnościowego. Logiczną konsekwencją takiego założenia jest uznanie, że lekkomyślność i wygoda nie mogły stanowić przyczyn braku zużycia żywności. Pomimo że takie tezy wydają się intuicyjnie trafne, brak całościowych i rzetelnych opracowań historycznych tematu marnotrawstwa żywności nie pozwala dokładnie zweryfikować zawartych w nich stwierdzeń o różnicy przyczyn oraz skali zjawiska marnotrawstwa żywności pomiędzy przeszłością a czasami obecnymi. Ten brak może wynikać z małej liczby źródeł opisujących marnotrawstwo żywności. Inny problem to społeczne rozumienie tego zjawiska. To, co jest dzisiaj uznane za marnotrawstwo, wcale nie musiało być tak definiowane przez przeszłe pokolenia i odwrotnie. Jedyne, co wiemy z pewnością jest to, że w przyszłości żywność nie była zużywana i że jest to zjawisko uniwersalne, wynikające ze specyficznej materialności żywności oraz historycznej sytuacji

[73] Evans E., Campbell H., Murcott M., *A Brief Pre-history of Food Waste and Their Social Sciences*, [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013, str. 16-17.

społeczno-gospodarczej. Dlatego też podobnie jak w przypadku refleksji na temat zwiększenia ilości śmieci należy traktować z dużą ostrożnością uproszczoną dychotomię oszczędna i niemarnująca (dobra) przeszłość *versus* rozrzutna i marnująca (zła) teraźniejszość. Takie opozycje w książkach o marnotrawstwie żywności są zazwyczaj zakorzenione w symbolicznych obrazach z niedalekiej przeszłości XIX i pierwszej połowy XX wieku. Tamten trudny okres wymagał jednak specyficznych praktyk adaptacyjnych, które niekoniecznie były skuteczne w czasach przed i po nim.

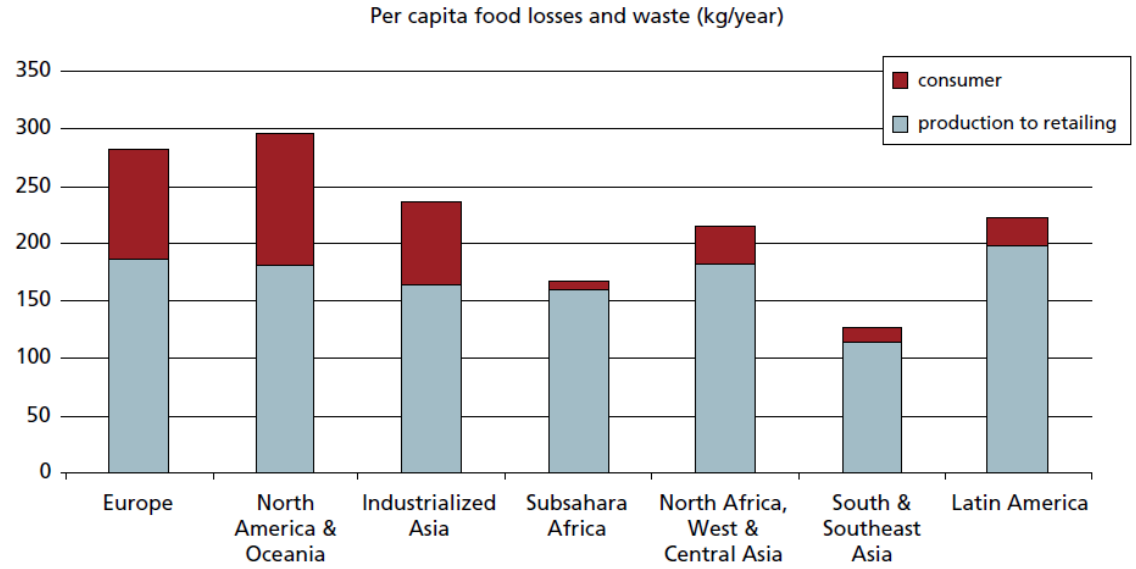
5.4. Marnotrawstwo żywności w raportach badawczych

W poniższym fragmencie pracy przedstawię podstawowe badania i dane dotyczące marnotrawstwa żywności, nie tylko opisujące poziom konsumpcji, ale również produkcji i dystrybucji żywności. W tym kontekście nie będę krytykował oraz dekonstruował ich założeń oraz metodologii, ponieważ głównym celem będzie próba **odtworzenia sposobów opisywania marnotrawstwa żywności**, wskazywania na jej przyczyny oraz momenty, kiedy się ono dokonuje. **Marnotrawstwo na poziomie globalnym** było mierzone przez Food and Agriculture Organization of the United Nations (dalej jako FAO) w latach 2010-2011. Badanie wykazało, że na świecie marnuje się 1,3 mld t żywności - czyli około jednej trzeciej jadalnej masy żywności. Zdaniem Institution of Mechanical Engineers (Dalej IME) wedle różnych szacunków marnuje się od 1,2 do 2 mld t żywności, co daje 30-50% globalnej produkcji[74]. Inne dane przedstawiają straty w kaloriach. Globalnie produkuje się 4600 kcal na osobę na dzień, z czego 2000-2800 kcal jest dostępne dla ludzkiej konsumpcji[75]. Zdaniem badaczy zajmujących się tym problem, marnotrawstwo żywności ma różną skalę oraz przyczyny w zależności od obszaru geograficznego. Kraje określane w raporcie mianem „rozwijających się" (kraje z regionów: Afryka, Azja Południowo-Wschodnia, Ameryka Południowa) o niewysokim dochodzie *per capita* tracą nie mniejszy procent żywności, niż kraje określane mianem „rozwiniętych" o wyższym dochodzie *per capita* (na przykład Europa, Ameryka Północna, Japonia). Niemniej jednak w tych krajach straty pojawiają się głównie na etapie produkcji oraz przetwarzania żywności. Przyczyną tego stanu rzeczy jest

[74] Institution of Mechanical Engineers 2013, *Global food, Waste not, Want not,* str. 7.
[75] Gunders D., *Wasted: How America Is Losing Up to 40 Percent of Its Food from Farm to Fork to Landfill*, „NRDC Issue Paper", August 2012.

słabo rozwinięta infrastruktura, czyli między innymi: utrudniony transport żywności, nisko wydajne techniki zbierania i przechowywania żywności, niedobory technologiczne (w tym przede wszystkim w sferze systemów chłodniczych), brak rozwiniętego przemysłu przetwórczego oraz brak skoordynowanej i gęstej sieci hurtu i detalu. Jak pokazują inne badania marnotrawstwo na tych obszarach mogłoby być mocno zredukowane w wyniku wprowadzenia prostych ulepszeń takich jak upowszechnienie plastikowych skrzynek do przewożenia owoców, usprawniających ich przemieszczanie, oraz zastosowanie silosów na ziarno[76], dzięki którym nie trzeba suszyć ich na słońcu i wystawiać na kontakt z gryzoniami. Natomiast w krajach zamożniejszych decydującą rolę w procesie marnotrawstwa odgrywają indywidualni konsumenci, co jest powiązane z mniejszymi kosztami ekonomicznymi pozyskiwania żywności. Raport FAO dowodzi, że ilość zmarnowanej żywności przypadająca na jednego konsumenta w krajach „rozwiniętych" wynosi 95-115 kilogramów na rok, co kontrastuje z obszarem Afryki Subsaharyjskiej oraz Azji Południowo-Wschodniej, gdzie ta miara wynosi 6-11 kilogramów na rok[77].

Rysunek 2. Straty i marnotrawstwo per capita w poszczególnych regionach na świecie[78]



Źródło: FAO 2011, *Global Food Losses and Food Waste*, str.5

[76] FAO 2011, *Global Food Losses and Food Waste,* str. 10-14, FAO 2011, *Food Loss Reduction Strategy.*
[77] FAO 2011, *Statistical Yearbook,* str. 216.
[78] Wykresy i grafiki w dalszych fragmentach będą przedstawiane w oryginalnej postaci. Jest to uzasadnione, ponieważ ich forma i sposób prezentacji stanowią ważną część dyskursu na temat marnotrawstwa żywności. Przedstawienie ich w taki sam sposób jak w raportach, z jednej strony pozwala na pokazanie sposobu upowszechniania wiedzy, z drugiej wskazuje na zawarte w nich środki perswazyjne, wymuszające pewną perspektywę oglądu danego zjawiska.

Najważniejsze badania dotyczące **marnotrawstwa żywności w Europie** zostały przeprowadzone przez Komisję Europejską (dalej jako KE) w 2010 roku. Badania te koncentrują się na odpadkach żywnościowych (*food waste*), a nie stricte na marnotrawstwie. Odpadki żywnościowe obejmują surową lub przygotowaną żywność wyrzucaną na każdym etapie produkcji, obrotu i konsumpcji żywności. Zalicza się do nich niespożytą żywność, ale też obierzyny od warzyw oraz skrawki mięsne[79]. Z treści raportu można wyciągnąć wniosek, że wytwarzanie odpadków żywnościowych jest uznawane za problem, który trzeba rozwiązać, oraz że większość z nich jest wynikiem marnotrawstwa. Rozdzielenie zjawiska marnotrawstwa od zagadnienia odpadków żywnościowych w pewnych kontekstach może sprawić problem czytelnikowi raportu, ponieważ do ich opisu używa się tego samego wyrażenia – *food waste* – które oddaje dwuznaczność słowa *waste* w języku angielskim (odpadek/marnotrawstwo). Raport wskazuje na to, że w 27 krajach Unii Europejskiej rocznie wytwarza się około 89 mln t odpadków żywnościowych, co stanowi 179 kilogramów *per capia*. Dane te są oparte na krajowych obliczeniach odpadków żywnościowych lub w przypadku ich braku na danych szacunkowych. W oparciu o wyniki badania w Wielkiej Brytanii przeprowadzonego przez Waste and Resources Action Programme (dalej jako WRAP), dużą część odpadków żywnościowych uznaje się jako marnotrawstwo. Badania te dowodzą, że około 64 % odpadków żywnościowych w gospodarstwach domowych „jest do uniknięcia". Zgodnie z badaniami KE w Europie najwięcej odpadków żywnościowych powstaje na poziomie gospodarstw domowych (42%) oraz produkcji (39%). Na innych etapach „łańcucha żywnościowego" jest ich znacznie mniej (hurt i detal 5%, usługi żywnościowe i catering 14%)[80]. Z badań został wykluczony sektor rolnictwa, w którym również pojawiają się straty żywnościowe. Największą bezwzględną ilość odpadków żywnościowych wytwarzają Wielka Brytania (14,4 mln t), Niemcy (10,4 mln t), Holandia (9,5 mln t), Francja (9,1 mln t) oraz Polska (9 mln t)[81].

Najdokładniejszymi **danymi o marnotrawstwie w ramach jednego państwa** dysponuje Wielka Brytania[82], w której dotowana z pieniędzy publicznych instytucja WRAP

[79] European Commission 2010, *Preparatory Study of Food Waste across EU 27 – Final Report,* str. 24.
[80] European Commission 2010, *Preparatory Study…,* dz.cyt., str. 12-13.
[81] European Commission 2010, *Preparatory Study…,* dz.cyt., str. 64.
[82] Inne badania obliczające marnotrawstwo żywności na poziomie narodowym były organizowane między innymi w Turcji: FAO 2006, *Household Food Wastage in Turkey;* RPA: Oelofse S.H., Nahman A., *Estimating the Magnitude of Food Waste Generated in South Africa*, http://researchspace.csir.co.za/dspace/bitstream/10204/6097/1/Oelofse1_2012.pdf, (dostęp 01.04.2016), Nahman A., de Lange W., Oelofse S., *Quantifying and valuing post-consumer food waste in South Africa*,

zajmuje się badaniami oraz zarządzaniem odpadkami. Badania z 2007 roku wskazują, że w Wielkiej Brytanii w gospodarstwach domowych powstaje 8,3 mln t odpadków żywnościowych (do badań również wliczano niespożywane napoje), co jest równe prawie 22% kupowanej żywności[83]. Większość z odpadków została zaklasyfikowana jako „do uniknięcia" (64%) oraz „możliwe do uniknięcia" (18%). W badaniu tym uwzględniono również sposób pozbywania się odpadków żywnościowych. Zgodnie z danymi WRAP odpady żywnościowe w gospodarstwach domowych są utylizowane w następujących proporcjach: wyrzucanie do kosza na śmieci (5,7 mln t), spuszczane ze ściekami (1,8 mln t), oddawane zwierzętom i przeznaczone na kompostowane (0,69 mln t). Projekt badawczy zatytułowany *The Food We Waste* uwzględniał również pewne zmienne społeczne, które próbowano korelować z praktykami wyrzucania żywności[84]. Badania wykazały, że najważniejszą zmienną warunkującą ilość odpadków żywnościowych był rozmiar gospodarstwa domowego. Im było większe tym więcej wyrzucano żywności. Niemniej jednak uwzględnienie ilości wyrzucanej żywności *per capita* pozwalało stwierdzić, że to jednoosobowe gospodarstwa domowe okazały się wytwarzać najwięcej odpadków żywnościowych. Co ciekawe, gros z tych gospodarstw było prowadzone przez osoby w wieku emerytalnym. Starsze osoby prowadzące jednoosobowe gospodarstwa domowe wyrzucały mniej niż młodsze, co jednak i tak na głowę średnio stanowiło więcej niż w przypadku gospodarstw liczniejszych. Starsze osoby, które były głową większych gospodarstw domowych wyrzucały znacznie mniej niż gospodarstwa domowe składające się z osób młodszych. Badania również wykazały, że więcej odpadków żywnościowych wytwarzają gospodarstwa domowe korzystające z pomocy instytucji państwowych oraz mniejszości etniczne. Niemniej jednak w tym przypadku to nie dochód, praca i etniczność były czynnikiem decydującym o większej ilości odpadków żywnościowych, lecz struktura gospodarstw domowych. Te mniej zamożne oraz składające się z imigrantów są liczniejsze oraz zazwyczaj posiadają dzieci do szesnastego roku życia. Wpływ struktury tego typu gospodarstw domowych można było sprawdzić dzięki analizie masy odpadków żywnościowych *per capita*, która nie wykazała znaczących różnic między nimi, a tymi o wyższych dochodach oraz składających się z nieimigrantów. Wszystkie te wyniki wskazują, że najważniejszym elementem determinującym wyrzucanie żywności jest ilość osób w

---

http://researchspace.csir.co.za/dspace/bitstream/10204/6339/1/Nahman1_2012.pdf; USA: Gunders D., *Wasted: How America…*, dz.cyt.; Finlandii: Katajajuuri J.M. i in., *Food waste in the Finnish food chain*, „Journal of Cleaner Production" 73/2014, str. 322-329, (dostęp 01.04.2016).

[83] WRAP 2009, *Household Food and Drink Waste in the UK,* str. 4.

[84] WRAP 2007, *The Food We Waste,* str. 169-200.

gospodarstwie domowym. Mieszkanie w pojedynkę powoduje, że nawet z założenia oszczędniejsze, starsze osoby wyrzucają więcej żywności *per capita* niż młodsze, które mieszkają w większych rodzinach.

Podstawowym źródłem danych o **marnotrawstwie żywności w Polsce** jest wspomniany raport KE. Zgodnie z nim rocznie w Polsce wytwarza się około 9 mln t odpadków żywnościowych, co jest równoznaczne z 235 kilogramami na osobę rocznie[85]. Ta ogólna liczba jest różnicowana poprzez podział na poszczególne części łańcucha żywnościowego. Na etapie produkcji wytwarza się najwięcej odpadków żywnościowych (6,5 mln t). Gospodarstwa domowe są źródłem 2 mln t (54 kg/os rocznie). Natomiast od sektora usług żywnościowych oraz sprzedaży hurtowej i detalicznej pochodzi 365 tys. t. Drugim źródłem danych o marnotrawstwie żywności w Polsce są badania CBOS-u z 2005 roku. W raporcie *Upodobania kulinarne, nawyki żywieniowe i zachowania konsumenckie Polaków* dowiadujemy się o następujących tendencjach.

- Pomiędzy rokiem 1998 a 2005 roku zwiększyła się ilość osób, które twierdzą, że prawie zawsze sprawdzają datę ważności[86].
- „Niewielu Polaków deklaruje, że w ich gospodarstwach domowych często zdarza się marnotrawstwo żywności. Resztki z obiadu wyrzuca 7% badanych, pieczywo – 6%, a w przypadku innych produktów spożywczych liczby te są jeszcze niższe. Od 9 do 16% ankietowanych deklaruje, że różnego rodzaju resztki żywności zdarza im się wyrzucać od czasu do czasu. Od 2000 roku wskazania te nie uległy znaczącym zmianom".
- „Wyraźnie zmniejszyła się liczba osób, które twierdzą, że nigdy nie wyrzucają pieczywa (o 5 punktów – do 43%), mleka i jego przetworu (o 10 punktów – do 57%), warzyw i owoców (o 9 punktów – do 45%) oraz mięsa i wędlin (o 13 punktów – do 54%)".

Badania skupiające się na tematyce marnotrawstwa żywności w Polsce, również są robione przez Millward Brown KRC na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności (dalej jako FPBŻ). Badanie z 2013 roku miało formę sondażu CAPIBUS na reprezentatywnej grupie dla całej populacji Polaków (n=505). Konkluzje w nim zawarte są przedstawiane za pomocą następujących stwierdzeń:

[85] European Commission 2010, *Preparatory Study…,* dz.cyt., str. 56.
[86] CBOS 2005, *Upodobania kulinarne, nawyki żywieniowe i zachowania konsumenckie Polaków – Komunikat z badań,* str. 17.

W Polsce do wyrzucania żywności przyznaje się 39% badanych, czyli 9% więcej niż w roku 2012. Zgodnie ze wskazaniami ankietowymi najczęściej wyrzucane są wędliny, pieczywo, warzywa, owoce i jogurty. Najczęściej wymienianą przyczyną marnowania żywności w polskich domach jest przegapienie terminu przydatności do spożycia[87].

Odpowiedź „zdecydowanie tak" i „raczej tak" była wybierana przez respondentów odnośnie następujących kwestii:

- Wiem jak przechowywać produkty, aby zachowywały świeżość jak najdłużej (85%).
- W ciągu ostatnich dwóch lat bardzo ograniczył(a)em wyrzucanie żywności (65%).
- Na zakupy zazwyczaj wybieram się z listą produktów do kupienia (60%).
- Mam świadomość problemu marnowania jedzenia, ale ciągle dość często zdarza mi się wyrzucać żywność (44%).
- Znam programy i kampanie informacyjne o tym, jak nie marnować jedzenia (37%).
- Uważam, że marnowanie jedzenia nie jest ważnym problemem w Polsce (31%).

W ostatnim przypadku odpowiedź „zdecydowanie nie" i „raczej nie" wybrało 57%, co może świadczyć o tym, że problem wyrzucania żywności jest dostrzegany i uznawany za ważny. Badania SKM KRC i CBOS nie wnoszą zbyt wiele do naszej wiedzy na temat marnotrawstwa żywności. Opierają się one na subiektywnych opiniach, a same rezultaty potwierdzają to, że najczęściej wyrzuca się produkty o krótkim terminie ważności. Nie można z nich niczego powiedzieć o realnych ilościach wyrzucanej żywności. Trudno również coś powiedzieć na temat liczby osób, które twierdzą, że wyrzucają żywność. Porównując wyniki badań CBOS-u oraz SMG KRC można jedynie stwierdzić, że coraz więcej osób nie ma oporów, aby o tym powiedzieć. Nie wiemy jednak nic o realnej częstotliwości tego typu praktyk oraz czy są one uznawane przez samych respondentów za marnotrawstwo.

Czwartym źródłem danych o marnotrawstwie żywności w Polsce są badania robione przez prywatne organizacje w ramach społecznej odpowiedzialności biznesu. W taką ramę wpisują się działania sieci supermarketów Tesco, która promuje się jako firma zapobiegająca marnotrawstwu żywności. Jeden z elementów takiej akcji wizerunkowej polegał na zleceniu SMG KRC badania ilości marnotrawstwa żywności w szkołach. Badanie polegało na

[87] Federacja Polskich Banków Żywności 2013, *Zapobieganie marnowaniu z korzyścią dla społeczeństwa*, str. 4.

zapytaniu około tysiąca nauczycieli o skalę marnotrawstwa. Szacunki oparte na tym badaniu mówiły o tym, że dzieci marnują 1,6 tys. t żywności o wartości 236 tys. zł[88].

Według nauczycieli 58% kanapek przygotowanych przez rodziców dla dzieci nie jest przez nie zjadanych w szkołach, ale ląduje w koszach na śmieci. Marnuje się także jedzenie przygotowywane w szkołach, na przykład obiady na stołówkach. I tak: nie jest zjadanych 42% surówek, 34% zup, 33% kasz i ryżu, 30% warzyw, 24% ziemniaków i 20% mięsa. W koszach ląduje też 29% owoców i 27% mleka. Główną przyczyną tego stanu rzeczy - zdaniem pedagogów - jest to, że uczniowie wolą jeść słodycze i przekąski. Uważa tak 84% nauczycieli. 70% z nich sądzi, że dzieci nie lubią tego, co przygotowują im rodzice, a 50%, że nie lubią posiłków przygotowywanych na stołówce. 32% ocenia, że uczniowie zamiast kanapek i obiadów szkolnych wolą zjeść hamburgery, pizzę lub frytki. Część nauczycieli problem widzi w zbyt dużych porcjach przygotowywanych przez rodziców (uważa tak 31% pedagogów) lub na stołówkach (odpowiedziało tak 12%)[89].

Powyższe dane niemal całkowicie wyczerpują opartą na badaniach wiedzę o marnotrawstwie żywności w Polsce. Nie można uznać tego stanu za zadowalający. Badania Komisji Europejskiej opierają się na szacunkach i analizie danych zastanych. Natomiast badania CBOS i SMG KRC pokazują nam subiektywne oceny marnotrawstwa żywności. Jedyny pewny wniosek, który może zostać wyciągnięty z nich, to tylko coraz łatwiejsze mówienie o praktykach wyrzucania żywności. Oznacza to, że tematyka ta może przestawać być społecznym tabu, co nie musi oznaczać deprecjacji normy zakazującej marnotrawstwa żywności.

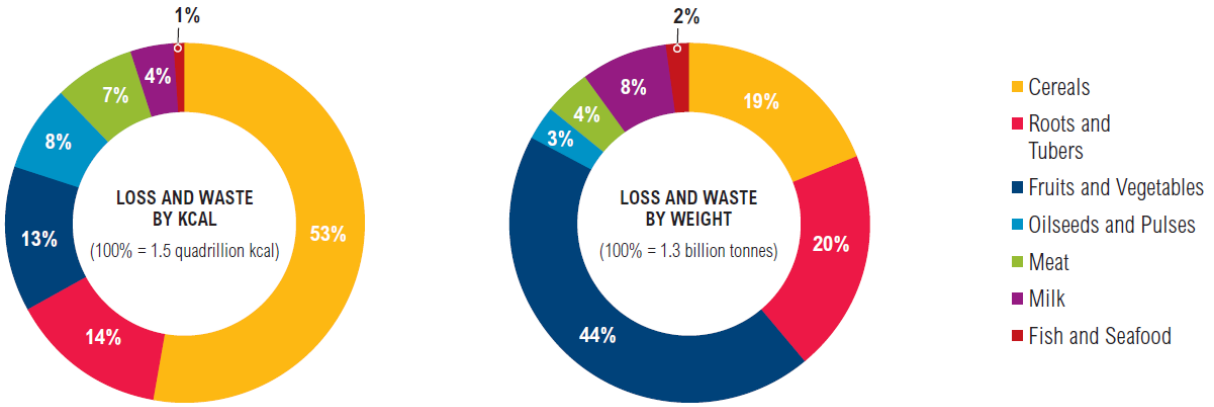
Ilości marnowanej żywności są zazwyczaj podawane w **miarach** wagowych. Jeżeli weźmiemy pod uwagę ten aspekt, to uznamy, że globalnie najwięcej marnowanych jest owoców i warzyw, których tonaż w masie odpadków jest największy. Zmiana jednostki mierzenia marnotrawstwa żywności prowadzi do uzyskania innego obrazu. Ma to znaczenie nie tylko poznawcze, ale również praktyczne, odnoszące się do tego, co jest celem strategicznym polityk zapobiegania marnotrawstwu. Jeżeli weźmiemy pod uwagę kalorie, wówczas uznamy, że najwięcej marnuje się zboża, które jest najbardziej wydajne pod tym względem (w masie odpadków 19% a w kcal 53%). Owoce i warzywa w tym przypadku stają się znacznie mniej ważne (w masie odpadków 44% a w kcal 13%). Jeden kilogram mąki z

[88] *Polscy uczniowie marnują jedzenie,* http://opole.wyborcza.pl/opole/1,35114,15661858,Polscy_uczniowie_marnuja_jedzenie.html, (dostęp 01.04.2016).

[89] *Badanie: ponad połowa kanapek polskich uczniów trafia do kosza*, http://wyborcza.pl/1,91446,15726128,Badanie__ponad_polowa_kanapek_polskich_uczniow_trafia.html, (dostęp 01.04.2016).

pszenicy zawiera 12% wody i 3643 kcal. Natomiast jeden kilogram jabłek zawiera 81% wody i 1704 kcal[90].

Rysunek 3. Porównanie masy i zawartości kalorycznej marnowanej żywności



Źródło: World Resource Institute 2013, *Reducing Food Losses and Waste*, str. 6, na podstawie raportu FAO 2011

Zaspokojenie potrzeb kalorycznych to nie wszystko. Osoby, które zapewniają sobie odpowiednią ilość energii mogą odczuwać tak zwany głód utajony, który jest rezultatem niedoboru określonych substancji odżywczych. Wówczas najważniejsze dla ich zaspokojenia będą wspomniane owoce i warzywa. Ich wyrzucanie będzie najdotkliwsze na tej płaszczyźnie. Również energetyczne miary mogą być ujmowane w różny sposób. Można badać stosunek przyjmowanych kalorii przez człowieka do jego potrzeb. Tak ujmowana nadwyżka kaloryczna, która powoduje nadwagę, w niektórych raportach jest uznawana za marnotrawstwo[91]. Jeżeli jednak weźmiemy pod uwagę stosunek energii włożonej w wyprodukowanie określonej żywności do liczby kalorii jaką ona daje ludziom, wówczas najdotkliwsze będzie niezużywanie mięsa, a w szczególności wołowiny. 3 kcal energii włożonej w produkcję jadalnych roślin daje 1 kcal dla ludzkiej konsumpcji. Natomiast na 1 kcal wołowiny nadającej się do spożycia przez ludzi potrzeba wkładu 35 kcal energii[92]. W tle dyskusji na temat kalkulacji marnotrawstwa energetycznego pojawia się kategoria przytaczanego wcześniej drugiego prawa termodynamiki. W przypadku mięsa jego surowcochłonność wynika z tego, że pomiędzy człowiekiem a uprawą ziemi pojawia się

[90] World Resource Institute 2013, *Reducing Food Losses and Waste*, str. 5-8.
[91] Blair D., Sobal J., *Luxus consumption: Wasting Food Resources Through Overeating*, „Agriculture and Human Values" 23/2006, str. 63–74.
[92] Institution of Mechanical Engineers 2013, *Global food…,* dz.cyt., str. 13.

dodatkowe ogniwo w łańcuchu pokarmowym, czyli zwierzęta, które spożywają jedzenie i wodę. W ten sposób wytracana jest energia, która sprawia, że z termodynamicznego punku widzenia produkcja mięsa jest najbardziej kosztownym produktem spożywczym. W większości raportów waga odpadków żywnościowych jest również przeliczana na ślad ekologiczny. Raport KE podaje, że tona odpadków żywnościowych wytwarza 1,9 t dwutlenku węgla (dalej jako CO2), co daje rocznie 180 Mt[93]. Fragmenty raportów badawczych, dotyczące śladu ekologicznego podkreślają, że odpadki żywnościowe produkują duże ilości metanu (dalej jako CH4), który znacznie mocniej wpływa na efekt cieplarniany niż CO2. W przypadku takich przeliczeń również mięso będzie zawierało największy potencjał szkodliwości ekologicznej. Podobnie będzie w przypadku traconej wody użytej do produkcji ilości określonego artykułu żywnościowego. Według wybranych szacunków potrzeba 15 tys. litrów wody na wytworzenie kilograma wołowiny, 287 l wody na kilogram ziemniaka, 1,6 tys. l wody na jeden kilogram chleba[94]. W przypadku emisji CO2 dużo mówi się o żywnościokilometrach, czyli dystansie jaki musi przebyć żywność zanim trafi do ostatniego konsumenta. Szacunki podają, że w USA przeciętna żywność musi być transportowana 2400 km[95]. Dlatego też w tym przypadku żywność lokalna będzie uznawana za mniej marnotrawczą niż ta, która stała się przedmiotem handlu globalnego. Oprócz masy, energii i kosztów ekologicznych marnotrawstwo w raportach jest przedstawiane jako koszt ekonomiczny mierzony pieniądzem. Z badań WRAP dowiadujemy się, że w gospodarstwach domowych w Wielkiej Brytanii odpadki żywnościowe, które są do uniknięcia stanowią wartość 12 mld euro, co daje 480 euro na gospodarstwo domowe na rok[96].

Oprócz powyższych danych i wyliczeń, ważną rolę w raportach na temat marnotrawstwa żywności odgrywają również **prognozy**. Badania demograficzne wskazują na to, że do roku 2050 populacja na ziemi będzie wynosiła 9,1 mld osób, czyli zwiększy się o prawie 2 mld w stosunku do stanu obecnego. Jak pokazują dane, obecna produkcja żywności pozwala zaspokoić 150% potrzeb żywnościowych globalnej populacji[97]. Niemniej jednak jej planowany wzrost będzie wymagał zwiększenia obecnych zdolności wytwórczych o 70%, aby sprostać rosnącemu popytowi kalorycznemu[98]. Będzie stanowiło to duże obciążenie dla systemów ekologicznych i gospodarczych z racji tego, że produkcja żywności wymaga dużej

[93] European Commission 2010, *Preparatory Study…,* dz.cyt., str. 16.
[94] Institution of Mechanical Engineers 2013, *Global food…,* dz.cyt., str. 12.
[95] Federacja Polskich Banków Żywności 2011, *Nie marnuj jedzenia,* str. 5.
[96] WRAP 2009, *Household Food and Drink Waste in the UK*, str. 28.
[97] Segre A., Gaiani S., *Transforming Food Waste into a Resource*, RSC Publishing, Cabridge 2012, str. 37.
[98] Segre A., Gaiani S., *Transforming…,* dz.cyt., str. 36, Buzby J.C., Hyman J., *Total and per Capita Value of Food Loss in the United States*, „Food Policy" 37/2012, str. 562.

ilości nakładów. Przykładowo rolnictwo, produkcja oraz dystrybucja żywności w USA wymaga zużycia 10% budżetu energetycznego, 50% ziemi oraz 80% wody[99]. Globalnie rolnictwo wykorzystuje 18% gruntów na świecie i 85% świeżej wody[100]. W zaludnionych krajach określanych mianem „rozwijających się" rośnie również zapotrzebowanie na mięso oraz nabiał, którego produkcja jest znacznie bardziej surowcochłonna niż żywności pochodzenia roślinnego. W 2009 roku w Indiach spożycie mięsa *per capita* rocznie wynosiło 4,4 kg, w Chinach 58,2 kg. Jest to znacznie mniej w porównaniu ze Stanami Zjednoczonymi (120,2 kg/os rocznie), Australią (111,5 kg/os rocznie), Nową Zelandią (106,4 kg/os rocznie) czy też Polską (76,9 kg/os rocznie)[101]. Z racji dużej populacji Indii, Chin i innych krajów „rozwijających się" wzrost zapotrzebowania o kilka kilogramów na osobę będzie wymagał dużej ilości surowców w postaci ziemi, nawozów, roślin, wody i tak dalej. W 2050 roku zapotrzebowanie na mięso ma wzrosnąć o 40% w stosunku do roku 2000. W raportach podkreśla się, że wszystko to sprawia, że redukcja strat i marnotrawstwa żywności jest ważnym celem politycznym. Raport KE w swoich miarach ilości odpadków żywnościowych uwzględnia wzrost populacji oraz średnich dochodów. Pozwala to przewidywać, że w krajach Unii Europejskiej będzie zwiększała się liczba produkowanych odpadów żywnościowych z 89,3 mln t w 2006 roku do 126,2 mln t w roku 2020. W przytaczanym raporcie również dowodzi się, że działania polityczne nie wpłyną na ilość produkowanych odpadków żywnościowych. Natomiast zmienią znacząco sposób zarządzania nimi, polegający na unikaniu ich składowania na wysypiskach wraz z innymi śmieciami.

Zgodnie z powyższymi raportami **przyczyny** tak dużej skali marnotrawstwa żywności są specyficzne dla każdego produktu, ogniwa łańcucha żywnościowego oraz obszaru geograficznego. Przykładowo, mleko najczęściej jest wyrzucane z powodu wyczuwania złego zapachu i smaku oraz niezużycia go w czasie przydatności do spożycia[102]. Natomiast makaron jest wyrzucany, gdy staje się resztką po posiłku, co nie oznacza, że jest niezdatny do spożycia[103]. Ważnym elementem analiz marnotrawstwa żywności jest szukanie jego przyczyn w poszczególnych momentach jego produkcji, dystrybucji i konsumpcji. Podczas zbiorów duża część żywności pozostaje niezebrana. Wynika to z zastosowania maszyn, które pozostawiają część plonów na polu. Innym ważnym tego powodem jest rezygnacja ze zbiorów dokonywana przez rolników w momencie, kiedy ceny skupu są tak niskie, że

[99] Gunders D., *Wasted: How America…,* dz.cyt., str.1.
[100] Federacja Polskich Banków Żywności 2012, *Marnowanie żywności w Polsce i Europe,* str. 10.
[101] Dane na podstawie badań FAO ze strony http://chartsbin.com/view/12730, (dostęp 01.04.2016).
[102] WRAP 2007, *The Food We Waste,* str. 6.
[103] Tamże.

przedsięwzięcie to staje się nieopłacalne. Część żywności psuje się również w momencie magazynowania lub transportu. Poprzez standardy narzucane przez instytucje unijne oraz sieci detalistów warzywa i owoce, które nie spełniają standardów estetycznych, obejmujących kolor, kształt, rozmiar, są wycofywane ze sprzedaży. Ten aspekt szczegółowo opisuje Tristram Stuart. Wskazuje on, że prawo, mające na celu uniformizację żywności, doprowadziło do tego, że na przykład owoce kiwi, które były kilka gramów za lekkie musiały być utylizowane. Spowodowało to falę krytyki, która sprawiła, że przepisy unijne stały się bardziej elastyczne. Wtedy okazało się jednak, że supermarkety posiadały swoje własne wytyczne, które były często bardziej restrykcyjne niż normy unijne. Mają one wynikać z preferencji konsumentów, którzy chcą towar jak najlepszej jakości. Krytycy tego stanu rzeczy obwiniają zarządy supermarketów o to, że wytwarzają mechanizm sprzężenia zwrotnego. Konkurencja rynkowa wymaga wystawienia lepszego towaru niż inni detaliści. Konsumenci przyzwyczajają się do określonego wyglądu, przez co staje się on normą obowiązującą. Przypisywanie zbyt dużej wagi do wyglądu żywności, wzmacniane między innymi przez jej wizualne reprezentacje w reklamach, jest często określane mianem „pornografii żywnościowej". Jedną z cech, która w tym przypadku jest wysoko ceniona, jest większy rozmiar owoców. Jeżeliby porównać średni rozmiar jabłek sprzed kilkudziesięciu lat zauważylibyśmy, że te sprzedawane obecnie są znacznie większe[104]. Dla sprzedawców oznacza to większy zysk, ponieważ owoce są sprzedawane na wagę. Natomiast dla konsumentów, w szczególności dzieci, często okazują się one zbyt duże, aby mogły być zjedzone podczas jednego posiłku. Jest to wzmacniane społecznymi definicjami spożycia jabłek i innych owoców, które nie są zazwyczaj traktowane jako całościowy posiłek, ale przekąska pomiędzy nimi. Wszystkie powyższe aspekty prymatu wyglądu żywności prowadzą do tego, że duża jej część, która nie spełnia standardów, jest zwracana do rolników lub w ogóle nie jest kupowana. Nie oznacza to, że żywność ta nie jest zużyta w ogóle, tylko że nie jest przedmiotem konsumpcji ludzkiej. Często w zamian zostaje ona sprzedana po niższych cenach jako żywność dla zwierząt lub surowiec na kompost. Warto dodać, że w relacjach z dostawcami supermarkety są w uprzywilejowanej sytuacji, ponieważ często są jedynym odbiorcą. Mogą wówczas narzucać standardy, ceny oraz ilości towaru. Kontrakty są spisywane przed zbiorami, co prowadzi do tego, że w czasie słabych zbiorów rolnicy muszą dokupować żywność, a w czasie obfitości nie mogą sprzedać nadwyżki. Tego typu władza

[104] Bloom J., *American Wasteland* …, dz.cyt., str. 100-103.

dużych sieci detalistów również w podobny sposób przejawia się wobec przetwórców żywności.

Problem standardów również dotyczy połowu ryb. Ryby niespełniające kryteriów są sortowane i odrzucane[105]. Jak pokazują badania, kwoty połowu oraz ustalone rozmiary spowodowały, że 40-60% złowionych i martwych ryb było wyrzucanych z powrotem do wody. Inne szacunki mówią o tym, że 70-80% ryb umiera w wyniku połowu i odrzutu i tylko mniejsza część wraca do wody żywa[106]. Ryby są odrzucane, ponieważ są zbyt małe w odniesieniu do wymaganych rozmiarów. Ustalone kwoty wyznaczają również, jaką ilość ryb można sprowadzić na ląd w celach handlowych. W sytuacji udanego połowu rybacy sortują ryby bardziej opłacalne od tych, które dają mniejszy zysk, co powoduje, że nawet te, które mają odpowiednie rozmiary są wyrzucane. Takie regulacje oraz nadmierny połów spowodował zagrożenie wymarciem takich gatunków jak dorsz lub łosoś, oraz coraz ważniejszy udział w sprzedaży kategorii „ryb hodowlanych", które są niżej cenione przez konsumentów[107].

Na etapie produkcji część żywności jest odrzucana w wyniku przetwarzania. Ma ona formę nieatrakcyjnych skrawków i elementów, które nadają się do spożycia, ale nie są kupowane przez konsumentów. Nieudane partie towarów, które nie wpisują się w standardy sprzedaży (na przykład zbyt mała zawartość serka w kubku lub zmieniony smak), oraz uszkodzenia opakowań, stanowią następną ważną część żywności, która jest odrzucana. Żywność zanim dotrze do miejsca sprzedaży musi być przemieszczana. Wówczas następna jej część jest dewaluowana w wyniku uszkodzeń podczas transportu. Podczas długodystansowych przewozów również giną zwierzęta. Wedle szacunków z USA 16% świń ginie podczas długich podróży[108].

Detaliści i hurtownicy marnują żywność poprzez: niedostosowanie podaży towarów do popytu, co skutkuje nadwyżką, która nie może być sprzedana; brak bodźców ekonomicznych do wykorzystania niezbytej żywności, którą bardziej opłaca się wyrzucić niż zużyć; przyciągające klientów promocje, które skłaniają do niezaplanowanych zakupów, nieadekwatnych z punku widzenia bieżących potrzeb; brak koordynacji pomiędzy

[105] Por. Minnegal M., Dwyer P., *Appriopriating Fish, Appriopriating Fisherman. Tradable Permits, Natural Resources and Uncertainty,* [w:] *Ownership and Appriopration*, Busse M., Strang V. (red.), Berg, Oxford, New York 2011.
[106] Stuart T., *Waste: Uncovering the Global Food Scandal*, W. W. Norton & Company 2009, str. 124-125.
[107] Por. Skladany M., *Social Life and Transformation in Salomon Fisheries and Aquaculture*, [w:], *The Fight Over Food. Producers, Consumers, and Activists Challenge the Global Food System*, Middendorf G., Wright W. (red.), The Pennsylvania University Press, Pennsylvania University Park 2008.
[108] Bloom J., *American Wasteland* …, dz.cyt., str. 187.

dostawcami a supermarketami, prowadzący do zwrotów dużej ilości niesprzedanego towaru; estetyczne preferencje, będące rezultatem standardów sprzedaży; przerywanie ciągu chłodniczego w wyniku przemieszczeń towaru i jego magazynowania; niesprzyjające warunki na półkach sklepowych, przyspieszające psucie się żywności (na przykład niektóre produkty nie lubią wystawiania na oddziaływanie światła); zbyt duża ilość marek i produktów na półkach. Ten ostatni aspekt rozwija między innymi Jonathan Bloom, w swoje książce *American Wasteland: How America Throws Away Nearly Half of Its Food (and What We Can Do About It),* która jest popularnonaukową formą prezentacji własnych obserwacji oraz wyników badań z raportów instytucji badawczych. Podkreśla on, że wielość sprzedawanych marek wraz z wymogiem zapełnienia półek towarami skutkują marnotrawstwem w supermarketach. Pracownicy supermarketów odpowiedzialni za wizerunek oraz rozstawienie towarów wspominali, że konsumenci nie lubią pustych półek, ponieważ nikt nie chce brać ostatnich sztuk. Takie głosy są wspierane argumentami ewolucyjnymi, które dowodzą, że ludzie są zaprogramowani do bycia przyciąganymi przez obfitość[109]. Przyzwyczajenie do takiej „kultury obfitości" prowadzi do tego, że w momencie niedoboru pojawia się syndrom zbadany przez Williama Rathje, czyli robienie zapasów oraz kupowanie rzeczy, które rzadziej się konsumuje, co prowadzi do zwiększenia skali wyrzucania żywności.

W przypadku usług gastronomicznych jako podstawowe uwarunkowania niezużywania żywności raporty podają nieprzewidywanie popytu skutkujące nadwyżkami, brak promowania kultury zabierania resztek do domu przez konsumentów oraz niedopasowanie do specyficznych preferencji klientów, co często ma miejsce w szkołach. Działalność oparta na logice *just in time*, cechująca sieci *fast food* wymaga przygotowania żywności przed zamówieniem. Nietrafiona prognoza preferencji konsumentów wraz z dominacją zasady świeżości prowadzi do niezużycia części żywności. W restauracjach, w których za określoną kwotę można jeść bez limitu również notuje się duże zwroty na talerzach konsumentów, nakładających sobie zbyt duże porcje[110]. Innym szerzej opisywanym aspektem marnotrawstwa w miejscach usług gastronomicznych jest wielkość porcji. Po pierwsze, klienci często nie mają wyboru jej rozmiaru. Po drugie, jeżeli taki wybór istnieje ceny stymulują do kupowani większych dań, zgodnie z zasadą „więcej za mniej". Po trzecie, przeciętna wielkość serwowanych posiłków rośnie. Przykładowo wielkość dużej porcji frytek w barach McDonalda w USA wzrosła niemal dwukrotnie między rokiem 1972 a pierwszą

[109] Bloom J., *American Wasteland* …, dz.cyt., str. 156-158.
[110] Tamże, str. 135.

dekadą XXI wieku[111]. Według badań z tego samego kraju z 2007 roku w większości restauracji serwowano potrawy, które były 2-4 razy większe w odniesieniu do oficjalnych rekomendacji dietetycznych[112].

Na etapie konsumpcji przyczynami marnotrawstwa żywności, które są podawane przez raporty badawcze są: braki kompetencyjne konsumentów w postaci nieumiejętnego przechowywania, kupowanie zbyt dużo, mylenie różnego typu dat przydatności do spożycia (na przykład „spożyć przed" i „najlepiej spożyć przed"); przygotowywanie zbyt dużej ilości żywności, robienie zbyt dużych zakupów, brak wiedzy o jadalności zmieniających swoją formę artykułów (na przykład „siny" banan) oraz o możliwości ich konserwacji lub alternatywnego zużycia, „brak świadomości" kosztów ekonomicznych oraz ekologicznych wyrzucania żywności. Poza kompetencjami podkreśla się, że również indywidualne preferencje smakowe są odpowiedzialne za niezjadanie tego, co nadaje się do spożycia. Dzieje się tak w przypadku zbyt silnego przywiązania do kwestii świeżości[113] lub zjadania określonych części żywności i odrzucania innych (zjadanie płetwy rekina i odrzucanie pozostałego mięsa w Chinach lub brak spożywania głów ryb). WRAP w swoich badaniach, przyczyny marnowania żywności na poziomie gospodarstw domowych redukuje do trzech kategorii: braku zużycia jej w odpowiednim czasie, przygotowania i zaserwowania zbyt dużej ilości oraz innych przyczyn, które obejmują przypadki trudne do zaklasyfikowania do dwóch pierwszych[114]. WRAP również obliczyło koszt ekonomiczny przyczyn wyrzucania żywności w gospodarstwach domowych w Wielkiej Brytanii. Najbardziej kosztochłonnymi z nich jest niezjadanie resztek z talerza (10,18 mld Euro), przekroczenie daty ważności (3,29 mld Euro) oraz pleśń (960 mln Euro)[115].

[111] Tamże, str. 128.
[112] Tamże, str. 128.
[113] Schneider F., Lebersorger S., *Barriers for Implementation of Prevention Measures Concerning the Food Waste*, http://www.ewmce.com/Resources/Documents/Felicitas_Schneider_and_Sandra_Legersorger_-_Barriers_for_the_Implementation_of_Prevention_Measures.pdf, str. 6, (dostęp 01.04.2016).
[114] WRAP 2009, *Household…,* dz.cyt., str. 84.
[115] WRAP 2007, *The Food We Waste, str.* 167.

5.5. Niszczenie oraz alternatywne zużywanie żywności, które zazwyczaj nie określa się mianem marnotrawstwa

Marnotrawstwo żywności w raportach badawczych i pracach popularnonaukowych jest ujmowane w konkretny i zawężony sposób, zazwyczaj oznaczający niespożycie przez człowieka żywności, która była przeznaczona do wykorzystania w tym celu. Takie rozumienie marnotrawstwa nie jest łączone z pewnymi formami alternatywnego wykorzystania żywności lub też jej niszczenia, które mogłoby wpisywać się w taką definicję. Wynika to z tego, że czasami w refleksji publicznej pewne aspekty określonych zjawisk stają się ważniejsze niż kwestia zużycia żywości. Konsekwencją tego jest wprowadzenie innego języka opisu, dla którego kategoria marnotrawstwa albo nie jest potrzebne, albo odgrywa marginalną rolę. Natomiast centralnymi pojęciami używanymi w takich kontekstach są „niszczenie", „wykorzystanie jako surowiec", „niejadalność" oraz „zabawa".

Pierwszym przykładem tego typu jest niszczenie żywności lub też zakłócenie jej produkcji w wyniku **konfliktów militarnych**. Podobnie jak w przeszłości współczesne wojny powodują trudności w racjonalnym i efektywnym wykorzystaniu zasobów żywnościowych. W porównaniu z dawnymi wojnami obecnie w trakcie konfliktów militarnych zmienia się status żywności, ponieważ w szczególności dla armii zamożnych krajów centrum globalnej gospodarki żywność przestaje być problemem. Strategia korzystania z lokalnych zasobów żywnościowych nie ma dla nich większego znaczenia. Ziemia i plony przestają w sposób zerojedynkowy łączyć sytuację wojska najeźdźcy i ludności miejscowej. Żywność dla armii państw centrum jest dostarczana z własnego państwa. Zaopatrzenie dokonuje się za pomocą połączenia nowoczesnych technologii transportowych i chłodniczych. Zastosowanie chłodziarek, wydajne rolnictwo oraz subsydia państwowe pozwalają na zaoferowanie żołnierzom zróżnicowanego i smacznego pożywienia[116]. W ten sposób oprócz likwidacji dokuczającego żołnierzom w przeszłości głodu, niweluje się problem monotonnej diety, która dotykała tę grupę od czasów starożytnych aż do drugiej wojny światowej. Społeczności krajów centrum nie muszą dokonywać daleko idących rewolucji w swoim stylu życia na rzecz powodzenia własnych armii, ponieważ instytucje państwa nie próbują bezpośrednio łączyć życia i zdrowia własnej populacji z sytuacją żołnierzy walczących na froncie. Tak naprawdę ludność cywilna takich krajów podczas wojen, które prowadzą jej państwa, zazwyczaj nie odczuwa żadnych negatywnych zmian żywnościowych w swoim życiu codziennym. To

[116] Na temat diety i zaopatrzenia armii amerykańskiej w czasie wojny w Zatoce Perskiej w 1990 r. zob. Rao V.D., *Armies, Wars and their Food,* Cambridge University Press India, 2012, str. 466.

wszystko nie oznacza oczywiście, że zupełnie zniknęła strategia życia z ziemi przeciwnika. Nie dotyczy ona żywności – „paliwa" dla ludzi – ale surowców, a w szczególności ropy i innych źródeł energii – czyli paliwa dla technologii i gospodarki. Inaczej natomiast przedstawia się perspektywa wojsk obszarów peryferyjnych globalnej gospodarki - grup partyzanckich, organizacji terrorystycznych, lokalnych watażków i innych organizacji paramilitarnych, które posiadają słabe zaplecze państwowe lub w ogóle jego nie posiadają. Te organizacje działają zazwyczaj w krajach biedniejszych ekonomicznie. Ich zaopatrzenie polega między innymi na korzystaniu ze źródeł lokalnych. Grupy te również stosują strategię spalonej ziemi oraz oblężenia, czyli zwyciężania wojny przez zagłodzenie przeciwnika[117]. Warto dodać, że nie tylko konflikty militarne pomiędzy państwami, ale również ekonomiczne są przyczyną niezużywania żywności. Najpowszechniejszą formą takich napięć są embarga[118], wysokie cła, które blokują możliwość redukcji nadwyżek poprzez wymianę gospodarczą.

Żywność jest również niszczona w wyniku lokalnych **konfliktów ekonomicznych,** gdy naruszane są interesy rolników. Uprawiana żywność nie jest zbierana w momencie, kiedy fluktuacje cen na rynku uniemożliwiają jej zyskowną sprzedaż. W takich sytuacjach może być ona w ogóle nie zbierana lub też może psuć się po zbiorach w magazynach. W przypadku zaognienia konfliktów niesprzedana żywność jest wykorzystywana symbolicznie jako narzędzie protestu. Proces psucia się żywności zostaje uwidoczniony poprzez wysypywanie jej w miejscach publicznych, czego obraz często jest powielany i rozprzestrzeniany przez media. Rolnicy nie tylko niszczą własną żywność podczas strajków. Broniąc własnych interesów mogą robić to samo z żywnością sprowadzaną. Tak stało się w roku 2002, kiedy ruch społeczny Samoobrona wysypał na tory zboże sprowadzane z Niemiec, co doprowadziło do zniszczenia 1,2 t oraz zanieczyszczenia 24 t ziaren.

Żywność jest również niszczona, gdy nie spełnia **wymogów biopolitycznych** i potencjalnie zagraża zdrowiu populacji. Najczęściej tego typu przykłady są upubliczniane w

---

[117] Przykładowo, wygłodzona ludność w Syrii była często zabijana podczas prób pozyskania żywności z piekarni. Por. Ciezadło A., *The War on Bread. How the Syrian Regime is Using Starvation as a Weapon*, http://www.newrepublic.com/article/116615/syrian-war-crimes-regime-bombs-bakeries-uses-starvation-weapon (dostęp 01.04.2016). Warto dodać, że oficjalne dokumenty międzynarodowe (na przykład Konwencja Genewska) zakazują praktyk wojennych powodujących głód, a w szczególności strategii spalonej ziemi i oblężenia.

[118] Na temat tragicznych konsekwencji embarga na Irak, w tym śmierci głodowej kilkuset tysięcy dzieci zob.: Crossete B., *Iraq Sanctions Kill Children. U.N. Reports*, http://www.nytimes.com/1995/12/01/world/iraq-sanctions-kill-children-un-reports.html, (dostęp 01.04.2016); Pilger J., *Squeezed to Death*, http://www.theguardian.com/theguardian/2000/mar/04/weekend7.weekend9, (dostęp 01.04.2016); *Dwanaście pytań i odpowiedzi o wojnie w Iraku. Czyli treściwe antidotum na bełkot oficjalnych mediów*, http://www.marxist.com/dwanacie-pyta-odpowiedzi.htm, (dostęp 01.04.2016).

kontekście tak zwanych „afer mięsnych". Afery takie wywołują wiele kontrowersji i obniżają zaufanie konsumentów. Należy do nich wydłużanie dat ważności i sprzedawanie mięsa, które już nie nadaje się do spożycia. Dotyczy to zarówno detalistów, jak i producentów. Zagrożenie dla zdrowia populacji poprzez spożywanie mięsa ma również postać chorób. Przemysłowa produkcja zwierząt oraz skupienie ich dużej liczby na niewielkiej przestrzeni, powoduje pojawianie się nowych wirusów lub ich mutacji. Choroby zagrażające ludziom oraz stanowiące zagrożenie wewnątrz populacji zwierząt hodowlanych (na przykład pryszczyca) powodują dewaluację wartości zwierząt z terenu epidemii i w konsekwencji ich odstrzelenie lub utylizację na masową skalę. Tak stało się w przypadku BSE, popularnie określanej mianem choroby szalonych krów, pryszczycy oraz ptasiej grypy[119]. W wyniku BSE 180 tys. zwierząt zostało zarażonych, a dalsze 4,4 mln zostało zabitych podczas programu prewencyjnego. Inną konsekwencją dotykającą możliwości wykorzystania odpadków żywnościowych był zakaz używania pokarmów odzwierzęcych do karmienia zwierząt. Najbardziej ich popularną formą była mączka mięsno-kostna, która była produktem odzysku resztek mięsnych i kostnych powstających w wyniku produkcji mięsa. Następnym chorób zwierząt jest pandemia pryszczycy, która w 2001 roku kosztowała gospodarkę Wielkiej Brytanii 8 mld euro oraz spowodowała ubój 6 mln zwierząt[120]. Reakcją polityków na to wydarzenie był, zdaniem Stuarta, zbyt pochopnie wydany zakaz karmienia zwierząt hodowlanych pomyjami i niemięsnymi resztkami żywnościowymi. W samej Unii Europejskiej według wyliczeń spowodowało to miliony ton dodatkowej nadwyżki odpadków żywnościowych oraz znaczne zwiększenie kosztów ich utylizacji[121]. Zagrożenia epidemiologiczne pojawiają się również w sferze produkcji warzyw i owoców. W 1989 roku w USA znaleziono dwa zakażone cyjankiem owoce winogron w statku z Chile. Spowodowało to zniszczenie wszystkich winogron znajdujących się na jego pokładzie podczas transportu, na półkach sklepowych oraz w winnicach w Chile[122]. Tego typu przykłady unaoczniają jak współczesny globalny system żywnościowy jest wrażliwy na zagrożenie epidemiami i chorobami. Nawet w przypadku niewielkiego zagrożenia, wzbudzenie nieufności konsumentów może spowodować, że pewne artykuły żywnościowe nie będą sprzedawalne.

---

[119] Na temat odbioru społecznego informacji o BSE w Czechach patrz: Haukanes H., *Enjoyment and Choice in the Age of Risk: The Case of BSE in the Czech Republic,* [w:] *The Politics of Food*, Lien M.E., Nerlish B. (red.), Berg, Oxford, New York 2004.

[120] Stuart T., *Waste…,* dz.cyt., str. 253, Por. Nerlich B., Risk, *Blame and Culture: Foot and Mouth Diesease and the Debate about Cheap Food,* [w:] *The Politics of Food*, Lien M.E., Nerlish B. (red.), Berg, Oxford, New York 2004.

[121] Stuart T., *Waste…,* dz.cyt., str . 253-254.

[122] Friedland W. H., *Agency and…,* dz.cyt., str. 54-55.

Inną konsekwencją jest wprowadzanie zabezpieczeń, które mają postać restrykcyjnych standardów, procedur, wymogów technologicznych i sposobów kwantyfikacji[123]. Z jednej strony mają one ograniczać ryzyko zagrożenia zanieczyszczenia żywności. Z drugiej strony są: mechanizmem dominacji, narzucanym przez silniejsze kraje tym państwom, z których one importują żywność[124]; oraz kolejnym elementem, który podważa wiarę w zdolność ludzi do prawidłowej oceny przydatności żywności do spożycia, co często ma formę „eliminacji czynnika ludzkiego"[125].

Nieufność wobec żywności oraz jej utylizacja jest również prowokowana przez innego typu afery niezagrażające życiu, ale łamiące standardy jakości produkcji. One również najczęściej dotyczą mięsa. Można do nich zaliczyć podrabianie jednego rodzaju mięsa przez użycie innego. Mięso imitujące inne mięso wywołuje najsilniejsze emocje społeczne, gdy konsumenci zjadają te, które pochodzi od zwierząt uznawanych za niejadalne. W taki sposób zostało wywołane oburzenie społeczne w 2013 roku, kiedy sprzedawano koninę jako wołowinę. Afera ta wywołała oburzenie w wielu krajach europejskich, ponieważ koń jest w nich uznawany za tę kategorię niejadalnych zwierząt, które określa się mianem przyjaciół człowieka[126]. Do tej samej kategorii afer można również zaliczyć sprzedawanie jednego rodzaju jadanego mięsa jako innego (na przykład tańsza wieprzowina jako droższa wołowina). W takich sytuacjach jednak emocje są znacznie mniejsze. Konsumenci czują się oszukani pod względem pieniężnym. Niemniej jednak mięso takie zazwyczaj nie jest odrzucane. Podobnie dzieje się w sytuacji, gdy sprzedaje się mięso, którego skład nie odpowiada oczekiwanej zawartości („woda zamiast mięsa").

Przykładem, który jest poruszany w pracach na temat ekonomii politycznej żywności jest **produkcja biopaliw**. Kwestia ta pojawia się również w książce Stuarta na temat marnotrawstwa żywności. Autor używa w tym kontekście określenia „marnotrawstwo". Użycie przez niego cudzysłowu pokazuje, że trudno jednoznacznie określić, czy wykorzystanie żywności do wytwarzania biopaliw można użyć kategorii marnotrawstwa.

---

[123] Bush L., *Grades and Standards in the Social Construction of Safe Food*, [w:] *The Politics of Food*, Lien M.E., Nerlish B. (red.), Berg, Oxford, New York 2004.

[124] Tanaka K., Ransom E., *Consumers and Citizens in Global Agrifood System: The Cases of New Zealand and South Africa in Global Meat Chain*, [w:] *The Fight Over Food. Producers, Consumers, and Activists Challenge the Global Food System*, Middendorf G., Wright W. (red.), The Pennsylvania University Press, Pennsylvania University Park 2008.

[125] Por. Krajewski M., *Czynnik ludzki. Polityka prostoty i nasze relacje z technologią,* https://www.academia.edu/9247663/Czynnik_ludzki._Polityka_prostoty_i_nasze_relacje_z_technologi%C4%85, (dostęp 01.04.2016).

[126] Na temat aktywności społecznej przeciwko jedzeniu tej kategorii zwierząt patrz: Lien M.E., *Dogs, Whales and Kangaroos: Transnational Activism and Food Taboos*, [w:] *The Politics of Food*, Lien M.E., Nerlish B. (red.), Berg, Oxford, New York 2004.

Takie alternatywne wykorzystanie żywności podważa zakorzenione przeświadczenia o tym, że żywność w pierwszej kolejności powinna służyć konsumpcji ludzkiej. Ponadto energetyczny odzysk pojawia się jako jeden z najniżej ewaluowanych sposobów wykorzystywania odpadków żywnościowych. W przypadku biopaliw mamy jednak do czynienia z zaplanowanym od początku przeznaczeniem żywności do innych celów niż konsumpcja ludzka. Powoduje to krytykę, która wskazuje na zjawisko niedożywienia oraz rolę, jaką spowodowało wykorzystanie 95 mln t zboża na produkcję biopaliw w kryzysie żywnościowym w 2007-2008 roku[127], który według szacunków spowodował wzrost cen żywności o 23% w roku 2007, 54% w 2008 oraz głód 44-100 mln ludzi[128].

Również mianem marnotrawstwa nie określa się **zakazów żywnościowych oraz ograniczonej percepcji, dotyczącej tego, co można jeść**. Odrzucanie możliwości zjadania pewnych rodzajów zwierząt może dokonywać się w momentach obfitości, które pozwalają na tego typu selekcję bez ryzyka podważenia możliwości reprodukcji biologicznej określonej grupy społecznej. Może to również dokonywać się w warunkach niedoborów. W taki sposób tłumaczy zakaz zjadania świń na Bliskim Wschodzie Marvin Hariss, który twierdzi, że zaprzestano je hodować, ponieważ spożywają ten sam pokarm co człowiek i są dla niego pod tym względem konkurencją. Niemniej jednak okresy niedoboru sprawiają najczęściej, że tabu żywnościowe są czasowo lub na stałe znoszone[129]. Bariery percepcyjno-społeczne znacząco wpływają na efektywność wykorzystania zasobów żywnościowych z otoczenia. Zakazy żywnościowe to najczęściej różnego typu tabu, które podobnie jak afery żywnościowe najczęściej dotyczą mięsa. Pojawiają się one pod postacią odmowy jedzenia mięsa: ludzkiego (tabu kanibalizmu)[130], zwierzęcego (wegetarianizm, weganizm), nieprawomocnie zabitego (brak uboju rytualnego), nieczystego religijnie (świnia dla żydów i muzułmanów), pochodzącego od „przyjaciół człowieka" (koń, pies, kot w pewnych krajach europejskiego kręgu kulturowego), zwierząt (szczury, owady w kulturze zachodniej) lub ich części (podroby), określanych mianem „obrzydliwych", „wstrętnych"[131]. Innym sposobem ograniczenia korzystania z potencjalnych źródeł żywności jest **uniewidzialnienie**, brak

[127] Stuart T., *Waste…,* dz.cyt., str. XVII- XVIII. Por. Ziegler J., *Geopolityka…,* dz.cyt., część 5, Weis T., *Światowa gospodarka żywnościowa. Batalia o przyszłość rolnictwa*, PAH, Warszawa 2007, str. 184.

[128] Stuart T., *Waste…,* dz.cyt., str. 80-81, Por Bello W., *Wojny…,* dz.cyt.. Według wyliczeń FAO takich osób było więcej -115 mln. Por. FAO 2009, *The State of Agricultural Commodity Markets. High food prices and the food crisis – experiences and lessons learned.*

[129] Higman B.W., *Historia żywności. Jak żywność zmieniała świat*, Aletheia, Warszawa 2012, str. 73-79, Reinhard W., *Życie po…,* dz.cyt., str. 133.

[130] Por. Muniak R.F, *Filozofia kanibalizmu*, [w:] *W garnku kultury. Rozważania nad jedzeniem w przestrzeni społeczno-kulturowej*, Drzał-Sierocka A. (red.), wyd. Katedra, Gdańsk 2014.

[131] Modrzyk A., *Mięso jako śmieć. Społeczne procesy dewaluacji mięsa*, „Kultura Popularna" 4/2015.

dostrzegania tego, co może być zjadane. W tym przypadku silny zakaz kulturowy nie odgrywa decydującej roli, ale niewiedza połączona z dostępnością innych pożądanych pokarmów. Tak mogą być postrzegane dzikie rośliny jadalne lub też zwierzęta. Oczywiście kwestia tabu i uniewidzialnienia w pewnych przypadkach mogą się łączyć. Jedzenie pewnych rzeczy może być do tego stopnia objęte tabu, że staje się niedostrzegalne (na przykład możliwość zjadania drugiego człowieka). Jedzenie zarówno „zakazane", „nieczyste", jak i „niewidoczne", „wolne" jest ponownie dostrzegane w przypadku, kiedy ważną częścią stylu życia konkretnej jednostki jest spożywanie alternatywnej diety. Wiąże się to z narażeniem na określenie bycia dewiantem w danej społeczności. Są to jednak przypadki sporadyczne. Na masową skalę jest to powodowane sytuacjami niedoboru żywności, a w skrajnych przypadkach głodu, kiedy wszystko, włącznie z ciałem innego człowieka, staje się potencjalnym pokarmem. Oczywiście jest to sytuacja ostateczna, która nieczęsto ma miejsce. Niemniej jednak w sytuacjach głodu jest dość powszechne jedzenie nieświeżego mięsa, kory z drzew, trawy oraz pokarmu dla zwierząt[132]. To jak klęski głodu wpływają na poszerzenie dopuszczalnego menu można zobrazować na przykładzie Chin, które pomiędzy 108 a 1911 rokiem doświadczały 1828 fal głodowych[133]. Pozostałością po tamtych czasach jest niezwykle różnorodna i tolerancyjna dieta. Można uznać, że z wyjątkiem ludzi, w Chinach je się niemal wszystko, włącznie z europejskimi „przyjaciółmi człowieka" psami. Duże zaludnienie i wielokrotne okresy głodu wytworzyły tam warunki do kreatywnego łączenia i poszukiwania pożywienia.

Dietetyczne dyskursy efektywnościowe zazwyczaj też nie są wiązane ze zdroworozsądkowym pojęciem marnotrawstwa, chociaż logika ich formułowania pod wieloma względami jest pokrewna znaczeniowo tej kategorii. Idea efektywności pojawia się w nich na dwóch płaszczyznach – energetycznej i witaminowej. Ta pierwsza opisuje optymalne ilości przyswajanych kalorii przez określoną osobę. Poradniki, które próbują

---

[132] Por. Rzepakowska A., *Zrobić coś z niczego. O sposobach odżywiania w warunkach zesłania do ZSRR,* [w:] *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*. Stolična R., Drożdż A. (red.), wyd. Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, Cieszyn-Katowice-Brno 2010, Por. Russell S., *Głód. Historia nienaturalna*, IW PAX, Warszawa 2011, Posłuszny Ł., *Więziotwórcze funkcje chleba w obozie koncentracyjnym,* [w:] *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze*, Błaszkowa M. i in. (red.), Kraków 2014. Por. wiele wstrząsających zeznań na temat głodu na Powołożu w latach 1921-1922, *Głód na Powołżu 1921-22* , http://www.w.linux.media.pl/teksty/page129.html (dostęp 01.04.2016), oraz głodu w Korei Północnej, *Jedzą ludzi z głodu! Boże, jak im pomóc?! Film*, http://www.fakt.pl/Jedza-ludzi-z-glodu-Boze-jak-im-pomoc-FILM,artykuly,107064,1.html, (dostęp 01.04.2016).

[133] Na ten temat patrz: Zwoliński A., *Głód jako wyzwanie współczesności*, [w:] *Problematyka jedzenia w kontekście rozwoju społeczno-ekonomicznego*, Duda M. (red.), Wydawnictwo Naukowe Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie, Kraków 2007. Por. De Castro J., *Geografia głodu*, wyd. PAX, Warszawa 1954, Chang G.H., Wen G.J., *Communal Dining and the Chinese Famine of 1958–1961*, Economic Development and Cultural Change, Vol. 46, Nr. 1 (Październik 1997), str. 1-34.

dawać wskazówki[134] kaloryczne w różny sposób redukują złożoność tego zagadnienia - od uniwersalnych miar po bardzo skontekstualizowane analizy obejmujące wagę, tryb życia oraz sposób łączenia różnych pokarmów. Co ważne do połowy XX wieku poradniki dietetyczne koncentrowały się na tym jak wydobyć jak największą ilość kalorii z pożywienia, ponieważ niedobór żywności był wtedy dominującą troską. Natomiast obecnie dowiadujemy się jak uniknąć niepotrzebnej nadwyżki energetycznej w postaci „pustych kalorii". Otyłość i nadwaga są głównymi problemami, których rozwiązanie starają się prezentować poradniki dietetyczne. W tym przypadku nie tylko zwraca się uwagę na estetyczne uzasadnienia redukcji nadwagi, ale również zdrowotne, związane z jej wpływem na powstawanie chorób takich jak cukrzyca, choroba wieńcowa i tak dalej. Druga płaszczyzna obejmuje zagadnienia przyjmowania odpowiedniej ilości substancji odżywczych takich jak witaminy, białka, tłuszcze, węglowodany, elektrolity i tak dalej[135]. Celem głównym tego typu diet jest zbilansowanie tych składników i/lub wydobycie z żywności jak największej ilości substancji, które mają pozytywnie wpłynąć na organizm. Może to dotyczyć zjadania części, które posiadają największa ilość witamin (na przykład skórka od jabłka), odpowiedniej obróbki cieplnej (zbyt długie gotowanie spowoduje utratę witamin) lub bardziej efektywnych ekwiwalentów (na przykład chleb razowy zamiast białego, miód zamiast cukru).

Ostatnie zjawisko, które nie jest wprost utożsamiane z marnotrawstwem to **wykorzystywanie żywności do zabawy i obyczajów**, które nie polegają na wprowadzaniu jej do organizmu. Główną funkcją jest rzucenie nią kogoś innego, co nie jest tożsame z „wy-rzuceniem", które często jest traktowane jako synonim marnotrawstwa. Najbardziej znanym przykładem tego typu praktyk jest *La Tomatina*, święto w hiszpańskim mieście Buñol, którego punktem centralnym jest obrzucanie się pomidorami przez uczestników. Według różnych źródeł rokrocznie wykorzystuje się do tego celu od 120 do 170 t pomidorów gorszej jakości. Bitwy na pomidory są używane jako element przyciągania turystów. Skuteczność takiego atraktora powoduje, że w wielu miejscach na świecie organizuje się podobne wydarzenia, wykorzystując do tego pomidory lub inne warzywa i owoce. W pracach naukowych dotyczących marnotrawstwa żywności nie włącza się tego typu świąt do analizy. Niemniej jednak podczas ich trwania pojawiają się oddolne głosy krytykujące takie działania jako irracjonalne w sytuacji zjawiska głodu i niedożywienia. Oprócz masowych wydarzeń, odbywających się w jednym miejscu, jedzenie jest również używane do rzucania w innych

[134] Por. Pollmer U., Flock A., Gonder U., Haug K., *Smacznego!...*, dz.cyt.
[135] Pollmer U., Flock A., Gonder U., Haug K., *Smacznego! Chorzy z powody zdrowego jedzenia*, PIW, Warszawa 2010.

kontekstach, mających zazwyczaj formę rozproszoną. Sporadycznie taki akt może być nakierowany na poniżenie lub ośmieszenie (na przykład rzucanie jajkiem w znanego polityka). Najczęściej jednak rzucanie ma miejsce podczas świąt, w czasie których zawieszane są pewne normy społeczne. W krajach zachodnich w takich momentach rzuca się jajkami w domy lub samochody, ciastem w twarz lub zostawia się zepsute warzywa pod drzwiami mieszkań. W przypadku rzucania ciastem pojawiają się również aukcje charytatywne, których zwycięzca może legalnie rzucić w twarz znaną osobę. W Polsce tego typu praktyki alternatywnego wykorzystania żywności nie są stosowane na szeroką skalę. Są natomiast święta, które zawieszają w podobny sposób normy społeczne. Należą do nich śmingus dyngus, czyli oblewanie się wodą w poniedziałek wielkanocny, oraz polter, czyli coraz rzadziej praktykowana nieformalna uroczystość przed ślubem, podczas której zbija się szkło.

Powyższe przykłady można byłoby uznać za marnotrawstwo przy zastosowaniu restrykcyjnego kryterium braku konsumpcji przez ludzi pożywienia, które jest dla nich przeznaczone. Pomimo to kategoria ta pojawia się incydentalnie w ich kontekście. Zamiast niej pierwszoplanową rolę odgrywa „niszczenie", „rzucanie dla zabawy", „wykorzystanie na energię", „brak jadalności", „utylizacja z powodów bezpieczeństwa", „zdrowe żywienie". Wszystkie te wyrażenia wskazują, że zgodnie z dominującym społecznym postrzeganiem brak zużycia żywności spełnia inną pozytywną funkcję (na przykład biopaliwa) lub też powoduje negatywne konsekwencje, które przesłaniają aspekt marnotrawstwa (głód, śmierć dzieci). Dlatego też należy podkreślić, że marnotrawstwo żywności jest pojęciem, które jest wytwarzane społecznie. Dominujące dyskursy i sposoby opisu marnotrawstwa ograniczają społeczną percepcję i definicję tego zjawiska, nie wyczerpując całego bogactwa praktyk żywnościowych, które mogłoby zostać nim określone.

5.6. Jakościowe badania marnotrawstwa żywności z perspektywy nauk społecznych

Dotychczas przedstawiałem badania, które były robione przez instytucje publiczne. Było one uzupełniane obserwacjami i wywiadami dziennikarzy takich jak Stuart i Bloom, które pomimo że posiadają pewne cechy jakościowych badań nauk społecznych, nie mogą być za takie uznane. Jakościowe badania marnotrawstwa żywności są nieliczne, ponieważ temat ten nie jest popularny wśród przedstawicieli nauk społecznych. David Evans twierdzi, że mamy

do czynienia z „nieobecnością żywności w socjologii odpadków/marnotrawstwa (*waste*) i nieobecnością odpadów/marnotrawstwa (*waste*) w socjologii żywności[136]". Niemniej jednak te badania, które starają się wypełnić tę lukę, korygują przedstawiany ilościowo wizerunek marnotrawstwa żywności. Dzięki nim można dostrzec pewne aspekty marnotrawstwa żywności jako albo problematyczne, albo pomijane w dominującym dyskursie interpretacyjno-deskryptywnym. Do takich alternatywnych prób badania marnotrawstwa należy zaliczyć etnograficzną obserwację uczestniczącą Davida Evansa, archeologię śmieci Williama Rathje i jego zespołu oraz socjologiczne badania ruchu społecznego freegan. Wszystkie one będą stanowiły przyczynek do dalszej krytyki ilościowych form prezentacji marnotrawstwa żywności w raportach badawczych, w których kosztem nastawienia na mierzalność oraz zarządzanie zachowaniami brakuje prób zrozumienia społeczno-kulturowych uwarunkowań oraz złożoności omawianego zjawiska.

David Evans i etnograficzne spojrzenie na marnotrawstwo żywności

W obiegu międzynarodowym trudno doszukać się całościowych prac ujmujących marnotrawstwo żywności z perspektywy socjologicznej. Za najważniejsza z nich można uznać *Food Waste. Home Consumption, Material Culture and Everyday Life* Evansa. Autor w swojej pracy podejmuje próbę zbadania zjawiska marnotrawstwa z perspektywy etnograficznych i socjologicznych metod i technik badań jakościowych. W odróżnieniu od większości głosów na temat marnotrawstwa żywności, nie wartościuje on praktyk prowadzących do tego, że żywność staje się odpadkiem. Jak zaznacza badania takich organizacji jak FAO oraz IME pozostają na poziomie zliczenia skali zjawiska marnotrawstwa oraz w zdroworozsądkowy sposób wyjaśniają jego przyczyny jako „brak kompetencji konsumentów", „niezaplanowane zakupy", „nieumiejętne przechowywanie". W badaniach tego typu nikt nie próbuje sprawdzić, co dokładnie dzieje się „za zamkniętymi drzwiami" gospodarstw domowych i tym samym zrozumieć uwarunkowań kulturowych dużej skali wyrzucanej żywności. Z drugiej strony zdaniem Evansa same wywiady jakościowe sprawiłyby, że respondenci odpowiadaliby zgodnie z oczekiwaniami społecznymi („nie marnuję żywności"). Dlatego też w swoich badaniach Evans posłużył się metodą jawnej

[136] Evans D., *Food Waste. Home Consumption, Material Culture and Everyday Life*, Bloomsbury, London, New York 2014, str. 23.

obserwacji uczestniczącej. Przez osiem miesięcy od listopada 2009 do lipca 2010 towarzyszył podczas kupowania, przygotowywania oraz wyrzucania żywności osobom z 19 gospodarstw domowych zamieszkującym południowy Manchester[137]. Co ważne angielski socjolog wskazuje, że główną zaletą jego badań jest żywy kontakt z respondentami w ich naturalnym środowisku oraz jednoczesne badanie „mówienia" (luźne rozmowy, wywiady pogłębione) i „robienia" (obserwacja praktyk). Miejsce zamieszkania respondentów było również obszarem, na którym znajdowały się zróżnicowane jednostki pod względem społeczno-ekonomicznym. Dzięki temu uniknięto grupy nadmiernie homogenicznej. Celem badania nie było jednak szukanie powiązań pomiędzy statusem a praktykami żywnościowymi. Była nim natomiast chęć sprawdzenia jak kupowanie, konsumowanie oraz wyrzucanie żywności jest wplecione w kulturę materialną oraz życie codzienne badanych jednostek. Badanie to dowiodło, że praktyki wyrzucania żywności są złożonym i dynamicznym zjawiskiem, silnie zespolonym z różnego typu normami, wartościami kulturowymi, społecznymi lękami, działalnością sprzedażową supermarketów oraz zaburzeniami rutyny życia codziennego.

Jedną z norm społecznych, która sprawia, że żywność jest dewaluowana jest **idea dobrej żywności**, która dla części osób była definiowana poprzez świeżość. To, co nie było zjedzone oraz przestawało być świeże, było uznawane za żywność niższej jakości, która staje się zdewaluowana w momencie nowych zakupów. W wielu przypadkach nieświeża żywność nie była bezpośrednio wyrzucana do kosza. Żywność trafiała tam w wyniku splotu różnego typu czynników takich jak rutynowość zakupów, powodująca, że co tydzień kupuje się ten sam produkt; oraz wyjątkowość weekendowego wspólnego obiadu, który ma być złożony z jak najlepszej jakości składników. Inną normą powodującą, że „żywność" stawała się **„nadwyżką"** (*surplus*) była **troska** i miłość wobec najbliższych, powodująca, że chce się im zapewnić smaczny posiłek, co było równoznaczne z odrzuceniem pewnych artykułów spożywczych. Norma troski nie tylko powoduje dewaluację żywności, ale również może decydować o samym jej zużyciu. Inne badania w Wielkiej Brytanii pokazywały rolę matki jako osoby, która zjadała mniej wartościową żywność po to, aby dzieci mogły konsumować produkty i dania uważane za bardziej atrakcyjne[138]. Dodatkowo zasada gościnności w

[137] Tamże, str. 24.

[138] Capellini B., Parsons E., *Practising Thrift at Dinnertime: Mealtime Leftovers, Sacrifice and Family Membership*, [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013, str. 121-135. Potwierdziły to też badania w Chinach, które łączyły tę czynność z rolą rodzica. Por. Xinyi J., *Food Waste in Everyday Life. The Power Relationship between People and Food Waste*, praca magisterska dostępna na stronie: http://lup.lub.lu.se/luur/download?func=downloadFile&recordOId=1662407&fileOId=1669683, str. 31-32, (dostęp 01.04.2016).

Wielkiej Brytanii wymaga, aby gość w domu był częstowany potrawą specjalnie zrobioną na tę okazję i odbiegającą od tego, co zjada się na co dzień. Wszystkie te przypadki nie oznaczają, że wyrzucanie dla badanych osób było czynnością łatwą. Powyższe normy i wartości wchodziły w **konflikt** z ideą **oszczędności i zaradności**. To napięcie można było rozwiązać na dwa sposoby – poprzez konsumpcję lub wyrzucanie. Czasami żywność, która miała niepewny status „nadwyżki" stawała się składnikiem dań i była efektywnie zużywana. W innych kontekstach ważniejsze były inne cele niż pełne spożycie żywności. Między innymi niepewność związana z możliwością jej konsumpcji często powodowała, że żywność była wyrzucana do kosza na śmieci. Zgodnie z teorią Douglas tak rozumiana nadwyżka, jest elementem zakłócającym porządek, który przypomina o nieudanym wypełnieniu normy oszczędności, zaradności i efektywności w prowadzeniu gospodarstwa domowego. Wyrzucanie żywności staje się z jednej strony rozwiązaniem tak powstałego dysonansu, z drugiej pozwala na „wyzerowanie liczników" i „nowy start", ponowną próbę sprostania normom ze świeżym zestawem produktów.

Oprócz kulturowych wartości, w procesie dewaluacji żywności ważną rolę odgrywają również emocje, a w szczególności różnego rodzaju **niepokoje i lęki,** związane ze zdrowotnością żywności[139], jej higieną, kalorycznością. Evans w tym kontekście zwraca uwagę na ważny aspekt, jakim są odgórne medialne kampanie, które promują wartość zdrowej i świeżej żywności oraz różnego typu diety, które mają zapewniać dobrą kondycję, samopoczucie oraz smukłą sylwetkę. Siła i częstotliwość takich przekazów znacznie przewyższa te, które mówią o konieczności niemarnowania żywności oraz odpowiedzialnym i maksymalnym jej zużywaniu. Można uznać, że porady dobrych praktyk żywnościowych mają podobną rolę przyspieszającą starzenie się produktu jak wcześniej wspomniane nawoływanie do konsumowania, które ma zwiększać PKB. Zewnętrzne programowanie wyrzucania żywności w gospodarstwie domowym nie tylko jest dokonywane przez zdrowotnościowe dyskursy medialne, ale również techniki sprzedażowe. Obejmują one między innymi mały wybór rozmiarów produktów, wymuszanie kupowania ich w dużych paczkach zamiast na sztuki i tym podobne.

Żywność, która ma niepewny status może stać się odpadkiem, gdy plany jej zużycia są zakłócone przez nieprzewidziane wydarzenia takie jak wizyta gości, przesunięcie godzin posiłków z powodu opóźnionego powrotu do domu, konieczność wyjazdu, chęć wyjścia i

[139] Por. ten sam aspekt w: Watson M., Meag A., *Food, Waste and Safety: Negotiating Conflicts and Anxieties into the Practices of Domestic Provisioning*, [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013, str. 121-135.

spotkani się z przyjaciółmi przez kobietę pracującą w domu i tym podobne. Wszystkie takie sytuacje **zakłócają rutynowy proces zużywania żywności** i ostatecznie przyczyniają się do powstania nadwyżki żywności, która jest albo nieświeża, albo nie pasuje do dalszych kulinarnych planów w tygodniu.

Evans inspirując się Kopytoffem rekonstruuje również typową biografię żywności po momencie zakupu, podważając myślenie na zasadzie „końca rury" (*end of pipe*), które za koniec całego procesu wędrówki żywności przyjmuje moment jej zakupu. Po nabyciu żywność przechodzi kilka etapów. Na początku ma ona status „żywności", czyli czegoś, co jest uznawane jako nadające się do spożycia. Następnie niezużyta jej część staje się „nadwyżką", czyli żywnością, która niekoniecznie musi być zjedzona. Część z niej zostaje przesunięta do kategorii czegoś zbytecznego (*excess*), czyli czegoś, co już na pewno nie będzie skonsumowane, ale może zostać zużyte w inny sposób (na przykład kompost), pozwalający na uniknięcie wyrzucenia jej do kosza. Wraz z wyrzuceniem żywności do kosza (*bin*) i zabraniem jej przez pracowników usług komunalnych staje się ona odpadkiem (*waste*). Zanim się to jednak stanie nawet żywność w kosztu nie ma ostatecznie wyznaczonego statusu i może być wyciągnięta z niego przez kogoś i następnie zjedzona lub wykorzystana w inny alternatywny sposób[140]. Najbardziej niezdeterminowanym i niepewnym momentem biografii żywności po momencie zakupu jest „luka możliwości" (*gap*) znajdująca się pomiędzy byciem nadwyżką a czymś zbytecznym. Ten moment decyduje zdaniem Evansa o utrzymaniu statusu bycia jadalnym. Zużycie nadwyżki pozwala przywrócić jej status żywności. Natomiast przejście do statusu czegoś zbytecznego, powoduje, że nie zostaje uznana za coś jadalnego i może zostać co najwyżej wykorzystana w inny sposób. Niemniej jednak najbardziej prawdopodobną możliwością jest to, że stanie się odpadkiem. Jak zaznacza Evans wrzucenie czegoś do kosza (*binning*) powoduje redukcję niepewności oraz pozwala łatwiej pogodzić się z faktem niezużycia żywności. Proces biografii żywności jest mediowany przez powyżej przedstawione czynniki takie jak normy i lęki powodujące zmianę statusu żywności i przesuwanie jej pomiędzy wyróżnionymi etapami jej biografii. To one mogą powodować przesunięcie żywności ze stanu „nadwyżki" do bycia „czymś zbytecznym". Przykładowo resztki z obiadu mogą być uznawane z zasady za niemożliwe do podania dla dzieci i zwierząt, pomimo że mogą wydawać się całkowicie jadalne. Może dziać się tak z powodu normy troski, która nakazuje dawać im najlepsze, wybrane oraz przeznaczone tylko dla nich smakołyki.

[140] Evans D., *Food Waste…,* dz.cyt., str. 90-92.

Powyższe badanie również pozwala wyciągnąć wnioski praktyczne. Evans uważa, że zbyt proste wyjaśnienia zjawiska marnotrawstwa żywności powodują przekonanie o możliwości stworzenia prostych odgórnie konstruowanych programów przeciwdziałania mu. Przykładem tego typu podejścia było wprowadzenie w gospodarstwach domowych w Wielkiej Brytanii obowiązku posiadania pojemnika przeznaczonego tylko i wyłącznie na odpadki żywnościowe. Badanie Evansa było prowadzone w momencie rozpoczęcia tej inicjatywy. W przypadku części osób pojemniki spotkały się z pozytywną reakcją, ponieważ pozwalały na segregację odpadków, które były uznawane za nieodpowiednie do zbiorczego pojemnika. Natomiast dla innych była to niepotrzebna ingerencja władz w przestrzeń domową. Przede wszystkim kontrowersje wzbudzał pojemnik na odpadki żywnościowe, który zaburzał estetyczny układ przestrzeni w domu. Jego rozmiar był zbyt duży, aby w niektórych kuchniach go odpowiednio ulokować, oraz kojarzył się z czyś, co jest niehigieniczne, mokre oraz brzydko pachnie, co powinno być wykluczone z cechującej się przeciwnymi wartościami przestrzeni kuchennej. Evans uważa, że program ten ignorował oddolne normy na temat estetyki, higieny oraz autonomii. Gdyby zostały one uwzględnione, wówczas można byłoby zaproponować pojemnik, który byłby ustawiany poza mieszkaniem. Natomiast w domu byłby mniejszy i łatwiejszy do wkomponowania w przestrzeń domową. Jego rozmiar wymagałby częstszego opróżniania, co umożliwiałoby utrzymania odpowiedniego stanu czystości[141]. Ten przypadek pokazuje po pierwsze, że ważnym elementem w analizach i politykach zapobiegania marnotrawstwu jest niezaplanowana przez projektantów i niedająca się w pełni kontrolować sprawczość aktorów nieludzkich takich jak lodówka[142], szafki oraz żywność. W tym przypadku jest nim kosz na śmieci, który swoją materialnością, wbudowanymi możliwościami użycia, rozmiarem oraz przypisanymi do niego znaczeniami powodował zaburzenie praktyk życia codziennego. Po drugie, wspomniana reforma pozwala stwierdzić, że działania władz, mające na celu minimalizacje marnotrawstwa żywności, powinny uwzględniać szerszy kontekst kulturowy podczas wprowadzania oczekiwanych zmian. Zamiast oddziaływać na określone zachowania należałoby również skupiać się na normach i wartościach społecznych. Dopiero ich zmiana może spowodować, że część żywności nie będzie wyrzucana. Wyeliminowanie społecznych lęków, na przykład związanych z

[141] Metcalfe A. i in., *Food Waste Bins: Bridging Infrastructures and Practices*, [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013.

[142] Por. badania roli lodówek w życiu codziennym: Marschall M., *Going in, out and off: Refrigerator Practices and Food Containment*, https://www.academia.edu/1087815/Going_in_out_and_off_Refrigerator_practices_and_food_containment, (dostęp 01.04.2016).

przewrażliwieniem na punkcie świeżości i zdrowotności żywności, mogłoby pomóc osiągnąć ten cel. Ten postulat praktyczny jednak napotyka na problemy podczas jego konkretyzacji. Sugestia Evansa rozwiązania problemu z koszami na odpadki żywnościowe wydaje się być rozsądna. Niemniej jednak inne proponowane przez niego pomysły są ogólne lub trudne do wprowadzania. Do pierwszej kategorii należy postulat wzmacniania więzi lokalnych, dzięki którym możliwe byłoby lepsze zużywanie żywności. Jednak nie wiadomo co to miałoby oznaczać i jak miałyby być łączone z omawianym zagadnieniem marnotrawstwa żywności. Do drugiej przynależy propozycja tworzenia mieszanek składników do potraw. Dzięki temu można byłoby wykluczyć kupowanie ich osobno, które powoduje ich nadmiar i niepełne wykorzystanie. Inną sugestią tego typu jest próba ograniczenia zwyczaju jadania głównego posiłku wieczorem w Wielkiej Brytanii i zastąpienia go konsumpcją poza domem w środku dnia, co mogłoby zlikwidować wiele norm i niepokojów (na przykład chęć zrobienia czegoś wyjątkowego, dogodzenia gustom każdego z domowników), które powodują powstanie niezużytej nadwyżki. Evans uznaje, że optymizmem napawa wprowadzenie zakazu palenia papierosów w miejscach publicznych, którego poziom radykalizmu był podobny do ograniczenia jadania posiłków domowych. Moim zdaniem jest to idea utopijna z tego powodu, że jadanie na zewnątrz wcale nie jest tożsame z efektywnym zużywaniem żywności. Dodatkowo taka odgórna kampania naruszałaby ważny kulturowo zwyczaj zjadania posiłków razem z bliskimi w przestrzeni prywatnej. Między innymi z tego powodu promocje jadania w stołówkach pracowniczych w PRL kończyły się niepowodzeniem[143].

Praca Evansa jest wartościową pozycją na słabo zagospodarowanym obszarze badań społecznych, jakim jest marnotrawstwo żywności. Pokazuje ona braki badań ilościowych, a w szczególności przyjęte w nich założenia wartościujące oraz uproszczone próby wyjaśniania marnotrawstwa wśród konsumentów. Również warte uwagi jest ukazanie złożoności omawianego zjawiska i jego szerszego tła, składającego się z norm i wartości kulturowych oraz sprawczości aktorów nieludzkich. Pomimo tych zalet, chciałbym zwrócić uwagę na pewne mankamenty i tematy, które są w niej pomijane. Pierwsza uwaga jest związana z ryzykiem wyboru metody badawczej, która w nieunikniony sposób zawęża pole widzenia. Etnograficzne badania w przestrzeni domowej są narażone na to, że jednostki będą przedstawiały fasadę[144], akceptowalny przez siebie wizerunek dla publiczności. We wspomnianych badaniach również pominięto całkowicie poglądy respondentów na temat

[143] Szpakowska M., *Stołówka pracownicza*, [w:] *Obyczaje polskie. Wiek XX w krótkich hasłach*, Szpakowska M., (red.), W.A.B., Warszawa 2008.
[144] Goffman E., *Człowiek w teatrze życia codziennego,* KR, Warszawa 2000.

marnotrawstwa żywności. Nie zapytano ich o wiedzę na ten temat, gdzie widują przykłady marnotrawstwa żywności oraz jakie emocje w nich one wzbudzają. Dzięki temu można byłoby uzyskać społeczne oddolne sposoby definiowania marnotrawstwa. Brak tego świadomościowego aspektu wynika między innymi stąd, że Evans skupił się przede wszystkim na obserwacji praktyk respondentów i ich opisie. Jego uchwycenie wymagałoby innego narzędzia badawczego w formie wywiadu pogłębionego, ukierunkowanego na sprawdzenie tej ważnej kwestii.

Druga uwaga dotyczy dość powierzchownego sposobu przedstawienia pewnych zagadnień. W przedstawianej książce czytelnik znajdzie cytaty i wypowiedzi respondentów. Materiał empiryczny został tak przedstawiony, aby wydobyć najważniejsze rzeczy i nie przeciążyć czytelnika „cytatologią". Niektóre wnioski jednak wydają się być zdroworozsądkowe i dość oczywiste. Dodatkowo brakuje szerszego opisu takich zjawisk jak wymiany społeczne, które są ważne w logistyce zarządzania żywnością w wielu gospodarstwach domowych. Autor zaznacza, że nie badał wymian, które opierają się na logice daru. Natomiast tych, które polegały na otwartej deklaracji chęci pozbycia się nadwyżki było mało. Takie podejście jest problematyczne, ponieważ opiera się całkowicie na subiektywnych deklaracjach respondentów. Mało który respondent powie, że oddaje żywność swoim bliskim po to, aby pozbyć się problemu z jej nadmiarem. Teorie wymian społecznych pokazują, że nie wypada w ich kontekście prezentować otwartej, racjonalnej kalkulacji i interesowności nawet, gdy jest ona bardzo ważna dla ich trwania. Wymiana społeczna ma być z zasady bezinteresowna i oparta na chęci wyświadczenia przysługi lub też sprawienia przyjemności drugiej stronie. Respondenci nie musieli intencjonalnie zatajać tego typu motywacji, ponieważ trudno jest rozdzielić zarządzanie żywnością, likwidowanie nadwyżki od chęci dogodzenia innym. Te sfery mieszają się w nierozdzielny sposób. Realne znaczenie wymian społecznych w domowym zarządzaniu nadwyżką żywnościową mogłyby ujawnić się dopiero w wyniku zaprzestania ich stosowania. Taki eksperyment byłby jednak trudny do przeprowadzenia. Inny ważny element, któremu poświęcono mało miejsca to zwierzęta i ich rola w likwidacji nadmiaru. Autor w podobny sposób krótko wspomina o tego typu praktykach wskazując, że są one zazwyczaj wybiórcze i nie polegają na ograniczeniu marnotrawstwa, ale daniu im czegoś dobrego. Można domyślać się, że zarówno w przypadku wymian społecznych, jak i żywienia zwierząt materiał empiryczny nie pozwalał na napisanie czegoś więcej. Być może w badanych gospodarstwach domowych zwierzęta odgrywały małą rolę w praktykach wtórnego zużywania resztek. Być może badania te są naznaczone bardzo wąskim kontekstem lokalnym, ograniczającym się do dwóch ulic wielkiego miasta oraz życia

społecznego normalsów. Praca Evansa pewne zagadnienia przedstawia dość szczegółowo oraz dobrze mapuje problematykę praktyk zużywania żywności. Niemniej jednak sądzę, że niektóre aspekty, związane z praktykami gospodarowania żywnością, są obszarem większego zróżnicowania oraz mają bardziej doniosłe znaczenie niż twierdzi Evans. Wymagałyby one dalszego pogłębiania poprzez dobranie bardziej zróżnicowanej grupy osób badanych, obejmującej osoby zamożne, biedne, mieszkające na wsi oraz pozyskujące dużą ilość żywności w sposób nietowarowy. Dzięki temu można byłoby uzyskać większe bogactwo praktyk i postaw wobec marnotrawstwa żywności. Niewartościujące badania marnotrawstwa żywności również powinny dążyć do maksymalnie szerokiego ujęcia praktyk nabywania, konsumpcji, wymiany oraz wyrzucania żywności. Takie podejście umożliwiałoby na przykład ujęcie wymian społecznych jako ważnego ich elementu, a nie czegoś, co nie jest powiązane z tematem marnotrawstwa z tego powodu, że autor uznał, że logika daru nie przynależy do praktyk ograniczania nadwyżki. Być może ten problem wynika z tego, że Evans skończył krytykę badań ilościowych marnotrawstwa żywności w połowie drogi. Krytykując ich elementy wartościujące oraz wyjaśnienia, nie próbował dokonać analizy użytych w nich definicji oraz zaprezentować mankamentów użytej metodologii. Innymi słowy nie usiłował dokonać dekonstrukcji zdroworozsądkowego definiowania marnotrawstwa żywności, które pozwoliłoby we własnych badaniach szukać i pogłębiać takie dwuznaczne obszary jak wymiany społeczne.

Wiliam Rathje i archeologia marnotrawstwa żywności

Kierowane przez Rathje badania zespołu *Garbage Project* skupiały się na społecznym postrzeganiu śmieci oraz badaniu zawartości wysypisk. Zostało nazwane to garbologią lub też śmieciologią (*garbology*)[145]. Stosowano do tego metody badań archeologicznych, które były używane do opisu bieżącej kondycji społeczeństwa USA. W zakres owych badań zostały włączone analizy odpadków organicznych oraz marnotrawstwa żywności. Nie można tych badań jednoznacznie sklasyfikować jako jakościowych, ponieważ główną rolę w nich odgrywały ilościowe analizy danych behawioralnych, generowanych poprzez wydobywanie resztek żywności ze śmietników. Badania polegały na wyborze gospodarstw domowych,

[145] Rathje W.L., *Garbage Demographics*, „American Demographics", May 1992, Rathje W.L., Platt D., Shanks M., *The Perfume of Garbage: Modernity and the Archaeological*, „Modernism/Modernity" 1/2004.

zbieraniu przez określony okres czasu ich śmieci, które następnie były kategoryzowane zgodnie z przyjętym kluczem kodowania. Często metodą pomocniczą były wywiady indywidualne z przedstawicielami analizowanych gospodarstw domowych. Dzięki temu można było porównywać rzeczywistość materialną zawartości pojemników na śmieci oraz zachowania, na które ona wskazuje, ze świadomością i wiedzą jednostek. Co bardzo ważne w odróżnieniu od innych badań, okresowe analizy odpadków pozwalały uchwycić dynamikę wyrzucania, która była uzależniona od pogody, pory roku, sytuacji gospodarczej oraz statusu mieszkańców[146]. Badania skupiające się na odpadkach organicznych posiadały trzy aspekty. Żywność w śmietnikach mogła służyć do formułowania wniosków o nawykach konsumpcyjnych, czyli tego, co jest jedzone oraz kupowane. Innym obszarem badań była próba rekonstrukcji przyczyn wyrzucania pewnych artykułów żywnościowych. Trzecim polem zainteresowań było badanie uwarunkowań przeszkód poznawczych podczas odpowiedzi na temat własnej konsumpcji oraz gdy próbowano wskazać co i ile jest wyrzucane w domu. Warto zaznaczyć, że pewne elementy badań były zmieniane w czasie. Dokonywano między innymi korekt w kluczu kategoryzacyjnym z powodu nieprzewidywalnej złożoności zawartości śmietników. Zmieniała się również terminologia. Kategoria marnotrawstwa żywności została z czasem zastąpiona neutralnym pojęciem **strat żywnościowych**. Uzasadnienie tego przesunięcia terminologicznego miało charakter ekonomiczny. Zgodnie z takim ujęciem strata żywnościowa to rezultat ekonomicznej decyzji, poprzez którą waży się wysiłek, jaki wymaga konserwacja żywności z wysiłkiem wymagającym zakupienia jej. Przed tą zmianą za marnotrawstwo uznawano jadalny odpadek żywnościowy, co było odróżniane od niejadalnych resztek takich jak skórki, kości, które były zliczane do zbiorczej kategorii. Można się zastanawiać, czy podział na to, co jadalne i niejadalne nie jest problematyczny, ponieważ rozumienie badaczy może różnić się od respondentów. Problemem w tym momencie są również granice pomiędzy tymi kategoriami. Pytanie jak skategoryzować nieobgryzioną do końca pierś z kurczaka? Czy to jest resztka, czy też marnotrawstwo żywności? Jak duży musi być kawałek niedojedzonego mięsa, aby przesunąć coś z jednej kategorii do innej? Nawyki i gusty różnią się bardzo w zależności od jednostki i dlatego taka kategoryzacja jest zawsze do pewnego stopnia arbitralna. Niemniej jednak musiała być ona dokonana i możemy przyjąć, że w tym przypadku miała charakter zdroworozsądkowy. Zmiana terminologii pozwalała uniknąć nazwania przykładowego,

[146] Murphy C., Rathje W., *Rubbish!...*, dz.cyt., str. 135.

niedojedzonego mięsa jako marnotrawstwa, co zawierałoby w sobie pewien zakorzeniony kulturowo element oceny.

Jednym z celów *Garbage Project* było zbadanie ilości wyrzucanej żywności w Stanach Zjednoczonych. W roku 1977 w wyniku dziesięcioletnich badań 6 tys. gospodarstw domowych w Tuscon w południowowschodniej Arizonie wyliczono, że strata na dzień w koszach na śmieci wynosiła średnio 300 gramów jadalnej żywności, co stanowiło około 10% kupowanej żywności. Te dane posłużyły Głównemu Biuru Prowadzenia Ewidencji w Stanach Zjednoczonych do oszacowania globalnej straty żywnościowej w USA na 11,7 mld dolarów rocznie[147]. Takie obliczenia masy strat żywności oraz ich wartości pieniężnej są mniej ciekawe niż badania w ramach *Garbage Project*, które koncentrują się na szczegółowych zagadnieniach. Pozwalają one na wyciągnięcie ogólniejszych wniosków i dzisiaj mogą być z powodzeniem brane pod uwagę w badaniach jakościowych. Badania porównujące wzory wyrzucania żywności pomiędzy meksykańsko-amerykańskimi gospodarstwami domowymi a anglosaskimi doprowadziły do kilku interesujących konkluzji. Jak się okazało, w przypadku mniejszości meksykańskiej ilość wyrzucanej żywności była znacznie mniejsza niż w przypadku drugiej grupy. Wynikało to przede wszystkim z tego, że kuchnia meksykańska opierała się na większej ilości składników, które z powodzeniem mogły być używane w różnych potrawach[148]. Resztki z jednego posiłku mogły stanowić bazę dla następnego. Dzięki temu można było ograniczać straty żywnościowe. Ludność anglosaska natomiast używa różnorodnych składników. Niektóre z nich mogą służyć do wykonania tylko jednej potrawy, co sprawia trudności w ich całkowitym zużyciu. W innych badaniach porównywano skład śmieci ludności miasta Meksyk w Meksyku (1084 gospodarstw domowych) i Tucson w USA (966 gospodarstw domowych)[149]. Różnice kulturowo-ekonomiczne zostały odzwierciedlone również w tym w przypadku. Okazało się, że więcej wszystkich śmieci oraz odpadków żywnościowych pojawiło się u Meksykanów. Wynika to zdaniem Rathje z tego, że w Stanach Zjednoczonych spożywa się więcej żywności przetworzonej, która psuje się znacznie rzadziej niż świeża. Sprzyja temu między innymi bardziej rozwinięta logistyka użycia opakowań w Stanach Zjednoczonych. Efektem jest mniej odpadków żywnościowych w masie śmieci, ale za to więcej surowcochłonnych opakowań. Nie oznacza to jednak, że po stronie meksykańskiej notowano więcej wyrzucanej żywności jadalnej. Większa część odpadków była zaliczona jako nienadające się do spożycia resztki. W Tuscon ilość świeżej żywności

[147] Rathje W.L., *The Garbage Decàde,* „American Behavioral Scientist" 28(1)/1984, str. 16.
[148] Murphy C., Rathje W., *Rubbish!...,* dz.cyt., str., str. 62.
[149] Tamże, str. 216-219.

jadalnej była dziesięciokrotnie wyższa[150]. Czy ten fakt można tłumaczyć tylko większą zamożnością społeczeństwa w USA? Zdaniem Rathje niekoniecznie[151]. Lepszym wytłumaczeniem takiej sytuacji jest „pierwsza zasada marnotrawstwa żywności", która mówi o tym, że im mniej zmienna jest spożywana dieta, tym mniejsze marnotrawstwo żywności. Natomiast odwrotnie, dieta zróżnicowana i zmienna powoduje, że wyrzuca się więcej żywności. Jeżeli jada się na co dzień żywność przetworzoną, wówczas umiejętności zużywania świeżych produktów są słabo rozwinięte. Są one zjadane rzadziej i raczej w formie dodatków, a nie jako żywność podstawowa. Taka sytuacja sprzyja temu, że duża część takiej żywności będzie wyrzucana. Pierwsze twierdzenie o marnotrawstwie żywności zostało sprawdzone również w innych kontekstach, które potwierdziły jej zasadność. Między innymi w 1973 roku od marca do września w Stanach Zjednoczonych miał miejsce niedobór wołowiny, co powodowało jej braki w supermarketach oraz znacznie wyższe ceny. Logicznie kalkulując, można byłoby uznać, że taka sytuacja spowoduje, że w pojemnikach na śmieci odnotuje się mniejszą ilość wyrzucanej żywności. Badanie wpływu sytuacji niedoboru na wzory wyrzucania rozpoczęło się w momencie kryzysu i było kontynuowane przez 15 miesięcy[152]. Paradoksalnie w tamtym czasie ilość wyrzucanej wołowiny zwiększyła się trzykrotnie, porównując okres kryzysu z miesiącami stabilnego zaopatrzenia, które nastąpiły po nim. Rathje tłumaczy tę sytuację tym, że ogłoszenie niedoboru spowodowało, że ludzie zaczęli kupować na zapas większe ilości tego mięsa. Dodatkowo często były to tańsze oraz niekupowane wcześniej kawałki. Konsumenci nie potrafili ich przygotować. Inny problemem był brak wypracowanych kompetencji przechowywania dużej ilości mięsa. Te czynniki razem miały spowodować to, że paradoks większego marnotrawstwa w czasie niedoboru mógł mieć miejsce. Innym przykładem potwierdzającym to badanie był niedobór cukru w roku 1975 roku[153]. Spowodował on kupowanie większej ilości mniej przetworzonego, brązowego cukru w Meksyku, który nie jest na co dzień konsumowany w badanym Tuscon. Cukier brązowy w odróżnieniu od białego szybko staje się twardy, co było przyczyną odnotowywania jego trzykrotnie większej ilości w śmietniku. Warto podkreślić, że przykład wołowiny i cukru dotyczy, nagłej zmiany, fluktuacji, powodującej krótkoterminową sytuację niedoboru. Można przypuszczać, że gdyby utrzymywała się ona dłużej, prawdopodobnie zostałyby wykształcone odpowiednie nawyki radzenia sobie z nowymi artykułami żywnościowymi.

[150] Tamże, str. 219.

[151] Podobnie to zjawisko jest rozpatrywane w tekście: Thøgersen J., *Wasteful Food Consumption: Trends in Food and Packaging Waste*, „European Advances in Consumer Research" 1/1993.

[152] Tamże, str. 60-61, Rathje W.L., *The Garbage…,* dz.cyt., str. 17-18.

[153] Murphy C., Rathje W., *Rubbish!...,* dz.cyt., str. 61-61.

Innym ważnym aspektem badań *Garbage Project* jest próba szukania prawidłowości w pomyłkach respondentów podczas wywiadów indywidualnych, dotyczących przekonań o własnej konsumpcji oraz praktykach wyrzucania żywności. W jednym z badań w latach 1980-1981 podzielono 63 gospodarstwa domowe na cztery kategorie[154]. Wszystkie gospodarstwa domowe zgodziły się, aby w ciągu pięciu tygodni zespół badawczy miał dostęp do ich śmieci. Zostały one poinformowane o celach badania oraz podstawowych definicjach, w tym, co było uznawane za marnotrawstwo żywności, a co było niejadalną resztką, powstałą w wyniku przygotowania żywności. Pierwsza grupa miała odpowiedzieć po badaniu ile żywności wyrzucono w ostatnim tygodniu. Druga miała prowadzić dzienniczek, w którym przez tydzień zapisywano co i ile wyrzucono. Trzecia dostała wagę, która pozwalała mierzyć masę wyrzucanej żywności. Każde ważenie miało być udokumentowane w dzienniczku przez jeden tydzień. Czwarta grupa dostała oddzielny worek na odpadki organiczne, które miały być zbierane do niego przez trzy dni. Okazało się, że w każdej grupie to, co twierdziły jednostki odbiegało znacznie od rzeczywistości śmietnika. Wspólnym wzorem było zaniżanie ilość wyrzucanej żywości. Nawet w przypadku dużych udogodnień szacunki były nietrafione. Przykładowo w przypadku ostatniej grupy badacze znajdowali żywność nadającą się do jedzenia w pojemniku na wszystkie śmieci. To badanie poddaje w wątpliwość możliwości poznawcze jednostek w określaniu wielkości zakresu własnych praktyk wyrzucania. Z drugiej strony, o czym nie wspomina Rathje, wymagania w stosunku do respondentów były dość wysokie. Raporty dotyczące ilości wyrzucanej żywności były prowadzone krótko i być może brakowało im umiejętności i kompetencji w klasyfikowaniu, dyscypliny zapisywania oraz koordynacji czynności pomiędzy domownikami.

Następnym krokiem było zbadanie, czy tego typu pomyłki posiadają pewne wzory. Okazało się, że tak. Po pierwsze, ważną rolę odgrywają opakowania. Badania ilości spożywanego i wyrzucanego mięsa wykazały, że jednostki mają tendencje do zaokrąglania własnej konsumpcji żywności. Dodatkowo w przypadku pewnych produktów takie przybliżenie może być ukierunkowane na powtarzalne zawyżanie lub zaniżanie. W przypadku mięsa osoby zamożniejsze oraz na emeryturze zaniżały ilość jego konsumpcji, natomiast biedniejsze zawyżały[155]. Zdaniem Rathje jest to spowodowane tym, że wśród tych pierwszych zbyt duża konsumpcja mięsa nie jest uznawana za zdrową. Na znaczenie wartości zdrowia oraz wiedzy w tej dziedzinie, wskazywała duża ilość czasopism powiązanych z tematyką

[154] Murphy C., Rathje W., *Rubbish!...*, dz.cyt., str. 69-70.
[155] Tamże, str. 74.

zdrowia, znajdowana w śmietnikach oraz na półkach lokalnych supermarketów. Natomiast wśród tych drugich mięso to ważny wskaźnik statusu oraz symbol dobrobytu.

Mięso zazwyczaj jest pakowane na wadze wraz z oznaczeniem jego masy. Czynnikiem zakłócającym badanie mogło być przepakowywanie go do zamrażalki i wyrzucanie opakowania ze sklepu. Wliczenie tego do konsumpcji mogło zawyżyć wyliczenia ilości spożywanego mięsa. Z wywiadów z respondentami wynikało jednak, że taka sytuacja nie jest zbyt częsta[156]. Generalnie w przypadku mięsa konsumenci zazwyczaj zawyżali w swoich odpowiedziach ilość jego konsumpcji w stosunku do tego, co było znajdowane w śmietniku. Było to spowodowane różnymi rodzajami i rozmiarem opakowań. W przypadku mleka pomyłki były znacznie mniejsze dzięki wystandaryzowanym kartonom i butelkom. Na podstawie tej obserwacji można stwierdzić, że każdy produkt wraz ze swoją materialnością, sposobem pakownia oraz standaryzacją wagi ma swoją specyfikę, która może wpływać na ewentualne pomyłki respondentów. Wszystko to wpływa na to, że pytanie o wielkość ich konsumpcji oraz tego, co się wyrzuca jest ryzykownym przedsięwzięciem, w większości przypadków zdanym niepowodzenie. Badanie to pozwoliło również na wniosek praktyczny, który wskazywał na to, że obowiązujące normy dietetyczne są często oparte na zawyżonych szacunkach spożycia. Przykładem są miary dotyczące spożywania czerwonego mięsa, które nie uwzględniają tego, że jego duża ilość jest wyrzucana. Zawyżone szacunki konsumpcji powodują, że dyrektywy zdrowotne, obejmujące rekomendacje wielkości dziennych porcji, są również zawyżone.

Inne ciekawe wzory odpowiedzi konsumentów odzwierciedla „syndrom dobrego żywiciela" (*Good Provider Syndrome*) oraz „chudej kuchni" (*Lean Cuisine Syndrome*). Syndrom dobrego żywiciela pojawiał się w sytuacji, kiedy gospodynie domowe zawyżały wielkość konsumpcji całego gospodarstwa domowego, prezentując w ten sposób panujący w nim dobrobyt. Takie odpowiedzi nie zgadzały się z analizą zawartości śmietników oraz zsumowanymi ilościami indywidualnych oszacowań konsumpcji każdego z członków danego gospodarstwa domowego. Drugi syndrom dotyczy prezentacji siebie jako osoby odpowiednio odżywiającej się, co łączyło się z zaniżaniem ilości konsumpcji produktów ocenianych jako niezdrowe (alkohol, słodycze, tłuszcz) oraz zawyżaniem tego, co było uznawane jako zdrowe (owoce i warzywa).

[156] Rathje W.L., *Where is the Beef? Read meat and Reactivity*, „American Behavioral Scientist", Sept/Oct 1984, str.78.

Tabela 3. Wielkość niedoszacowania własnej konsumpcji na przykładzie poszczególnych artykułów żywnościowych

Procent niedoszacowania (%)		Procent przeszacowania (%)	
Cukier	94	Serek wiejski	311
Chipsy/popcorn	81	Wątróbka	200
Słodycze	80	Tuńczyk	184
Bekon	80	Zupa warzywna	94
Lody	63	Chleb kukurydziany	72
Szynka, mięso używane podczas lunchu	57	Odtłuszczone mleko	57
Kiełbasa	56	Ziarna bogate w błonnik	55

Źródło: Murphy C., Rathje W., *Rubbish!...*, dz.cyt., str. 71

Warto zaznaczyć, że to są nie tylko błędy poznawcze. Wynikają one również z mechanizmów związanych z racjonalizacją własnych działań oraz chęcią zaprezentowania się w odpowiednim świetle (na przykład jako wiarygodny normals). Błędy w określeniu własnych praktyk kontrastowały z bardzo dokładnymi szacunkami nawyków innych osób w domu lub sąsiedztwie, w szczególności tych, które są uważane jako negatywne. Ciekawym przykładem pokazującym znaczenie syndromu chudej kuchni jest analiza ilości wyrzucanych skrawków mięsa z widocznym tłuszczem. Badania wykazały, że w koszach na śmieci w gospodarstwach o wyższym dochodzie na obszarze nad Zatoką San Francisco i wśród emerytów Tuscon w roku 1983 odnotowano znaczny wzrost ich liczby w porównaniu do lat 1976-1982. Badacze *Garbage Porject* połączyli tę zmianę zachowań z publicznym ogłoszeniem wyników badań w roku 1982 przez Narodową Akademię Nauk, które wskazywały, że tłuszcz z czerwonego mięsa powoduje większe ryzyko zachorowania na raka. Rzeczywistość śmieci odbiła skuteczność tego ostrzeżenia. Konsumenci zaczęli odcinać te części mięsa, których wygląd wskazywał na przewagę tłuszczu. Spowodowało to również zwiększenie konsumpcji przetworzonego mięsa. Jak zaznacza Rathje błędem tej kampanii prozdrowotnej był brak dodatkowego wytłumaczenia, że w mięsie przetworzonym jest znacznie więcej tłuszczu, który nie jest możliwy do odseparowania tak jak w zwykłym mięsie.

Badania *Garbage Project* zaowocowały ciekawymi wynikami, które wykraczają poza proste wyliczenie ilości wyrzucanej żywności. Pokazują one subtelne mechanizmy warunkujące to zjawisko takie jak specyfika diety danej grupy etnicznej oraz zmienność praktyk wyrzucania żywności w zależności od określonych szerszych uwarunkowań. Pomagają one również stwierdzić, w jakich sytuacjach istnieje duże prawdopodobieństwo, że

zwiększy lub zmniejszy się ilość określonych produktów żywnościowych w śmietnikach. Natomiast tezy o ograniczonej zdolności konsumentów do oszacowania własnej konsumpcji posiadają kilka mankamentów. Po pierwsze, śmietnik nie jest jedynym miejscem utylizacji odpadków organicznych. Można je spuszczać poprzez kanalizację, dawać jako pokarm dla zwierząt, oraz wykorzystywać jako kompost lub też materiał opałowy. Te dwie ostatnie metody na pewno stanowią rzadkość w rzeczywistości wielkiego miasta. Natomiast rola tych dwóch pierwszych została słabo zbadana i może wpływać na różnicę między tym, co znajduje się śmietniku a co podają respondenci. Po drugie, badania *Garbage Project* są silnie zakorzenione lokalnie w południowo-wschodnich Stanach Zjednoczonych. Można uznać, że pewne wzory konsumpcji oraz trudności oszacowania ilości wyrzucanych produktów będą inne na innych obszarach geograficznych. Po trzecie, wyrzucanie śmieci oraz konsumpcja są działaniami rozdrobnionymi i nieskoordynowanymi w gospodarstwach domowych. Każdy z domowników może „przy okazji" wyrzucić worek na śmieci lub też kupić coś w sklepie. Powoduje to, że każdy z nich ma cząstkowy obraz całości praktyk żywnościowych w domu, co może być ważnym powodem trudności z odpowiedzią na to, ile się czegoś konsumuje i wyrzuca w całym gospodarstwie domowym. Po czwarte, i najważniejsze, funkcją wywiadów w tym badaniu było dość proste sprawdzenie wiedzy respondentów, która była weryfikowana przez behawioralną analizę zawartości śmieci. Brakowało w nich socjologicznej próby zrozumienia praktyk wyrzucania żywności. Rathje zaznacza krótko w jednym ze swoich tekstów, że barierą w badaniu strat żywnościowych jest to, że badani posługują się innymi definicjami marnotrawstwa niż badacze[157]. Nie starał się jednak szczegółowiej zbadać tego elementu oraz zwiększyć jego znaczenia. Ujęcie współczynnika humanistycznego[158] mogłoby dopełnić obraz tego, jakie motywacje stoją za tym, że pewne produkty są wyrzucane. Dzięki nim można byłoby też zapytać o subiektywne definicje marnotrawstwa żywności, które mogą się znacznie różnić od tych używanych przez badaczy. Brak takiej analizy prowadzi do tego, że wnioskiem z prac Rathje może być uznanie, że to co mówią ludzie jest niewartościowym źródłem informacji. Innym niebezpieczeństwem jest wytwarzanie negatywnego obrazu niemówiących „prawdy" jednostek, które nie potrafią rzetelnie odpowiedzieć na bardzo proste pytania i których „zeznania" nie pozwalają na inny werdykt jak ogłoszenie ich „winnymi" czynu marnotrawstwa żywności.

[157] Rathje W.L., *The Garbage…,* dz.cyt., str . 15.
[158] Znaniecki F., *Wstęp do socjologii*, PWN, Warszawa 1988.

Ruch freegan w badaniach nauk społecznych

Badacze społeczni najczęściej ujmują freeganizm jako nowy ruch społeczny (NRS)[159]. W tym przypadku zbieranie żywności ze śmietnika jest częścią ogólniejszego światopoglądu, koncentrującego się przede wszystkim na wartościach lewicowych, ekologicznych oraz postmaterialistycznych. Różnorodność wewnętrzna tej zbiorowości powoduje jednak, że freeganizm jest również analizowany jako styl życia. Zgodnie z takim ujęciem tym, co odróżnia freegan od innych zbieraczy jest motywacja własnego działania, które nie tyle jest powodowane potrzebą materialną, co przede wszystkim wyznawanymi wartościami. Medialne oraz naukowe zainteresowanie tą grupą wynika przede wszystkim z tego, że problematyzuje ona powszechnie uznawane normy społeczne takie jak dewaluacja śmietnika jako miejsca brudnego, niehigienicznego, zagrażającego zdrowiu; oraz znaczenie zasady własności prywatnej w kontekście wyciągania czegoś z kontenera. Emocje, które przyciągają uwagę na ruch freegan wynikają również z dysonansu poznawczego. „Nie są oni na swoim miejscu", ponieważ zazwyczaj cechują się wyższym poziomem kapitału kulturowego[160] (ale niekoniecznie ekonomicznego), a robią to, co jest przypisywane dla ludzi zmarginalizowanych - czyli wybieranie rzeczy i żywności ze śmietnika.

Z racji tego, że freeganie są małym i rozproszonym ruchem społecznym najbardziej odpowiednimi metodami jego badania są jakościowe, obejmujące indywidualne wywiady, obserwacje uczestniczące oraz analizy dyskursu forów oraz stron internetowych. Koncentrują się one zazwyczaj na opisie pozyskiwania żywności, wytwarzania wewnętrznej tożsamości oraz sposobie prezentacji ruchu dla otoczenia. Na stronach internetowych można znaleźć kodeksy postępowania freegan[161]. Ich cechami wspólnymi jest konieczność zostawiania po sobie porządku obok śmietnika oraz niebranie więcej niż się potrzebuje. Różne niuanse natomiast dotyczą kwestii, kto może pierwszy korzystać ze śmietnika. Czasami mówi się o prymacie zasady „kto pierwszy ten lepszy" z podkreśleniem konieczności dzielenia się. W innych kontekstach zaznacza się, że bezdomni i potrzebujący powinni w pierwszej kolejności korzystać z tego, co oferują kontenery. Ruch freegan nie jest spójną grupą. Wewnątrz niego

[159] Por. Offe C., *Nowe ruchy społeczne: przekraczanie granic polityki instytucjonalnej,* [w:] *Władza i społeczeństwo,* T. 1, Szczupaczyński J. (red.), Scholar, Warszawa 1995.

[160] Posługuję się pojęciem za Bourdieu. Por. Bourdieu P., *Klasy i klasyfikacje,* dz.cyt., Bourdieu P., *Przemoc symboliczna,* [w:] *Socjologia. Lektury,* Sztompka P., Kucia M. (red.), Znak, Kraków 2005, Gdula M., Sadura P. (red.), *Style życia a porządek klasowy w Polsce*, Scholar, Warszawa 2012.

[161] Por. styl działania freegan wraz z kodeksem w: Edwards F., Mercer D., *Food Waste in Australia: the Freegan Response*, [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013.

pojawiają się różne praktyki i postawy. Freeganie w większości nie jedzą mięsa, są proekologiczni, jeżdżą rowerem. Są jednak osoby jedzące mięso. Część z nich pozyskuje je ze śmietnika lub też poprzez zbieranie padliny zabitych zwierząt na drogach. Inni natomiast mięso kupują w sklepie, ponieważ uważają, że żywność ze śmietnika nie jest bezpieczna. Są wśród nich osoby maksymalnie ograniczające swój udział w towarowej gospodarce, co powoduje konieczność pozyskiwania większości dóbr w sposób alternatywny. Takie działanie można nazwać alternatywną niepieniężną konsumpcją[162] lub też konsumenckim oporem. Zdecydowana większość jednak w mniejszym lub większym zakresie uczestniczy w wymianie rynkowej, co określane jest przez Iryne Pentine i Clintona Amosa jako „mediowany przez rynek antykonsumpcjonizm"[163]. Inną cechą różnicującą jest uzasadnienie własnych praktyk. Pozarynkowe pozyskiwanie żywności może być tłumaczone poprzez światopogląd, wartości polityczne i sprzeciw wobec systemu ekonomicznego. Na drugim krańcu tego samego spectrum jest indywidualizm oraz cyniczne wykorzystywanie luk systemu dla własnych, materialnych potrzeb. Innymi słowy pozyskiwanie dóbr w sposób nietowarowy może być dobrym źródłem oszczędności pieniężnej. Takie stanowisko prezentuje John Hoffman, który mówi, że taka sytuacja to „podarunek od wuja Sama"[164].

Badania pokazują, że w ruchu społecznym freegan można wyróżnić dwie podstawowe frakcje[165]. Pierwsza jest radykalna w swoich postulatach, ideologii oraz wyznawanych wartościach oraz działaniach, które mają charakter konfrontacyjny. Praktyki pozyskiwania żywności ze śmietników zazwyczaj łączy się w jej ramach z wartościami politycznymi takimi jak anykapitalizm, ekologia, proanimalizm. W tym przypadku ważnym elementem budowania tożsamości ruchu jest wytwarzanie ideologii oraz propagowanie jej w otoczeniu społecznym. Przykładem tego odłamu są freeganie z Nowego Jorku, którzy założyli stronę internetową *freegan.info*, która jest głównym źródłem ideologii ruchu nie tylko w Stanach Zjednoczonych. Działania tej grupy przede wszystkim są nastawione na werbowanie nowych członków oraz docieranie do społecznych normalsów poprzez media. Warto dodać, że w przeciwieństwie do

---

[162] Modrzyk A., *Wybrane alternatywy dominujących wzorów zamieszkiwania i żywienia oraz ich subwersywny potencjał we współczesnej rzeczywistości kapitalistycznej*, [w:] *O różnorodności kulturowej w monokulturowej Polsce*, Żuk P., Żuk P. (red.), Oficyna Naukowa, Warszawa 2014.

[163] Pentina I., Amos C., *The Freegan Phenomenon. Aty-consumption or Consmer Resistance?*, „European Journal of Marketing" vol. 45/2011.

[164] Hoffman J., *The Art and Science of Dumpster Diving*, Loompanics Unlimited, Port Townsend, Washington 1993, str. 14-15.

[165] Ruch freegan często jest łączony z szerszą kategorią ruchów ekologicznych. Por. typologię frakcji w ruchu freegan z typologią uwzględniająca motywacje i stopień radykalizmu w ruchach ekologicznych: Saunders C., *Double-edged Swords? Collective Identity and Solidarity in the Environment Movement*, „The British Journal of Sociology", Vol.59, 2008.

grupy z Nowego Jorku wiele osób utożsamiających się z freeganizmem jest niechętna mediom oraz publicznemu rozgłosowi. Prowadzą one swój opór w sposób dyskretny[166], niepolegający na wchodzeniu w otwarty konflikt z zarządcami supermarketów, który często kończy się zwiększeniem zabezpieczeń koszów na śmieci.

Drugi odłam w ruchu społecznym freegan to osoby, które traktują alternatywne zbieranie żywności jako sposób na samorealizację, możliwość doświadczenia przygody oraz część własnego indywidualnego projektu tożsamościowego. Taką grupę badała Victoria C. Moré[167], która przez miesiąc prowadziła styl życia freegan. W tym czasie sześć razy uczestniczyła w wyprawach z innymi osobami oraz sześć razy samotnie poszukiwała żywności. Autorka między innym robiła zdjęcia przyniesionej żywności oraz przeliczała jej wartość na ceny rynkowe. Przeciętna wyprawa pozwalała pozyskać żywność o średniej wartości od 100 do 200 dolarów. Po przyniesieniu żywności do domu była ona starannie myta oraz segregowana pod względem przydatności do spożycia. W ten sposób „brudna" żywność w ujęciu Dogulas, została przywracana do porządku rzeczy jadalnych. Dyskurs propagowany przez freegan często przewartościowuje również samo zagrożenie zdrowotne jadania czegoś ze śmietnika. Jedną z metod jest bagatelizowanie, czyli mówienie o tym, że żywność z tego źródła jest tak samo dobra jak każda inna. W tym wypadku waloryzuje się pozytywnie konieczność polegania na własnych zmysłach i oderwanie się od przesadnego paternalizmu instytucji biopolitycznych, które powodują utratę kompetencji sensorycznych w określaniu przydatności żywności do spożycia. Drugi sposób racjonalizowania wydobywania żywności z kontenerów na śmieci to wskazywanie na to, że dzięki temu wzmacnia się własny układ odpornościowy, co jest w opozycji do przesadnie sterylnej kultury państw zachodnioeuropejskich. W niektórych publicystycznych artykułach powyższe sposoby uzasadniania są wzmacniane głosami ekspertów, którzy wskazują na dobre wskaźniki zdrowotne osób pozyskujących żywność ze śmietnika[168]. Moré zaznaczała, że szukanie, zbieranie, segregowanie i mycie było zaskakująco pracochłonne. Cały proces zabierał średnio 3-4 godziny dziennie. Obserwacja uczestnicząca została uzupełniona trzema wywiadami pogłębionymi z osobami utożsamiającymi się z freeganizmem. Rozmówczyniami były kobiety, co zdaniem Moré równoważy ich brak w innych badaniach, z których wynika, że

[166] Krajewski M., *Dyskretna niezgoda. Opór i kultura materialna*, „Kultura współczesna" 2/2010.

[167] Moré V.C., *Dumpster Dinners: An Ethnographic Study of Freeganism*, „Jurnal for Undergraduate Ethnography" 1/2011.

[168] Godwin J., *She Lives Off What We Throw Away. They're Called Freegans — Eco-extremists who Subsist on what we Toss in the Trash. Are they Crazy — or are we?*, http://www.marieclaire.com/food-cocktails/news/a2744/freegan-lifestyle-trash/, (dostęp 01.04.2016).

freeganami są młodzi, wykształceni mężczyźni, którym co najwyżej raz na jakiś czas towarzyszy partnerka. Wszystkie respondentki miały wykształcenie wyższe, pracowały oraz były aktywnymi członkami wspólnoty. Jedna z nich posiadała samochód. Inna była osobą religijną i freeganizm łączyła z przywracaniem dobrze zorganizowanego przez Boga zamkniętego obiegu. Zbieranie żywności ze śmietników w przypadku wszystkich respondentek było głosem sprzeciwu wobec marnotrawstwa żywności. Nie towarzyszyły mu jednak idee antysystemowe. Respondentki wolały nazywać siebie „świadomymi konsumentkami", a nie osobami o poglądach zdecydowanie antykonsumpcjonistycznych. Ważnym elementem ich praktyk była również możliwość wzbogacenia własnej indywidualnej tożsamości poprzez doświadczenie zbieractwa. To badanie pokazuje, że zbiorowość osób, która pozyskuje żywność ze śmietników jest bardzo zróżnicowana. W większości przypadków rzeczywiste praktyki i motywacje zbieractwa różnią się od ich uproszczonego wizerunku, pojawiającego się zarówno na portalach internetowych o freeganizmie, jak i w mediach głównego nurtu.

Jak zaznacza Pentina i Amos ideologia pierwszego radykalnego odłamu freegan jest utopijna i często brakuje jej pozytywnej wizji zmian. Może to wzbudzać negatywne emocje i brak szerszej akceptacji społecznej. Z drugiej strony dzięki niej możliwe jest pozyskiwanie członków, zbudowanie organizacji oraz uznanie freegan jako ruchu społecznego przez otoczenie społeczne. Natomiast drugi nurt feeganizmu dzięki umiarkowanemu dyskursowi może liczyć na pozytywny odbiór oraz wchodzić w różnego typu strategiczne sojusze z grupami, z którymi łączy go sprzeciw wobec marnotrawstwa żywności. Z drugiej strony brak klarownej ideologii powoduje, że freeganizm w takiej formie nie jest traktowany poważnie jako ruch społeczny, ale moda, styl życia i tym podobne. W kontekście społecznego odbioru Pentine i Amos wyróżniają trzy postawy społeczne wobec freeganizmu[169]. Pierwsza traktuje freegan jako bohaterów, walczących o pozytywną zmianę społeczną. Drugi sposób oceny freeganizmu polega na uznaniu pozytywnej funkcjonalności ich praktyk ograniczających odpadki, marnotrawstwo i koszty ekologiczne. Trzeci określa freegan jako leniwe osoby, prowadzące pasożytniczy sposób życia. Warto dodać, że inny dyskurs społeczny, również negatywnie oceniający freegan, wiąże się z podkreśleniem ich przynależności do klasy średniej, która pozwala na przywilej bycia ekscentrycznie oporowym. Subwersywność w tym przypadku jest oceniana jako nieautentyczna, a sami freeganie jako „hipsterzy". Taki

[169] Pentina I., Amos C., *The Freegan Phenomenon*…, dz.cyt., str. 1772.

wizerunek freegan pozwala też na moralną krytykę ich działań jako zabierania żywności osobom potrzebującym.

Na płaszczyźnie praktycznej trudno ocenić skuteczność działania ruchu freegan, ponieważ zliczenie ich członków oraz ilości przywróconej do obiegu konsumpcji żywności jest niemożliwe z racji ich rozproszenia, różnorodnego sposobu działania oraz wyważania konsumpcji rynkowej i pozarynkowej. Na pewno ruch ten jest jednym z podmiotów, który sprawia, że tematyka marnotrawstwa żywności pojawia się w mediach. Rozgłos, jaki nadaje on temu zagadnieniu, z jednej strony powoduje że społeczeństwo dowiaduje się o ilości wyrzucanej żywności przez supermarkety i inne organizacje, z drugiej strony sprawia że one coraz bardziej i skuteczniej ograniczają dostęp do wyrzucanej żywności oraz informacji o niej. Takie działanie może mieć formę nowych rozwiązań architektonicznych. Śmietniki na odpadki żywnościowe są zabezpieczane poprzez umieszczanie ich we wnętrzu supermarketów lub też w specjalnych, zamykanych na kłódkę zakratowanych klatkach. Również wewnętrzne statystyki przedsiębiorstw o stratach żywnościowych nie są udostępniane analitykom globalnych ilości marnotrawstwa żywności. Przykładowo w badaniach Komisji Europejskiej żywność wyrzucana przez hurtowników i detalistów jest oparta na szacunkach, które dowodzą, że ten sektor produkuje najmniej odpadków żywnościowych (5%), co często w literaturze jest uznawane za liczbę zaniżoną[170]. Z ekonomicznego punktu widzenia takie praktyki firm są racjonalne, ponieważ doniesienia o marnotrawstwie żywności sprawiają, że tracą pozytywny wizerunek. Nie jest to oczywiście tożsame z etycznymi głosami, które są podnoszone, gdy upublicznia się marnotrawstwo firm prywatnych. Badania ruchu freegan poszerzają stereotypową i zapośredniczoną przez media wiedzę na ich temat. Ich głównym polem zainteresowań jest proces odzyskiwania żywności oraz odbiór tego przez szersze otoczenie społeczne. Freeganie są zatem zazwyczaj badani jako członkowie ruchu lub też osoby prowadzące niecodzienny tryb życia. Nie bada się jednak freegan tak jak „zwykłych" przedstawicieli gospodarstw domowych, zaopatrujących się na towarowym rynku gospodarczym. Innymi słowy, skupiając się na badaniu odzysku żywności, pomija się praktyki wyrzucania żywności. Nie wiemy, czy wraz z antymarnotrawczą i antykonsumpcjonistyczną ideologią idą w parze oszczędne sposoby wykorzystywania żywności, czy też nadmiar zbieranej żywności powoduje, że znaczna część z niej wraca z powrotem do strumienia odpadków.

[170] Stuart T., *Waste…*,dz.cyt., str. 31.

Podsumowanie

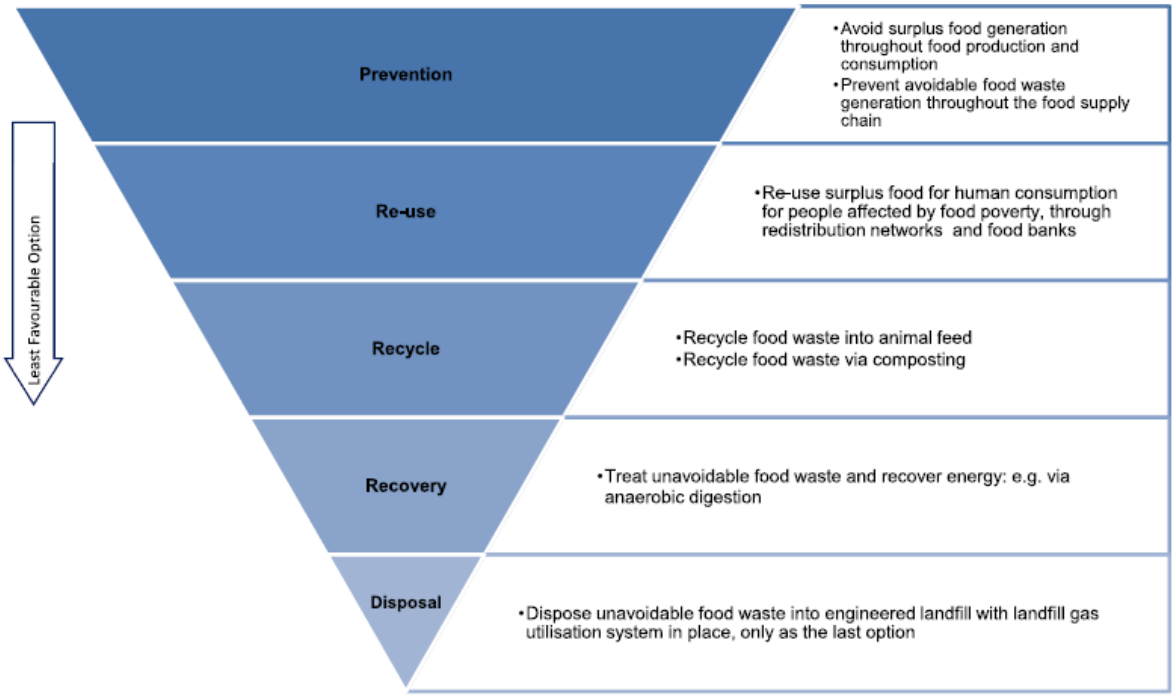
Badania jakościowe przedstawiają nowe aspekty zjawiska marnotrawstwa żywności, które nie są dostrzegalne z perspektywy dostępnych badań ilościowych. Dowiadujemy się z nich, że marnotrawstwo żywności nie jest wyizolowanym fenomenem. Łączy się ono z normami oraz generowanymi społecznie lękami i emocjami (Evans). Marnotrawstwo żywności nie jest również statyczne i jego skala oraz charakter zmienia się w zależności od zmian w środowisku geograficznym, klimatycznym i społecznym (Rathje). Analiza zawartości śmietników oraz porównanie ich z szacunkami przedstawicieli gospodarstw domowych pokazuje duże dysproporcje pomiędzy rzeczywistością mentalną a materialną marnotrawstwa żywności. Jest to ważne w przypadku organizowania badań ilościowych i jakościowych, opierających się na subiektywnych szacunkach i opiniach respondentów. Badania freegan natomiast pokazują jak wiele z głęboko zakorzenionych klasyfikacji społecznych sprawiających, że żywność jest dewaluowana ma charakter konstruowany. Dzięki nim poznajemy też jeden z kanałów społecznego komunikowania o marnotrawstwie żywności oraz mechanizmy upraszczania wizerunku medialnego osób, które pozyskują żywność z powodu wyborów światopoglądowych. Oprócz książki Evansa brakuje prac, które próbowałyby uchwycić współczynnik humanistyczny praktyk wyrzucania żywności. Trzeba też zaznaczyć, że nigdzie nie jest wyraźnie wyartykułowany wątek oddolnych i społecznych definicji marnotrawstwa żywności, dzięki którym można by spróbować stworzyć jej formalną definicję, opartą na intersubiektywnym procesie jej wytwarzania w społeczeństwie.

5.7. Polityki i inicjatywy publiczne mające na celu redukcję marnotrawstwa żywności

Reakcją na marnotrawstwo żywności są działania, które próbują je ograniczyć. Praktyki takie można podzielić na działania instytucji publicznych, organizacji prywatnych oraz oddolnych nieformalnych inicjatyw i ruchów społecznych. Ich wspólną ambicją jest walka ze zjawiskiem marnotrawstwa żywności oraz upublicznianie i propagowanie swoich postulatów, ideologii i działań. Jednak motywacje, towarzyszący im dyskurs oraz sposoby osiągania tych celów różnią się w zależności od podmiotu oraz kontekstu.

Instytucje Unii Europejskiej tworzą plany reedukacji ilości odpadków żywnościowych oraz standard obchodzenia się z nimi w postaci piramidy zarządzania odpadkami[171]. Wskaźnikiem wpływu normatywnego tego schematu działania jest to, że znajduje się on w większości prac i raportów na temat marnotrawstwa żywności. Ma on formę uniwersalną dla wszystkich rodzajów nietoksycznych odpadków, która następnie jest dostosowywana do specyfiki odpadków żywnościowych.

Rysunek 4. Hierarchia zarządzania odpadkami dostosowana do specyfiki odpadków żywnościowych



Źródło: Papargyropoulou E., *The food waste hierarchy…,* dz.cyt., str. 113

Wytyczne Unii Europejskiej powodują, że w z roku na rok zakłada się wzrost tonażu odpadków żywnościowych, które będą poddawane kompostowaniu i spalaniu, w stosunku do

[171] Przedstawiana piramida zarządzania odpadkami posiada wiele wariantów, które nieznacznie różnią się treścią lub też formą (na przykład piramida pionowa). Por. http://archiwum.ekoportal.gov.pl/warto_wiedziec_i_odwiedzic/artykuly/Bioodpady.html, (dostęp 01.04.2016), http://www2.epa.gov/sustainable-management-food/food-recovery-hierarchy, (dostęp 01.04.2016), Papargyropoulou E., *The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste*, „Journal of Cleaner Production" 76/2014, str. 108, na podstawie: Rada Parlamentu Europejskiego, 2008.

masy utylizowanej w tradycyjny sposób na wysypiskach[172]. Z raportu KE z roku 2010 wynika, że jeżeliby wziąć pod uwagę trzy główne dyrektywy, to w krajach Unii Europejskiej ilość odpadów żywnościowych składowanych na wysypiskach powinna zmniejszyć się o 90% pomiędzy 2006 a 2020 rokiem[173]. W przytaczanym raporcie jest również podanych pięć głównych działań praktycznych, które powinny być realizowane, aby osiągnąć ten rezultat. Należą do nich: rozwinięcie w krajach członkowskich badań na temat odpadków żywnościowych oraz ujednolicenie ich metodologii, uściślenie i standaryzacja nazw dat ważności, wprowadzenie planów letnich ograniczenia odpadków żywnościowych, rekomendacje i subsydiowanie osobnej segregacji odpadów żywnościowych, tworzenie kampanii uświadamiających[174].

Na poziomie **państw narodowych oraz samorządów lokalnych** również pojawiają się programy redukcji marnotrawstwa żywności. Często w ich nazwach pojawia się zwrot „zero marnotrawstwa" (*zero waste*). Jednym ze sposobów wprowadzania takich planów w życie są przepisy ułatwiając przekazywanie żywności. W Polsce 1 października 2013 roku zniesiono podatek VAT od darowizn żywnościowych dla detalistów. Wcześniej z takiego przywileju korzystali tylko producenci. W Stanach Zjednoczonych i innych krajach funkcjonuje „prawo dobrego samarytanina", chroniące podmioty gospodarcze, które oddają „w dobrej wierze" żywność dla organizacji pozarządowych, przed próbami wyłudzenia odszkodowań za utratę zdrowia w wyniku jej konsumpcji. Najdalej idącą regulacją w zakresie ograniczenia marnotrawstwa żywności jest ustawa we Francji z roku 2015, która zakazuje niszczenia niesprzedanej żywności pod ryzykiem kary 75 tys. euro lub do dwóch lat więzienia. Ustawa ta nakazuje sklepom powyżej 400 m2 podpisanie umów z organizacjami charytatywnymi. Uznaje ona, że oprócz oddawania żywności dla potrzebujących innymi legalnymi sposobami jej zużycia jest kompost lub wykorzystanie na paszę dla zwierząt. Jest to część szerszej polityki, której celem jest znaczne zmniejszenie skali marnotrawstwa żywności do roku 2025[175]. Warto dodać, że ograniczenie marnotrawstwa jest w tym przypadku rozumiane jako inne wykorzystanie niż utylizacja na wysypisku. Wcale nie musi to

---

[172] European Commission 2010, *Preparatory…,* dz.cyt., str. 115-119. Jednak badania na temat wyższości spalania nad składowaniem na wysypiskach nie są jednoznaczne. Por. Dijkgraaf E., Vollebergh H., *Burn or Bury? A Social Cost Comparison of Final Waste Disposal Methods,* „Ecological Economics", 50/2007.

[173] European Commission 2010, *Preparatory…,*dz.cyt, str. 116.

[174] Tamże, str. 18-22.

[175] *Francja zakazuje supermarketom marnowania żywności,* http://wyborcza.biz/biznes/1,100896,17964595,Francja_zakazuje_supermarketom_marnowania_zywnosci.html?disableRedirects=true, (dostęp 01.04.2016), *Zakaz marnowania jedzenia przez supermarkety we Francji!,* http://www.bankizywnosci.pl/pl/aktualnosci/zakaz-marnowania-jedzenia-przez-supermarkety-we-francji.html, (dostęp 01.04.2016).

oznaczać ograniczenia wyrzucania żywność, ale sprawniejsze wykorzystanie odpadków. Innym problemem jest kontrola i ustalanie wyroków za ewentualne nieoddawanie żywności organizacjom pozarządowym. Nikt nie może zakazać detalistom trzymania towaru aż do końca terminu ważności. Natomiast po jego upłynięciu produkty nie mogą być oddawane do konsumpcji ludzkiej. Pomimo takich luk, ustawa ta jest silną ingerencją państwa w interesy sektora prywatnego, ponieważ zamiast najczęściej używanych bodźców, opartych na zachęcie i wolnym wyborze, wprowadza odgórne zakazy.

W zakresie działań państwowych należy również wyróżnić rozwiązanie problemu odpadów żywnościowych w Japonii. W 2001 roku państwo to ustanowiło prawo, które nakazywało przedsiębiorcom recykling co najmniej 48% odpadków żywnościowych. Nie towarzyszył mu nakaz oddawania żywności do organizacji rozdającej ją ludziom. Celem podstawowym stało się wytwarzanie systemu produkcji karmy dla zwierząt hodowlanych. Aby tego dokonać, odpadki żywnościowe segreguje się osobno i następnie zabiera do specjalnych miejsc, w których są one sprawdzane, smażone w oleju, sterylizowane i suszone. W Japonii w 2007 roku wykorzystano w ten sposób 37% wszystkich odpadków żywnościowych, to jest 2,5 mln t[176]. Dzięki temu stworzono zamknięty kontrolowany przez człowieka obieg materii organicznej. Jest to znacznie bardziej liberalne rozwiązanie względem restrykcyjnych zakazów karmienia odpadkami żywnościowymi zwierząt w Europie.

Kampanie przeciwko marnotrawstwu żywności są często łączone z likwidacją zjawiska głodu[177]. Jest to dyskurs podobny do tego z czasów kampanii w Stanach Zjednoczonych i Wielkiej Brytanii w latach czterdziestych, z tą różnicą, że współcześnie pomoc potrzebującym poprzez ograniczenie marnotrawstwa zazwyczaj łączy się z argumentami ekologicznymi i humanitarnymi, a nie militarnymi jak w przeszłości. **Przemysł pomocy humanitarnej** uwarunkowany jest dużymi nadwyżkami żywności w krajach zachodnich oraz jej niedoborami w społecznościach państw niezamożnych. Inaczej niż w czasie drugiej wojny światowej, pomoc żywnościowa zazwyczaj jest oficjalnie kierowana ze źródeł „neutralnych", czyli z państw formalnie nieuczestniczących w konflikcie lub też z organizacji pozarządowych, uznających się za niezaangażowane politycznie. Dlatego też dyskurs towarzyszący pomocy humanitarnej jako jej odbiorcę definiuje nie „własnego

[176] Stuart T., *Waste* …, dz.cyt., str. 273.

[177] Ten dyskurs jest obecny podczas wielu akcji promocyjnych, związanych z zapobieganiem marnotrawstwu. Na temat polityki Unii Europejskiej, która opiera się na takim podejściu do problemu zob.: *Food Donations – Help the Poor and Avoid Food Waste,* http://www.eesc.europa.eu/?i=portal.en.press-releases.32697, (dostęp 01.04.2016).

żołnierza" lub „sojusznika", ale „potrzebującego/ą". Odkupywanie żywności przez państwa lub organizacje pozarządowe po cenach rynkowych lub niższych niż rynkowe oprócz niesienia pomocy, prowadzi do częściowej likwidacji nadwyżek (a co za tym idzie nieuniknionych strat żywnościowych) oraz transferu pieniędzy publicznych do producentów żywności, firm transportowych, organizacji pozarządowych, które pośrednio korzystają z tego, obsługując operacje pomocowe. Pomoc humanitarna jest bardzo ważnym elementem gospodarki żywnościowej największego jej dawcy na świecie - USA. W ramach programu *Food for Peace* pomiędzy rokiem 1954 a 2004 Stany Zjednoczone wysłały ponad 106 mln t żywności, pomagając ponad 3 mld ludziom ze 135 krajów. Najwięcej żywności w ramach tego programu oddano w 1958 roku (4,48 mln t). Od tamtego czasu jej ilość wyraźnie zmalała. Pomoc żywnościowa z USA stanowi 60% tego typu wsparcia na świecie[178]. Nadwyżki żywnościowe są skupowane przez rząd Stanów Zjednoczonych i następnie transportowane do krajów, gdzie są one potrzebne. Dzięki temu finansuje się własne rolnictwo, ogranicza trudność ze zbyciem nadmiaru wyprodukowanej żywności, pomaga osobom potrzebującym oraz poprawia wizerunek USA. Pomoc humanitarna jest również organizowana przez ONZ w ramach *World Food Program*. Zakres pomocy tej inicjatywy jest dość znaczący, jeżeliby ją porównać do rządowych programów wsparcia żywnościowego. *World Food Program* w 2013 roku przekazał 3,1 mln t do 80,9 mln ludzi z 75 krajów[179]. Na przełomie lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych roczna wielkość pomocy wielkości ponad 10 mln t była normą. W roku 1993 roku stanowiła ona niespełna 17 mln t[180]. Obecnie w przypadku tego programu widać tendencję spadkową, co jest równoległym procesem do obniżenia ilości wydawanej żywności przez USA. Pomimo tego że działania spod znaku pomocy humanitarnej są często pozytywnie ocenianie, nie brakuje ich krytyków, którzy wskazują, że reprodukują one wojny, są nieefektywne, osłabiają lokalne rolnictwo kraju biorcy oraz są oparte na nieczystych etycznie motywacjach, które w pierwszej kolejności są ukierunkowane na wzmocnienie własnego rynku rolnego i redukcję nadwyżki żywnościowej jako instrumentu dbania o dobry wizerunek w przestrzeni międzynarodowej[181].

---

[178] U.S. Agency for International Development 2004, *Food for Peace 1954-2004.*

[179] http://publications.wfp.org/en/apr/2013/, (dostęp 01.04.2016).

[180] http://www.wfp.org/fais/reports/quantities-delivered-two-dimensional-report/run/year/All/cat/All/recipient/All/donor/All/code/All/mode/All/basis/0/order/0, (dostęp 01.04.2016).

[181] Por. Polman L., *Karawana kryzysu. Za kulisami przemysłu pomocy humanitarnej*, Czarne, Wołowiec 2011; por. także Anderson M.S, Wallace M., *Challenges for Food Aid in Conflict Situations,* http://www.worldhunger.org/articles/global/armedconflict/anderson.htm, (dostęp 01.04.2016), Miglin A., *Wojny głodu*, http://www.psz.pl/tekst-3645/Agnieszka-Miglin-Wojny-Glodu, (dostęp 01.04.2016), Nunn N., Qian N., *US Food Aid and Civil Conflicts*, „American Economic Review" 2014, t. 104, nr 6, str. 1630-1666, Nunn N, Qian N., *The Determinants of Food Aid Provisions to Africa and the Developing World*,

Redukcja marnotrawstwa żywności poprzez pomoc żywnościową odbywa się również wewnątrz granic poszczególnych państw. Łączenie tych dwóch celów zakłada wiele **organizacji pozarządowych**, które są finansowane całkowicie lub w większości z pieniędzy publicznych. Najbardziej znanymi z nich są **Banki Żywności**. Można wyróżnić dwa rodzaje sposobów organizacji ich działania. Ich głównym zadaniem może być magazynowanie żywności i wydawanie jej różnego typu organizacjom (domom pomocy, kościołom, organizacjom resocjalizacyjnym i tak dalej), które następnie przekazują ją bezpośrednio osobom, które są uznawane jako potrzebujące tego typu wsparcia. Drugi sposób organizacji Banków Żywności polega na wydaniu żywności bezpośrednio osobom indywidualnym. Pierwszy Bank Żywności powstał w 1967 roku w USA. W Europie natomiast pierwsza tego typu organizacja powstała w 1984 roku. Do lat dwutysięcznych Banki Żywności znajdowały się głównie w Stanach Zjednoczonych. Dopiero w ostatniej dekadzie, a w szczególności w momencie kryzysu ekonomicznego w roku 2008 i powiązanego z nim kryzysu na rynku żywnościowym, pojawił się znaczny wzrost liczby Banków Żywności na całym świecie. Skala działalności Banków Żywności jest duża. Sieć ponad dwustu Banków Żywności w USA *Feeding America* pomaga 61 tys. organizacji, które zaopatrują 37 mln ludzi. Europejska Federacja Banków Żywności zrzeszająca około 250 banków żywności w 2011 roku zebrała 401 tys. t, które wsparły działalność 31 tys. organizacji dobroczynnych[182]. Dane te nie są tylko dowodem użyteczności Banków Żywności, ale również pokazują skalę drugiego zinstytucjonalizowanego obiegu żywności. Obecnie w Polsce w ramach sieci FPBŻ działają 32 instytucje tego typu[183]. Pierwsze z nich powstały w latach dziewięćdziesiątych. Działają one zgodnie z pierwszym modelem, zbierając żywność od przedsiębiorców oraz osób indywidualnych w ramach zbiórek żywnościowych. Następnie przekazują ją różnego typu organizacjom, które wręczają ją bezpośrednio ostatnim konsumentom. W Bankach Żywności zazwyczaj pracuje kilka osób zatrudnionych na stałe i duża grupa wolontariuszy, która znacznie zwiększa się w czasie świątecznych zbiórek żywności. W Polsce w roku 2014

---

http://www.nber.org/papers/w16610, (dostęp 01.04.2016), Wahlberg K., *Food Aid for the Hungry?,* https://www.globalpolicy.org/component/content/article/217-hunger/46251-food-aid-for-the-hungry.html, (dostęp 01.04.2016), *7 Worst International Aid Ideas,* http://matadornetwork.com/change/7-worst-international-aid-ideas/, (dostęp 01.04.2016), Doyle L., *US Food Aid Is „Wrecking" Africa, Claims Charity*, http://www.independent.co.uk/news/world/politics/us-food-aid-is-wrecking-africa-claims-charity-461903.html, (dostęp 01.04.2016). Krytycy pomocy humanitarnej zaznaczają również, że często zdarza się, że kobiety są dyskryminowane, ponieważ częściej jest ona skierowana do mężczyzn. Por. Sasson A., *Food Security for Africa. An Urgent Global Challenge,* http://www.agricultureandfoodsecurity.com/content/1/1/2, (dostęp 01.04.2016).

[182] Schneider F., *The Evolution of Food Waste Donation with Respect to Waste Prevention,* „Waste Management" 33/2013, str. 755-763, str. 756.

[183] Dane ze strony: http://www.bankizywnosci.pl/pl/Strony/efekty-naszej-dzialalnosci.html, (dostęp 01.04.2016).

największy udział w tak dystrybuowanej żywności stanowiły owoce i warzywa objęte embargiem rosyjskim (33 tys. t), artykuły spożywcze z Europejskiego Programu Pomocy Żywnościowej (7,2 tys. t) oraz Podprogramu 2014 Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa (2,2 tys. t), żywność ofiarowana przez sieci handlowe (1 tys. t), producentów (626 t) oraz pozyskiwana ze zbiorek żywnościowych od indywidualnych konsumentów (1,9 tys. t). Zgodnie z danymi FPBŻ razem stanowiło to 47 tys. t żywności. Była odbierana ona przez 3,5 tys. organizacji, które następnie rozdały ją do 1,3 mln osób. Zgodnie z narracją Banków Żywności stanowi to nieznaczną część ilości niezużywanej żywności w Polsce. Za takim twierdzeniem mogą stać racje o tyle, o ile uznamy, że większość 9 mln t odpadków żywnościowych w Polsce, szacowanych przez KE, nadaje się do konsumpcji i jest do uniknięcia. Z powyższych danych również wynika, że większość żywności na polskim formalnym rynku wtórnym jest rezultatem publicznej pomocy żywnościowej oraz dopłat, które w tamtym czasie dostawali rolnicy niemogący sprzedać swoich owoców z powodu rosyjskiego embarga. Natomiast mniejsza część żywności pochodzi od przedsiębiorców prywatnych i indywidualnych konsumentów. W odróżnieniu od żywności z pierwszego źródła, ta pochodząca z sektora prywatnego (detalistów i producentów) zazwyczaj posiada krótki termin przydatności do spożycia. Są to artykuły niesprzedane i oddane krótko przed możliwością konsumpcji, wyznaczaną przez datę ważności, po której nie mogą być przeznaczane do konsumpcji ludzkiej.

Działalność Banków Żywności jest wysoko ceniona w dyskursie publicznym. Niemniej jednak różne badania oraz analizy **krytykują ten typ pomocy** żywnościowej[184]. Wskazują one, że taka jej forma powoduje wycofywanie się państwa ze swoich funkcji opiekuńczych w tym zakresie. Pomimo częściowej zasadności tego argumentu, należy wskazać, że Banki Żywności w wielu krajach są dotowane z pieniędzy publicznych oraz, co było wskazane powyżej, źródłem dużej części żywności, którą one obracają jest sektor publiczny. Forma pomocy w Bankach Żywności ma również uprzedmiatawiać osoby odbierające żywność, umacniać tożsamość osoby potrzebującej i tym samym je stygmatyzować. Ma się to dokonywać poprzez: podział ról na dawców i biorców, jednokierunkowość pomocy i nieobecność elementów wzajemnej wymiany, brak wpływu odbiorców na to, jaką żywność się dostaje; wydawanie żywności „drugiej kategorii", specyficzne miejsce rozdawnictwa – czyli magazyny z żywnością[185]. W niektórych Bankach

[184] Por. Winne M., *Waste not, Want not?,* „Agriculture and Human Values", vol. 22, 2005, str. 203–205.

[185] Potwierdzają to między innymi osiemnastomiesięczne badania etnograficzne, które były prowadzone w piętnastu Bankach Żywności w Kanadzie na przełomie roku 1999 i 2000. Por. Tarasuk V., Eakin J.M., *Food*

Żywności są prowadzone działania mające na celu zneutralizowanie tego wpływu poprzez wprowadzanie elementów zwykłej transakcji handlowej. W Szwajcarii płaci się symboliczną sumę pieniędzy za żywność z Banków Żywności[186]. W Austrii tworzy się instytucje marketów społecznych, które mają formę sklepów z żywnością ze zwrotów o krótkim terminie ważności. Osoby korzystające z nich same wybierają, co chcą zabrać oraz płacą za to niższa cenę niż na rynku (około jednej trzeciej cen rynkowych)[187]. Takie naśladownictwo standardowej wymiany społecznej ma jednak swoje ograniczenia w postaci ekskluzywnej definicji tego, kto może korzystać z marketów społecznych oraz kontroli przepływu ich klientów, dokonywaną poprzez posiadanie specjalnej karty.

W ramach działań takich organizacji jak WRAP, Banki Żywności, ale również aktywistów, celebrytów, podaje się wiele **praktycznych porad dla konsumentów** jak mają zapobiegać wyrzucaniu żywności. Jest ich dość dużo, ale lektura kilku list z tego typu podpowiedziami pozwala zauważyć, że zazwyczaj się one powtarzają. Jacek Kuroń współpracuje z FPBŻ i podaje przepisy na efektywne wykorzystanie produktów spożywczych. Jak wspomina, „wcale nie trzeba kończyć specjalnej szkoły, aby umiejętnie gotować. Wystarczy przemyśleć swoje kulinarne działania, odpowiednio je zaplanować i nie pozwolić, aby coś się przypaliło". Takie stwierdzenia wskazują na to, że zapobieganie marnotrawstwu żywności jest czymś prostym, co wymaga niewielkiego wysiłku i zmian w organizacji spożywania posiłków. Na stornie *niemaruje.pl* znajduje się interaktywna książka kucharska, która pomaga dobierać przepisy do produktów, które posiadamy. Na stronach Banków Żywności dowiadujemy się jak przechowywać, konserwować, przetwarzać. Również w książkach popularnonaukowych pojawiają się porady dla konsumentów. Bloom podaje cały ich szereg[188]. Tego typu zalecenia dotyczą racjonalnego i efektywnego zarządzania gospodarstwem domowym. W tym przypadku, podobnie jak w efektywnościowych modelach działania przedsiębiorstwa, skupiamy się na ograniczaniu strat. Dlatego też ten dyskurs można nazwać myśleniem w kategoriach ***lean consumption***.

Materiały **popularnonaukowe** na temat marnotrawstwa żywności nie tylko podają praktyczne porady jak mu przeciwdziałać, ale również spełniają funkcję poszerzania społecznej świadomości i wiedzy na temat skali tego zjawiska oraz jego przyczyn i konsekwencji. Na rynku nie ma jednak dużej ilości tego typu tytułów książkowych. Do

---

Assistance Through „Surplus" Food: Insights from an Ethnographic Study of Food Bank Work, „Agriculture and Human Values" 22/2005, str. 177–186, str. 182.

[186] ETH Sustainability Summer School 2012, *Eating Tomorrow – Rethinking the World Food System,* Str. 11

[187] Schneider F., *The Evolution of Food Waste…,* dz.cyt., str. 758.

[188] Bloom J., *American Wasteland*…, dz.cyt., str. 202-211.

najbardziej znanych należą książki dziennikarza Blooma *American Wasteland. How American Throw Away Nearly Half of Its Food (and What We Can Do About It)* oraz Stuarta - freeganina, aktywisty oraz dziennikarza - *Waste. Uncovering the Global Food Scandal.* Sporadycznie można trafić również na książeczki dla dzieci, które mają pomóc w nauczaniu ich niemarnowania żywności[189]. Temat marnotrawstwa żywności pojawia się również w formie filmów dokumentalnych. Do najbardziej znanych należy *Skosztuj z kosza* (*Taste the Waste*) oraz *Globalne Marnotrawstwo*. Działania uświadamiające są również organizowane przez takie organizacje jak Banki Żywności oraz WRAP w postaci kampanii medialnych. WRAP to organizacja prywatna dotowana przez państwo brytyjskie, której celem jest badanie zjawiska marnotrawstwa, mające na celu stworzenie praktycznych sposobów radzenia sobie z nim. Dzięki takim działaniom Wielka Brytania ma najdokładniejsze dane o ilości wyrzucanej żywności przez gospodarstwa domowe na świecie. Organizacja ta zorganizowała jedną z najbardziej rozpoznawalnych akcji medialnych na świecie mających przeciwdziałać marnotrawstwu żywności *Love Food Hate Waste*, która zgodnie z wyliczeniami spowodowała zmniejszenie ilości wyrzucanej żywności przez gospodarstwa domowe w Wielkiej Brytanii o 14%[190].

Oprócz organizacji ponadnarodowych, państw oraz NGO-sów przeciwko marnotrawstwu żywności występują również **prywatne podmioty gospodarcze**, takie jak supermarkety i restauracje. Część z tych praktyk można określić jako ***lean production,*** czyli ograniczanie strat w celu poprawienia stosunku między zyskiem a kosztami. Takie praktyki nie odwołują się do etycznej edukacji, ale do racjonalności ekonomicznej. Są to działania usprawniające proces przechowywania, przemieszczania oraz sprzedawania żywności. W przypadku ograniczania marnotrawstwa przez sektor prywatny znaczenie ma skala organizacji. Działanie dużych sieci restauracji i detalistów polega na wprowadzaniu odpowiednich procedur, które muszą być stosowane wszędzie w celu zapewniania uniformizacji usługi i produktu. Stanowi to utrudnienie dla szybkich, spontanicznych i improwizacyjnych reakcji na nagły nadmiar żywności w poszczególnych placówkach. Z drugiej strony zysk z oszczędności ekonomicznych, wynikający z możliwości zapewnienia sobie własnego wewnętrznego transportu, dużych zamówień towaru po niższych cenach, jest sprzyjającym elementem ograniczania marnotrawstwa żywności w wielkich korporacjach.

[189] Chancellor D., *Food Waste (Reduce, Reuse, Recycle)*, Powerkids Press, 2010.

[190] WRAP 2014, *Waste & Resources Action Programme Annual Report and Consolidated Accounts for the year ended 31 March 2014*, str.10.

Mali przedsiębiorcy nie mają możliwości na takie usprawnienia logistyczne, ale za to mogą być bardziej elastyczni w reagowaniu na nieprzewidziane sytuacje.

Oprócz wewnątrzorganizacyjnych rozwiązań logistycznych detaliści redukują nadwyżki towarów poprzez **promocje**. Mogą mieć one bardzo różny zakres od kilku do niemal stu procent. W Szkocji sałatki żywnościowe tuż przed terminem kosztują kilka pensów w porównaniu do normalnej ceny około dwóch funtów. Ustalanie wielkości promocji obywa się w ramach dwóch logik. Pierwsza może polegać na utrzymaniu ceny, która daje minimalny zysk pieniężny w stosunku do kosztów; druga ma na celu minimalizację strat, co w praktyce oznacza duże obniżki cen towarów. W restauracjach robi się potrawy z produktów nie pierwszej świeżości, ale nadających się do spożycia[191]. Pojawiają się również pomysły, aby działanie restauracji oprzeć przede wszystkim na idei odzysku i serwować potrawy z produktów, które miały być wyrzucone[192]. Bary i restauracje tego typu musiałyby odwrócić sposób funkcjonowania standardowych lokali gastronomicznych i zrezygnować ze stałego menu i codziennie dostosowywać potrawy do zasobów, które posiadają. Innymi mniej radykalnymi metodami ograniczenia strat żywnościowych jest przyciąganie klientów atrakcyjnymi cenami w ciągu ostatniej godziny otwarcia lokalu, dawanie możliwości wyboru wielkości porcji oraz pozostawiania możliwości zabrania resztek do domu. Bardzo ważnym celem ograniczenia marnotrawstwa w sektorze usług gastronomicznych jest zmniejszenie ilości żywności pozostawianej na talerzach przez konsumentów. Jest to istotne, ponieważ nie można jej ponownie wykorzystać do konsumpcji ludzkiej. Bloom wskazuje na to, że dobrze sprawdza się proponowanie mniejszych porcji z możliwością bezpłatnej dokładki. Często oczekiwane skutki dają bardzo proste rozwiązania. Okazało się, że zmniejszenie rozmiaru talerza spowodowało redukcję ilości zwrotów. Osoby, które miały większe talerze były bardziej skłonne do nakładania sobie większej ilości żywności[193]. Inny ciekawy eksperymentem było wyeliminowanie plastikowych tac w stołówkach szkolnych i uniwersyteckich, gdzie za stałą cenę każdy mógł nakładać sobie żywność do woli (*all you can eat*). W niektórych miejscach wycofanie ich spowodowało ograniczenie strat żywnościowych o 20-50%[194]. Najbardziej skrajnym sposobem rozwiązywania problemu resztek na talerzach jest wprowadzanie kar pieniężnych za nie. Przykładowo w jednej z nigeryjskich restauracji w Londynie płaci się 2,50 funta za niezjedzony posiłek. Jest to praktyka stosowana sporadycznie

[191] Bloom J., *American Wasteland*…, dz.cyt., str. 119.

[192] Fuchs R., Romaniec R., *Pomysł na restaurację: dania z resztek*, http://www.dw.com/pl/pomys%C5%82-na-restauracj%C4%99-dania-z-resztek/a-18665193, (dostęp 01.04.2016).

[193] Bloom J., *American Wasteland*…, dz.cyt, str. 134.

[194] Tamże, str. 241-245.

i jej użycie w większości miejsc wydaje się być ograniczone z powodu utraty klientów i, co jest z tym powiązane, potencjalnego zmniejszenia zysków.

Zdewaluowana żywność jest również **odzyskiwana poprzez użycie w nowym kontekście społeczno–gospodarczym.** Ten proces można zobrazować na przykładzie mięsa. Pierwszą **metodą przewartościowania** nisko cenionego mięsa to przywrócenie go do obiegu konsumpcji ludzkiej. Można wyróżnić dwa sposoby osiągnięcia takiego celu. Jeden to zmiana formy mięsa poprzez przerobienie go na jednorodną masę, która nie przypomina składników, z jakich została zrobiona. Ma to miejsce podczas produkcji takich wyrobów jak pasztety, mortadele, parówki i tym podobne. Składniki tych produktów nie są uznawane za apetyczne i dlatego zmiana ich formy powoduje przywrócenie mięsa do obiegu gospodarczego. W krajach zamożnych innym sposobem sprzedaży nieatrakcyjnego mięsa jest jego zbyt po niższej cenie w krajach peryferium globalnej gospodarki[195]. Część z rozwiązań w ramach przedsiębiorstw jest również ukierunkowana na alternatywne wykorzystanie tego, co jest niesprzedawalne. Niekoniecznie pozwala to na ograniczenie strat ekonomicznych. Niesprzedana żywność może być elementem budowania **dobrego wizerunku** w ramach społecznie odpowiedzialnego biznesu. Takie działania prowadzą duże sieci supermarketów – między innymi Lidl i Tesco. Tesco podkreśla, że w Polsce w ramach pomocy żywnościowej przekazało 140 t żywności w ciągu pierwszych 5 miesięcy współpracy z Bankami Żywności oraz zorganizowało akcję w szkołach *Talent do niemarnowania*[196]. Do niedawna sieci supermarketów nie mogły przekazywać niesprzedanej żywności organizacjom pozarządowym. Dzięki ustawie z dnia 1 października 2013 roku stało się możliwe legalne oddawanie żywności w celach charytatywnych, co pozwala na polepszenie wizerunku, który był osłabiony doniesieniami o znajdowanej żywności w śmietnikach pod supermarketami. Działanie takie było uzasadnione, ponieważ według sondażu SMGR KRC z października 2014 roku 84% Polaków uznało, że niesprzedana żywność z supermarketów, powinna być przekazana do organizacji społecznych. Ta sama ilość stwierdziła, że chętniej robiłaby zakupy w miejscach, które działają w ten sposób. Natomiast 78% zadeklarowało, że mogłoby płacić 10 groszy więcej za zakupy w sklepie, który oddaje niezbytą żywność na cele społeczne[197]. Warto dodać, że oddawanie żywności przez supermarkety utrudnia logistykę wewnętrzną i

[195] Mosombuka S., *We Eat Other's Leftovers*, http://www.timeslive.co.za/thetimes/ 2013/06/20/we -eat -other -s –leftovers, (dostęp 01.04.2016).

[196] Tesco, *Wykorzystujemy nasze możliwości dla dobrych celów. Raport Społecznej Odpowiedzialności Tesco Polska 2012/13-2013/*14, str. 24.

[197] http://www.bankizywnosci.pl/pl/aktualnosci/badania-nie-chemy-ab-sklepy-marnowaly-zywnosc.html, (dostęp 01.04.2016).

wiąże się z pewnymi kosztami pracy. Żywność nie może być ofiarowana po terminie ważności i dlatego wydanie jej przed jego upływem jest stratą ekonomiczną, ponieważ mogłaby być potencjalnie sprzedana na promocjach. Niemniej jednak w zamian za to polepsza się własny wizerunek oraz ogranicza koszty utylizacji. Jak zauważa dwójka najbardziej rozpoznawalnych aktywistów-dziennikarzy – Stuart i Bloom – takie działania PR-owe zacierają fakt, że duża część niesprzedanej żywności nadal jest utylizowana przez supermarkety.

Oprócz odgórnie programowanych praktyk przeciwdziałania marnotrawstwu żywności pojawia się dużo **nieformalnych i oddolnych inicjatyw**, wychodzących poza sferę prywatną. Należą do nich różnego rodzaju **formy zbieractwa**. Najbardziej znaną z nich jest opisywany wcześniej freeganizm lub *dumpster diving*, terminy służące określaniu motywowanego światopoglądem całkowitego lub częściowego zaopatrywania się żywnością ze śmietnika. Pokrewną formą tego typu działania jest *table diving*, praktyka polegająca na zjadaniu resztek żywności z miejsc, w których serwuje się żywność. Pomimo że pod względem medialnym najbardziej popularnymi zbieraczami są freeganie, żywność ze śmietników jest również, a być może przede wszystkim, wyciągana przez osoby wykluczone społecznie lub nim zagrożone[198]. Wśród zaangażowanych społecznie inicjatyw należy również wyróżnić *Jedzenie zamiast bomb* (*Food not Bombs*), które polega na rozdawaniu żywności osobom biednym, bezrobotnym, bezdomnym[199]. W ramach tego przedsięwzięcia łączy się przekaz antywojenny oraz antyrządowy, wskazujący na to, że pieniądze publiczne są przeznaczane na takie cele jak zbrojenia zamiast na pomoc osobom potrzebującym. Nie jest to żywość odzyskana ze śmietników. Jest ona przekazywana od osób sprzedających żywność na rynkach spożywczych, sklepach, marketach. Pierwszy raz taka akcja pojawiała się w latach osiemdziesiątych w Wielkiej Brytanii. Obecnie rozdawnictwo żywności pod szyldem *Food not Bombs* odbywa się w wielu miastach na całym świecie. Mniej zaangażowanymi politycznie oddolnymi aktywnościami obywatelskimi jest ujawnianie skali marnotrawionej żywności poprzez zbieranie jej z różnych miejsc, przygotowywanie z nich posiłków oraz prezentowanie tego w mediach. W taki sposób działał Rob Grienfield, który podczas podróży rowerowej po Stanach Zjednoczonych jadł żywność ze śmietników. Jego działania miały

[198] Lah K., *Garbage chicken a Grim Staple for Manila's Poor*, http://edition.cnn.com/2012/04/30/world/asia/philippines-pagpag-slums/, (dostęp 01.04.2016), http://en.wikipedia.org/wiki/Pagpag, (dostęp 01.04.2016).

[199] Na temat porównania inicjatywy *Jedzenie zamiast bomb* do ruchu *Slow Food* patrz: Myers J., *The Logic of the Gift: the Possibilities and Limitations of Carlo Petrini's Slow Food Alternative*, „Agriculture of Human Values", 30, 2013, str. 405–415.

charakter performatywny, ponieważ zebrana żywność była estetycznie układana w miejscach publicznych, co przyciągało uwagę przechodniów oraz mediów[200]. Żywność jest również zbierana z drzew owocowych udostępnianych przez właścicieli lub z pól uprawnych, na których albo nie było zbiorów, albo po nich pozostało dużo żywności. Takich inicjatyw lokalnych jest dużo w Stanach Zjednoczonych. Są one organizowane przez grupy religijne, chociaż nie jest to regułą. Idee, które im przyświecają to ograniczenie marnotrawstwa, pomoc najuboższym połączona z przyjemnym spędzaniem czasu razem, na świeżym powietrzu. Innym typem praktyk zbieractwa, które łamie społeczne tabu, jest padlinożerstwo. Padlinożercy zjadają mięso martwych zwierząt, które nie zostały zabite przez nich samych[201]. Martwe ciała zwierząt, które zazwyczaj są mijane bez większego zastanowienia przez kierowców i przechodniów, dla padlinożerców są źródłem pożywienia. Można powiedzieć, że padlinożercy konsumują mięso niewidzialne, czyli dostrzegane wizualnie, ale nieuznawane jako źródło pokarmu. Ilość takiego potencjalnego pożywienia jest wysoka. Według statystyk policyjnych w pierwszym dziesięcioleciu XXI wieku w Polsce miało miejsce około 125 tys. kolizji z udziałem zwierząt. Zdecydowana większość zwierząt nie przeżywa zderzenia z pojazdem. Warto podkreślić, że powyższe dane nie są pełne. Szacuje się, że wszystkie kolizje ze zwierzętami są kilkukrotnie częstsze. Policja dysponuje głównie zgłoszeniami ludzi, którzy odnieśli znaczące szkody w wyniku kolizji spowodowanych potrąceniem dużych zwierząt. Zderzenia z małymi zwierzętami najczęściej nie są odnotowywane[202].

Poza zbieractwem należy wyróżnić praktyki **dzielenia się żywnością,** które odbywają się wedle logiki daru, ale **nie obejmują osób z najbliższego rodzinnego i przyjacielskiego otoczenia**. Są one często wspomagane poprzez strony Internetowe, na których może dochodzić do bezpłatnego przekazania jej innym osobom. Strony typu *freecycle* pojawiają się na całym świecie. W porównaniu z przedmiotami dzielenie się żywnością jest utrudnione jej krótkim terminem przydatności, który determinuje lokalność oraz szybkość reakcji na ogłoszenie chęci jej wydania. Nie oznacza to, że zapośredniczone przez Internet dzielenie się żywnością nie może być skuteczne. W Niemczech na stronie *foodsharing.de* jest podane, że dzięki tej inicjatywie uratowano 2,4 mln t żywności[203]. Warto zaznaczyć, że nie są to tylko wymiany pomiędzy osobami indywidualnymi. Ze strony korzysta również ponad 2 tys.

[200] *Wyruszył w podróż po USA i jadł to, co znalazł w śmietnikach. Chciał pokazać, ile żywności marnują Amerykanie*, http://deser.gazeta.pl/deser/51,111858,16809057.html?i=0#BoxSlotIMT, (dostęp 01.04.2016).
[201] zob. http://facet.wp.pl/kat,70996,wid,13901115,wiadomosc.html, (dostęp 01.04.2016).
[202] Borowska S. (2010). *Raport. Śmiertelność zwierząt na drogach w Polsce*, http://zwolnij.wwf.pl/dokumenty/raport.pdf, (dostęp 01.04.2016), str. 8.
[203] https://foodsharing.de/statistik (dostęp 01.04.2016).

przedsiębiorstw i należy przypuszczać, że znaczna większość odzyskanej żywności pochodzi z tego źródła[204]. W niektórych krajach powstają miejsca, gdzie można zostawiać żywność, którą inni mogą zabrać[205]. W sklepach działających w ramach *foodsharing.de* pojawiają się półki z darmowymi produktami, na których sprzedawcy zostawiają to, co mieliby wyrzucić[206]. W Niemczech powstają też budki z lodówkami, które spełniają taką samą funkcję.

Ostatnim społecznym oddolnym elementem przeciwdziałania marnotrawstwu żywności jest **oburzenie moralne**, które pojawia się w momentach doniesień medialnych o osobach, które próbowały ratować żywność przed marnotrawstwem i zostały za to ukarane[207]. Reakcje takie pokazują jak ważna i szeroko podzielana jest norma niemarnowania. Oddolne oburzenie nie jest bezpośrednią praktyką zapobiegania marnotrawstwu. Jednak jego rezonans powoduje nacisk na władze polityczne, aby zmieniły uznawaną za irracjonalną normę prawną. W Polsce było ono jednym z czynników, które ostatecznie przyczyniły się do zniesienia podatku VAT od darowizny żywnościowej.

Powyższa mapa odgórnych i oddolnych inicjatyw, które mają na celu minimalizację marnotrawstwa żywności może nie wyczerpywać całego ich bogactwa. Niemniej jednak pokazuje ona główne zmiany i tendencje jakie zachodzą na tym polu. Marnotrawstwo żywności oraz kwestia odpadków żywnościowych stają się coraz bardziej widocznym problemem, który jest wiązany z kwestiami ekologicznymi (ocieplenie klimatu), społecznymi (liczba osób niedożywionych), etycznymi (reakcja na podważanie statusu normy niemarnowania), ekonomicznymi (szukanie zysku poprzez ograniczenie marnotrawstwa), sanitarnymi (dbanie o higienę publiczną poprzez zarządzanie odpadkami) oraz demograficznymi (prognozy wzrostu populacji globalnej). Wydaje się więc, że pojawia się obszar dla ogólnospołecznego konsensusu, dotyczącego konieczności walki z marnotrawstwem żywności. Niemniej jednak w nieuchronny sposób różnice pojawiają w kontekście uzasadniania tego celu oraz środków prowadzących do jego realizacji. Część z nich może być nie do zaakceptowania z powodu światopoglądu (na przykład zbieranie

[204] W Polsce między innym w Poznaniu funkcjonuje strona na facebooku, na której można ogłosić chęć wydania komuś żywności. Patrz https://www.facebook.com/groups/843766092344418/, (dostęp 01.04.2016).

[205] *„Solidarna lodówka" na ulicy jednego z hiszpańskich miast robi furorę. „Uratowaliśmy już 300 kg żywności",* http://wyborcza.pl/1,75477,18555047,solidarna-lodowka-na-ulicy-jednego-z-hiszpanskich-miast-robi.html, (dostęp 01.04.2016).

[206] Ćwiek J., Gębska K., *Foodsharing. Marnotrawstwo jest passé*, „Przekrój" nr 19/2013, str. 24-28.

[207] O'Brien M., *A „Last Transformation" of Capitalist Surplus: From Food Stocks to Feedstocks*, [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013.

żywności ze śmietnika może być uznane jako niehigieniczne i/lub naruszające własność prywatną). Również instytucjonalizacja oddolnych praktyk może sprawiać, że coraz częściej będą wchodzić w konflikt z procedurami zarządzania zdrowiem populacji oraz politykami ekologicznymi, narzucającymi określony sposób obchodzenia się z niezjedzoną żywnością[208]. Wystawianie żywności w ogólnodostępnych lodówkach może zostać uznane za zagrożenie epidemiologiczne. Inną płaszczyzną potencjalnych napięć jest logika zysku ekonomicznego, która nie zawsze współgra z wartościami społecznymi oraz celami instytucji biopolitycznych. W takich sytuacjach może być naruszana autonomia sektora prywatnego, obejmująca decydowanie o wykorzystaniu niesprzedawalnych nadwyżek żywnościowych.

[208] Krzywoszynska M., *„Waste? You Mean By-products!". From Bio-waste Management to Agro-Ecology in Italian Winemaking and Beyond,* [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society,* Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013.

Rozdział 6. Dominujący dyskurs interpretacyjny na temat marnotrawstwa żywności: dekonstrukcja

Wyrzucanie i niezużywanie żywności jest niepodważalnym faktem społecznym. Określanie go mianem marnotrawstwa wyraża jego negatywną ocenę. Takie wartościowanie oraz określona społeczna percepcja marnotrawstwa żywności mogą być analizowane z perspektywy konstruktywistycznej, jako wytwór czysto świadomościowy, komunikacyjny i symboliczny. Tak samo można ujmować dominujący dyskurs interpretacyjny[1] na temat marnotrawstwa żywności (dalej jako DDMŻ), czyli jako konstrukt społeczny, wytwarzany i reprodukowany przez pracowników instytucji politycznych, badawczych, mediów oraz zwykłych ludzi, którzy odbierają informacje o marnotrawstwie oraz przekształcają i rozpowszechniają je swoim życiu codziennym. W niniejszym rozdziale przedstawię metodologię badań marnotrawstwa żywności w czterech najważniejszych raportach badawczych. Konkluzją będzie wskazanie na dużą niepewność znajdujących się w nich wyników badań oraz problematyczność podstawowych definicji. Na przykładzie raportu Komisji Europejskiej (dalej jako KE) pokażę społeczne funkcjonowanie tego typu danych i języka, dotyczące mechanizmów ich rozprzestrzeniania przez media. Wszystko to pozwoli mi na opisanie głównych cech DDMŻ, ideologii, do których się odnosi; oraz potraktowanie go jako przypadku bardziej ogólnego typu dyskursu. Podstawą empiryczną moich stwierdzeń jest analiza czterdziestu raportów i tekstów naukowych o marnotrawstwie żywności oraz podobnej liczby materiałów prasowych[2]. Sposób ich doboru opierał się na dwóch kryteriach -

[1] Kategorię dominującego dyskursu interpretacyjnego zaczerpnąłem z książki Toureina. Por. Touraine A., *Myśleć inaczej,* PIW, Warszawa 2011.

[2] W tym miejscu chciałbym podać najważniejsze pozycje, które nie są przytaczane, a które stanowią empiryczne tło dalszych twierdzeń. Aarnio T., Hämäläinen A., *Challenges in Packaging Waste Management in the Fast Food Industry,* „Resources, Conservation and Recycling" 52/2008, str. 612–621, Barilla Center for Food and Nutrition, *Food Waste: Causes, Impacts, Proposals,* Buzby J.C., Hyman J., *Total and per capita value of food loss in the United States*, „Food Policy" 37/2012, str. 561–570, Best Management Practices Series for Composting, *Food Waste Diversion & Utilization*, http://compostfoundation.org/Portals/1/Documents/foodwaste_compostingtraining.pdf, (dostęp 01.04.2016), Brody A.L., *Innovative Food Packaging Solutions*, „Journal of Food Science", 73, 8/2008, European Commission 2010, *Preparatory Study of Food Waste across EU 27 – Final Report,* European Commission 2010, *Guidelines on the Preparation of Food Waste Prevention Programmes,* Centner T.J., *Developing Institutions to Encourage the use of Animal Wastes as Production Inputs*, „Agriculture and Human Values" 21/2004, str. 367–375, FAO 2005, *Estimating Household and Institutional Food Loses. Measuring Food Deprivation and Food Excess in the Total Population,* Federacja Polskich Banków Żywności 2014*, Nie marnuj warzyw i owoców – Zjedz na bank!*, Fehr M. i in., *The Basis of a Policy for Minimizing and Recycling Food Waste*, „Environmental Science & Policy", 5/2002, str. 247–253, Fratzscher W., Stephan K., *Waste Energy Usage and Entropy Economy*, „Energy"

cytowalności oraz dostępności. Korzystałem z tych materiałów, które są przytaczane w niemal wszystkich pracach na temat marnotrawstwa żywności. Następnie były brane pod uwagę takie teksty, do których miałem dostęp poprzez biblioteczne oraz internetowe wyszukiwarki. Analizowałem w nich metodologię, wyniki badań, sposób przedstawiania danych oraz podstawowe definicje. Moja analiza skończyła się w momencie „empirycznego nasycenia materiału", czyli gdy żaden kolejny raport lub tekst nie wnosił nic nowego, powtarzając w sposób modelowy to, co znajdowało się w innych miejscach. Warto zaznaczyć, że taki sposób dobierania materiału do analizy był wystarczający, ponieważ teksty na temat marnotrawstwa żywności okazały się niezwykle schematyczne. Większość z nich odnosiła się do tych samych badań oraz w podobny sposób prezentowała opisywany temat. Analiza była inspirowana socjologią wiedzy oraz koncepcjami, które są ukierunkowane na badanie mechanizmów dominacji, wytwarzanych przez społeczne funkcjonowanie idei, projektów, norm, powszechnie uznawanych za szczytne. Korzenie takiej **genealogicznej formą krytyki społecznej** można znaleźć w teoriach Frederica Nietzschego oraz Michaela Foucaulta[3]. Odnosząc się do takiej perspektywy będę dążył do przedstawienia sposobu konstruowania **formy i treści** DDMŻ. Wskazując na mechanizmy tego procesu, będę starał się ukazać władzę komunikacyjną pewnych podmiotów w reprodukowaniu określonego wizerunku zjawiska marnotrawstwa żywności. Należą do nich instytucje badawcze, organizacje pozarządowe oraz media. Wytwarzanie obrazu marnotrawstwa nie jest dla nich „sztuką dla sztuki", ale sprzyja ich interesom poprzez umacnianie „mitu" organizacji, które pełnią ważną rolę społeczną[4]. Daje im to możliwość przyciągnięcia uwagi społecznej (media) oraz prawo

---

28/2003, str. 1281–1302, Government Office For Science, *Foresight Project on Global Food and Farming Futures. Synthesis Report C7: Reducing waste*, Generalny Dyrektor Ochrony Środowiska 2014, *Krajowy program zapobiegania powstawaniu odpadów,* Gustavsson J., *The Climate Change Impact of Retail Waste from Horticultural Product,* Department of Plant and Environmental Sciences University of Gothenburg 2010, Jones T.W., *Using Contemporary Archaeology and Applied Anthropology to Understand Food Loss in the American Food System*, http://www.ce.cmu.edu/~gdrg/readings/2006/12/19/Jones_UsingContemporaryArchaeologyAndAppliedAnthropologyToUnderstandFoodLossInAmericanFoodSystem.pdf, (dostęp 01.04.2016), Kronenberg J., Winkler R., *Wasted Waste: An Evolutionary Perspective on Industrial by-products,* „Ecological Economics" 68/2009, str. 3026–3033, Quested T. E. i in., *Food and Drink Waste from Households in the UK*, „British Nutrition Foundation Nutrition Bulletin" 36/2011, str. 460–467, Schneider F., *Wasting Food – An Insistent Behaviour,* http://www.ifr.ac.uk/waste/Reports/Wasting%20Food%20-%20An%20Insistent.pdf, (dostęp 01.04.2016), World Resource Institute 2013, *Reducing Food Losses and Waste*, WRAP 2011, *The water and carbon footprint of household food and drink waste in the UK*, WRAP 2013, *Synthesis of Food Waste Compositional Data 2012.*

[3] Por. Honneth A., *Patologies of Reason. On the Legacy of Critical Theory*, Columbia, New York 2009, Modrzyk, A., *Pomiędzy…,* dz.cyt.

[4] Meyer J.W., Rowan B., *Organizacje zinstytucjonalizowane: struktura formalna jako mit i ceremonia, Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006.

do roszczenia o dotowanie własnych działań z pieniędzy publicznych (instytucje badawcze, Banki Żywności).

6.1. Główne raporty na temat marnotrawstwa żywności: metodologia i podstawowe definicje

Najczęściej cytowane raporty, które prezentują **marnotrawstwo żywności w skali globalnej** to *Global Food Losses and Food Waste,* napisany przez FAO oraz *Global food, Waste not, Want not,* zrobiony przez Institution of Mechanical Engineers (dalej jako IME). FAO podaje, że jedna trzecia żywności produkowanej na potrzeby ludzi jest marnowana, co daje 1,3 mld t[5]. Według szacunków IME na świecie marnuje się około 30-50% żywności, co odpowiada 1,2-2 mld t żywności[6]. Liczba ta jest rezultatem szacunków opartych na analizie danych zastanych, a w szczególności danych z poziomu państw narodowych. W raporcie FAO w sytuacji braku badań w danym państwie i/lub sektorze, używano danych z „podobnych regionów, grupy towarów lub etapu łańcucha żywnościowego"[7]. Taka metodologia badania powoduje duży stopień niepewności wyników. Jest on dodatkowo wzmacniany przez fakt korzystania z różnego typu badań, niespójnych pod względem metodologicznym i definicyjnym. Problematyczne jest również stosowanie analogii do państw, które są „podobne" do siebie. Pomimo makrostrukturalnych wspólnych cech, mogą one znacznie się różnić w odniesieniu do czynników wpływających na marnotrawstwo żywności takich jak klimat, wartości i normy społeczne, specyfika lokalnej kuchni, które determinują sposób organizacji logistyki żywnościowej. Takie niepewne, szacunkowe i zróżnicowane dane stanowią słaby fundament, na którym nadbudowują się kolejne tezy opisywanych raportów.

W raporcie FAO państwa grupowano według położenia geograficznego (regionów) oraz stopnia rozwoju gospodarczego (państwa „rozwijające się" i „rozwinięte"). Analiza porównawcza wymaga takich podziałów, niemniej jednak w tym przypadku warto zwrócić uwagę na dominację języka teorii modernizacji, dzielącego państwa na „rozwinięte" i „rozwijające się". Słownictwo takie zostało skrytykowane za swoją ideologiczność, która

[5] FAO 2011, *Global Food Losses and Food Waste,* str. V.
[6] Institution of Mechanical Engineers 2013, *Global food, Waste not, Want not,* str. 2.
[7] FAO 2011, *Global Food Losses and Food Waste,* str. 3.

czasami jest określana mianem rasizmu kulturowego[8]. Można byłoby uznać ten problem za nieznaczący z racji łatwego przełożenia pojęć teorii modernizacji na perspektywę teorii zależności, w której w przybliżeniu kraje rozwinięte przynależą do centrum, a kraje rozwijające się to półperyferie i peryferie. Podział ten jednak prowadzi wprost do przypisania określonej specyfiki marnotrawstwa żywości do krajów „rozwiniętych" „rozwijających się". „Państwa rozwinięte" ma cechować wydajne rolnictwo, nowoczesne technologie, dobra infrastruktura i kultura organizacji, które pozwalają na znaczne ograniczenie marnotrawstwa na etapie produkcji, transportu oraz magazynowania. Wysoki dochód *per capita*, którym cechują się te kraje ma sprzyjać marnotrawstwu na etapie indywidualnej konsumpcji, na którym zgodnie z danymi wytwarza się najwięcej odpadków żywnościowych, zazwyczaj nadających się do spożycia[9]. Natomiast w krajach „rozwijających się" występuje odwrotna sytuacja. Zacofanie gospodarcze, brak podstawowych technologii oraz uboga infrastruktura powodują, że traci się najwięcej żywności przed momentem sprzedaży i indywidualnej konsumpcji. W odróżnieniu od ludności krajów zachodnich konsumenci z krajów „rozwijających się" są bardziej oszczędni. Potwierdzają to porównania dwóch wyodrębnionych regionów geograficznych, Europy i Azji południowo-wschodniej. W tej pierwszej konsumenci mają wyrzucać 95-115 kg żywności na rok. Natomiast w tej drugiej 6-11 kg żywności na rok[10]. Ten dualizm geograficzno-ekonomiczny jest również odzwierciedlony w definicjach marnotrawstwa (*waste*) i strat (*losses*) żywności. Straty to „ubytki jadalnej masy żywności" na etapie produkcji, przetwarzania. Natomiast marnotrawstwo odnosi się do „zachowań konsumentów i sprzedawców"[11]. Do strat i marnotrawstwa wlicza się niezaplanowane wykorzystanie niespożytej żywności do innych celów niż konsumpcja, takich jak bioenergia, karmienie zwierząt, kompostowanie. Jak widać ten podział nie uwzględnia możliwości konceptualizacji pojęcia marnotrawstwa poprzez odniesienie go do pewnego kontekstu społecznego oraz praktyk, niekoniecznie bezpośrednio związanych z przestrzenią geograficzną oraz grupą społeczną. Zamiast tego kategoria strat i marnotrawstwa jest łączona wprost z danym etapem biografii żywności. Ten podział nie jest neutralny i może powodować tendencyjne wartościowanie oraz percepcję stanu niezużytej żywności w zależności od momentu łańcucha żywnościowego oraz obszaru geograficznego. Producenci, przetwórcy i transportowcy „tracą" żywność, natomiast sprzedawcy i konsumenci

[8] Blaut J., *Teoria rasizmu kulturowego*, http://www.turowski.uni.wroc.pl/blaut-rasizm.htm, (dostęp 01.04.2016).
[9] FAO 2011, *Global Food Losses and Food Waste*, str. 6.
[10] Tamże, str. 5.
[11] Tamże, str. 2.

ją „marnują". Podobnie żywność jest „tracona" przede wszystkim w krajach „rozwijających się", natomiast jest „marnowana" w krajach „rozwiniętych". Kraje „rozwijające się" mają „nierozwiniętą infrastrukturę" i wzorcowych konsumentów, kraje „rozwinięte" mają nowoczesny system produkcji żywności, ale za to rozrzutnych, nieoszczędnych i przyzwyczajonych do wygody konsumentów. Taki sztuczny podział na „straty" i „marnotrawstwo" może prowadzić do przypisania winy „technologiom", „infrastrukturze", „systemowi" w przypadku „strat", oraz „sprzedawcom" i „konsumentom" w przypadku „marnotrawstwa". W języku tym implicite zawarta jest Goffmanowska rama naturalna dla pojęcia „strat" oraz rama społeczna dla „marnotrawstwa". Również sposoby zaradzenia stratom żywnościowym i marnotrawstwu są inne dla różnych krajów. W krajach „rozwijających się" potrzebne są reformy oraz modernizacja, podczas gdy w krajach „rozwiniętych" najważniejsze są kampanie „uświadamiające", które powodują zmianę praktyk konsumentów - głównego źródła marnotrawstwa. W raportach brakuje ujęcia relacyjnego[12], które zakładałoby, że marnotrawstwo niekoniecznie jest cechą immanentną poszczególnych państw, regionów, etapów łańcucha żywnościowego, ale kwestią stosunków pomiędzy nimi. Zacofanie rolnictwa w krajach „rozwijających się" może być tłumaczone nie tylko jako rezultat złej sytuacji wewnętrznej, ale również braku możliwości konkurowania na równych warunkach z rolnictwem z krajów centrum. Wyrzucanie żywności przez konsumentów w krajach zachodnich byłoby drugą stroną medalu tego samego procesu. W tych państwach można byłoby przypuszczać, że jest ono uwarunkowane nadwyżkami oraz relatywnie niższą ceną żywności. Podobne relacyjne ujęcie można zastosować w odniesieniu do analizy źródła marnotrawstwa w poszczególnych momentach produkcji, dystrybucji oraz konsumpcji. Wyrzucanie żywności przez konsumentów może być spowodowane zastosowaniem promocji przez supermarkety. W takiej sytuacji można postawić pytanie, gdzie jest źródło negatywnie ocenianej praktyki wyrzucania. Czy jest ono tożsame z podmiotem wyrzucającym (gospodarstwo domowe), czy jest pośrednio zaprogramowane w innych miejscach obrotu żywnością (promocja w supermarkecie), czy też jest rezultatem relacji pomiędzy poszczególnymi podmiotami?

Raporty na temat globalnego marnotrawstwa żywności są oparte na niepewnych danych, które są używane do analizy różnorodnych kontekstów społeczno-kulturowych. Taki stan rzeczy jest podkreślany niemal we wszystkich raportach. Problematyczny jest również zastosowany w nich dualizm „strat" i „marnotrawstwa", odpowiadający dualizmowi typów

[12] Por. Gille Z., *From Risk to Waste: Global Food Waste Regimes,* [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society,* Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013.

państw oraz dwubiegunowemu podziałowi łańcucha żywnościowego. Dokładna analiza opisywanych raportów zmusza do uznania, że tego typu pojęcia i ich definicje są zdroworozsądkowe. Nie jest to jednak zazwyczaj dostrzegane przez osoby, które je cytują i bezrefleksyjnie powielają.

Najczęściej cytowanym materiałami, opisującymi marnotrawstwo żywności na terenie danego **kraju**, są badania brytyjskiej organizacji WRAP. Należy uznać, że są to najdokładniej przeprowadzone badania marnotrawstwa, których celem jest zmierzenie ilości wyrzucanej żywności przez gospodarstwa domowe w obrębie granic jednego państwa. Badania te polegały na zbieraniu danych o przepływie odpadków komunalnych i mierzeniu ilości odpadków żywnościowych i napojów, które były utożsamiane z kategorią „odpadków kuchennych". Dzięki temu ustalono tonaż odpadków żywnościowych. Następnie przeprowadzono wywiad kwestionariuszowy z 2715 gospodarstwami domowymi, który dotyczył postaw i zachowań wobec odpadków żywnościowych i wylewanych napojów. Zapytano również o możliwość analizy koszów na śmieci, która miała polegać na klasyfikacji odpadków żywnościowych jako określonego produktu spożywczego, sprawdzeniu jego stopnia zużycia oraz zważeniu. Aby uniknąć wpływu badania na praktyki konsumentów, nie została podana informacja, kiedy śmieci będą poddawane analizie. Miało to miejsce po minimum czterech tygodniach od momentu uzyskania zgody. Odpadki żywnościowe były segregowane w odniesieni do artykułu spożywczego, z jakiego pochodzą. Następnie produkt był przypisywany do pewnej szerszej grupy (na przykład ananas do „owoców"). Po tym badaniu zrobiono dwa badania uzupełniające, które polegały na prowadzeniu dzienniczków. W każdym z nich uczestniczyło 300 gospodarstw domowych. Pierwsze próbowało uchwycić ilość wyrzucanych odpadków żywnościowych poprzez ścieki. W drugim natomiast celem było zmierzenie ilości odpadków, które były przeznaczone dla zwierząt lub wykorzystywane jako kompost.

Oprócz tonażu generalnej ilości odpadków żywnościowych dokonano zliczenia odpadków „do uniknięcia", „prawdopodobnie do uniknięcia" oraz „nie do uniknięcia". Te ostatnie miały odnosić się do odpadków powstałych w wyniku przygotowywania żywności, która „nie jest jadalna w normalnych warunkach"[13]. Należą do nich „skorupki ananasów, ogryzki od jabłek, kości od mięsa, torebki od herbaty, fusy od kawy"[14]. Są to rzeczy, które „bez określonego przygotowania nie są uważane za smaczne przez większość populacji"[15].

[13] WRAP 2009, *Household Food and Drink Waste in the UK,* str. 23.
[14] Tamże.
[15] Tamże.

„Odpadki prawdopodobnie do uniknięcia" to „żywność i napoje, które pewni ludzie lubią, a inni nie (na przykład skórka od chleba) lub które mogą być jedzone, gdy są przygotowane w jeden określony, a nie inny sposób (skórki od ziemniaka)"[16]. „Straty do uniknięcia" są najszerszą kategoria i obejmują wszystkie pozostałe rzeczy jadalne, które są powszechnie konsumowane. Jest to „żywność i napoje, które zostały wyrzucone, ponieważ nie były już chciane albo którym pozwolono utracić swoją przydatność". Należą do nich artykuły „uważane za jadalne przez większą część populacji". Rzeczy te do pewnego momentu były jadalne, pomimo że to, co znaleziono w koszu częściowo nie nadawało się do spożycia (na przykład z powodu pleśni)[17]. Jest to główny podział definicyjny w raportach WRAP, który jest stosowany w kontekście wszystkich danych, dotyczących ilości wyrzuconych produktów. W ten sposób dowiadujemy się, że do uniknięcia było 64% wszystkich odpadków żywnościowych i napojów, 69% odpadków od jabłek oraz 27% od bananów i tak dalej[18]. Podział ten sugeruje, że nie wszystko, co jest wyrzucane na poziomie indywidualnej konsumpcji może być oceniane negatywnie jako marnotrawstwo (odpadki „nie do uniknięcia"). Z drugiej strony to, co może być ewaluowane negatywnie, czyli straty „do uniknięcia", zawiera w sobie normatywizm, który pomija złożoność życia codziennego. Odpadek znaleziony w śmietniku, może zostać oceniony jako coś, czego można było uniknąć. Niemniej jednak w rzeczywistości domowej pojawia się wiele dylematów, konfliktów wartości oraz nieprzewidzianych sytuacji, które nie są dostępne dla analityków zawartości śmietnika. Czy nieudana potrawa, której nikt nie chce zjeść była nie do uniknięcia? Czy konieczność pozostania po godzinach w pracy i jedzenia poza domem, powodująca niezjedzenie tego, co jest w domu, jest do uniknięcia? Takich przykładów można byłoby mnożyć. Dzięki nim można poddać w wątpliwość zaproponowane definicje. Prezentowanie wyników badań z podziałem na trzy wyróżnione kategorie nie jest bez znaczenia dla szerszego rozumienia i prezentowania zjawiska marnotrawstwa żywności. Pojęcia te są używane w innych raportach, które sugerują, że w innych państwach straty żywnościowe do uniknięcia też mogą stanowić większość. Dochodzi wówczas do zapośredniczenia uproszczeń z badań z Wielkiej Brytanii i użycia ich do opisu innego, lokalnego kontekstu, w którym społeczne definicje jadalności i niejadalności mogą się znacząco różnić od rzeczywistości Zjednoczonego Królestwa.

[16] Tamże.
[17] Tamże
[18] Tamże, str. 27,47.

Badania WRAP w odróżnieniu od badań FAO i IME są oparte na solidniejszym materialne empirycznym. Niemniej jednak definicje, które są zastosowane w przypadku analizy tych danych, są w podobny sposób problematyczne jak kategoria „straty" i „marnotrawstwa". Zawierają one określone wartościowanie, które wynika z uproszczonego sposobu wyjaśniania przyczyn marnotrawstwa wśród konsumentów. Schemat ten jest stosowany w znacznej większości raportów badawczych. Marnotrawstwo konsumentów jest wyjaśniane „złym" przechowywaniem, „brakiem" odpowiednych umiejętności kulinarnych i świadomości o konsekwencjach marnotrawstwa i tym podobne. Jest to wizja wyizolowanej jednostki, która wchodzi w relacje z żywnością. Logiczną konsekwencją takiego ujęcia jest wnioskowanie o przyczynach marnotrawstwa jako brakach kompetencyjnych jednostek i ich nieprawidłowych praktykach. Nie jest w tym przypadku uwzględniony szerszy kontekst społeczno-kulturowy, który może mieć ważniejsze znacznie niż bezpośrednie zachowanie powodujące marnotrawstwo żywności. Przykładowo codzienne komunikaty na temat znaczenia zdrowego odżywiania, opartego na jak najlepszej jakości produktach, może być decydujące dla aktu wyrzucenia. W raportach WRAP i innych brakuje również uwzględnienia oczywistego faktu, że jednostki wchodzą w relacje ze sobą, komunikują się i negocjują. Skład rodziny, niejednorodność gustów oraz pozarodzinne źródła ich kształtowania, mogą powodować liczne napięcia, dotyczące tego, co jest jedzone, a co wyrzucane. W raportach ten aspekt nie jest uznawany za znaczący. Decydującą rolę odgrywa relacja aktywny człowiek-pasywna żywność.

6.2. Przypadek badania Komisji Europejskiej: metodologia

Raport KE z 2010 jest najczęściej przytaczanym źródłem informacji na temat marnotrawstwa żywności w Polsce. Dlatego oprócz analizy metodologii badania pojawi się również opis jego społecznego funkcjonowania w Polsce. Szczegółowa analiza jego biografii umożliwi wskazanie mechanizmów reprodukowania DDMŻ oraz jego oddziaływania na świadomość społeczną. Liczba marnowanej żywności szacowana przez KE jest w podobny sposób dyskusyjna jak w przypadku wyników FAO i IME, ponieważ też wynika z danych zastanych. W raporcie KE korzystano z trzech źródeł: narodowych szacunków odpadków żywnościowych; danych Eurostatu, opartych na narodowych badaniach odpadków zwierzęcych i roślinnych bez uwzględniania szlamu i obornika; oraz tak zwanego

„minimalnego scenariusza", który został stworzony poprzez szacunkowe obliczenia minimalnej ilości wyrzucanej żywności przez gospodarstwa domowe. Głównym źródłem danych były **wyliczenia odpadków zwierzęcych i roślinnych z wykluczeniem szlamu i obornika**. Nie są one jednak dokładne, ponieważ różne definicje i sposób zbierania danych w państwach członkowskich UE powodują różny sposób klasyfikacji i odmienne wyniki[19]. Dodatkowo w badaniach tych nie ujmowano osobno danych dla odpadów żywnościowych, poprzez co odpadki zielone oraz tytoń zostały zliczone do generalnej ich masy. Dane te są również niekompletne. W części państw UE brakuje tego typu wyliczeń dla pewnych sektorów. W danych Eurostatu pojawiają się też trudne do wytłumaczenia różnice takie jak na przykład miara ilości wytwarzanych odpadów organicznych rocznie na osobę w gospodarstwach domowych w Dani (7 kg) i Luksemburgu (133 kg). **Badania narodowe skupiające się stricte na odpadkach żywnościowych** nie zostały wykonane w większości 27 krajów UE. W przypadku odpadków żywnościowych generowanych przez produkcję i przetwórstwo skorzystano z jednego badania, hurtowników i detalistów – czterech, usług żywnościowych i restauracji – siedmiu. Najwięcej - dziesięć badań - dotyczyło gospodarstw domowych. Jedynym krajem zliczającym odpadki żywnościowe we wszystkich sektorach była Wielka Brytania. Główną wadą tych badań jest brak uniwersalnej metodologii i definicji. Stąd pewne wyniki mogą być poddawane w wątpliwość. Przykładowo zgodnie z tego typu danymi gospodarstwa domowe w Estonii wyrzucają ponad sześćdziesiąt razy więcej niż w Grecji, w przypadku, gdy bierzemy pod uwagę całościową masę odpadków. Liczba ta musiałaby się zwiększyć, gdyby przyjąć miarę *per capita* z racji tego, że w Estonii żyje około osiem razy mniej ludzi. Trzecie źródło informacji - tak zwany **„minimalny scenariusz"** - było stosowane tylko dla gospodarstw domowych. Podstawą jego wyliczenia były badania ilości odpadków organicznych w całościowej masie odpadków komunalnych w Bułgarii. Następnie poprzez analizę domowych kompostowników zmierzono ilość odpadków żywnościowych w ogólnej masie bioodpadów. Rezultatem tych wyliczeń było założenie, że średnio 8,375% odpadków komunalnych to odpadki żywnościowe. Ta miara służyła do obliczania ilości odpadków *per capita* w oparciu o generalną masę śmieci w danym kraju. Była ona stosowana, gdy brakowało danych lub gdy dostępne dane dowodziły, że w gospodarstwach domowych wytwarza się mniej niż to przewiduje „minimalny scenariusz". W przypadku Polski minimalny scenariusz to 22 kg na osobę rocznie. Jednak w sytuacji dostępności innych danych zbieranych przez Eurostat przyjęto, że w Polsce przeciętna osoba

[19] European Commission 2010, *Assessment of the Options to Improve the Management of Biowaste in the European Union –Final Report,* str. 43-44.

wytwarza 54 kg rocznie odpadków żywnościowych. W przypadku produkcji odpadków żywnościowych przez sektor hurtowników i detalistów wyciągnięto średnią w oparciu o badania w trzech krajach (Wielka Brytania, Dania, Szwecja). Stosowano ją do innych państw, w których brakuje tego tupu danych. Podobnie kalkulacje zrobiono dla sektora usług żywnościowych i restauracji z tą różnicą, że stworzono tutaj dwie miary zastępcze dla krajów „piętnastki" oraz nowo przyjętej „dwunastki". Z powodu braku danych szacunki te zostały zastosowane dla opisu tych sektorów w Polsce.

Dane w raporcie KE trudno uznać za solidne, co jest wyraźnie zaznaczone przez jego autorów. Po pierwsze, badania i definicje w krajach członkowskich nie są wystandaryzowane dlatego trudno o analizę porównawczą. Po drugie, dostępne dane nie są dokładne i często dotyczą ogólniejszej względem odpadków żywnościowych kategorii odpadków zwierzęcych i roślinnych. Po trzecie, większość danych pochodzi z 2006 roku, co powoduje, że trudno ciągle je odnosić do opisywania rzeczywistości po dekadzie, która upłynęła od momentu ich wykonania. Po czwarte, uniwersalne miary dla krajów nieposiadających danych są problematyczne z powodu dużego zróżnicowania społeczno-kulturowego państw członkowskich. Wszystko to powoduje, że należy uznać wyniki badań KE jako niepewne i bazujące na dużym stopniu szacunkowości.

6.3. Przypadek badania Komisji Europejskiej: społeczne funkcjonowanie w Polsce

W przypadku danych o wytwarzaniu odpadków żywnościowych w Polsce, produkcja oraz gospodarstwa domowe są opisane przez badania Eurostatu z 2006 roku o odpadkach zwierzęcych i roślinnych. Natomiast ta sama miara dla hurtowników, detalistów oraz usług gastronomicznych jest oparta na uniwersalnych wyliczeniach z powodu braku danych. Można zatem stwierdzić, że liczba 9 mln t odpadków żywnościowych wytwarzanych rocznie w Polsce jest w głównej mierze rezultatem szacunków. Jeżeliby założyć, że te dane oddają realny stan rzeczy, to stawiałoby Polskę w czołówce producentów odpadków żywnościowych w Unii Europejskiej po Wielkiej Brytanii, Niemczech, Holandii, Francji. Dane o produkcji odpadków żywnościowych w poszczególnych sektorach wskazywałyby Polskę jako kraj półperyferyjny, ponieważ w Polsce najwięcej wytwarza się ich na etapie produkcji (6,6 mln t), co zgodnie z raportem FAO charakteryzuje kraje „rozwijające się". Taki obraz jest konstruowany w raporcie KE. Słowo konstrukcja jest o tyle trafne, o ile analiza metodologii

badań nie pozwala określić badań KE jako solidnych. Jednak analiza samego raportu nie jest wystarczająca. Należy również zbadać jego życie społeczne, czyli jak jest on interpretowany oraz używany w polskim dyskursie publicznym. Można wyróżnić trzy wzajemnie powiązane obszary funkcjonowania badania KE w Polsce. Pierwszy i najważniejszy to działalność FPBŻ oraz pojedynczych Banków Żywności, która obejmuje kampanie medialne, publikacje raportów oraz informacje przekazywane poprzez facebooka i własne strony internetowe. Poprzez te kanały przekazywane są podstawowe informacje zawarte w raporcie KE oraz innych badaniach, które mówią o globalnym wymiarze marnotrawstwa żywności. Drugim obszarem jest działalność mediów w Polsce. Informacje zawarte w raporcie KE pojawiają się w telewizji, Internecie, radiu. Są one zazwyczaj zapośredniczone przez materiały informacyjne FPBŻ i nie odnoszą się bezpośrednio do tekstu źródłowego, na którym się one opierają. Trzecim polem funkcjonowania informacji zawartych w badaniach KE jest oddolna komunikacja pomiędzy jednostkami, odbywająca się w rzeczywistości ich życia codziennego. W poniższym fragmencie skupię się na opisie dwóch pierwszych sfer. Trzecia będzie szerszej analizowana w części poświęconej prezentacji wyników badań własnych. Warto zaznaczyć, że pomimo wyróżnionych ośrodków posiadających władzę komunikacyjną, należy uznać, że analizowany system jest przejawem władzy rozumianej w sposób niezerojedynkowy, która zakłada **sieciowość mechanizmów dominacji**. Z tej perspektywy formy przejawiania się takiej władzy są rezultatem wysiłku całej zbiorowości, a nie zaplanowanym projektem określonych grup[20].

Język w materiałach **FPBŻ** jest normatywny, co nie zaskakuje z racji tego, że jest to instytucja przeznaczona do walki ze zjawiskiem marnotrawstwa. Marnotrawstwo w nich jest określane jako czyn negatywny. Jego krytyka ma charakter etyczny i jest powiązana z promowaniem odpowiednich norm i wartości. Wsparta jest ona treściami ekologicznymi, które prezentują koszty surowcowe niezużywania żywności. Pomimo że zgodnie z raportem KE w tekstach FPBŻ podaje się, że w Polsce najwięcej marnują producenci, większość jej materiałów skierowana jest do konsumentów. W raporcie Banku Żywności w Olsztynie jest wskazane, że przeciętna rodzina kupuje 4 t żywności rocznie z czego 30% „ulega zmarnowaniu”[21]. W innych miejscach zaznacza się, że konsumenci podczas badań muszą „przyznawać się” do marnotrawstwa żywności. W każdym z raportów FPBŻ, prezentującym

[20] Por. Scott J., *Władza,* Sic!, Warszawa 2006, Lukes S., *Władza i panowanie,* [w:] *Socjologia. Lektury,* Sztompka P., Kucia M. (red.), Znak, Kraków 2005.

[21] Bank Żywności w Olsztynie 2010, *Już 10 lat walczymy z niedożywieniem i przeciwdziałamy marnowaniu żywności,* str. 4-5.

wyniki badań SMG KRC, słowo „przyznanie się" poprzedza podanie liczby osób, które odpowiedziały, że wyrzucają żywność. Wyrażenie to potwierdza, że wyrzucanie żywności jest czymś nieodpowiednim i wstydliwym. Oznacza ono nieprzestrzeganie obowiązującej normy i podobnie jak w przypadku złamania prawa „przyznanie się" nie jest czymś łatwym. Stąd termin ten sugeruje, że liczba osób marnujących żywność jest znacznie wyższa, niż podają to badania sondażowe. Niemniej jednak „przyznać" się do wyrzucania nie oznacza przyznania się do marnowania, ponieważ nie wszystko, co jest wyrzucane jest tak określane. Przyznanie się do wyrzucania żywności również nie mówi nam nic o tym, czy ktoś używając go, myśli o tym, że wyrzucił kawałek chleba na miesiąc, czy też robi to częściej i w większej ilości. Język orzekania „odpowiedzialności" jest również symptomatyczny. Dzięki badaniom KE możemy stwierdzić stopień „odpowiedzialności" konsumentów, producentów, detalistów i tak dalej[22]. Takie stwierdzenia pomijają możliwość uznania, że marnotrawstwo żywności może powstawać w relacjach pomiędzy poszczególnymi podmiotami i sektorami. Podobnie jak w przypadku innych raportów pisanych za granicą, przyczyny marnotrawstwa wśród konsumentów widzi się w sposób uproszczony na zasadzie „złe", „nieracjonalne", „nieodpowiednie" zachowanie wyizolowanego konsumenta, które prowadzi do niezużycia żywności. Jeden z cytowanych analityków stwierdza, że „wystarczy kilka drobnych, ale za to ważnych informacji dotyczących przechowywania żywności", aby zapobiec takiej skali marnotrawstwa. Proste diagnozy prowadza do prostych dyrektyw praktycznych. Inny badacz firmy SMG KRC, która robi okresowe badania marnotrawstwa żywności na zlecenie FPBŻ, wspomina, że „analizując powody wyrzucania żywności i to, co jest zazwyczaj wyrzucane, widać, że problem ma głównie charakter logistyczny. Polacy mają problemy z ekonomicznym planowaniem zakupów żywności i dostosowywaniem go do realnych potrzeb"[23]. To jest jedna z wielu wypowiedzi, w których „wrzucanie" jest synonimem marnotrawstwa. Bardzo często fraza, którą używa się w tym przypadku jest stwierdzenie o dużych ilościach żywności, która „ląduje w koszu", „lub jest wyrzucana do kosza". W taki sposób powstaje ciąg znaczeniowy wyrzucenie-kosz-marnotrawstwo. **Wszystkie takie zabiegi dyskursywne można uznać jako tożsame z językiem teorii „społeczeństwa wyrzucającego".**

FPBŻ w swoich raportach korzysta z dualizmu „strat" i „marnotrawstwa", dodając do nich „ubytki naturalne", które obejmują „zmniejszenie jadalnej masy żywności w wyniku zmian fizycznych i biochemicznych (na przykład wysychanie), związanych z warunkami

[22] Federacja Polskich Banków Żywności 2012, *Marnowanie żywności w Polsce i Europie,* str. 5.
[23] Federacja Polskich Banków Żywności 2009, *Marnowanie żywności,* str. 2.

przechowywania”[24]. Definicje „strat” i „marnotrawstwa” są częściowo zmodyfikowane w odniesieniu do definicji FAO. „Marnotrawstwo to „zmniejszenie jadalnej masy żywności, wynikające z nieprawidłowej dystrybucji żywności, transportu i przechowywania jej na potrzeby konsumpcji w gospodarstwach domowych i zakładach gastronomicznych”[25]. Natomiast „strata” to „zmniejszenie jadalnej masy żywności, wynikające z niegospodarności, błędów i nieprawidłowości w przebiegu procesów na przykład w produkcji rolniczej, podczas zbiorów, w przetwórstwie, w transporcie, czy magazynowaniu”[26]. Analizując obie definicje, można się zastanawiać, jaka jest różnica pomiędzy nimi. Co różni „nieprawidłowy transport” (marnotrawstwo) od „niegospodarności, błędów i nieprawidłowości w przebiegu procesów w transporcie (strata)”? Stąd też podział ten wydaje się być sztuczny i czysto werbalny. W odróżnieniu od założeń FAO „strata” w tym ujęciu nie jest już pojęciem neutralnym. Jest negatywnie traktowana jako rezultat „nieprawidłowości” i „błędów”. W tekstach FPBŻ producenci zamiast tak jak w raportach FAO „tracić”, „marnują” żywność: „produkcja odpowiedzialna jest za marnowanie blisko 6,6 mln t odpadów żywnościowych”[27]. W tym kontekście innym problemem, o którym będę pisał więcej w dalszych fragmentach, jest oficjalne zdefiniowanie marnotrawstwa, wzorujące się na ujęciu FAO i zestawienie tego z wynikami badań z raportu KE, który jest oparty na innych definicjach. Definicja marnotrawstwa Banków Żywności posiada pewien element dodatkowy. W raporcie z 2012 roku dowiadujemy się, że „marnotrawstwo żywności zakłada **świadome (**podkr. A.M**)** działanie niespożytkowania żywności zgodnie z jej pierwotnym przeznaczeniem na każdym etapie łańcucha żywnościowego”[28]. Posługiwanie się badaniami KE przez FPBŻ może sugerować, że 9 mln t odpadków żywnościowych w Polsce to rezultat świadomych praktyk. Element intencjonalności jednak nie może zostać zastosowany, ponieważ badania, z których korzysta FPBŻ nie uwzględniają tego. Nawet normatywne stwierdzenie z raportów WRAP - „odpadki żywnościowe do uniknięcia” - nie oznacza, że żywność była zużyta w sposób celowy.

Powyższe subtelności językowe to tylko część wpływu komunikacyjnego FPBŻ. Innym jego elementem jest praca z cyframi. Raporty i materiały medialne FPBŻ są zazwyczaj wsparte tymi samymi danymi liczbowymi. Zawierają one informacje o tym, ile żywności marnuje się w Europie i Polsce oraz ile marnują producenci, konsumenci i inne podmioty.

[24] Federacja Polskich Banków Żywności 2013, *Zapobieganie marnowaniu z korzyścią dla społeczeństwa,* str. 2.
[25] Tamże.
[26] Tamże.
[27] http://www.bankizywnosci.pl/pl/Strony/efekty-naszej-dzialalnosci.html, (dostęp 01.04.2016).
[28] Federacja Polskich Banków Żywności 2012, *Marnowanie żywności w Polsce i Europie*, str. 2.

Ilość marnowanej żywności jest mierzona w miarach wagowych, a nie kalorycznych. Oprócz tych najważniejszych danych pojawiają się treści, które można określić jako ciekawostki, czyli na przykład ile wody wymaga produkcja kilograma wołowiny. Ogólnie w większości raportów na temat marnotrawstwa żywności znajduje się bardzo dużo danych liczbowych. Jest to podatny grunt dla błędów merytorycznych, które pojawiają się w materiałach FPBŻ. W jednym raporcie jest zaznaczone, że do wyrobu jednego kilograma wołowiny potrzeba 50 tys. litrów wody[29], natomiast w innym jest to 5-10 tys.[30]. W przypadku danych dotyczących ogólnonarodowych ilości marnowanej żywności również dochodzi do zmiany danych. W większości przypadków podaje się, że w Polsce marnuje się 9 mln t żywności. Niemniej jednak w radiu Tok Fm w dniu 25.05.15 osoba pracująca w FPBŻ powiedziała, że marnujemy 9 tys. t. Dodam, że wypowiedź ta była powielana w innych serwisach informacyjnych tej rozgłośni. Wydaje się więc, że najważniejsze w przekazie o marnotrawstwie jest to, aby liczby były „szokujące" i trudne do wyobrażenia. W takiej sytuacji krótka informacja w mediach wspierana dużą ilością liczb może pozostawić obiorcę z ogólnym przekonaniem o „dużej", „ogromnej" skali zjawiska i powadze problemu.

W przypadku danych o globalnej ilości marnowanej żywności w Polsce należy zwrócić uwagę na jeszcze jeden ważny problem. W raportach FPBŻ **wytwarzanie odpadków staje się „marnowaniem żywności".** W jednym z raportów FPBŻ znajduje się stwierdzenie „marnotrawstwo odpadków żywnościowych"[31], co jest bliższe treści zawartej w raporcie KE. Jest to pojedynczy przypadek użycia takiego zwrotu, który znalazłem. Pozostałe przekazy FPBŻ mówią o „marnowaniu żywności", a nie wytwarzaniu odpadków. Nawet w tym samym raporcie, w którym pojawia się zwrot „marnotrawstwo odpadków żywnościowych", w innym miejscu mówi się o „marnotrawstwie żywności"[32]. Jest to najpoważniejszy błąd merytoryczny, jaki można znaleźć w materiałach FPBŻ. Można przypuszczać, że są dwie przyczyny takiej pomyłki. Po pierwsze, FPBŻ posługuje się definicjami „strat" i „marnotrawstwa", które zaliczają do nich niezaplanowane alternatywne sposoby użycia nieskonsumowanej przez ludzi żywności takie jak kompostowanie, karmienie zwierząt, bioenergia. Wcześniej wskazałem, że jest to podejście wzorowane na ujęciu FAO, ale nie tożsame z nim. Następnie takie definicje są zestawiane z wynikami raportu KE, w którym użyte jest inne instrumentarium pojęciowe. W raporcie KE jest mowa o odpadkach

[29] Federacja Polskich Banków Żywności 2009, *Marnowanie żywności,* str. 3.
[30] Federacja Polskich Banków Żywności 2012, *Marnowanie żywności w Polsce i Europie,* str. 3.
[31] Federacja Polskich Banków Żywności 2013, *Zapobieganie marnowaniu z korzyścią dla społeczeństwa,* str. 2.
[32] Federacja Polskich Banków Żywności 2012, *Marnowanie żywności w Polsce i Europie,* str. 2.

żywnościowych. Innymi słowy używa się częściowo zmodyfikowanych definicji z raportu FAO do przedstawiania danych z raportu KE. Po drugie, i co bardziej prawdopodobne, błąd ten może wynikać z wcześniej przytaczanej dwuznaczności znaczeniowej słowa *waste* (odpadek/marnotrawstwo). W raporcie KE *food waste* to odpadek, a nie marnotrawstwo żywności. Sugeruje to jego definicja.

Stanowiące dużą część bioodpadów odpadki żywnościowe (*food waste*) złożone są z surowych lub przygotowanych składników żywnościowych oraz zawierają składniki żywnościowe odrzucone w jakimkolwiek momencie pomiędzy gospodarstwem rolnym a talerzem konsumenta; w gospodarstwach domowych odpadki żywnościowe (takie jak obierki od warzyw, skrawki mięsne, zepsute lub nadmiarowe składniki lub przygotowana żywność) generowane są przed, w czasie i po przygotowaniu żywności. Odpadki żywnościowe mogą być zarówno jadalne, jak i niejadalne. Jadalne odpadki żywnościowe są uważane za do uniknięcia, chociaż WRAP opisuje niektóre z nich jako „możliwe do uniknięcia", ponieważ nie każde pożywienie jest uznawane jednogłośnie za jadalne[33].

W przytaczanym raporcie podkreśla się, że duża część odpadków żywnościowych jest do uniknięcia. Teza ta nie jest oparta na własnych badaniach, ale lokalnych badaniach w Wielkiej Brytanii zrobionych przez WRAP. Abstrahując od poruszanej wcześniej problematyczności słowa „odpadki do uniknięcia" oraz implicite zawartej w raporcie KE sugestii, że większość odpadków żywnościowych to marnotrawstwo, należy uznać, że tłumaczenie przez FPBŻ słowa *food waste* jako marnotrawstwa jest niepoprawne i wprowadza czytelników w błąd.

Dane KE są również wybiórczo przedstawiane. Podając ogólną liczbę „marnowanej żywności" w Polsce, zaznacza się, że „Polska zajmuje piąte miejsce" w Unii Europejskiej pod tym względem. Zaraz po tym zazwyczaj dodaje się jednak, że z 9 mln t 6,6 mln t jest przypisywane do sfery produkcji. Konsumenci natomiast „marnują" mniej, bo 2 mln t. Nie podaje się jednak bardzo ważnej informacji, jaką jest roczna ilość produkowanych odpadów żywnościowych w gospodarstwach domowych *per capita*. W takiej sytuacji Polska z wynikiem 54 kg na osobę w gospodarstwie domowym rocznie znajduje się na piętnastym miejscu z 27 krajów UE. Gdyby, tak jak to robią główni propagatorzy wiedzy o marnotrawstwie żywności w Polsce, uznać te dane za obiektywne (co jak było przedstawione powyżej jest trudne do przyjęcia ze względu na duża szacunkowość danych i brak spójności metodologicznej), to obraz rozrzutności polskich konsumentów nie byłby tak duży i co za tym idzie szokujący.

[33] European Commission 2010, *Preparatory Study…,* dz.cyt, str. 24.

Innym argumentem perswazyjnym, który pojawia się w większości raportów i prac na temat marnotrawstwa żywności jest zestawienie tego zjawiska z danymi o osobach głodujących oraz niedożywionych. Raport FPBŻ z 2013 roku podkreśla, że „ubóstwo dosięga coraz większej liczby osób”[34]. W raporcie z 2009 roku ówczesny prezes FPBŻ stwierdza, że „to przykre, że przy takiej liczbie osób borykających się z niedożywieniem, tak często bezmyślnie marnujemy żywność. Czas zmienić swoje przyzwyczajenia i spojrzeć na żywność przez pryzmat głównej i niezbędnej potrzeby istnienia człowieka”[35]. W wywiadzie dla mediów jeszcze bardziej dosadnie przekazuje tę myśl.

Niektórych stać bowiem, by żywność marnować, a innych nie stać, by ją kupować. Dlatego apelujemy, by każdą żywność nadającą się do spożycia przekazywać na cele pomocy społecznej. Tym wszystkim rządzi zresztą paradoks. Bylibyśmy w stanie wykarmić wszystkie osoby żyjące w ubóstwie tylko z tego, co marnują konsumenci. Dwa miliony Polaków mogłoby wyżywić się do syta tylko tą żywnością, która jest wyrzucana w naszym kraju przez konsumentów do kosza[36].

W tym kontekście w innym miejscu wspomina się również trudne czasy PRL-u, jako okres społecznej zaradności i oszczędności.

Wydawać by się mogło, że żyjemy w lepszych czasach niż nasze mamy i babcie. Jednak w czasach PRL żywność nie marnowała się. Dziś nie ma tęsknoty za smakiem, bo to, na co mamy ochotę możemy kupić w najbliższym sklepie. Nikt nam tego nie ogranicza. Chcę i mam… Nieważne, że kupuję za dużo, nie planuję, nie przetwarzam, źle przechowuję. Ważne, że mam. Reglamentacja towarów nie była dobra. Społeczeństwo z pewnością dotykały niedobory, które negatywnie odbijały się na ich zdrowiu. Zaleta była jedna: każdy miał po równo, przynajmniej z założenia. Były podziały, oczywiście, ale każdy za urzędową cenę miał prawo towar nabyć. Dziś, jeden człowiek marnuje, drugi nie ma co jeść. Warto od czasu do czasu przyjrzeć się swojej kuchni, wrócić do czasów, w których każdy produkt był wykorzystany w całości. Planować, tworzyć „coś z niczego” i nie marnować![37].

W raportach Banków Żywności pojawia się podobny dyskurs, opierający się na wzbudzeniu poczucia winy. „Wyrzucając żywność, warto zastanowić się nad tym, że w naszym dalszym

[34] Federacja Polskich Banków Żywności 2013, *Zapobieganie marnowaniu z korzyścią dla społeczeństwa*, str. 6.
[35] Federacja Polskich Banków Żywności 2009, *Marnowanie żywności*, str. 3.
[36] *Prezes Banków Żywności: Bylibyśmy w stanie wykarmić wszystkich głodujących tylko z tego, co marnują inni*, http://natemat.pl/79209,prezes-bankow-zywnosci-bylibysmy-w-stanie-wykarmic-wszystkich-glodujacych-tylko-z-tego-co-marnuja-inni, (dostęp 01.04.2016).
[37] *Gdy żywność cenniejsza była niż pieniądz - czasy PRL*, http://www.niemarnuje.pl/gdy-zywnosc-cenniejsza-byla-niz-pieniadz-czasy-prl/aktualnosci.html, (dostęp 01.04.2016).

lub bliższym otoczeniu są osoby, które mogą być głodne”[38]. Zestawienie ilości marnowanej żywności z liczbą osób dotkniętych ubóstwem, niedożywieniem, głodem wskazuje na zależność pomiędzy marnotrawstwem żywności i biedą. Nie jest to tłumaczenie polegające na wskazaniu na problem nierówności społecznych oraz strukturalnych uwarunkowań gospodarczych. Ilości osób żyjących poniżej poziomu egzystencji nie porównuje się z zarobkami osób najbogatszych. Problem niedożywienia nie tylko w raportach FPBŻ staje się **problemem technicznym** – niedożywienie można ograniczyć poprzez niemarnowanie żywności. To, co jest zasugerowane w raportach FPBŻ jest wyartykułowane wyraźnie w prasie. „Gdybyśmy rozsądniej planowali wydatki, nie mielibyśmy problemów z rozwiązaniem problemu niedożywienia”[39]. „Organizacja podkreśla, że w Polsce marnują się **ogromne** ilości żywności, która mogłaby trafić do osób potrzebujących”[40]. Takie zestawienie również w raportach zagranicznych jest często poparte wyliczeniami ilości osób, które mogłyby być nakarmione wyrzucanym jedzeniem. Stuart podaje, że 27 mln t zboża pozwoliłoby zlikwidować głód na świecie[41]. Jeżeli marnotrawstwo może ograniczyć głód i niedożywienie, to logicznie można też uznać, że osoby, które wyrzucają żywość przyczyniają się do niedogodności życiowych najbiedniejszych.

Marnowanie żywności generuje zwiększoną konsumpcję, która wpływa także na wzrost cen żywności. Wyższe koszty żywności sprawiają, że ludzi nie stać na zakup pełnowartościowych produktów spożywczych. Marnowanie żywności jest także nieetyczne ze względu na brak tego podstawowego dobra dla wielu ludzi w Polsce i na świecie[42].

W tych perswazyjnych i moralistycznych przekazach nie zauważa się, że ograniczenie marnotrawstwa niekoniecznie spowodowałoby bezpośrednie ograniczenie niedożywienia. Konsekwencją utopijnego scenariusza zakładającego, że wszyscy przestają wyrzucać żywność, byłaby co najwyżej zmiana struktury popytu i podaży poszczególnych towarów. Konsumenci i producenci nie zaczęliby oddawać zaoszczędzonych pieniędzy na cele

[38] Bank Żywności w Krakowie, *Szanuj żywność i środowisko naturalne*, str. 22.

[39] *W święta Polacy wyrzucą do kosza jedzenie za miliard złotych,* http://finanse.wp.pl/kat,1033705,title,W-swieta-Polacy-wyrzuca-do-kosza-jedzenie-za-miliard-zlotych,wid,15194739,wiadomosc.html?ticaid=115d7b&_ticrsn=5, (dostęp 01.04.2016).

[40] *Banki Żywności: nie marnując jedzenia, chronimy środowisko*, http://www.teraz-srodowisko.pl/aktualnosci/Banki-Zywnosci-nie-marnujac-jedzenia-chronimy-srodowisko-796.html, (dostęp 01.04.2016).

[41] Stuart T., *Waste*…, dz.cyt., str. 193.

[42] *Fakty mówią same za siebie*, http://www.niemarnuje.pl/marnowanie-zywnosci.html, (dostęp 01.04.2016).

charytatywne. Raczej przesunęliby dodatkowe fundusze na inne wydatki. Za to zmniejszyłaby się nadwyżka żywnościowa, z której korzystają obecnie osoby potrzebujące.

Wpływ komunikacyjny przedstawicieli FPBŻ, opierający się na autorytecie dużych instytucji badawczych, **spełnia kluczową rolę programującą obiektywizację dużej skali marnotrawstwa żywności jako faktu oraz sposobu jego oceniania i wyjaśniania**. Autokrytyczne zastrzeżenie autorów KE o słabych stronach zebranych danych i niepewności wyników zostają pominięte. Podawane przez FPBŻ informacje mają formę twierdzeń o faktach („w Polsce marnuje się…"). Następnie są one kopiowane przez media. W takiej sytuacji należy uznać tę małą organizację za głównego monopolistę informacyjnego oraz autorytet edukacyjny w zakresie zjawiska marnotrawstwa żywności w Polsce.

Drugim podmiotem informowania o zjawisku marnotrawstwa w Polsce są **media.** Poza pewnymi wyjątkami, takimi jak przypadek piekarza z Legnicy[43], marnotrawstwo żywności nie jest tematem, które na długo utrzymuje uwagę mediów. Stąd materiały o marnotrawstwie pojawiają się sporadycznie. Nasilenie przekazów na ten temat ma miejsce w momencie kampanii medialnych FPBŻ, gdy spotom towarzyszą dyskusje, w których niemal zawsze uczestniczą przedstawiciele FPBŻ. Inne osoby, które biorą w nich udział, nie proponują alternatywnego języka opisu marnotrawstwa żywości. W ten sposób dochodzi do wytworzenia konsensusu i dalszej obiektywizacji przekazu FPBŻ.

Artykuły medialne w Internecie powtarzają w skrótowej wersji to, co podaje FPBŻ. Przede wszystkim podaje się w nich ilość „marnowanej żywności" w Europie i w Polsce, ze szczególnym uwzględnieniem roli konsumentów. Bardzo ważnym aspektem funkcjonowania mediów jest cytowanie obszernych fragmentów z innych źródeł prasowych lub też pojawianie się tych samych artykułów na różnych stronach internetowych. Dlatego też każdy błąd merytoryczny jest powielany w wielu miejscach. Przykładowo cytaty artykułu z Rzeczpospolitej rozprzestrzeniały błąd ze źródła, podając że w Polsce marnuje się 7 mln t, zamiast 9 mln[44]. Niemniej jednak w większości materiałów liczba 9 mln t jest podawana prawidłowo. Zazwyczaj pojawia się ona w sformułowaniu „Polacy marnują 9 mln t żywności". Warto podkreślić schematyczność takich artykułów medialnych i ich podobną konstrukcję do komunikatów FPBŻ. Nie jest to zaskakujące, ponieważ wypowiedzi pracowników FPBŻ stanowią w nich ważny element. Teksty te mają również krótką i emocjonalną formę. Powszechne są takie stwierdzenia jak „ogromne ilości marnowanej

[43] Na ten temat szerzej w dalszych fragmentach pracy.

[44] *Polacy wyrzucają coraz więcej jedzenia*, http://polska.newsweek.pl/marnowanie-zywnosci-polska-newsweek-pl,artykuly,273279,1.html, (dostęp 01.04.2016).

żywności". Pojęcie wyrzucania jest utożsamiane w nich z kategorią marnotrawstwa. Pisząc, że „Polacy wyrzucają 9 mln t żywności" przekazuje się, że tyle jest marnowane. Emocjonalność przekazu oddają tytuły: *Wyrzucamy żywność na potęgę*[45]; *Polacy to marnotrawcy? Miliony ton żywności na śmietniku*[46]; *Co roku statystyczny Polak wyrzuca do kosza żywność za 270 zł. Głównie w święta*[47]; *Polacy wyrzucają do śmieci coraz więcej jedzenia, prawie ćwierć tony rocznie*[48]; *Szokujące marnotrawstwo jedzenia. Liczby są zastraszające*[49]; *Miliard głodujących ludzi. Nie marnuj żywności!*[50].

Oprócz czasu kampanii medialnych FPBŻ, media zwiększają częstotliwość komunikowania o marnotrawstwie żywności w okresach świat Bożego Narodzenia. W artykułach prasowych pojawiają się w związku w tym wyliczenia ilości żywności „wyrzuconej do kosza", która jest „wyrzucaniem pieniędzy do kosza".

Co roku podczas każdych świąt Polacy **marnują ogromne ilości jedzenia.** Aż 39% z nas zadeklarowało, że wyrzucają jedzenie po świętach, długich weekendach, a coraz częściej nawet na co dzień – informuje portalspożywczy.pl. Z badań przeprowadzonych przed Federację Banków Żywności wynika, że aż 39% Polaków **przyznało się** do marnowania jedzenia. Zdaniem koordynatorki zbiórek żywności Anny Głogowskiej z Radomskiego Banku Żywności jest to **coraz częstsze zjawisko**. Żywność najczęściej marnujemy podczas robienia **nieprzemyślanych zakupów**. Najbardziej widoczne jest to w okresie świątecznym. Polacy lubią świętować i mieć syto zastawiony stół, dlatego kupują ogromne ilości jedzenia, których nie są w stanie potem spożytkować[51].

„Średnio na osobę **wrzucamy** miesięcznie żywność o wartości 50 zł. Jednak te dane mogą być znacznie większe wśród grupy osób, które **marnują** najwięcej, czyli mieszkańców większych miast o średnich i wyższych

[45] *Wyrzucamy żywność na potęgę*, http://www.lubin.pl/aktualnosci,18366,wyrzucamy_zywnosc_na_potege.html, (dostęp 01.04.2016).

[46] *Polacy to marnotrawcy? Miliony ton żywności na śmietniku*, http://wiadomosci.dziennik.pl/wydarzenia/artykuly/378292,miliony-ton-zywnosci-na-smietniku.html, (dostęp 01.04.2016).

[47] *Co roku statystyczny Polak wyrzuca do kosza żywność za 270 zł. Głównie w święta*, http://www.radiopik.pl/5,15,co-roku-statystyczny-polak-wyrzuca-do-kosza-zywn, (dostęp 01.04.2016).

[48] http://metrocafe.pl/metrocafe/1,145523,12676541,Polacy_wyrzucaja_do_smieci_coraz_wiecej_jedzenia_.html, (dostęp 01.04.2016).

[49] Ruta Ch., Pawlak A., *Szokujące marnotrawstwo jedzenia. Liczby są zastraszające*, http://wiadomosci.onet.pl/szokujace-marnotrawstwo-jedzenia-liczby-sa-zastraszajace/bpy29, (dostęp 01.04.2016).

[50] Geekowski F., *Miliard głodujących ludzi. Nie marnuj żywności!,* http://www.geekweek.pl/aktualnosci/23973/miliard-glodujacych-ludzi-nie-marnuj-zywnosci, (dostęp 01.04.2016).

[51] *Świąteczny konsumpcjonizm – zmarnowana żywność, eksploatacja pracowników*, http://spoleczni.net/index.php?menu=pokaz_wiadomosc&id_wiadomosci=217, (dostęp 01.04.2016).

dochodach" - wyliczył serwis niemarnuje.pl, poświęcony kampanii społecznej prowadzonej przez Banki Żywności. […] Średnio Europejczycy wyrzucają od 20 do 30% kupionej żywności, wynika z danych Federacji Polskich Banków Żywności. Z grubsza można więc przyjąć, że statystyczna polska rodzina pozbędzie się stu kilkudziesięciu złotych. Według KPMG zakupy jedzenia (bez alkoholu) na Boże Narodzenie będą kosztować Polaków 5,2 mld zł. Koszt marnotrawstwa żywności w skali kraju można więc oszacować na około 1 mld zł. Dla porównania miliard złotych to mniej więcej 20 razy więcej niż zbiera Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy podczas ogólnopolskiego finału i prawie dwa razy tyle co przychody dziesięciu największych organizacji charytatywnych w Polsce![52].

Dyskurs medialny pogłębia i wzmacnia przekaz FPBŻ, poprzez co zamiana terminu „odpadki żywnościowe" na „marnotrawstwo" jest przedmiotem dalszej redukcji. Przypomnijmy, że w raportach FPBŻ korzystano z definicji FAO, która do strat i marnotrawstwa zaliczała niezaplanowane alternatywne sposoby zużycia niespożytej żywności takie jak karmienie zwierząt, kompostowanie, bioenergia. Wraz z nimi zestawia się dane KE, które nie mówią o stratach i marnotrawstwie, ale ilości odpadków żywnościowych. W przypadku artykułów medialnych po prostu informuje się o marnotrawstwie bez podawania sposobu zliczania odpadków żywnościowych przez KE, ani definiowania marnotrawstwa przez FPBŻ. Takie wyrażenia w materiałach medialnych jak „wyrzucanie 9 mln t żywności do kosza" powodują, że znika specyfika definicji odpadków żywnościowych z badań KE oraz marnotrawstwa z materiałów FPBŻ. Zostają pominięte również wysuwane przez twórców raportu KE zastrzeżenia do danych, które były jego podstawą empiryczną. W ten sposób **wysoce szacunkowe obliczenia KE 9 mln odpadków żywnościowych, które w raportach FPBŻ mieszane są z definicją marnotrawstwa, obejmującego inne sposoby zużycia żywności niż konsumpcja ludzka (karmienie zwierząt, kompostowanie, bioenergia), zostają zredukowane do pojęcia „9 mln t żywności marnowanej/wyrzucanej w Polsce".** Logicznym odszyfrowaniem tego komunikatu jest skorzystanie z zasobów wiedzy potocznej i uznanie, że taka duża skala wyrzucania żywności do kosza na śmieci świadczy o dużej rozrzutności Polaków. Odbiorca takiej informacji nie wie, że „wyrzucanie do kosza" oryginalnie było nazywane wytwarzaniem odpadków żywnościowych na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, co oznacza, że nie wszystko, co jest „wyrzucone" jest jadalne i kończy swoją biografię w koszu[53]. Ktoś kto karmi swojego psa resztkami lub wykorzystuje je na kompost, również nie wie, że zgodnie z definicjami FPBŻ jego działanie jest uznawane za

[52] *W święta Polacy…,* dz.cyt.

[53] Warto to mieć na uwadze, ponieważ jak zaznacza KE jest widoczny trend w kierunku tego, aby unikać składowania odpadków żywnościowych na wysypiskach i wykorzystywać je jako surowiec energetyczny lub kompost.

marnotrawstwo. W sytuacji niesprecyzowanego przekazu o marnotrawstwie żywności, pozostaje mu odczytanie czym ono jest, zgodnie z własnym intuicyjnym przeświadczeniem. W ten sposób **informacja o „ogromnym marnotrawstwie" staje się faktem świadomościowym**. To stwierdzenie nie oznacza, że niezużywanie dużej ilości żywności zgodnie z jej pierwotnym celem nie istnieje. Dowodzenie tego nie jest celem tej analizy. W tym przypadku chodzi tylko o wskazanie na odgórne kształtowanie społecznych wyobrażeń na temat zjawiska marnotrawstwa żywności w postaci specyficznego języka opisu, wyjaśniania i wartościowania, który ma na celu dyscyplinowanie jednostek do odpowiednich zachowań.

6.4. Forma i treść dominującego dyskursu interpretacyjnego na temat marnotrawstwa żywności

Poniżej przedstawię podsumowanie głównych cech DDMŻ, a w szczególności relacje między jego specyficzną formą i treścią. Pierwszym ważnym problemem jest zjawisko **zapośredniczania danych**. System komunikowania o marnotrawstwie żywności jest oparty na kilku badaniach, które następnie są przedstawiane w większości raportów. Przede wszystkim służą one innym analizom desk research. Czasami stanowią one materiał do stworzenia lokalnych badań na mniejszą skalę lub dalszej obróbki statystycznej. Do głównych źródeł empirycznych na temat marnotrawstwa żywności należy zaliczyć raport FAO, IME, WRAP i KE. Spośród nich tylko organizacja WRAP zorganizowała własne badania empiryczne. Fundamentem pozostałych raportów jest analiza danych zastanych różnorodnych, niewystandaryzowanych źródeł. Powoduje to, że są one oparte na dużym stopniu szacunkowości. Badania te są następnie cytowane w innych tekstach, które skupiają się przede wszystkim na zawartych w nich informacjach podstawowych. W niektórych pracach dokonuje się dalszych obliczeń, bazujących na danych z raportów źródłowych. Przykładowo masa marnotrawionej żywności może zostać przeliczona na współczynnik marnowanych kalorii, ilość marnowanej żywności na sekundę, koszty wyrzuconej żywności podczas świąt Bożego Narodzenia. Następnie dane z kilku wyróżnionych raportów rozprzestrzeniają się w sposób wirusowy do mediów, które redukują swój przekaz do pojęcia „marnotrawstwa" bez wikłania się w niuanse i problemy metodologiczne badań. Można to nazwać społecznym mechanizmem głuchego telefonu. W ten sposób system komunikacji o

marnotrawstwie żywności odnosi się sam do siebie. Dane odnoszą się do innych danych. Są następnie pomnażane w nowe liczby, które są dalej zapośredniczane, cytowane, modyfikowane. Cała ta otoczka zapośredniczeń nabudowuje się na kilku badaniach i raportach. W ramach DDMŻ również redukuje się zjawisko marnotrawstwa żywności poprzez uproszczoną wizję wyizolowanej jednostki oraz zdroworozsądkowe konstruowanie przyczyn marnotrawstwa. Paradoksalnie redukcja złożoności, mająca formę szablonowego przedstawiania zjawiska marnotrawstwa żywności, pozwala na dalsze zwiększanie złożoności DDMŻ w postaci pomnażania cytowań oraz danych opartych na innych danych. Opisywane upraszczanie wymaga również **esencjalnych definicji marnotrawstwa żywności**, które wskazują na określone praktyki i stany, które są jego wskaźnikami. Takie definicje są zbyt zawężone, aby ująć zróżnicowanie problematycznych przypadków, które pojawiają się w rzeczywistości społecznej. Dokonanie tego wymagałoby stworzenie abstrakcyjnej i formalnej definicji marnotrawstwa.

Ważnym elementem przedstawianego systemu jest **wizualny sposób prezentacji danych**. Pierwszą ważną formą wizualną są tabele, wykresy, diagramy i mapy myślowe. Na wykresach przedstawiane są między innymi różnice w marnotrawstwie pomiędzy państwami. Ważną rolę również spełnia kształt diagramów, na których przekazywane są założenia normatywne i dyrektywy praktyczne. Najważniejszym przykładem tego typu jest przedstawiana wcześniej piramida odpadków, która pokazuje hierarchię obchodzenia się z nimi. Piramida może być odwrócona lub też pokazywana w normalnej formie. Jej podstawa oznacza działania fundamentalne, które powinny być priorytetem. W przypadku zapobiegania marnotrawstwu jest to prewencja. Im wyżej tym mniej pożądane sposoby rozwiązywania problemu marnotrawstwa żywności. Piramida jest wizualnym narzędziem wykorzystywanym w różnych kontekstach. Przykładem tego może być piramida Maslowa lub żywnościowa. W tych kontekstach jednak spełnia ona inną funkcję, ponieważ pokazuje kolejność zaspokajania potrzeb (od potrzeb fizjologicznych do samorealizacji w przypadku piramidy Maslowa) lub ważność pewnych składników żywnościowych w diecie wraz z ich proporcjami (od pieczywa, owoców, warzyw do tłuszczów i cukru w przypadku piramidy żywnościowej). Żadna z nich jednak nie zakłada możliwości wykluczenia, któregoś z jej elementów. Raczej jest to porządek oparty na proporcjach i relacjach. Natomiast piramida odpadków w idealnym scenariuszu zakłada nieobecność składowania odpadków żywnościowych na wysypiskach śmieci. Prezentowane mapy myślowe mają, z jednej strony pomóc czytelnikowi lepiej zrozumieć wyniki badań oraz przyswoić wielość danych, z drugiej są formą unaukowienia tekstów, wzmacniającą ich eksperckość i profesjonalizm.

Drugą formą wizualną systemu komunikacji o marnotrawstwie są zdjęcia. W zależności od raportu mogą one spełniać rolę ilustracyjną opisywanego tematu. Mogą być też niezwiązane z opisywanymi treściami i luźno prezentować wizualny obraz marnotrawstwa żywności. Zdjęcia zazwyczaj prezentują góry porzuconej żywności. Mogą to być odpadki pomidorów, nieefektywnie składowane zboże w Indiach i tym podobne. Pojawiają się również fotografie nieprzedstawiające dużych ilości psującej się żywości, lecz skupiające się na pokazaniu żywności „jako czegoś nie na swoim miejscu". Może to być żywność w koszach lub kontenerach na śmieci, która jest wymieszana z innymi odpadkami, lub jabłko na betonie, znajdujące się na okładce książki Blooma. Zdjęcia, w odróżnieniu od pierwszej formy wizualnej, która ułatwia poznawcze zrozumienie danego zjawiska oraz wzmacnia władzę ekspercką, przede wszystkim są nakierowane na pobudzenie emocji i wyobraźni, przez co kontrastują ze zdystansowanym i formalnym językiem raportów, w których się znajdują.

W analizowanych tekstach jest dokonywana również **translacja** danych na język ekonomiczny, ekologiczny, pomocy społecznej, dzięki czemu tematyka marnotrawstwa żywności zostaje ukazana jako ważny aspekt funkcjonowania tych sfer społecznych. Marnotrawstwo jest stratą ekonomiczną. Masa zmarnowanego jedzenia staje się zmarnowanymi pieniędzmi. Tracą konsumenci, co jest przedstawiane w wymiarach periodycznych – dziennym, tygodniowym, rocznym. Dla nich jest to strata dochodu. Tracą również przedsiębiorcy, dla których jest to strata potencjalnego zysku. Marnotrawstwo żywności staje się częścią systemu pomocy społecznej. Masa zmarnowanego jedzenia staje się masą żywności, którą można wykorzystać w celu walki z niedożywieniem i głodem. Zmarnowana żywność jest przeliczana na ilość osób, które można byłoby wykarmić. Marnotrawstwo żywności jest również przedstawiane jako obciążenie w postaci „śladu ekologicznego". W raportach i sprawozdaniach na temat marnotrawstwa żywności podaje się ilości wytworzonego CO2 oraz CH4. Warto zaznaczyć, że dane o śladzie ekologicznym również są szacunkowe, ponieważ nie mogą uchwycić złożoności produkcji żywności. Poszczególne potrawy mogą składać się z wielu półproduktów, które powstają w różnych miejscach na świecie. Natomiast każda sieć detalistów, a często również poszczególne sklepy, posiadają odrębną specyfikę w postaci własnych dostawców i producentów[54].

Kolejnym elementem formy systemu komunikacji o marnotrawstwie żywności jest **używanie barwnych porównań**, które podobnie jak materiały wizualne mają pomóc

[54] Złożoność tego zjawiska oraz trudności obliczeniowe globalnego wytwarzania gazów cieplarnianych ukazuje badanie kilku supermarketów w Szwecji. Por. Scholz K., Eriksson M., Strid I., *Carbon Footprint of Supermarket Food Waste*, „Resources, Conservation and Recycling" 94/2015, str. 56–65.

zrozumieć odbiorcom zjawisko marnotrawstwa żywności, a dokładnie jego skalę. Jest to translacja, która jest przekładalna na perspektywę przeciętego człowieka. W przypadku ilości marnowanej żywności sumuje się ją w ilość zapełnionych stadionów narodowych.

Według szacunków Fundacji Nasza Ziemia, Polacy w 2010 roku zmarnują i wyrzucą na śmieci blisko 4 mln t żywności, zanieczyszczając tym samym środowisko. Tą żywnością można by było 3-krotnie zapełnić Stadion Narodowy w Warszawie[55].

Natomiast w Stanach Zjednoczonych codziennie marnuje się tyle żywności, która pozwala zapełnić stadion Rose Bowl o pojemności 90 tys. widzów[56]. Tego typu przeliczeń jest znacznie więcej. Przykładowo podaje się, że marnotrawstwo żywności odpowiada sytuacji, w której co siódma ciężarówka przywożąca łatwo psującą się żywność do supermarketów musiałaby ją wyrzucić[57]. W innym miejscu podaje się ilość marnowanej żywności, która jest przeliczana na lodówki. „7 pełnych, dużych lodówek - tyle jedzenia wyrzuca rocznie przeciętny Belg. Eksperci i przedstawiciele organizacji pozarządowych biją na alarm"[58]. W ten sposób jednostki mogą wyobrazić sobie olbrzymie góry żywności, które mogłoby być utworzone, gdyby zebrać w jedno miejsce to, co jest wyrzucane w rozproszonych kontekstach. Bardzo popularną metaforą jest też przekład dużych liczb na występowanie jakiegoś zjawiska w określonym odcinku czasu. Tak działają dyskursy opierające się na wzbudzaniu poczucia winy. Jednym z najbardziej znanych przykładów tego typu jest wskazywanie na liczbę umierających dzieci z głodu w krótkim okresie czasu. W tym przypadku istnieją różne dane, które podają, że jedno dziecko umiera z tego powodu co pięć[59], sześć[60], dwanaście[61] sekund. Można przypuszczać, że jest wiele innych tego typu wyliczeń. Ich wspólną cechą jest wskazanie, że coś złego dzieje się w pewnym krótkim, przedziale czasowym. Dla przeciętnego odbiorcy nie ma różnicy, czy jest to sześć, czy też

[55] Grupa Robocza do spraw zrównoważonej konsumpcji, *Rekomendacje*, http://www.mg.gov.pl/files/upload/10902/Rekomendacje%20i%20uzasadnienia%20gr_zr%20_konsumpcji_ost.pdf, str. 27, (dostęp 01.04.2016).

[56] Bloom J., *American Wasteland…,* dz.cyt., str. XI.

[57] Gunders D., *Wasted…,* dz.cyt., str. 10.

[58] *Belg wyrzuca rocznie 7 pełnych lodówek*, http://www.polskieradio.pl/42/1702/Artykul/760231,Belg-wyrzuca-rocznie-7-pelnych-lodowek, (dostęp 01.04.2016).

[59] https://prawda2.info/dobrobyt.html, (dostęp 01.04.2016).

[60] *Na świecie co 6 sekund umiera dziecko. Z głodu*, http://wiadomosci.gazeta.pl/wiadomosci/1,114873,8376654,Na_swiecie_co_6_sekund_umiera_dziecko__Z_glodu.html, (dostęp 01.04.2016).

[61] *Co 12 sekund umiera z głodu dziecko*, http://www.deon.pl/religia/kosciol-i-swiat/z-zycia-kosciola/art,10367,co-12-sekund-umiera-z-glodu-dziecko.html, (dostęp 01.04.2016).

dwanaście sekund. Sens w obu przypadkach jest podobny. Analogicznie zaciera się jakościowa różnica pomiędzy trudnymi do wyobrażenia dużymi liczbami. 9 i 7 mln t marnowanej żywności oddaje ten sam przekaz - że marnuje się bardzo dużo. Przeliczanie marnotrawstwa żywności na czas bazuje na problematycznych danych zastanych. Dzięki nim próbuje się aktywizować „nieuruchamiany" potencjał pracy emerytów.

W Polsce rocznie marnuje się blisko 9 mln t żywności**,** to jest 25 tys. t dziennie, a ponad 1 tys. t co godzinę. Jednocześnie ubóstwem dotkniętych jest 2,5 mln osób. Banki Żywności docierają do 1,5 mln z nich. Aby żywność, zamiast się marnować dotarła do wszystkich najuboższych, potrzebni są nowi wolontariusze. Według danych CBOS z sierpnia tego roku, zaledwie 2% emerytów angażuje się w wolontariat, a aż 98% z nich spędza czas wolny na oglądaniu telewizji**.** Banki Żywności, w sposób szczególny zapraszają do zaangażowania się w wolontariat właśnie emerytów. Osoby w wieku 55+, szczególnie te, które są na emeryturze, mają dużo czasu, który mogą spożytkować na rzecz pomocy potrzebującym. Ich doświadczenie może być ogromnym wsparciem dla Banku Żywności. Dla studentów jest to okazja do wykorzystania swojego czasu i energii na rzecz realnej pomocy najuboższym[62].

W ten sam sposób WWF (World Wide Fund for Nature) prezentuje skalę marnotrawstwa w Niemczech.

Średnio co sekundę wyrzucamy 313 kg nadającej się do spożycia żywności – powiedziała w Berlinie (18.06.2015) podczas prezentacji analizy Tanja Dräger de Teran z WWF Niemcy. Jeżeli miliony ton wyrzucanego jedzenia przeliczy się na powierzchnię upraw rolnych, to wychodzi na to, że 1,6 mln ha uprawianych jest na śmietnik. Ponadto bezsensownie emitowanych jest 48 mln t CO2. – To tak, jakbyśmy przeobrazili w olbrzymie pole całą Meklemburgię-Pomorze Przednie i Kraj Saary, po czym całe zebrane tam plony po prostu wyrzucili – tłumaczył w Berlinie Christoph Heinrich z zarządu WWF[63].

Warto zaznaczyć, że również w tym przypadku mamy do czynienia z odmiennymi szacunkami. Inny artykuł podaje, że nie 313 kg, ale „trzy tony żywności ląduje w Niemczech co sekundę na śmietniku"[64]. Podobne barwne porównania pojawiają się w przypadku ekologicznych konsekwencji marnotrawstwa żywności. Przelicza się je na ilość CO2, którą następnie przedstawia się poprzez równowartość samochodów. Przykładowo w Wielkiej

[62] *Polacy co godzinę marnują 1000 ton jedzenia*, http://www.kampaniespoleczne.pl/kampanie,2481,polacy_co_godzine_marnuja_1000_ton_jedzenia, (dostęp 01.04.2016).

[63] Stasik E., *WWF: „Co sekundę wyrzucamy 313 kilogramów jedzenia",* http://www.dw.com/pl/wwf-co-sekund%C4%99-wyrzucamy-313-kilogram%C3%B3w-jedzenia/a-18525740, (dostęp 01.04.2016).

[64] Fuchs R., Romaniec R., *Pomysł na…,* dz.cyt.

Brytanii usunięcie odpadków żywnościowych z wysypisk byłoby równoznaczne z usunięciem jednej piątej samochodów z jej dróg[65]. Badania szkodliwości ekologicznej supermarketów w Szwecji wykazały, że ślad ekologiczny wyrzucanej żywności w jednym supermarkecie w jednym roku odpowiada ilości paliwa spalonego przez piętnastotonową ciężarówkę, która przebyła 71 tys. km, czyli niecałe dwie długości równika[66].

Poza kilkoma wyjątkami badania marnotrawstwa żywności **nie są również robione cyklicznie** w celu uzyskania dynamicznego obrazu analizowanego zjawiska. Zazwyczaj **nie są one również aktualne**. W Polsce najczęściej podaje się dane z roku 2006. Nie jest to barierą do pisania o tym, że „Polacy rocznie marnują 9 mln t żywności", co sugeruje, że tak dzieje się obecnie. W ważnym kraju na mapie światowej gospodarki żywnościowej, jakim jest USA, sytuacja jest jeszcze gorsza. Najczęściej podawane badanie o marnotrawstwie w Stanach Zjednoczonych pochodzi z 1997 roku[67]. Ilość badań empirycznych marnotrawstwa żywności w tym państwie polepszają badania *Garbage Porject*, które jednak nie są reprezentatywne i szacunkowo ekstrapolują wyniki lokalne na cały kraj. Głównym wyjątkiem w tej sferze są badania WRAP w Wielkiej Brytanii, które są reprezentatywne i robione cyklicznie. Niemniej jednak i one posiadają pewne problematyczne elementy takie jak podział na odpadki „do uniknięcia", „prawdopodobnie do uniknięcia" i „nie do uniknięcia".

Ważnym elementem perswazyjnym DDMŻ jest **otoczka perswazyjna „coraz więcej coraz szybciej"**. Polega ona między innymi na zestawieniu liczby marnowanej żywności z liczbą **osób niedożywionych i głodujących**. Zabieg taki może wywołać oburzenie na praktyki marnowania żywności. Wzbudza on również poczucie winy poprzez szukanie relacji przyczynowej pomiędzy marnotrawstwem a głodem oraz pokazywanie niestosowności wyrzucania w obliczu tego, że inni nie mają dostępu do wystarczającej ilości żywności. W tym kontekście warto zwrócić uwagę na znacznie większą intensywność badania marnotrawstwa wśród konsumentów oraz małą liczbę danych na temat marnotrawstwa wśród producentów, przetwórców oraz hurtowników i detalistów. W materiałach o marnotrawstwie żywności przede wszystkim rozproszeni konsumenci są przedmiotem tego typu szantażu moralnego. Retoryka taka wzmacniana jest **językiem katastroficznym**, który podkreśla zwiększanie skali zjawiska marnotrawstwa w obliczu coraz poważniejszych wymagań, jakie niesie ze sobą **wzrost populacji ludzkiej**, która ma w 2050 roku oscylować wokół liczby 9 mld. Zagrożeniem jest **również ocieplenie klimatu**, do którego przyczyniają się gazy

[65] Stuart T., *Waste*…, dz.cyt., str. 91, Gunders D., *Wasted: How America…*, dz.cyt., str. 14.
[66] Scholz K., Eriksson M., Strid I., *Carbon Footprint of Supermarket…,* dz.cyt., str.62.
[67] Bloom J., *American Wasteland…,* dz.cyt, str. 297.

cieplarniane wytwarzane przez marnowaną żywność. Dyskurs ten można roboczo nazwać „coraz więcej, coraz szybciej". Jego funkcją jest pobudzenie do działania w obliczu nieuchronnie zbliżającego się problemu.

6.5. Modele jednostki i projekty polityczne związane z dominującym dyskursem na temat marnotrawstwa żywności

DDMŻ konstruuje uproszczoną wizję przyczynowości, która pomija relacyjny aspekt rzeczywistości społecznej oraz strukturalne i kulturowe uwarunkowania badanego zjawiska. Prezentowane badania są w większości oparte na szacunkach. Skupiają się głównie na mierzeniu ilości marnowanej żywności i konsekwencjach ekonomicznych, społecznych i ekologicznych, które się z nim wiążą. Zaryzykuję stwierdzenie, że wskazywane przyczyny, które mają prowadzić do tak dużego marnotrawstwa są formułowane w sposób zdroworozsądkowy. Jest to tożsame z obiegowymi doniesieniami na temat negatywnych skutków dat ważności, wyrzucaniem żywności przez supermarkety, konsumentów i tym podobne. Brak relacyjnej perspektywy przejawia się w traktowaniu ludzi tak jakby samotnie i w sposób wyizolowany wchodzili w relację z żywnością. Takie **punktowe ujęcie jednostki** nie tylko dotyczy kwestii marnotrawstwa żywności. Wpisuje się w szerszą perspektywę, która jest częścią liberalnej myśli politycznej[68], jednostronnie podkreślającej wolność i **autonomię** jednostki wobec wspólnoty. Jest ona powiązana również z modelem *homo economicus*, obecnym w myśli neoklasycznej w ekonomii oraz teoriach racjonalnego wyboru. Wizję wyizolowanej jednostki dobrze oddaje model dylematu więźnia, który dotyczy kalkulacji zysków i strat dwóch oskarżonych o przestępstwo wspólników, którzy mogą być lojalni względem siebie lub też zrzucić całą winę na drugą osobę. Kluczowe w tym kontekście jest to, że nie mogą oni kontaktować się i rozmawiać ze sobą. Jedynie pozostaje im strategiczna kalkulacja potencjalnych działań drugiej strony. Można stwierdzić, że DDMŻ jest oparty na takiej wizji jednostki. Zakłada ona **powinność poznawczej kontroli** nad sytuacją i **racjonalność** działań. Każde odchylenie od niej, skutkujące niezużyciem żywności, jest określane mianem marnotrawstwa. Rezultatem tego jest takie ukierunkowanie działań praktycznych, aby niepożądane zachowania korygować. Brak ujęcia szerszego kontekstu

[68] Modrzyk A., *Ku wspólnocie postradycyjnej. Axel Honneth jako krytyk komunitariańskiej filozofii politycznej*, [w:] „Praktyka Teoretyczna" 1/2010, str. 27-40.

społecznego oraz wymiaru interakcyjnego powoduje przekonanie, że problem da się w prosty sposób rozwiązać poprzez **zmianę pojedynczych zachowań.** Pozwala to na optymistyczne szacunki o możliwości ograniczenia zjawiska marnotrawstwa. Nie da się jednak tego tak zrobić, ponieważ w rzeczywistości społecznej każde zachowanie jest wplecione w złożony system społeczno-kulturowy, którego nieuwzględnianie obniża lub uniemożliwia skuteczność planowanych działań. Brak relacyjności pojawia się również w analizach globalnego marnotrawstwa i jest równoznaczny z traktowaniem poszczególnych państw i regionów tak jakby nie łączyły ich stosunki z innymi państwami i regionami. Wywołuje się wówczas wrażanie jakby wszelkie przyczyny marnotrawstwa generowały się wewnątrz nich, a nie pomiędzy nimi. Dlatego też w państwach „rozwijających się" podstawową bolączką jest uboga infrastruktura, a w krajach rozwiniętych „konsumpcjonizm" i „tania żywność". Takie ujęcie relacji między krajami jest silnie zakorzenione w **paradygmacie modernizacyjnym**, który skupiał się na liniowym modelu rozwoju państw, napędzanym siłami wewnętrznymi takimi jak kultura polityczna, zaufanie, brak zachodniego ducha gospodarności i tak dalej.

Co ważne raporty i medialne materiały o marnotrawstwie żywności oraz towarzyszące im wskaźniki otyłości, nadwagi, głodu, niedożywienia, biedy nie mają formy krytyki systemu kapitalistycznego i/lub państwowego. Można stwierdzić, że są one nastawione reformistycznie, co oznacza, że dyrektywy praktyczne formułują na podobieństwo **„strategii afirmacji",** czyli nastawienia na ograniczanie skutków negatywnie ocenianego zjawiska. Dla Nancy Fraser strategia afirmacji w sferze braku uznania to różnego typu polityki multikulturalizmu, natomiast w sferze nierówności ekonomicznej oznacza pomoc socjalną. Przeciwstawia jej „strategię transformacji", która jest nakierowana na eliminację skutków, co odpowiednio oznacza „dekonstrukcję" binarnych tożsamości kulturowych oraz wprowadzenie socjalizmu. Materiały, które analizowałem nie mogą wygenerować strategii transformacji, ponieważ pomijają aspekt strukturalny. Natomiast **reformistyczne** wskazówki głównie skupiają się na udogodnieniach prawnych dla dawców żywności, polepszeniu logistyki przedsiębiorczości oraz uświadamianiu i edukowaniu konsumentów o tym, jak efektywnie wykorzystywać żywność. Wszystkie one w swoich konsekwencjach promują takie działania, które wzmacniają spoistość i reprodukują obecny system społeczno-gospodarczy. Taka perspektywa nie jest zaskoczeniem, ponieważ organizacje i przedsiębiorstwa, które wytwarzają badania oraz statystyki na temat marnotrawstwa żywności działają na zlecenie instytucji publicznych. Natomiast badania organizowane przez korporacje prywatne z oczywistych powodów nie będą antysystemowe. Zamiast tego są one nakierowane na połączenie ograniczania marnotrawstwa z interesem ekonomicznym i wizerunkowym

podmiotu prywatnego. Zarówno działania na zlecenie instytucji publicznych, jak i prywatnych skupiają się na środkach prowadzących do wyznaczonych z góry celów. Ten typ działalności wpisuje się w to, co Charles Writh Mills opisywał jako rolę doradców-króla[69], a Michael Buravoy jako socjologię praktyczną[70]. Co prawda badania te nie można nazwać stricte socjologicznymi, ale logika ich funkcjonowania dobrze oddaje to, o czym pisali amerykańscy socjologowie.

Reformistyczność opisywanego dyskursu jest wyraźnie powiązana z tym, co wcześniej było określone jako **etyka zrównoważonego rozwoju**, który jest ważną częścią wizji modernizacyjnych Unii Europejskiej. Dyskurs ten odnosi się do moralności związanej z globalnymi zagrożeniami oraz nierównościami. Towarzyszą mu elementy mające poruszać emocje wśród odbiorców, takie jak poczucie winy i zagrożenia, które zgodnie z modelem zarządzania emocjami mają aktywować odpowiednią reakcję[71]. Wszystko to jest robione w duchu etyki krytyki **społeczeństwa wyrzucającego**. Problemem głównym w tym przypadku stają się praktyki wyrzucania oraz konsumpcjonizm. W ten sposób DDMŻ wykorzystuje ważne wartości społeczne w celu **zwiększenia władzy dyscyplinującej praktyki jednostek (w szczególności konsumentów) oraz organizacji, które mają być zgodne z ideami zrównoważonego rozwoju oraz społeczną etyką niemarnowania**. Dyscyplinarność tego języka przejawia się poprzez negatywne ocenianie nieprawomocnych zachowań oraz proponowanie w ich miejsce zestawów „dobrych praktyk". Hegemoniczność i hybrydowość opisywanego dyskursu polega na tym, że wiąże ze on sobą pewne wartości lewicowe (ochrona przyrody i ekologia), konserwatywne (niemarnowanie jako kultywowanie tradycji) oraz socjotechniczne (zapobieganie marnotrawstwu jako część dobrego zarządzania systemem społecznym, utrzymywaniem go w stanie równowagi).

Niewykorzystywanie żywności do konsumpcji ludzkiej jest zjawiskiem obserwowanym z różnych perspektyw przez poszczególnych aktorów społecznych. Znaczenie ilościowych wskaźników dla projektów działań praktycznych wymaga zmierzenia globalnej skali marnotrawstwa oraz poszczególnych aspektów tego zjawiska. Powszechne przekonanie o dużej skali marnotrawstwa musi zostać udowodnione i zobiektywizowane za pomocą badań naukowych, wspieranych autorytetem poważanych instytucji. Dla organizacji politycznych i gospodarczych bez liczb i statystyk nie ma problemu i możliwości jego rozwiązania. W

[69] Mills C.W., *Wyobraźnia…,* dz.cyt., str.281.

[70] Burawoy M., *O socjologię publiczną*, http://burawoy.berkeley.edu/PS/Translations/Poland/ASA.Polish.pdf, (dostęp01.04.2016).

[71] Hochschild A.R., *Zarządzanie emocjami: komercjalizacja ludzkich uczuć*, Warszawa 2009, PWN.

większości materiałów na temat marnotrawstwa żywności wskazuje się na to, że dane, którymi dysponujemy nie są solidne. Niemniej jednak tego typu zastrzeżenia znikają w wyniku dalszych zapośredniczeń, które powodują powstanie faktu świadomościowego o „ogromnym marnotrawstwie żywności". Próba dekonstrukcji DDMŻ nie oznacza, że zjawisko wyrzucania żywności i jego niewykorzystywania nie istnieje. W tym przypadku głównym celem jest zaprezentowanie mechanizmów kształtowania się samowiedzy społecznej na jego temat. Percepcja przeciętnych jednostek nie jest w stanie uchwycić złożoności otaczającego świata i dlatego też DDMŻ może stać się schematem interpretacyjnym, po który one sięgają, gdy chcą się odnieść do kwestii marnotrawstwa żywności.

Podsumowanie

Dzięki powyższemu zarysowi DDMŻ można zaproponować bardziej ogólny model wpływania na świadomość społeczną za pomocą reformistycznych dyskursów ekologicznych i/lub moralnych. Opierają się one na badaniach, które redukują złożoność niezwykle skomplikowanych problemów. Prowadzi to do konieczności podejmowania arbitralnych decyzji, związanych z metodologią badania oraz definiowaniem podstawowych pojęć. Winą za przedstawiane problemy są obarczane albo określone typy podmiotów albo, częściej, wszyscy w postaci agregatu rozproszonych, wyizolowanych jednostek, od których wymaga się podejmowania racjonalnych decyzji. Pomija się przy tym kwestie konfliktów norm i wartości, wpływu socjalizacji, relacyjnego i interakcyjnego charakteru działań, nawyków oraz strukturalnych, systemowych uwarunkowań. Następnie badania te są używane przez różnego typu podmioty. Mogą to być te same organizacje, które wykonały badania. Mogą być nimi również instytucje, traktujące je jako dane zastane i wykorzystujące w ramach własnej działalności, której celem jest walka z sygnalizowanym problemem. Przypominanie i dowodzenie jego doniosłości jest w ich interesie, ponieważ świadczy o ich użyteczności społecznej. Niektóre z takich instytucji mogą stać się monopolistami komunikacyjnymi na dany temat, tak jak FPBŻ w Polsce. Następnie dane te są wykorzystywane przez media w ramach informacji, związanych z obyczajowością i moralnością społeczną. Informacje te są dla nich „ciekawym newsem", który pozwala przyciągać uwagę społeczną. W przypadku mediów oraz instytucji zmagających się z określonym problemem, dyskurs na temat danego

problemu jest nacechowany emocjonalnością poprzez przypisywanie odpowiedzialności i wzbudzanie poczucia winy. Mechanizm zapośredniczania danych powoduje coraz dalsze ograniczanie ich szczegółowości do kilku prostych sloganów i haseł. Pojawiają się również zniekształcenia początkowej treści zawartej w raportach. Nie są one jednak weryfikowane, ponieważ od piszących artykuły wymagałoby to bardziej praco i czasochłonnego zagłębienia się w określone zagadnienie. Pośpiech w pisaniu oraz powierzchowność podejmowania tematu w mediach powoduje, że błędy mają tendencję do powielania się w wyniku wzajemnego cytowania lub też kopiowania artykułów. Dodatkowo nie ma potrzeby podważania pewnych tez i danych, ponieważ są one spójne ze zdroworozsądkowym postrzeganiem rzeczywistości jako irracjonalnej i niedoskonałej. Dyskursy takie zakładają pewną schematyczność formy. Teksty są urozmaicane obrazowymi wykresami, grafikami oraz zdjęciami. Dane przedstawia się w takiej postaci, aby miały znaczenie dla innych obszarów społecznych, funkcjonujących wedle odrębnej logiki (na przykład gospodarka i przeliczanie problemu na koszty pieniężne). Sugestywność liczb jest wzmacniana poprzez ich atrakcyjne i metaforyczne obrazowanie. Liczby muszą być również coraz bardziej „szokujące", aby przyciągały uwagę oraz generowały praktyczne reakcje. Dla przeciętnej jednostki ich odbiór może zostać zredukowany do kilku prostych przeświadczeń takich jak duża skala określonego problemu i jego dynamiczne narastanie w czasie. Taki schemat funkcjonowania i rozprzestrzeniania informacji wpisuje się w pewne ogólniejsze mechanizmy funkcjonowania porządku społecznego, do których należą nadmiar informacji i trudność ich dokładnego i rzetelnego przyswajania oraz weryfikowania. Ten szum komunikacyjny zapewnia pewnym podmiotom możliwość działania oraz skutecznego wpływania na świadomość oraz zachowania społeczne. Powyższy schemat jest wstępną propozycją, opartą na badaniu DDMŻ. Jego uniwersalność musiałaby zostać zweryfikowana poprzez inne badania, dotyczące dyskursów łączących moralność i obyczajowość z globalnymi problemami, zagrażającymi reprodukcji systemów społecznych. W tym kontekście można jedynie postawić następujące pytanie: ile często przekazywanych w mediach liczb opiera się na podobnie szacunkowych do marnotrawstwa żywności danych, i ile z nich ulega redukcji na zasadzie mechanizmu głuchego telefonu?

Część III Norma niemarnowania w życiu codziennym gospodarstw domowych i wybranych instytucji

Rozdział 7. Projekt badań i jego metodologia

7.1. Zalety oraz podstawowe trudności badania marnotrawstwa żywności

Wybór badania zjawiska marnotrawstwa żywności można uzasadnić na kilka sposobów. Po pierwsze, pozwala ono na empiryczne wsparcie teoretycznych konceptualizacji kategorii marnotrawstwa. Po drugie, odnosi się do tematyki gospodarowania żywnością, która jest praktyką każdego człowieka. Badając marnotrawstwo żywności, nie zajmujemy się zjawiskiem niszowym lecz funkcjonowaniem ogólnospołecznej normy. Po trzecie, powszechność konsumpcji żywności sprawia, że ma ona ważne znacznie dla globalnej gospodarki. Można zaprezentować to za pomocą koszyka konsumpcyjnego, w którym wydatki na żywność i napoje bezalkoholowe stanowią główne obciążenie budżetów gospodarstw domowych w Polsce[1]. Po czwarte, współcześnie, w dobie powszechnego przeświadczenia o narastającym kryzysie ekologicznym, w postaci ocieplenia klimatu oraz wyczerpywania się konwencjonalnych źródeł energii, marnotrawstwo żywności staje się również poważnym problem praktycznym. Po piąte, badanie marnotrawstwa żywności dotyczy ważnej normy, która jest zakorzeniona w wielowiekowych zmaganiach społeczności ludzkich z niedoborem żywności. Pozwala to uznać, że sposób obchodzenia się z żywnością jest ważnym elementem kultury społeczeństw, a postawy wobec żywności stanowią jeden z fundamentów tożsamości jednostek, ich hierarchii wartości oraz stylu życia. Wszystko to sprawia, że poznanie mechanizmów związanych z marnotrawstwem żywności jest doniosłe z punktu widzenia reprodukcji systemów społecznych w wymiarze ekonomicznym, ekologicznym i kulturowym. Po szóste, badając marnotrawstwo żywności, warto skupić się na poziomie gospodarstw domowych, ponieważ w krajach zamożniejszych najczęściej one są uznawane za główne źródło problemów. Dodatkowo, poprzez mechanizm socjalizacji pierwotnej to głównie w tej sferze norma zakazująca marnotrawstwa żywności jest wpajana jednostkom, funkcjonującym również w innych miejscach, pośrednio lub bezpośrednio przyczyniających się do mechanizmu niezużywania żywności (na przykład zakład pracy).

Badanie marnotrawstwa żywności napotyka na kilka trudności. Podstawową z nich jest drażliwość poruszanych kwestii w wywiadzie z respondentami. Rozmowa na ten temat być może nie jest tak krępująca jak kwestia domowych napięć i konfliktów, sfera seksualna i

[1] GUS, *Sytuacja gospodarstw domowych w świetle wyników badań budżetów domowych 2011,* str. 5.

tym podobne. Niemniej jednak dla części osób, które mają silnie zinternalizowaną normę niemarnowania żywności, dyskusja często kończy się wielokrotnie powtarzanym hasłem „mówię panu, my nie marnujemy żywości". Dlatego też badacz marnotrawstwa żywności musi liczyć się z tym, że będzie mu prezentowana Goffmanowska fasada[2]. Innym problemem jest rutynowość praktyk wyrzucania żywności, która była sygnalizowana w badaniach zawartości śmietników dokonywanych przez Rathjego i jego zespół. Również badania Evansa potwierdzają, że jednostki bardzo łatwo zapominają o wyrzucaniu żywności, zaczynając zmagania z jej zużyciem od nowa w momencie jej utylizacji. Czyli z jednej strony respondenci mogą chcieć przedstawić się w dobrym świetle, z drugiej strony nawet, gdy nie mają takich intencji, pojawiają się pewne bariery poznawcze, które utrudniają przekazywanie rzetelnych informacji. Rozmawiając o żywności, również nie łatwo o intersubiektywne zrozumienie, ponieważ jest ona domeną takich zmysłów jak smak, dotyk, węch i wzrok[3]. Część własnych wrażeń sensorycznych bardzo trudno przełożyć na poziom języka, ponieważ przynależą one do wiedzy niedyskursywnej[4]. W szczególności z tym problemem spotkałem się w przypadku dyskusji o sposobach rozpoznawania przydatności żywności do spożycia. Trudno zweryfikować, co dla danej osoby oznacza wyrażenie „brzydko pachnie", ponieważ jest to doświadczenie subiektywne i bez poddania się temu samemu bodźcowi przez badacza i badanego trudno je pojąć i zweryfikować. Wszystkie powyższe utrudnienia nie są jednak powodem do tego, aby rezygnować z prób rozmowy na temat marnotrawstwa żywności w formie wywiadów pogłębionych. Dzięki nim można uzyskać informacje o **motywach, lękach oraz konfliktach wartości**, pojawiających się podczas codziennego zarządzania żywnością. Opisy własnych praktyk również są interesujące, ponieważ mówią o **procedurach działania**, czyli wiedzy praktycznej o charakterze przepisu[5], lub też o **własnych zachowaniach w konkretnych sytuacjach** życiowych, takich jak na przykład konieczność wyrzucania dużej ilości ryb podczas ostatnich świąt Bożego Narodzenia. Dlatego też badacz nie ma powodu, aby odrzucać użyteczność tego typu danych. Jednak nie powinien przy tym zakładać, że respondent odbije obiektywnie całokształt własnych codziennych aktywności.

---

[2] Goffman E., *Człowiek w…,* dz.cyt.

[3] Na temat problemu wielozmysłowości w badaniach społecznych patrz: Borkowska I., Jakubowska H., Podgórski M., *Metodologia dla socjologii codzienności. Próba dojrzenia niewidzialnego i uniknięcia pułapek widzialnego*, wyd. Akademickie i Profesjonalne, Warszawa 2009, str. 72-81.

[4] Por. Jakubowska H., *Wiedza pozadyskursywna i sposoby jej badania na przykładzie przekazywania i nabywania sportowych umiejętności*, „Studia Socjologiczne" 3/2015, str. 173-191.

[5] Berger P.L., Luckman T., *Społeczne…,* dz.cyt., str. 79-84.

7.2. Założenia metodologiczne badania

Ostatnia barierą przed jaką stoi badacz marnotrawstwa żywności jest zdystansowanie się od własnych normatywnych przekonań i wartościowań. Większa część osób piszących o marnotrawstwie żywności zakłada, wydawałoby się, oczywistą kwestię, że jest ono „złe". Sam temat, czyli „marnotrawstwo" żywności, automatycznie sugeruje mierzenie się z „problemem społecznym", który „powinien być rozwiązany". Dlatego też marnotrawstwo żywności jest często z góry normatywnie definiowane przez badaczy. Pozostaje tylko zbadanie przyczyn i poszukanie „winnych" tego zjawiska. Na taki utrudniający badania potencjał pewnych pojęć zwracali uwagę uczestnicy projektu *Niewidzialne miasto*:

[…] potencjalnym zagrożeniem dla każdego projektu badawczego jest raz określna i zamknięta lista węzłowych kategorii i pojęć kluczowych. Potrafi ona unieruchomić nie tylko wyobraźnię i pomysłowość interpretacyjną, ale też skutecznie zasłonić prawdziwy obraz badanych zjawisk i problemów. Performatywność przyjętego języka teoretycznego jawi się w tym wypadku jako rodzaj pułapki zastawionej przez język[6].

Aby uniknąć immanentnie zawartego w pojęciu marnotrawstwa żywności wartościowania, badacz musi dokonać **pracy nad sobą**, która ma pomóc stać się kimś „obcym"[7] w stosunku do własnego społeczeństwa i dzięki temu potraktować pewne oczywiste praktyki jako nieoczywiste. Innymi słowy celem jest doznanie „szoku kulturowego" wobec znanego środowiska[8]. Na początku całego procesu badawczego popełniłem błąd tak rozumianego normatywizmu. Jednak wraz ze wstępnymi czynnościami badawczymi oraz czytaniem raportów i opracowań na temat marnotrawstwa żywności ukształtował mi się znacznie bardziej złożony obraz badanego zjawiska, utrudniający jego jednoznaczne wartościowanie. Dodatkowo w postulowanej alienacji względem własnego społeczeństwa pomogło mi przyjęcie na kilkuletni okres alternatywnego sposobu pozyskiwania żywności, związanego z etnografią śmietnika pod supermarketem. Jedzenie żywności z kontenera na śmieci pozwoliło mi na spojrzenie na niektóre powszechnie uznawane normy, takie jak standardy „zdrowej" żywności, jako społecznie konstruowane i oparte na pewnych konwencjach oraz intersubiektywnych porozumieniach pomiędzy jednostkami. Dokonałem również tego, co

[6] Drozdowski R., Frąckowiak M., Krajewski M., Rogowski Ł., *Narzędziownia. Jak badaliśmy (niewidzialne) miasto*, Fundacja Bęc Zmiana, Warszawa 2012, str. 50.
[7] Winkin Y., *Antropologia komunikacji. Od teorii do badań terenowych*, wyd. UW, Warszawa 2007, str. 129-131.
[8] Ziółkowski M. , *Teoria socjologiczna początku XXI wieku*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006, str. 16.

Roch Sulima określił jako ustawiczną obserwację własnej codzienności i otoczenia pod kątem marnotrawstwa żywności.

Antropologia może zaczynać się w domu, jak chciał Bronisław Malinowski. Dla antropologa codzienności źródłem jest wszystko, wszystko też jest dla niego terenem. […] Antropolog codzienności „zawsze" jest na badaniach: przy domowym obiedzie, w supermarkecie, w uniwersyteckiej kawiarni, na ulicy, podczas snu[9].

Zgodnie z takim podejściem wnioski z własnych badań konfrontowałem z tym, co widzę na co dzień. Zauważyłem, że dewaluowanie żywności jest powszechne i dotyczy również mojego najbliższego otoczenia społecznego. Gdy porównywałem takie obrazy z treściami badań, sugerującymi rozrzutność współczesnych konsumentów, doszedłem do wniosku, że moi respondenci nie różnią się od moich bliskich i nie mogę dzielić społeczeństwa na „złych konsumentów" odpowiedzialnych za marnotrawstwo żywności i moje „dobre", bliskie otoczeniem, które co prawda wyrzuca, ale robi to z powodów wymuszonych przez czynniki zewnętrzne. Po takiej pracy nad sobą uzyskałem perspektywę, która pozwalała mi potraktować wyrzucanie i niezużywanie żywności jako coś zwykłego, uniwersalnego i wpisanego we współczesne warunki życia, czegoś co należy zbadać, zrozumieć i szczegółowo opisać.

Wszystko to sprawia, że w badaniach przyjąłem perspektywę metody hermenautycznej i niedogmatycznie traktowanej teorii ugruntowanej określanej, przez Jeana-Claude'a Kaufmana jako indukcja analityczna[10]. Teoria ugruntowana postuluje, wejście w teren bez żadnych uprzednich założeń dotyczących badanego przedmiotu[11]. Taki postulat został podważony przez Kaufmanna, który proponuje bardziej „ofensywne" podejście[12]. Uważa on, że proces badawczy ma charakter dynamicznej relacji między teorią a empirią. Jego zdaniem nie można pomijać czynionej w trakcie badań refleksji teoretycznej oraz ryzykownego i „ofensywnego" przejścia pomiędzy badaniami a bardziej abstrakcyjnymi ustaleniami teoretycznymi. Zaznacza on również, że po pewnej pracy teoretyczno-badawczej, wykonanej przed badaniami, nie da się zadość uczynić teorii ugruntowanej w jej książkowej postaci i wejść w teren „bez założeń" na temat przedmiotu badań. W moim przypadku nie postanowiłem być z dnia na dzień neutralny, tylko możliwe uczciwie wydobywałem własne poglądy i je dekonstruowałem w konfrontacji z materiałem empirycznym. Przedstawiając taki

[9] Sulima R., *Antropologia codzienności,* UJ, Kraków 2000, str. 7-8.
[10] Kaufmann J-C., *Wywiad rozumiejący,* Oficyna naukowa, Warszawa 2010, str. 136-144.
[11] Glaser B.G., Strauss A.L., *Odkrywanie teorii ugruntowanej: strategie badania jakościowego*, Nomos, Kraków 2009
[12] Kaufmann J-C, *Kiedy „ja"…,* dz.cyt.

model pracy oraz podejście do normatywizmu, nie twierdzę, że jest on bezsprzecznie uniwersalny. W każdym przypadku trzeba brać pod uwagę osobowość i temperament badaczki lub badacza, temat badawczy oraz metodologię. W przypadku zestawienia mojej osoby, wybranych metod badawczych oraz problematyki marnotrawstwa żywności powyżej zarysowane podejście uznałem za najbardziej efektywne poznawczo.

7.3. Opis działań badawczych

Badania wstępne

Wszystkie badania stanowiące podstawę niniejszej dysertacji mają charakter jakościowy. Pierwszym moim krokiem badawczym była etnografia śmietnika pod dwoma supermarketami (czerwiec 2012-czerwiec 2015). Postanowiłem sprawdzić informacje, jakie krążą w mediach o zdatnej do spożycia żywności, którą wyrzucają pracownicy supermarketów. Działaniom tym przyświecały dwa cele. Pierwszym z nich była obserwacja tego, co, kiedy i w jakiej skali wyrzucają supermarkety. Drugim z nich była chęć poznania ludzi korzystających z tego typu żywności, sposobu jej wartościowania oraz ich poglądów na temat marnotrawstwa żywności. Badanie to miało charakter ukrytej obserwacji uczestniczącej. Dwa lub trzy dni w tygodniu w godzinach nocnych chodziłem na zaplecze supermarketu. Następnie w notatkach terenowych zapisywałem, co było wyrzucane w największej ilości oraz towary rzadko wyrzucane o wyższej wartości pieniężnej. Po pewnym czasie przestałem dokonywać tego typu zapisków, ponieważ rodzaj wyrzucanej żywności powtarzał się. Ponadto moim celem nie było mierzenia dokładnej ilości wyrzucanej żywności. Nie było to możliwe logistycznie. Ponadto było nieużyteczne z perspektywy dalszych celów badawczych. Dlatego też skupiłem się na zapisywaniu dyskusji, obserwowaniu zwyczajów i interakcji międzyludzkich. Etnografia stała się również autoetnografią, ponieważ sam spożywałem żywność wyrzucaną przez supermarkety. Dzięki temu chciałem doświadczyć tematyki marnotrawstwa żywności nie tylko od strony teoretycznej, ale również praktycznej i zmysłowej. Poprzez takie działania mogłem wejść w rolę zbieracza żywności ze śmietnika, co pozwalało mi lepiej zrozumieć punkt widzenia innych zbieraczy. Dodatkowo w domu prowadziłem autoobserwację swoich własnych praktyk wyrzucania i niezużywania żywności. Trzyletnie doświadczenie

spożywania żywności za darmo miało jeszcze jeden niezakładany zysk w postaci alienacji wobec dominującego towarowego sposobu zaopatrywania się w żywność. Ułatwiło mi to dystans i potraktowanie swojego własnego społeczeństwa tak jakby było „obce". W międzyczasie byłem również wolontariuszem w jednym z Banków Żywności (lipiec-sierpień 2012). Dzięki temu poznałem kulisy funkcjonowania drugiego formalnego obiegu. Obserwacja ta miała charakter jawny. Niemniej jednak dla pewnych pracowników bądź też wolontariuszy mogła mieć charakter ukryty, ponieważ nie wiedziałem, czy wszyscy pracownicy zostali poinformowani przeze dyrekcję i sekretariat o moim statusie i celach. Zapiski terenowe były prowadzone zawsze po powrocie do domu. Nie robiłem ich na miejscu, ponieważ wprowadziłoby to atmosferę obserwacji i inwigilacji. Trzecim krokiem badawczym było badanie robione wraz z grupą studentów socjologii (październik-grudzień 2013). Studenci i studentki mieli robić dwutygodniową obserwację koszów na śmieci we własnych mieszkaniach. Podczas jej zapisywali wszystkie produkty żywnościowe i nadające się do spożycia resztki, wyrzucone przez siebie lub innych mieszkańców. W części przypadków obserwacja ta miała charakter jawny, w części ukryty. Decyzję o jawności pozostawiłem studentom. W przypadku uczucia dyskomfortu z powodu sprawdzania praktyk współmieszkańców, studenci mogli poinformować innych domowników o obserwacji. Z tego powodu nie będę włączał jej do prezentowanego materiału empirycznego. Najważniejszym jej celem nie było dokładne ilościowe zmierzenie ilości wyrzucanej żywności, ale próba odkrycia produktów newralgicznych, czyli takich, które najczęściej są narażone na niezużycie. Zastał on zrealizowany i uzyskane informacje zostały użyte w dalszych etapach badania. Ta sama grupa studentów przeprowadziła również wywiady z jednym z przedstawicieli gospodarstw domowych, w których były prowadzone obserwacje. Wywiady nie były robione we własnym gospodarstwie domowym tylko w jednym z mieszkań kogoś innego z grupy badawczej. Osoby przeprowadzające wywiad posługiwały się dyspozycją. Dzięki małemu stopniowi ustrukturyzowania wywiadów liczyłem, że podczas ich prowadzenia pojawią się nowe aspekty eksplorowanego zjawiska, które będzie można pogłębiać w ramach badania głównego. W rezultacie otrzymałem dwadzieścia cztery wywiady pogłębione. Dwadzieścia jeden z nich zostało zrobionych ze studentami lub osobami tuż po studiach. Trzech respondentów było rodzicami studentów, którzy w trakcie studiów mieszkali z rodziną. Z racji rożnych kompetencji studentów w prowadzeniu wywiadów, miały one różną jakość w postali stopnia pogłębiania tematu. Moją intencją jednak nie było zrobienie badań, które miałyby stanowić podstawę niniejszej dysertacji doktorskiej, ale sprawdzenie własnych wstępnych przypuszczeń na temat przyczyn marnotrawstwa żywności oraz znalezienie

nowych problemów, związanych z tym tematem. Zebrany materiał empiryczny pozwalał na satysfakcjonującą realizację tego zamierzenia i przyczynił się do konstrukcji scenariusza wywiadów pogłębionych z przedstawicielami gospodarstw domowych.

Wskazane powyżej badania określiłem jako „badania początkowe". Pozwoliły one na bardziej wnikliwe przyjrzenie się badanej tematyce, niż byłoby to zrobione poprzez samo czytanie literatury. Status badań wstępnych sprawia, że będę traktował je jako materiał uzupełniający badania główne w tych kontekstach, których one nie uchwytują (na przykład specyfika wyrzucania żywności w mieszkaniach studenckich). W ten sposób zostanie potraktowana etnografia śmietnika pod supermarketem we fragmencie, dotyczącym wyrzucania żywności przez te organizacje, oraz etnografia Banku Żywności, która będzie częścią rozważań o drugim zinstytucjonalizowanym obiegu żywności. Innym źródłem uzupełniającym fragment o wyrzucaniu żywności w szkołach oraz wpajaniu normy niemarnowania żywności dzieciom będzie trzydzieści wywiadów pogłębionych, przeprowadzonych w roku 2010 w kilku poznańskich szkołach z nauczycielami, dyrektorami, rodzicami, dostawcami żywności oraz pracownikami szkolnych sklepików, dotyczących akcji *Szklanka mleka* oraz *Owoce i warzywa w szkole*[13]. Celem tych badań było sprawdzenie funkcjonowania wymienionych programów dożywania, a nie marnotrawstwo żywności. Niemniej jednak ta część wywiadów, która odnosiła się do sytuacji niezużywania żywności, będzie wykorzystana.

Badania główne

Badanie obejmowało dwa etapy**.** Etap pierwszy polegał na badaniu gospodarstw domowych, zróżnicowanych pod względem miejsca zamieszkiwania, dochodu oraz sposobu zaopatrywania się w żywność (35 wywiadów, sierpień-grudzień 2014). Poza dwoma wywiadami, które przeprowadzałem z dwoma osobami, wszystkie pozostałe miały charakter indywidualnych wywiadów pogłębionych. Drugi etap polegał na badaniu „ekspertów codzienności", czyli osób, które z powodu wykonywanej pracy i zajmowanej pozycji w organizacjach mają bezpośredni codzienny kontakt z praktykami marnotrawstwa żywności wśród konsumentów (9 wywiadów, marzec 2015). W dalszej części pracy będę ich umownie nazywał „ekspertami marnotrawstwa".

[13] Za udostępnienie tych materiałów empirycznych dziękuję prof. dr. hab. Piotrowi Matczakowi.

Badanie gospodarstw domowych: dobór respondentów

Jednostką badawczą tego badania były gospodarstwa domowe. Ich struktura jest przedstawiona w tabeli nr 5.

Tabela 4. Struktura badanych gospodarstw domowych

<table>
<tr><th colspan="2">Gospodarstwa domowe na wsi (18 wywiadów)</th><th colspan="2">Gospodarstwa domowe w mieście powyżej 500 tys. mieszkańców (18 wywiadów)</th></tr>
<tr><td>Gospodarstwa domowe zaopatrujące się na rynku pieniężnym</td><td>Gospodarstwa domowe zaopatrujące się w znacznym zakresie na rynku niepieniężnym (powyżej 30% żywności z rynku niepieniężnego)</td><td>Gospodarstwa domowe zaopatrujące się na rynku pieniężnym</td><td>Gospodarstwa domowe zaopatrujące się w znacznym zakresie na rynku niepieniężnym (powyżej 30% żywności z rynku niepieniężnego)</td></tr>
<tr><td>Gospodarstwa domowe, których dochód nie przekracza 1500 zł/os/mies. (9 wywiadów)</td><td rowspan="2">Korzystający z pomocy żywnościowej, rolnicy, właściciele sadów i ogródków, zbieracze (5 wywiadów)</td><td>Gospodarstwa domowe, których dochód nie przekracza 1500 zł/os/mies. (6 wywiadów)</td><td rowspan="2">Freeganie, osoby korzystające z pomocy społecznej, jednostki przywożące dużą ilości żywności od rodziny (5 wywiadów)</td></tr>
<tr><td>Gospodarstwa domowe, których dochód przekracza 1500 zł/os/mies. (4 wywiady)</td><td>Gospodarstwa domowe, których dochód przekracza 1500 zł/os/mies. (7 wywiadów)</td></tr>
</table>

Źródło: opracowanie własne

Badania konsumentów zaopatrujących się na oficjalnym, pieniężnym rynku żywnościowym miało pozwolić sprawdzić różnorodność praktyk oraz sposobów wartościowania żywności jako dobra społeczno-gospodarczego. Grupę tę podzieliłem według dwóch kryteriów. Pierwszym z nich jest miejsce zamieszkania zawężone do dwóch obszarów - wiejskich oraz dużych miast powyżej 500 tys. mieszkańców. Zakładałem, że te dwa środowiska będą determinowały odmienne, a być może skrajnie różne, wzorce wartościowania i zużywania żywności. Wszyscy mieszkańcy dużego miasta pochodzili z Poznania. W przypadku wsi łącznie odwiedziłem jedenaście miejscowości z czterech powiatów. Znajdowały się one od 50 do 100 kilometrów od stolicy Wielkopolski. Poza dwoma miejscowościami leżącymi blisko miast powiatowych, pozostałe były też znacząco oddalone od średniej wielkości miast. Przy doborze respondentów również zwracałem uwagę na środowisko dorastania. W znacznej większości przypadków były to osoby, które całe życie lub też jego znaczą część funkcjonowały w miejscu, w którym żyli w czasie wywiadu. Dzięki takiemu sposobowi doboru wyostrzenie potencjalnych różnic miało być jeszcze bardziej widoczne. Inną ważną motywacją badawczą w tym przypadku była również chęć uznania mieszkańców wsi i rzeczywistości życia na wsi jako ważnego pola badawczego, które obecnie nie jest doceniane

przez wyraźnie miejskocentryczną socjologię akademicką[14]. Drugim kryterium był dochód. Zakładałem, że ważną cechą, która będzie wiązała się ze sposobem estymowania żywności będzie stopień obciążenia budżetu gospodarstwa domowego wydatkami na żywność. Kryterium dochodu było weryfikowane poprzez metryczkę, w której pojawiało się siedem przedziałów. Wybór 1500 zł netto jako linii demarkacyjnej był ustalany poprzez odniesienie do minimum socjalnego, które w roku 2013 w zależności od ilości osób w gospodarstwie domowych oscylowało wokół liczby 1000 zł/os/mies. Postanowiłem zaokrąglić kryterium niskich dochodów do 1500 netto z dwóch powodów. Po pierwsze, zaokrąglenie było konieczne z racji przystępności wypełniania metryczki. Po drugie, podział dwóch grup gospodarstw domowych na granicy 1000 złotych netto doprowadziłoby do nadmiernego „przeciążenia" próby osobami znajdującymi się w wąskiej grupie o niskich dochodach w stosunku do osób z drugiej kategorii gospodarstw domowych z dochodem wyższym niż 1000 zł netto/os/mies., która byłoby znacznie bardziej zróżnicowana. Trzecie kryterium doboru, obejmowało gospodarstwa domowe zaopatrujące się w znacznym stopniu na nieoficjalnym, niepieniężnym rynku żywnościowym. „Znaczny stopień" był ustalany poprzez minimum 30% spożywanej żywności. Te kryterium również było weryfikowane poprzez metryczkę. Rozmówcy i rozmówczynie wpisywali się w cztery możliwe opcje: do 10%, 10-30%, 30-70%, powyżej 70%. Oczywiście weryfikacja tej cechy nie jest możliwa i jest oparta na subiektywnym oglądzie respondenta. Jednak nie chodziło mi w tym przypadku o uzyskanie obiektywnych danych, tylko sam fakt uznania przez badanego, że znaczna część żywności w domu jest pozyskiwana za pośrednictwem rynku nieformalnego. Większość respondentów zaklasyfikowana do tej kategorii oceniała ilość takiej żywności jako znacznie więcej niż 30%. Twierdzenia te były weryfikowane również poprzez analizę tej części wywiadu, która dotyczyła sposobów zaopatrywania się w żywność. Ta grupa respondentów pozwalała na porównania i zweryfikowanie wniosków powstałych w wyniku badań konsumentów zaopatrujących się tylko na rynku towarowym. Dzięki niej miałem zamiar sprawdzić, jak alternatywne sposoby pozyskiwania żywności wpływają na praktyki marnotrawcze i sposoby wartościowania żywności. Grupa ta była podzielona na dwie podgrupy: osoby zapatrujące się na rynku wtórnym mieszkające na wsi (na przykład rolnicy, korzystający z pomocy żywnościowej, gospodarstwa domowe z duża ilością własnych upraw) oraz osoby

[14] Przykładowo z 93 grup tematycznych na XVI Ogólnopolskim Zjeździe Socjologicznym tylko jedna bezpośrednio dotyczy wsi. Natomiast pomimo że również tylko dwie grupy zostały poświęcone miastom, wiele innych wyraźnie jest ukierunkowanych na kwestię życia i kultury miejskiej. Należą do nich takie licznie prezentowane bloki tematyczne jak style życia, młodość, społeczeństwo obywatelskie, ruchy i protesty społeczne, sfera publiczna, elity i inteligencja, media.

zaopatrujące się na rynku wtórnym, mieszkające w mieście (freeganie, zbieracze, osoby korzystające z różnych form pomocy społecznej).

Wybór trzech powyższych cech różnicujących opierał się na wcześniejszych obserwacjach badawczych oraz przeczytanej literaturze. W metryczce były również pytania o inne cechy społeczno-demograficzne takie jak płeć, wykształcenie, liczba osób w gospodarstwie domowym, status pracowniczy oraz rodzaj wykonywanej pracy zarobkowej. Wybór trzech głównych kryteriów rekrutacji sprawił, że również pod względem tych dodatkowych cech respondenci byli zróżnicowani. Wyjątkiem była tylko jedna cecha - płeć. Zdecydowaną większość próby stanowiły rozmówczynie (30 wywiadów w gospodarstwach domowych na 36 wszystkich). Można przypuszczać, że spowodowane jest to stereotypowym podejściem, że sprawy kuchni i żywności są obszarem kobiecych praktyk i one mają najwięcej do powiedzenia na ten temat[15]. Kobiety mają również przypisywaną rolę komunikatora oraz osoby, która zajmuje się przyjmowaniem gości[16]. Warto zaznaczyć, że z racji wyboru metod i technik badań jakościowych powyżej opisywane zróżnicowanie respondentów nie miało na celu szukania korelacji pomiędzy cechami społeczno-demograficznymi a praktykami niezużywania żywności, tylko uzyskanie zróżnicowanych perspektyw oglądu zjawiska marnotrawstwa żywności oraz praktyk wyrzucania żywności i jego zapobiegania.

Po wywiadzie rozmówczynie i rozmówcy byli poproszeni o prowadzenie dzienniczka, w którym zapisywano: co było wyrzucane, jaka to była ilość, kiedy to miało miejsce oraz jakie były tego przyczyny. Prosząc o to myślałem, że dzienniczek pozwoli na precyzyjne sprawdzenie konkretnych praktyk marnotrawczych. Zakładałem, że duża część z nich jest bezrefleksyjna i ma postać habitusu. Takie habitusy marnotrawcze miały być przemyślane przez respondentów poprzez codzienne sprawozdania w dzienniczku obserwacji. Dzienniczek miał być swoistym eksperymentem testującym, na ile zapobieganie marnotrawstwu jest związane z ciągłym urefleksyjnianiem i monitorowaniem własnych praktyk zużywania żywności. Pomóc w tym miały krótkie ponowne wywiady, podczas których respondentki były zapytane o przebieg procesu zapisywania oraz o ewentualną zmianę swoich poglądów na temat marnotrawstwa żywności. Niestety cele te nie zostały zrealizowane w sposób satysfakcjonujący. Kilka respondentów wypełniało dzienniczki drobiazgowo, co pozwalało na przegląd praktyk wyrzucania. W kilku przypadkach dzienniczki te rzeczywiście uruchomiły

[15] Taką tezę potwierdzają badania Henryka Domańskiego i innych. Por. Domański H., Karpiński Z., Przybysz D., Straczuk J., *Wzory jedzenia a struktura społeczna,* Schoalar, Warszawa 2015,str. 205-233.
[16] Skowrońska M., *„…jak u siebie". Zamieszkiwanie i komfort*, Rozprawa doktorska, Poznań 2011, str. 65.

proces urefleksyjnienia własnych działań. Jednak większa część respondentów potraktowała ponowny wywiad niemal jako przesłuchanie, podczas którego starały się utrzymać spójność własnego wizerunku z wcześniejszym wywiadem poprzez ustawiczne podkreślanie wyrażenia typu „tak jak panu powiedziałam, my nie marnujemy żywności". Potwierdzeniem tego były też puste kartki lub też zapisy alternatywnych sposobów użycia żywności takie jak karmienie zwierzęcia. Pewne osoby zapomniały o wypełnianiu dzienniczka. Inne oddawały puste kartki stwierdzając, że pamiętają co wyrzucili i mogą mi wszystko ustanie podać. Jest to zapewne związane z przekonaniem o kontrolowaniu własnych praktyk wyrzucania i ich dokładnym monitorowaniu poznawczym. Przytaczane wcześniej badania analizy zawartości śmietników poddają w wątpliwość takie optymistyczne przekonania. Niemniej jednak materiał z dzienniczków nie okazał się całkowicie stracony. Pozwalał na określenie sposobu konstruowania „fasady" praktyk domowych oraz zdolności do wpuszczania mnie za „kulisty". Umożliwiał on również szukanie niespójności między wywiadem a dzienniczkiem. Było to możliwe, ponieważ część respondentów nie pamiętało wszystkich szczegółów wywiadu, po którym pozostawały zazwyczaj generalne wspomnienia i emocje. Taka sytuacja pozwalała na pojawienie się pewnych rozbieżności.

Badanie ekspertów marnotrawstwa żywności

Podczas drugiego etapu badań było wykonanych dziewięć wywiadów pogłębionych z „ekspertami marnotrawstwa żywności". Wywiady te miały na celu dotarcie do wiedzy codziennych świadków badanego zjawiska. Było to ważne z punktu widzenia funkcjonowania normy niemarnowania żywności w otoczeniu gospodarstwa domowego oraz sprawdzenia znaczenia wpływu pozycji społecznej na perspektywiczność oceniania pewnych praktyk jako marnotrawstwa. Większość rozmówców i rozmówczyń w ostatnich latach wykonywało kilka prac, które były interesujące z punktu widzenia badania. Należały do nich:

- praca w supermarkecie i sklepie spożywczym w charakterze osoby sprzątającej, wykładającej towar na półki bądź też obsługującej klienta (dwie respondentki);
- praca jako ochroniarz supermarketu i hipermarketu (1 respondent);
- praca w charakterze kierownika zmiany nocnej hipermarketu (1 respondent);
- praca w centrum dystrybucji żywności (1 respondent);
- praca w służbach komunalnych oraz sortowni śmieci (2 respondentów);

- praca w restauracji oraz cateringu (4 respondentów).

Uzyskane dane miały uzupełnić wnioski z analizy wywiadów z przedstawicielami gospodarstw domowych. Warto podkreślić, że badanie to miało charakter punktowy, to znaczy nie wyczerpywało całego bogactwa potencjalnych miejsc obserwowania marnotrawstwa żywności i nie zakończyło się w momencie nasycenia empirycznego, czyli sytuacji, kiedy każda następna obserwacja lub wywiad nie wnosi nic nowego do posiadanej wiedzy na badany temat. Niemniej jednak wartość zebranego materiału na tym etapie polega na tym, że pokazuje nam to samo zjawisko z innej strony i wprowadza nowe elementy, które dopełniają obraz całości. Poszczególne części wywiadów z pierwszego etapu badań również miały charakter „ekspercki" w sytuacji, gdy praca osób, z którymi rozmawiałem pozwalała na dotarcie do informacji o marnotrawstwie żywności poza zamieszkałym przez nich gospodarstwem domowym (na przykład respondentka pracująca w mleczarni, respondentka zarządzająca pieczarkarnią, bezdomna kobieta zbierająca żywność ze śmietników na blokowisku oraz osoby nauczające w szkołach podstawowych).

7.4. Problem badawczy i cele badania

Podstawowy problem badawczy pojawił się w wyniku analiz badań wstępnych. Zmusiły mnie one do skonfrontowania się z dwoma sprzecznymi informacjami o marnotrawstwie żywności. Z jednej strony raporty, badania, doniesienia medialne oraz obserwacja śmietnika w supermarketach i funkcjonowania Banku Żywności kierowały mnie ku przeświadczeniu o bardzo dużej skali marnotrawstwa żywności. W tym przypadku dominującą rolę przypisuje się zazwyczaj konsumentom i gospodarstwom domowym. Z drugiej strony sondaże SMG KRC, wywiady ze studentami oraz codzienne rozmowy pozwalały stwierdzić, że norma niemarnowania żywności jest bardzo mocno zakorzeniona w świadomości społecznej. Podstawowym problemem badawczym była zatem próba odpowiedzi na pytanie, **jak może dochodzić do tak dużej skali niezużywania żywności, o jakiej mówią dostępne badania, w sytuacji społecznego konsensu potępiającego marnowanie żywności**. Odrzuciłem odpowiedź dostarczaną przez wcześniej zrekonstruowany dominujący dyskurs na temat marnotrawstwa żywności, który opiera się na prostym schemacie wyjaśniania (wyizolowana jednostka *versus* żywność) wskazującym, że źródło problemu znajduje się w indywiduach, ich

rozrzutności oraz brakach kompetencyjnych. Dlatego też postanowiłem zbadać szersze uwarunkowania społeczno-kulturowe tego zjawiska z uwzględnieniem aspektu relacyjnego, dzięki któremu próbowałem uchwycić jak **poprzez interakcje i wzajemne oddziaływania pomiędzy poszczególnymi aktorami dochodzi do społecznego wytwarzani normy niemarnowania żywności**. W tym celu skupiłem się na jednej normie zakazu marnotrawstwa żywności oraz podążaniu za jej sposobami przejawiania się, redefiniowania i łamania. Wymagało to po pierwsze, skupienia się na momentach, kiedy żywność jest wyrzucana i/lub nisko wartościowana. Założyłem, że wyrzucanie żywności będzie sytuacją, która będzie pokazywała granice obowiązywania normy niemarnowania oraz jej konfliktu z innymi normami i wartościami społecznymi. Po drugie, poszukania kontekstów, które pomimo że nie zawsze są wiązane ze zjawiskiem marnotrawstwa żywności, pośrednio mogą wpływać na niskie wartościowanie pewnych produktów żywnościowych oraz ich niezużywanie. Przykładowo pytanie respondentów o ich zdanie na temat niszowego zjawiska, jakim jest jedzenie żywności ze śmietnika lub też spożywanie owoców z drzew wolnostojących, pozwoliło na zbadanie społecznych granic definicji jadalnej żywności oraz norm i wartości, które powodują, że żywność w tych kontekstach jest odrzucana. Natomiast pytanie o sposoby wykorzystywania resztek miały pomóc znaleźć obszary, kiedy norma niemarnowania żywności wchodzi w konflikt z innymi zobowiązaniami, takimi jak dbanie o własne zdrowie, godność osobistą, estetykę i higienę jedzenia. Dzięki temu próbowałem zobrazować złożoność i kontekstualność badanych praktyk, wychodząc naprzeciw dominującym redukcyjnym modelom ich ujmowania. Dzięki takiemu zagłębieniu się w szczegół możliwe było również powiedzenie czegoś na temat szerszych zmian cywilizacyjnych, gospodarczych i społecznych. Odrzuciłem również stosowanie esencjalnych definicji marnotrawstwa, które pojawiają się w większości badań. Zastąpiłem je formalną definicją tej kategorii, przedstawioną wcześniej w części poświęconej teoriom marnotrawstwa, która zakłada badanie społecznego konstruowania tego zjawiska. Konsekwencją sformułowanego problemu badawczego były następujące cele badania.

- Zrekonstruowanie oddolnych społecznych definicji marnotrawstwa żywności i zestawienie ich z odgórnymi eksperckimi sposobami ujmowania tej kategorii.
- Sprawdzenie różnych wzorów wartościowania żywności i ich wpływu na jej zużywanie lub niezużywanie.

- Sprawdzenie przeszkód utrudniających bądź uniemożliwiających zużywanie żywności. Pierwsze trzy cele pozwalają na **uchwycenie współczynnika humanistycznego wyrzucania żywności**[17]**,** czyli subiektywnego sensu działania[18], które zazwyczaj jest określane mianem marnotrawstwa żywności.
- Opis praktyk wyrzucania żywności oraz tych, które mają na celu zapobieganie marnowaniu żywności. Mogą mieć one charakter norm i procedur („zawsze wyrzucam resztki z obiadu") lub też odniesień się do konkretnego przypadku, pokazującego jak są one stosowane w praktyce („dzisiaj zużyłam resztki z ziemniaków na kopytka"). Badanie miało na celu poszukiwanie pewnych niespójności pomiędzy tymi poziomami, co miało umożliwić wejście poza prezentowaną fasadę.
- Sprawdzenie **jak aktywność i świadomość jednostek na poziomie gospodarstw domowych mediuje i wchodzi w relacje z szerszym otoczeniem instytucjonalnym**. W tym kontekście badanie normy niemarnowania żywności pozwala zaprezentować mechanizmy wytwarzania i odtwarzania porządku społecznego oraz kulturowe i instytucjonalne podłoże gospodarki kapitalistycznej rynku żywnościowego. Jest to „strategia eksplanacyjna", która uznaje, że:

  […] wszelkie praktyki społeczne wpisujące się w ramy rzeczywistości życia codziennego mogą być traktowane jako pośrednie bądź bezpośrednie wskaźniki określonych ogólniejszych tendencji i mechanizmów składających się na poziom makrostrukturalny porządku społecznego. W takim ujęciu poziom mikroładu zbiorowego potrzebny jest socjologii jako rodzaj linka odsyłającego do góry[19].

  Jest to najogólniejszy i najdonioślejszy cel, który jest również najbardziej ryzykowny. Postanowiłem podjąć próbę jego realizacji, uznając potencjalnie duża wartość poznawczą tego przedsięwzięcia.

Planowane badanie miało również na celu uzupełnienie innych przytaczanych wcześniej badań jakościowych. Analizy zawartości śmietników (na przykład Rathjego, WRAP) miały być skorygowane poprzez ujęcie tego, co dzieje się zanim żywność trafi do kosza na śmieci. Taka pespektywa może prowadzić do konstatacji, że wyniki badań będą pokrywały się z pracą Evansa. Taki wniosek nie jest uzasadniony, ponieważ w dalszych fragmentach pewne aspekty badań Evansa będę bardziej szczegółowo eksplorował oraz zaprezentuję inne, które angielski socjolog pomijał. Należą do nich: kwestia daty ważności, negocjowanie w domu reguł spożywania żywności, konflikty normy zakazującej marnotrawstwa z innymi normami i wartościami społecznymi, problematyka wymian społecznych, uczestnictwa zwierząt w praktykach zużywania żywności, spożywania żywności ze śmietnika. Na inne spojrzenie na

[17] Thomas W., Znaniecki F., *Chłop polski w Europie i Ameryce*, T.1, Ludowa Spółdzielnia wydawnicza, Warszawa 1976.
[18] Weber M., *Gospodarka i…,* dz.cyt., str. 6.
[19] Drozdowski R., *Socjologia codzienności, czyli jak przestać „być modną",* „Kultura i Społeczeństwo" 1/2010, str. 10. Por. Drozdowski R., *Kontraktowanie codzienności, czyli jak można lepiej zintegrować socjologię codzienności z socjologią*, [w:] *Między rutyną a refleksyjnością. Praktyki kulturowe i strategie życia codziennego*, Maślanka T., Strzyczkowski K. (red.), UW, 2012.

marnotrawstwo żywności pozwala również zmiana kontekstu lokalnego i sprawdzenie podłoża kulturowego praktyk wyrzucania żywności w Polsce oraz w środowisku wiejskim. Dodatkowo uzyskany materiał empiryczny umożliwia bardziej wnikliwe ujęcie relacji między gospodarstwem domowym a szerszym otoczeniem społecznym, instytucjonalnym, gospodarczym.

7.5. Scenariusz wywiadu

W przypadku wywiadów z ekspertami marnotrawstwa żywności posługiwałem się ogólnie sformułowaną dyspozycją wywiadu. W jej ramach przygotowałem kilka pytań otwartych, które następnie stawały się przyczynkiem do ich pogłębiania i dostosowywania do kontekstu funkcjonowania respondentów. Natomiast scenariusz do wywiadów z przedstawicielami gospodarstw domowych został skonstruowany na podstawie wcześniej przeprowadzonych badań, dotyczących mieszkań studenckich. W takcie analizy zebranego materiału empirycznego dostrzegłem elementy, których dużego znaczenia wcześniej nie zauważałem. Dotyczyły one między innymi kwestii wymian społecznych jako narzędzia radzenia sobie z nadwyżką żywności oraz tematyki osób potrzebujących jako ważnej figury związanej z przekonaniami dotyczącymi sprawiedliwości społecznej. Mając na uwadze powtarzalność wyników badań raportów badawczych, postanowiłem szukać nowych zasobów wiedzy na temat marnotrawstwa żywności i zbadać podłoże społeczno-kulturowe, które sprzyja niezużywaniu i wyrzucaniu żywności lub też tworzy bariery utrudniające wprowadzenie praktyk zaradczych. Dlatego też oprócz pytania o konteksty wyrzucania żywności zapytałem również o mniej oczywiste kwestie, takie jak korzystanie z alternatywnych źródeł żywności (zbieractwo, własna uprawa) oraz kwestię wykorzystywania pomocy innych aktorów w procesie zużywania nadwyżki żywności (wydawanie żywności zwierzętom, rodzinie, potrzebującym), które są ważne w kontekście zarządzania zużywaniem żywności wśród indywidualnych konsumentów. Skupiłem się więc nie tylko na stereotypowo i wąsko traktowanych praktykach wyrzucania żywności, ale szerzej na wszelkich praktykach gospodarowania żywnością, obejmujących jej pozyskiwanie, przetwarzanie, dystrybuowanie, konsumpcję oraz wyrzucanie. Próbowałem w ten sposób wytropić sytuacje graniczne, w których mieszają się różne logiki wartościowania oraz normy społeczne, które ostatecznie prowadzą do dewaluowania żywności. Wszystkie powyższe elementy wywiadu pogłębionego

pozwalały mi na **trojakie potraktowanie respondentów.** Jako osób, które: informują mnie o własnych praktykach, są nosicielami określonego światopoglądu, wartości i norm, związanych z marnotrawstwem żywności; są świadkami, którzy widzą w swoim otoczeniu marnotrawstwo żywności. Szczegółowe informacje na temat budowy scenariusza i dyspozycji wywiadów znajdują się w załączonym aneksie na końcu rozprawy.

7.6. Analiza wywiadów

Pierwsza analiza dokonywana była w trakcie badań. Po każdym wywiadzie zapisywałem na bieżąco podstawowe wnioski. Następny etap analiz miał miejsce w trakcie pierwszego czytania transkrypcji. Jego rezultatem była lista konkluzji, pojęć i definicji. Zostały one ponownie zweryfikowane i uzupełnione podczas ich drugiego czytania. Wywiady były analizowane za pomocą wskazówek i metod, które można znaleźć w pracy Steinara Kvalego[20] oraz Matthewa B. Milsa i Michaela Hubermana[21], ze szczególnym uwzględnieniem metody interpretacji sensu wypowiedzi respondentów oraz ich kondensacji (redukcji)[22].

7.7. Rekrutacja respondentów, transkrypcje i finansowanie badania

Respondenci byli rekrutowani na kilka sposobów. Pierwszym z nich było użycie własnej sieci społecznej. Rezultatem tego było kilka wywiadów ze znanymi mi osobami, z którymi jednak nie utrzymuję codziennych kontaktów towarzyskich, oraz poleconymi mi respondentami i respondentkami, którzy poza faktem posiadania wspólnego znajomego nie różnili się od innych obcych mi osób. Drugim sposobem poszukiwania uczestników wywiadów była metoda kuli śnieżnej. Trzecim było aktywne szukanie i pytanie o zgodę. W przypadku kategorii respondentów, których znalezienie było dla mnie trudne, skorzystałem z ogłoszenia w Internecie z charakterystyką jednostek, których poszukuję. Tym osobom, które zgodziły się na wywiad obiecałem małe wynagrodzenie pieniężne wypłacane z własnych środków. Transkrypcja wywiadów została zlecona grupie osób, która miała wypłacone z tego tytułu

[20] Kvale S., *InterViews: wprowadzenie do jakościowego wywiadu badawczego*, Trans Humana, Białystok 2004, str. 191-212.
[21] Miles B.M., Huberman A.M., *Analiza danych jakościowych*, Trans Humana, Białystok 2000.
[22] Kvale S., InterViews…, dz.cyt, str. 191-212.

wynagrodzenia sfinansowane z środków Instytutu Socjologii UAM, otrzymanych w wyniku konkursu na dofinansowanie konferencji, prac oraz badań. Podczas prac terenowych w jednej ze wsi dwa wywiady nie zostały nagrane z powodu problemów technicznych. Wywiady te były prowadzone tradycyjną metodą spisywania na kartkę najważniejszych informacji. Pomimo braku ich transkrypcji, uzyskane informacje okazały się na tyle cenne, że postanowiłem włączyć je do materiału badawczego. Warto również podkreślić, że w trakcie studiów doktoranckich dwukrotnie nieskutecznie ubiegałem się o grant NCN preludium. Negatywna odpowiedź recenzentów sprawiła, że musiałem zmniejszyć planowaną próbę badawczą oraz sfinansować projekt z pieniędzy Instytutu Socjologii oraz własnych środków.

7.8. Kodowanie wywiadów i założenia dotyczące prezentacji wyników badań empirycznych

Wcześniej zaznaczyłem, że będę korzystał z kilku źródeł danych. Spowodowało to konieczność ustalenia skrótowego kodowania poszczególnych badań. Wywiady ze studentami będą określane mianem „wywiady studenci" (dalej jako WS). Wywiady dotyczące akcji *Szklanka mleka* i *Owoce i warzywa w szkole* będą kodowane jako „wywiady szkoła" (dalej jako WSZ). Wywiady z ekspertami marnotrawstwa żywności będę kodował jako „eksperci" (dalej jako E). Rozmowy z przedstawicielami gospodarstw domowych będę nazywane „gospodarstwa domowe" (dalej jako GD). W przypadku tych badań dodatkowo będę wpisywał trzy cechy, które służyły mi w czasie doboru respondentów. Mieszkańcy wsi będą określani literą „W", natomiast mieszkańcy miast literą „M". Osoby z gospodarstw domowych, których dochód nie przekracza 1500 złotych na osobę miesięcznie netto będą określani mianem „dochód niższy" (dalej jako DN). Natomiast w przypadku gospodarstw domowych, w których dochód przekracza tę sumę będą określani mianem „dochód wyższy" (dalej jako DW). Osoby, których duża część spożywanej żywności pochodzi z poza formalnego rynku pieniężnego będę kodował literą „A" od słowa „alternatywny". Przykładowo jeżeli ktoś pochodzi z dużego miasta, w większości zaopatruje się żywność poprzez zbieractwo w śmietnikach wywiad będzie kodowany GD/M/A. W przypadku przedstawiciela zamożniejszego gospodarstwa domowego ze wsi, które zaopatruje się przede wszystkim poprzez zakupy w sklepach i supermarketach wywiad będzie zakodowany GD/W/DW. Pytania osoby prowadzącej wywiad będą oznaczane literą „B" (od badacz), co

będzie odróżniane od wypowiedzi respondentów/ek, którzy będą kodowani literą „R". W przypadku dwóch wywiadów, które przeprowadzałem jedocześnie z dwoma osobami, będą odróżniał je symbolami R1 i R2. Dla chętnych sprawdzenia wszystkich uwzględnianych w metryczce cech respondentów, przygotowana została tabela z danymi w aneksie do pracy. Przytaczane imiona oraz nazwy miejscowości oraz wszelkie inne dane, które mogłyby ujawnić tożsamość respondentów zostały zmienione w celu zachowania anonimowości.

Wyniki badań empirycznych będą prezentowane tematycznie. Z tego powodu w niektórych fragmentach będę korzystał zarówno z badań „początkowych", jak i „głównych". W innych miejscach znajdą się osobne fragmenty dotyczące określonego badania. Przykładowo w przypadku wymian społecznych znajdzie się osobny podrozdział na temat specyfiki mieszkań studenckich, w którym będę korzystał z badania robionego ze studentami. Chciałbym jednak zaznaczyć, że z badań, które nazwałem „głównymi" (badania gospodarstw domowych i ekspertów) korzystałem zdecydowanie najczęściej i one stanowią fundament niniejszej dysertacji. Niemniej jednak badania „początkowe" w wielu miejscach stanowią ciekawe uzupełnienie, które pozwoliło przyjrzeć się społecznemu funkcjonowaniu normy niemarnowania z innej perspektywy, która nie byłaby dostępna poprzez wywiady (na przykład etnografia uczestnicząca w Banku Żywności). Cytowane wypowiedzi respondentów/ek zostały tak zmodyfikowane, aby nie zmieniały treści wypowiedzi, a jednocześnie sprawiły, że tekst stanie się przystępniejszy dla czytelnika. Struktura części empirycznej została podzielona na pięć rozdziałów. Pierwsze cztery obejmują opis społecznego funkcjonowania normy niemarnowania w czterech kontekstach – wnętrza i bliskiego otoczenia gospodarstwa domowego, organizacji nastawionych na zysk oraz relacji pomiędzy zakazem marnotrawstwa a etyką dobroczynności. Rozróżnienie na wnętrze gospodarstwa domowego i jego bliskie otoczenie (sąsiedztwo, ogródki, szkoła i tym podobne) raczej ma na celu wskazanie na większy nacisk na jeden z tych aspektów, ponieważ w przypadku niektórych zagadnień trudno je jasno rozdzielić. Przykładowo pracę zaczynam od mechanizmów przekazywania, przyswajania i negocjowania normy niemarnowania żywności w gospodarstwie domowym. Wówczas na krótko dokonuję wyjścia poza przestrzeń gospodarstwa domowego, opisując praktyki wpajania jej w szkole oraz niezużywania żywości podczas świętowania, które dokonuje się w wynajmowanych lokalach na imprezy okolicznościowe. Rozpoczęcie od gospodarstwa domowego można uzasadnić tym, że po pierwsze jest to kluczowy obszar z punktu widzenia społecznego wytwarzania statusu normy niemarnowania żywności. Jednostki dorastają w domu, tam uczą się określonych postaw wobec żywności. Następnie na dalszych etapach życia wraz z takim „balastem"

socjalizacyjnym uczestniczą w innych sferach życia. Temu poświęcony jest w szczególności rozdział na temat znaczenia zakazu marnotrawstwa żywności w organizacjach nastawionych na zysk. Opis społecznego funkcjonowania normy niemarnowania w gospodarstwie domowym jest również kluczowy z punktu widzenia dominującego dyskursu na temat marnotrawstwa żywności w krajach zachodniego kręgu kulturowego, który podkreśla, że gospodarstwa domowe odgrywają główną rolę w marnowaniu dużej ilości żywości. W piątym rozdziale analizuję oddolne sposoby definiowania czym jest marnotrawstwo żywności oraz opisuję sposób społecznego konstruowania normy niemarnowania żywności. Pracę kończę syntetycznym przedstawieniem wyników badań empirycznych oraz wskazaniem na podstawowe wnioski teoretyczne, wynikające z opisu zjawiska społecznego wytwarzania normy niemarnowania żywności.

Rozdział 8. Norma niemarnowania żywności w gospodarstwie domowym

8.1. Społeczne źródła normy niemarnowania żywności

Wpajanie normy niemarnowania małym dzieciom

Zakaz marnowania żywności jest wzmacniany i wpajany w różnych sferach społecznych oraz etapach życia. W przypadku niemowląt i małych dzieci norma niemarnowania żywności jest w konflikcie z normą podwyższonej troski o ich zdrowie, co jest związane z przekonaniem, że są one znacznie wrażliwsze na negatywny wpływ nieświeżego pokarmu niż starsze dzieci. Małe dzieci zazwyczaj są karmione innym rodzajem żywności i posiłków niż dorośli. W przypadku niedojadania żywności przez dziecko, resztki nie są spożywane przez innych domowników z powodów estetycznych oraz smakowych. Wpajanie normy niemarnowania żywności dziecku może być niespójne z powodu różnorodnych definicji tego, co ono może jadać, a czego nie. Przykładem tego jest sytuacja opisywana przez Natalię, która opowiada o swojej pracy w charakterze opiekunki, podczas której nie wykonywała restrykcyjnych nakazów swojej przełożonej.

GD/W/DN: Jak pilnowałam tego dziecka w Stanach, to tam w ogóle było tak, że ja byłam w szoku. Kazała mi dawać obiad, który zrobiła w poniedziałek. Przez cały tydzień miało jeść te zupki. […] Cały tydzień zupa, także wydawało mi się, że w środę zupa nie powinna być już w ogóle dla dziecka podana. No, ale jak kazała tak kazała. […] Robiłam mu coś innego. Nie chciał jeść już. Ja się nie dziwię, ja też bym nie jadła cztery dni. […] Ja od siódmego miesiąca jego pilnowałam, miał siedem miesięcy. I ona wcześniej jak mu dawała, no to mówiła, że to normalne, że on tak lubi jeść. Ale dla mnie to było dziwne. Czasami to nawet wolałam wyrzucić tą zupę, a nie dawać mu. Gdzie takie dziecko przez cztery dni ma jeść taką samą zupę. Nie już ze względu na to, że w ogóle smak, ale że to tak długo w tej lodówce jest.

B: Czyli jakby w sumie się dowiedziała, że ty wyrzuciłaś tę zupę, to by się wkurzyła pewnie, co?

R: Pewnie by się zdenerwowała, ale ja jej nigdy nie powiedziałam tego.

Matka dziecka zdaniem Natalii źle wywarza normę niemarnowania żywności z imperatywem troski o jego zdrowie. Kilkudniowa zupa jest jej zdaniem przesadą. Matka dziecka jest w tym przypadku na jednym krańcu spectrum. Na drugim znajdują się rodzice, którzy często i szybko wyrzucają żywność, będąc w przekonaniu, że dziecko musi jeść pokaram jak

najlepszej jakości. W ich wypowiedziach często pojawia się stwierdzenie „wolę nie ryzykować" lub też „mogę zjeść sam/a, ale dziecku bym nie dał/a". Innym powodem wyrzucania jest zmienność apetytu małych dzieci. Wspomina o tym jedna z respondentek. Jej wypowiedzi nie towarzyszy jednak irytacja. W tym kontekście wyrzucanie jogurtów i innych artykułów żywnościowych traktuje ona jako coś nieuniknionego.

Wpajanie normy niemarnowania żywności jest częścią ogólniejszej kwestii, jaką jest nauka dbania o wyposażenie domowe. Niektórzy rodzice z dumą mówią o swoich dorosłych dzieciach, które dobrze wypełniają swoje obowiązki w tej materii. Dowodem na to ma być poświęcenie, jakie wkłada się w zużycie żywności, a w szczególności chleba.

GD/W/DN: […] nawet moje dzieci też mają wpojone, że chleba się nie wyrzuca, […] z Poznania ona mi tutaj suchy chleb przywozi.

Przywożenie resztek chleba i innego typu żywności do domu rodziców dotyczy dzieci, które nie mogą poradzić sobie same z nadwyżką. W domu rodziców może zostać ona alternatywnie zużyta (na przykład jako karma do zwierząt). Dowodem sukcesów wychowawczych mogą być również sytuacje, kiedy dzieci i ich rodzina pomagają „przerobić" owoce w domu lub też gdy zabierają coś do siebie po to, aby to zużyć. Rodzice nie tylko afirmatywnie mówili o własnych dzieciach. Własne potomstwo było również poddawane krytyce, co jednocześnie stanowiło przyznanie się do porażek wychowawczych. W tym przypadku nie chodziło o małe dzieci, wobec których wykazuje się większą wyrozumiałość, ponieważ one dopiero „uczą się" danej normy, ale o dzieci i młodzież w wieku szkolnym.

Oprócz niedojadania obiadu lub innego rodzaju żywności, częstym momentem przypominania o odpowiednim zachowaniu jest znalezienie niezjedzonego drugiego śniadania ze szkoły.

GD/M/DN: Na tyle był jednak nauczony, że zutylizował to w domu po prostu. Nie potrafił wyrzucić i nie potrafił powiedzieć mi, że nie zjadał. […] Ja później byłam bardziej zła jak znajdowałam to u niego w pokoju i mówię „jak mogłeś", „jak mogłeś".

Dając dziecku żywność do szkoły, często pierwszy raz w życiu przypisuje się mu całkowitą odpowiedzialność za jej zużycie i wykorzystanie. Negatywna reakcja matki jest związana nie tylko z tym, że żywność została zmarnowana, ale również z tym, że jej wysiłek włożony w

przygotowanie śniadania nie został odpowiednio doceniony. Niezjedzenie drugiego śniadania może wynikać z tego, że nie jest ono traktowane jako smaczne lub że dziecko dostało kieszonkowe i kupiło coś w sklepiku szkolnym. Często specyficzny gust dziecka (na przykład niechęć jedzenia skórki od chleba lub też niejedzenie rozpuszczonego pod wpływem temperatury sera na kanapce) powoduje wytworzenie się skomplikowanego systemu negocjacji i sposobów zużycia pokarmu przynoszonego z powrotem do domu ze szkoły. Popularnym hasłem wychowawczym, które ma wpajać zakaz marnowania żywności zabieranej do szkoły, jest zwrot „nie zjesz, nie wyrzucaj, przynieś do domu". Natomiast nieakceptowalnym przekazem jest „jak nie zjesz, to dostaniesz coś innego", które ostatecznie prowadzi do tego, że dziecko przestaje się przejmować tym, czy coś zje, czy też nie. Warto zaznaczyć, że „przyniesienie do domu" niekoniecznie jest równoznaczne ze zjedzeniem tego przez dziecko. Żywność taka może być oddana zwierzętom lub spożyta przez rodziców. Może też mieć ona status potencjalnie zjadalnej przez jakiś czas. Tak jest w przypadku Mai, która mówi, że pomiędzy powrotem dzieci ze szkoły a obiadem, jest szansa, że przyniesione śniadanie będzie zjedzone, gdy dzieci będą głodne. Natomiast po obiedzie staje się to niemożliwe. Czasami tylko część żywności ze szkoły jest zjadana, a reszta jest wyrzucana. Z tej perspektywy komunikat „przynieś do domu" może oznaczać również, że lepszym rozwiązaniem jest wyrzucać żywność w domu, w niedostępnej dla postronnych obserwatorów sferze prywatnej, ponieważ to nie naraża rodziców na negatywne oceny otoczenia.

Wszystkie powyższe przykłady pokazują, że w zależności, czy dziecku jest przypisany status niemowlęcia czy też dziecka w wieku szkolnym, norma niemarnowania żywności jest inaczej stosowana do regulacji i dyscyplinowania zachowań. Niemowlę ma prawo nie jeść, ponieważ po pierwsze, jeszcze wielu rzeczy nie rozumie i ma prawo do braku wiedzy i kontroli własnych odruchów. Po drugie, jego zdrowie jest w tym okresie kruche i najważniejsze. Czego rezultatem jest zastosowanie normy **„lepiej wyrzucić lub zjeść samemu niż ryzykować".** Następnie wraz z okresem dorastania, dziecko „uczy się" i „tłumaczy się mu", że jedzenie nie może być wyrzucane. Okresem testu odpowiedniego wychowania są pierwsze lata w szkole i wzajemne negocjacje, dotyczące zjadania śniadania w szkole. Dziecko „nauczone" zjada lub przynosi śniadanie do domu. Dziecko „niewychowane" wyrzuca lub chowa żywność w plecaku lub innych miejscach.

Dyscyplinowanie marnotrawnych zachowań dzieci w szkole[1]

Podobnie jak w domu, w szkole dzieciom wpajane są motywacje oraz uzasadnienia dlaczego nie powinno marnować się żywności. Rozrzutność i lekkomyślność dzieci musi zostać podana próbom wychowawczym, mającym na celu wpojenie reguł odpowiedniego, cywilizowanego zachowania[2]. Zaklasyfikowanie kogoś jako „dziecka" z jednej strony daje mu duży zakres tolerancji otoczenia na praktyki niezużywanie żywności, z drugiej umożliwia osobom starszym możność otwartego zwracania uwagi, moralizowania, dyscyplinowania. Szkoła jest obserwowana przez rodziców, społeczność mieszkającą nieopodal oraz inne osoby, które pojawiają się w tej instytucji. Dowodem marnowania żywności są obrazki z terenów obok szkół. Mówi o tym dwudziestosiedmioletnia Agnieszka, która pracuje jako listonoszka. W jednej ze wsi skrzynki na listy znajdują się blisko przystanku autobusowego, z którego dzieci odjeżdżają do szkoły. Dostrzega tam wyrzucany chleb. Inna respondentka zaznacza nieprzestrzeganie wspomnianej reguły, która mówi o tym, że śniadania zrobionego do szkoły nie można „wyrzucić", ale trzeba „przynieść".

GD/W/DN: […] wszędzie widać przykłady. Leży na chodniku, w śmietniku leży. Dzieci nie zjedzą, wywalą do śmietnika. Dzieci nie są uczone, że chleb trzeba szanować, „jak nie zjesz to przynieś go do domu". Kiedyś się przynosiło do domu, bo my tak byliśmy nauczeni.

Jej zdaniem obecnie dzieci „nie są nauczone". Takie stwierdzenia pojawiały się często i można je zinterpretować jako przeniesienie odpowiedzialności z dzieci na osoby, które mają wpajać im poprawne zachowanie. Zalicza się do nich przede wszystkim rodziców oraz nauczycieli.

Przykładem, który w ciekawy sposób obrazuje funkcjonowanie normy niemarnowania żywności są programy dożywiania w szkołach – *Szklanka mleka* i *Owoce i warzywa w szkole*. Oba nie zakładają żadnego kryterium dostępu do żywności poza samą chęcią przystąpienia. Są to inicjatywny, które są przede wszystkim dotowane z pieniędzy unijnych. Instytucje, które

[1] W poniższym fragmencie wyjdę poza przestrzeń domową, chcąc przedstawić drugie ważne źródło socjalizacji dzieci i wpajania normy niemarnowania żywności, jakim jest szkoła. Korzystam w nim z części przeprowadzonych wywiadów z przedstawicielami gospodarstw domowych, które odnosiła się do funkcjonowania szkoły. Kilkoro respondentów było nauczycielami. Inne osoby widziały przykłady nieszanowania żywności w szkołach. Opisując funkcjonowanie normy niemarnowania żywności w kontekście szkolnym, opieram się również na wybranych częściach trzydziestu wywiadów z 2010 roku na temat programów *Szklanka mleka* i *Owoce i warzywa w szkole*.

[2] Elias N., *O procesie cywilizacji: analizy socjo- i psychogenetyczne*, W.A.B., Warszawa 2011.

je wprowadzały, uzasadniały to chęcią propagowania zdrowych zwyczajów żywieniowych. W taki sposób promowano je w szkołach wśród dyrektorów i kadr pedagogicznych. Następnie na wywiadówkach pomysł ten był przedstawiany rodzicom, którzy decydowali, czy ich dziecko będzie spożywało mleko porcjowane w opakowaniach wielkości szklanki oraz surowe warzywa i owoce, wśród których w praktyce przeważały marchewki i jabłka. W ramach argumentacji na rzecz tych programów władze w ogóle nie wspominały o nadwyżce żywnościowej oraz o tym, że jest to sposób na wsparcie biznesu rolniczego. Zamiast tego mówiono o walorach zdrowotnych regularnego konsumowania mleka, owoców i warzyw. Otwartość dostępu do spożywania artykułów żywnościowych w badanych szkołach doprowadziła do przełamania barier w postaci etykietowania programów dożywiania jako pomocy dla potrzebujących. Rezultatem tego był pozytywny odzew większości rodziców. Co ważne w dużej ilości przypadków dominowało myślenie w kategoriach **„jeżeli ktoś proponuje tobie coś za darmo, nie odmawia się”**. Niezgoda rodziców pojawiała się w sytuacji, gdy dziecko nie chciało pić mleka. Innym częstszym powodem odmów było uczulenie dzieci, złe trawienie mleka oraz przekonanie o tym, że mleko jest niezdrowe.

Wprowadzenie obu programów nie było jednak całkowicie darmowe, ponieważ wymagało uruchomienia wewnątrzszkolnej logistyki obejmującej dystrybucję mleka oraz zarządzanie odpadkami opakowań. Dla nauczycielek stanowiło to nieodpłatny obowiązek (w klasach nauczania początkowego głównie pracują kobiety), który miał postać rozdawania mleka we własnych klasach oraz dbania o jego spożycie. Częste dostawy mleka oraz ograniczona oferta dostawców warzyw i owoców, którzy z założenia mieli dostarczać bardziej zróżnicowany asortyment, spowodowała, że żywienie w ramach obu programów stało się monotonne i nie zawsze wpisywało się w zmienne apetyty dzieci. Powodowało to pojawiający się nadmiar żywności i konieczność wytwarzania nowych, nieprzewidywanych w założeniach programów, nieformalnych reguł jego zużywania. Niewypite mleko było wykorzystywane w kuchniach szkolnych (o ile takie były) i podawane w nowej formie jako składnik innych dań takich jak budyń, kakao, kawa z mlekiem. Mleko dawano też dzieciom z biednych rodzin lub na koniec dnia stawiano je wraz z warzywami i owocami w świetlicy, gdzie każdy kto chciał mógł je wypić. Dzieci również spontanicznie dzieliły i wymieniały się żywnością. Jedno dawało drugiemu paprykę, a drugie rewanżowało się preferowaną przez pierwszego marchewką. Rodzice zaznaczali, że z satysfakcją reagowali na takie zachowania dzieci, uznając że „trzeba się dzielić”. Stanowiło to element wpajania zasady **„lepiej wydać niż wyrzucić”.**

Ważne również były godziny dostaw i wydawania żywności. Jedna z nauczycielek zauważyła, że wydawanie mleka po WF-ie umożliwiało bardziej efektywne jego zużycie, ponieważ dzieci były wtedy spragnione. Podobnie było latem, kiedy temperatura sprzyja większej chęci picia płynów. Odpowiedni rozkład wydawania żywności nie dotyczy tylko tych dwóch opisywanych programów, ale całego systemu dożywienia obejmującego również obiady szkolne i śniadania przynoszone z domu. W niektórych szkołach obiady są przygotowywane poza szkołą przez firmy cateringowe. Przywiezienie obiadu rano przez taką firmę powoduje, że dzieci mniej jedzą, ponieważ nie są wtedy wystarczająco głodne. Żywność może pojawić się również zbyt późno. Jedna z nauczycielek skarżyła się, że taka pora dowozu warzyw i owoców sprawia, że jest mniejsza kontrola nad ich spożyciem. Gdyby odbywało się to wcześniej, szansa ich zużycia byłyby większa. Wszystkie fragmenty wywiadów, które poruszają ten wątek wskazują na to, że nauczyciele widzą pewien optymalny moment, kiedy jest szansa na większa konsumpcję. Niemniej jednak dostawcy żywności obsługują zazwyczaj dużą liczbę szkół, co uniemożliwia dostarczenie jej wszędzie w najlepszym czasie.

Dodatkowym problemem było ustalanie zakresu ostatecznych konsumentów żywności. Zgodnie z założeniami obu programów prawomocnymi konsumentami są tylko dzieci. Jedna z nauczycielek mówi, że dąży się do tego, aby dzieci zjadały wszystko w szkole, ponieważ „dzieci nie będą nosić tatusiowi mleczka do kawy, czy dla kotka". Utrudnienie wynoszenia niedopitego mleka do domów było również zaprogramowane odgórnie poprzez projekt opakowania. Inna nauczycielka wskazywała, że kartoniki nie mają zakrętek i mleko pije się poprzez słomkę. Raz otwarte mleko jest niewygodne do przeniesienia w plecaku. Trudno jednak określić jak powszechny jest taki sposób pakowania, ponieważ w innych szkołach wspominano o możliwości zakręcania mleka. Takie ograniczenia mogą skracać łańcuchy sieci społecznych, dzięki którym mogłoby dochodzić do oddolnej dystrybucji i dostosowania dostaw do popytu w szerszym otoczeniu szkoły. Z wywiadów wynika, że pomimo pewnych utrudnień, zabieranie mleka i warzyw do domu było popularnym sposobem zapobiegania marnotrawstwu. W domu dzieci dojadały same taką żywność albo dawały ją innym domownikom lub zwierzętom.

WSZ: […] są dzieci, które na przykład w domu tego nie mają. No to czemu nie. Mój Olek tego mleka nie wypije i warzyw też nie zje. On bierze to do domu do chomika, powiem szczerze. […] ja też myślałam, że na przerwach podje tą marchewkę, tą paprykę podzióbie. Bo jabłko to on musi mieć ostrugane. To nie zje. Mleko to w domu

tylko z płatkami zje, a tak to nie wypije. Także mój Olek tego nie wypije ani nie zje, ale inne dzieci tego nie mają w domu […].

Powyższy cytat wskazuje na to, że nie tyle uczestnictwo w programie powoduje samozdefiniowanie siebie jako osoby potrzebującej. Niezjadanie otrzymanej żywności w szkołach, zdaniem matki, miało być dowodem tego, że dziecku w domu niczego nie brakuje. Natomiast w szkole są też „dzieci, które tego nie mają", co sugeruje, że spożywanie wszystkiego oraz nieprzynoszenie niczego do domu może być przesłanką do uznania, że w mieszkaniu dziecka zapatrzenie żywnościowe nie jest satysfakcjonujące.

Praktyki zapobiegania marnotrawstwu szły w parze z nadmiarem i niezużywaniem części otrzymywanej żywności. Mleko było niedopijane, ale jak zaznacza jedna z respondentek „były to przypadki sporadyczne". Dzieci również zaczynały zmieniać definicję wartości użytkowej mleka i traktowały je jako środek do zabawy.

WSZ: Część dzieciaków bawiła się, jeśli można tak powiedzieć, tym mlekiem. Wylewały sobie to mleko, cudowały, gromadziły sobie w szafkach, no to są sporadyczne przypadki, ale zdarzają się.

W tym przypadku jedna z nauczycielek powiedziała, że ważnym sygnałem były reakcje osób z lokalnej społeczności, które widziały wyrzucanie mleka. Takie obserwacje stają się pretekstem do wzmożenia kontroli społecznej nieodpowiedniego zachowania w szkole. Jedna z nauczycielek komplikowała ten obraz stwierdzając, że znajdowane nieopodal szkoły kartoniki mogły być puste lub z niewielką ilością mleka. Projekt programów *Szklanka mleka* i *Owoce i warzywa w szkole* nie przewidywał różnorodności gustów, domowych zwyczajów (zazwyczaj w domach nie je się surowej marchewki) oraz tego, że mleko lub też warzywa są często łączone z innymi składnikami, dzięki czemu ich wartość wzrasta. Wywiady sugerują duże zróżnicowanie zwyczajów konsumpcyjnych. Czasami zdarzało się, że decyzja o zjedzeniu bądź też niezjedzeniu dotyczyła wydawałoby się szczegółowych kwestii. Jabłko świeżo pokrojone może być zjedzone, natomiast pokrojone wcześniej i wyschnięte lub „sine" dla niektórych dzieci przestawało być apetyczne.

Trudno jednak jednoznacznie krytykować oba opisywane programy dożywiania. W przypadku zjadania surowej marchewki warto zaznaczyć, że wywiady wskazują na sukces programu, ponieważ to warzywo stało się bardzo popularne wśród dzieci. Jak wskazują nauczyciele, ważnym czynnikiem były procesy grupowe i naśladownictwo. Podkreślali oni

również, że dzieci lubią „chrupać" marchewkę, co może sugerować, że walory kinestetyczne spożywania sprzyjały jej popularności. Były również warzywa, które nie cieszyły się dobrą opinią dzieci. Należała do nich papryka. Można przypuszczać, że w tym przypadku inne walory smakowe i kinestetyczne oraz mniejsza popularność tego warzywa w domach mogły być przyczyną takiej reakcji. O częściowym sukcesie tego typu akcji miały również świadczyć śniadania dzieci. W dniach bez dostaw zdarzało się, że niektórzy rodzice dawali swoim dzieciom przygotowane specjalnie warzywa.

Poza programami *Szklanka Mleka* i *Owoce i warzywa w szkole* żywność jest również spożywana w stołówkach. Nauczyciele sygnalizowali, że dzieci w szczególności nie zjadają surówek. Dodatkowo posiłki są zbyt duże. Jeden z rodziców wskazuje, że wykupując obiady w szkole dla własnego dziecka, prosił o jedno danie, ponieważ cały zestaw był zbyt duży. Niezużywanie żywności również ma miejsce na wycieczkach. Aleksandra, nauczycielka, jako przykład największego marnotrawstwa, który widziała, podaje wycieczkę szkolną.

GD/W/DW: Widziałam to jak byliśmy na wczasach. Byliśmy z taką grupą kolonijną, to po prostu ręce opadały, jak te dzieci jadły na koloniach. Po prostu na stołówkę chodziły z batonami, opychały się tymi batonami przed […] kieszonkowe miały. Widzieliśmy jakie pełne talerze zostawiały, niektóre w ogóle nie ruszone. No po prostu tam tyle tego jedzenia marnowało się, że już powiedzieliśmy, że już nie pojedziemy nigdy na żadne wczasy, żeby tak być na stołówce razem z taką grupą, bo po prostu, psuje to nam humor. […] widzimy jak ta młodzież tego nie ceni […]. Tego nie zapomnę właśnie. To straszne, straszne jak młodzież do tego podchodzi, że niby to rodzice kupili prawda. […] Masakra i to codziennie, codziennie. Obojętnie co by nie było, bo można powiedzieć i kluseczki, i to mięso, i ryby. No, z różnych rzeczy. Po prostu te dzieci naprawdę. Żadnych wartości nie ceniły, kompletnie. No zdarzały się wyjątki, to pewnie te dzieci, takie, które już naprawdę miały to wpojone, ale to naprawdę na palcach można policzyć.

Nieprzestrzeganie normy niemarnowania żywności powoduje reakcję nauczycieli. W takich sytuacjach „robi się apel", „dyrektor grozi", „uświadamia się dzieciom, że jest głód, ludzie umierają", „ksiądz mówi, że to jest grzech", „wyciąga się żywność z kosza i tłumaczy", „prosi się, aby przynajmniej oddano zwierzętom". Działania te są wsparte językiem pedagogicznym w formie prostych zasad. Nie marnuje się bo: „inny może zjeść", „zwierzę może zjeść", „mama zapłaciła", „pani się napracowała przy gotowaniu", „nie wolno", „takich rzeczy się nie robi", „żywności się nie niszczy". Z powyższych przykładów też wynika, że zdecydowana reakcja nauczycieli pojawia się w sytuacjach jednoznacznie negatywnych, kiedy dochodzi do bezsprzecznego naruszenia normy. Należy do nich pozostawienie całego obiadu lub też nagminne pozostawianie dużej ilości niezjedzonej żywności na talerzu,

wyrzucenie bułki/chleba do kosza, użycie żywności do zabawy, a nie do jedzenia. Warto zaznaczyć, że tylko jeden nauczyciel, z którym rozmawiałem nie zauważał problemu marnotrawstwa żywności w szkołach, pomimo usilnie podkreślanego, restrykcyjnego podejścia do tej kwestii. Zaznaczał dedukcyjnie, że ten problem na pewno istnieje w jego szkole, tylko on „nie ma czasu na zwracanie uwagi na takie rzeczy". Pozostali przedstawiciele kadry pedagogicznej dowodzili swoją aktywną rolę w procesie wpajania normy niemarnowania żywności.

Dziecko w szkole zaczyna uczyć się jak zarządzać własną żywnością bez obecności rodziców. W nieuchronny sposób popełnia błędy. Powyższe wzburzenie nauczycielki, która widziała poruszające ją marnotrawstwo na wycieczce szkolnej, niekoniecznie musiało wynikać z dostrzeganego przez nią braku szacunku dla żywności, ale z powodu nowej sytuacji i braku kompetencji w łączeniu wydawania pieniędzy na żywność w sklepach z koniecznością jadania na stołówce. Warto zaznaczyć, że wraz z nauczycielami otoczenie społeczne również pełni ważną rolę kontrolną przestrzegania normy niemarnowania żywności. Wszystko to razem przyczynia się do dyscyplinarnego korygowania zachowań „nienauczonych" dzieci. Żaden z respondentów nie zwracał uwagi na to, że w szkołach być może jest tak dużo żywności, że dzieci mogą mieć problem ze zjedzeniem wszystkiego. Do źródeł żywności w szkołach należą analizowane programy dożywiania, śniadania zrobione w domu, obiady szkolne, kupowana żywność w sklepikach szkolnych lub też sklepach nieopodal szkoły oraz napoje i słodycze z automatów. Wprowadzenie nowych programów dożywiania sprawiło, że cały system trzeba było przeorganizować na nowo. *Szklanka mleka* i *Owoce i warzywa*, które miały być sposobem na wykorzystanie nadwyżek produkcyjnych, spowodowały nadwyżki w szkołach. Część takiej żywości była w nich konsumowana. Jednak pełne lub bliskie pełnego zużycie wydaje się być niemożliwe bez wykorzystania sieci społecznych i dystrybucji żywności poza mury szkolne, w szczególności do gospodarstw domowych dzieci. Taką sytuację jedna z nauczycielek kontrastuje z przeszłością. Wtedy to szkoła była miejscem wykorzystywania nadwyżek, które czasowo pojawiały się w gospodarstwach domowych.

GD/W/DN: Tu dwadzieścia pięć lat jestem, to kiedyś inni rodzice byli. Czy mieli tam więcej jabłek, czy tego, przynieśli. Czy tam właśnie po jakiejś imprezie, typu komunia, ciasto dla całej klasy. Teraz już tego nie ma. […] to nie było zorganizowane, to było tak samo, ktoś tam sam od siebie tak pomyślał, „a zawiozę, dzieci zjedzą". A teraz też podejrzewam, że to jest z tego względu, że w szkole nie wolno, bo sanepid, bo coś tam, bo mogą się

czymś zatruć, a to niezbadane a to takie. Teraz takie czasy się porobiły, że nieraz śmiać się chce, że tego nie wolno, tamtego nie wolno.

Negocjacje pomiędzy rodzicami a dorosłymi dziećmi

Różnice w sposobie realizowania normy niemarnowania żywności również pojawia się pomiędzy dorosłymi dziećmi i ich rodzicami. Oba pokolenia inaczej używają własnych zmysłów do ewaluacji jakości żywności. Jedna z matek wspomina o większej wrażliwości na świeżość syna oraz jego zwyczaju niedojadania do końca zawartości słoików.

GD/W/DW: No tam nie chodzi o ważność, ale on uważa że to już straciło wartości i nie powinno być już jedzone. […] A to są takie rzeczy po prostu. No niewiele kosztują, ale on mówi, że on by już tej musztardy nie zjadł. „Chyba że ty mama chcesz, jeszcze sobie". On otwiera nową, już na przykład musztardę czy dżem. No tam jeszcze trochę tego dżemu jest, on twierdzi, że to już jak się otworzy, nie ma tego zapachu i on nie będzie jadł. […] No ale mówię że może kubki smakowe ma bardziej [ze śmiechem] rozwinięte.

Stwierdzenie o „bardziej rozwiniętych kubkach smakowych" dotyczy kwestii świeżości. Rodzice natomiast opisują się jako bardziej wrażliwi na „chemię" i zmiany smakowe, które niesie ze sobą współczesna przemysłowa produkcja żywności. Świeżość dla nich może mieć mniejsze znaczenie niż zmiany „naturalności" smaku. W odróżnieniu od starszych osób młodsze pokolenie ma być bardziej przyzwyczajone do żywności z „chemią", ale łatwiej decyduje się na jej wyrzucanie z powodu bardziej restrykcyjnych definicji świeżości. Obraz oszczędniejszego i niemarnującego pokolenia rodziców nie zawsze jest spójny. Wśród respondentów wskazywano na to, że doświadczenie niedoborów żywnościowych wśród najstarszych członków rodziny powodowało, że teraz przyświeca im zasada „**lepiej więcej niż za mało".** Takie podejście jest reakcją na trudny okres. Rezultatem jest niechęć do oszczędzania i zjadania wszystkiego, ponieważ to kojarzy się z czymś niemiłym. W takim duchu wypowiada się Elżbieta, twierdząc że woli wyrzucać żywność oraz mieć zapełnioną lodówkę, ponieważ wychowywała się w biednym środowisku. Podkreślała, że jej matka lepiej zarządzała żywnością niż ona. Niemniej jednak nie ma ambicji, aby próbować jej dorównać.

GD/W/DN: […] ja tak nie lubię, bo jak otwieram lodówkę i patrzę, że tam mam tylko kawałek kiełbasy. To mi się wydaje, no pusta lodówka. Równie dobrze bym mogła kupić pięć plastrów i rano dwa zjeść, i trzy wieczorem czy odwrotnie. Także nie lubię. Muszę mieć na przykład tam ser, rybę czy tam coś.

Elżbieta jest matką mieszkającą samotnie z synem. Ich dochód jest skromny. Przykład ten wskazuje, że nadmiar żywności może być też ważnym elementem utrzymywania własnej godności oraz sposobem zdystansowania się w odniesieniu do przeszłości. Osoby mniej zamożne nie muszą zużywać żywności w sposób „naturalny" z racji swojego statusu. Robią to w sytuacjach, które ich rzeczywiście do tego zmuszają. Nawet lekkie polepszenie własnego dobrobytu może spowodować uznanie braku sensu utrzymywania zdyscyplinowanego trybu życia. Zatem chęć „odreagowania" może oznaczać praktyki mniej restrykcyjnego podejścia do żywności. Może powodować to, że dorosłe dzieci osób wykazujących takie postawy wobec żywności, będą podążać w drugą stronę, do tego aby wykorzystywać żywność bardziej efektywnie. Przytaczana Elżbieta mówi, że zdarza się, że jej dwudziestokilkuletni syn namawia ją do lepszej organizacji gospodarowania żywnością. Pokoleniowe wizerunki są relatywne i zmienne. Dla Elżbiety jej matka była symbolem oszczędności i gospodarności. Nie próbowała jednak kreować takiego samego obrazu samej siebie względem własnego syna, który sam namawia ją do większej dyscypliny. Podczas moich wywiadów pojawiły się dwa podobne przypadki, kiedy to dzieci realizują normę niemarnowania żywności bardziej restrykcyjnie niż rodzice. Samotnie wychowująca córkę czterdziestosiedmioletnia Joanna podczas wywiadu wielokrotnie podkreśla znacznie roli gospodyni domowej. Podchodząc z rezerwą do ocen otoczenia, które często określa ją jako „perfekcyjną panią domu", jednocześnie daje do zrozumienia, że takie stwierdzenia jej schlebiają. Motywacja do doskonalenia się w sferze zarządzania gospodarstwem domowym, czego częścią jest dbanie o maksymalne zużywanie żywności, nie pojawiła się pod wpływem wychowania rodziców. Jej matka nie jest dla niej autorytetem w tej dziedzinie. Stała się nim natomiast matka jej byłego męża. Drugą osobą dystansującą się wobec rodziców jest czterdziestoletnia Jagoda, która również sama wychowuje dziecko - syna. W jej przypadku bardziej zdyscyplinowane podejście do żywności niż u rodziców wynika przede wszystkim z przyjęcia nowych wartości i stylu życia, związanego z szeroko rozumianą ekologią. Niemarnowanie żywności staje się dla niej zachowaniem ekologicznym.

Dzieci również nakłaniają swoich rodziców, aby zliberalizowali postawy w odniesieniu do marnotrawstwa żywności. Wbrew przypadkom syna Elżbiety oraz podejścia Joanny i Jagody względem własnych rodziców, wywiady wskazują na to, że częściej

dochodzi do złagodzenia restrykcyjności własnych klasyfikacji oraz zrównoważenia normy niemarnowania z innymi wartościami takimi jak zdrowie, komfort, wygoda. Młode pokolenie nabywa nowych wartości ze źródeł pozadomowych (media, rówieśnicy). Następnie muszą być one brane pod uwagę przez resztę domowników. Ostatecznie rezultatem tego może być zmiana poglądów rodziców, co skutkuje nowym wzorem dewaluacji określonych produktów żywnościowych. Sześćdziesięciojednoletnia Jola zaznacza, że jej córka jest znacznie bardziej restrykcyjna jeżeli chodzi o daty ważności i gdy widzi coś po terminie nalega, aby to od razu wyrzucić. Głównym jej motywem jest dbałość o zdrowie. Dodaje, że zdrowotne instrukcje jej córki spowodowały, że zaczęła jeść ciemny chleb. Natomiast jej mąż nie może się do niego przekonać i nadal pozostaje przy białym pieczywie. Powoduje to, że kupują dwa rodzaje chleba, przez co łatwiej powstają nadwyżki żywnościowe.

Nie jest to jedyny możliwy scenariusz dyskusji pomiędzy domownikami. Rodzice i dzieci mogą pozostać przy swoim zdaniu na temat jadalności pewnych produktów. Przykładem tego jest relacja Agnieszki i jej mamy.

GD/W/A: […] jak jest weekend, to mam trochę czasu czegoś porobić. Czy tam te placki, czy tam pomogę mamie, nie wiem jakąś sałatkę czy coś tam, czy zachce mi się sosu czosnkowego. Patrzę ten jogurt nie jest świeży, woda jest zebrana i mówię: „po co on stoi?". […] No ale mama mówi: „no przecież on jest dobry spróbuj tu łyżeczką", ale dla mnie już jak widzę wodę na górze, to ja już nie zjem. Już nawet jakby poszedł na przerób, ja już tego nie zjem.

Agnieszka stawia się w opozycji nie tylko wobec matki, ale również innych członków rodziny. To, co ona definiuje jako nienadające się do konsumpcji, pozostali zjadają. Sytuacja taka może powodować wzrost nieufności i obawę o to, czy inni nie podają jej nieświeżej żywności. Warto zaznaczyć, że wspomniany „przerób" żywności, powodujący zmianę jej formy poprzez potraktowanie jej jako składnika większej potrawy, jest sposobem na zużycie i „przemycenie" jej osobom, które są bardziej wrażliwe na świeżość. Powyższy przykład pokazuje również, że nakłanianie kogoś, aby spróbował lub zjadł coś, co chce się wyrzucić, nie powoduje silnych napięć. Agnieszka, wspominając o wymianie zdań miedzy nią a matką, nie mówiła, że ona obraża się lub że bardzo mocno nalega, aby coś zjeść. Sytuacje różnicy zdań zazwyczaj polegają na krótkiej wymianie opinii, która nie przeradza się w dłuższą dyskusję. Strona nakłaniająca do zjedzenia nie uznaje odmiennych opinii o znaczeniu świeżości jako tematu, który jest wart głębszego konfliktu. Oczywiście, warto zaznaczyć, że napięcie pojawiające się w takiej sytuacji zależy również od szerszego kontekstu i innych

możliwości wykorzystania żywności. W przypadku mieszkania Agnieszki gospodarstwo domowe składa się z siedmiu osób oraz dużej ilości zwierząt na podwórku, które są karmione resztkami. Niemniej jednak nawet gdy jest mało alternatyw i istnieje zagrożenie, że odmowa zjedzenia żywności o niepewnym statusie spowoduje jej wyrzucenie, może pojawić się co najwyżej małe napięcie pomiędzy obiema stronami. Między innymi mówi o tym Weronika. Jej mama ma nawyk gotowania obiadu na dwa dni. Powoduje to, że obecnie odwiedza rodziców co drugi dzień, ponieważ nie lubi jadać tego samego dwa dni pod rząd. Natomiast w przeszłości dwudniowy obiad powodował problemy z dojadaniem z talerza. Jak zaznacza Weronika, jej mama robi „lekki wyrzut" i nie podnosi zazwyczaj argumentu, że niezjedzona żywności się zmarnuje, ale raczej uzewnętrznia troskę o to, aby córka odpowiednio najadła się. Warto dodać, że przykład ten pokazuje, że z biegiem lat i dorastaniem dzieci, rodzice coraz mniej ingerują w sferę ich praktyk żywnościowych, akceptując różnice poglądów na temat gospodarowania żywnością i określania jej przydatności do spożycia. Pewne różnice mogą przejawiać się poprzez lekkie przytyki lub też krótkotrwale wymiany zdań na temat jadalności żywności, które nie mają ważnych konsekwencji. W odróżnieniu od lat wczesnoszkolnych, dorosłym dzieciom raczej nie „tłumaczy się". Są to osoby, które same mają prawo decydować, co chcą jeść. Natomiast często autorytet dzieci w sprawach zdrowotnych powoduje, że to rodzice pod ich wpływem zmieniają część własnych praktyk.

Pokolenie seniorów - herosów normy niemarnowania żywności

Relacje pokoleniowe dotyczą też opinii o najstarszych członkach rodziny. Seniorzy stają się symbolami życia w trudnych czasach, w których „nie do pomyślenia" było marnowanie żywności. Okres niedoboru jest ważnym elementem własnej tożsamości osób starszych. Wojny zmuszały do łamania tabu żywnościowych i jedzenia tego, co było naruszone wcześniej przez kogoś innego. Dorastanie w warunkach niedoboru było utożsamiane z brakiem marnotrawstwa i szacunkiem dla żywności. Również PRL kojarzy się z niedoborem w postaci kolejek oraz braków na półkach sklepowych. Wówczas żywność nie mogła być marnowana, ponieważ zawsze znaleźli się chętni do jej konsumpcji. Konsekwencją takiego założenia jest to, że osoby, które pamiętają systemy niedoboru są kategoryzowane jako niemarnujące żywności.

GD/M/DN: Się nie marnowało. Jak coś przywiozłeś z domu, to się zawsze zjadło i się oszczędzało i po prostu się delektowało tym i wydzielało. […] to jest moja opinia prywatna, ale kiedyś po prostu społeczeństwo było trochę bardziej zubożałe, a teraz już trochę bardziej no bogate. Nie mówię, że nie wszyscy i nie wszędzie, no ale że tak powiem, ten chleb, który kiedyś był […] czymś niecodziennym, takim jakimś rarytasem, […] to w dzisiejszych czasach staje się taką normą.

Z perspektywy czasu przeszłość, pomimo swoich niedogodności, jest romantyzowana. Kiedyś życie wymagało większych poświęceń, ale potencjalne sukcesy przynosiły więcej satysfakcji. Obecnie „ludzie mają na co dzień" to, co kiedyś jedzono odświętnie. Współcześnie inne doświadczenia mogą powodować niedocenianie żywności. Kiedyś niedobór sprawiał, że jedzenie było „wydzielane" oraz „delektowano" się nim. Natomiast dzisiaj pewne rzeczy stają się powszechne i dostęp do nich staje się oczywisty. Jedna z respondentek wspomina, że pomimo trudności „wszyscy urośli zdrowi". Symbolem szacunku dla żywności w minionych czasach było również robienie znaku krzyża nad chlebem. Zanik tego rytuału staje się symbolem naszych czasów oraz stosunku do żywności. Starsi respondenci również wracali pamięcią do okresu świąt. Z jednej strony wspomina się, że były one skromniejsze oraz że bardziej dbano w ich czasie o zużycie żywności. Święta miały charakter wyjątkowości. Dzisiaj łatwy dostęp do żywności sprawia, że trudniej utrzymać taką odświętność i wyjątkowość. Z drugiej strony mówi się, że kiedyś świętowano huczniej. Dominowała wtedy zasada „zastaw się a postaw się", co miało sprzyjać marnotrawstwu. Obserwacja ta nie musi podważać faktu braków żywnościowych, ponieważ różne badania antropologiczne wskazują, że w przeszłości okresy postu i niedożywienia były przerywane świętowaniem podczas, którego obowiązywała inna logika, opierająca się na różnorodności pokarmów oraz obżarstwie.

Trudne warunki dorastania starszego pokolenia wspominają również osoby młodsze, które opisując własne praktyki, odnosili się do zachowań dziadków. Rodzinne przekazy o brakach żywnościowych są elementem historii oralnej, która wytwarza rodzinne mity oraz reprodukuje znaczenie normy niemarnowania żywności. Dzięki nim osoby starsze stają się herosami normy niemarnowania żywności. Duże poświęcenie seniorów zasługuje na szacunek. Jednak podkreślając ich trudne przeżycia i heroiczne poświęcenia, wskazywano że dzisiaj ich praktyki nie mogą być normą dla przeciętnej osoby. Standardy osób starszych stają się nierealizowalnym wzorem. W niektórych gospodarstwach wskazuje się na to, że pewne nielubiane lub niewygodne zwyczaje utrzymuje się tylko ze względu na szacunek względem oczekiwań dziadków. Przykładem tego są kłopotliwe praktyki w rodzinie Agnieszki.

GD/W/A: […] moja babcia to ona rozrobiła z wszystkiego, tam się nic nie zmarnowało. Ziemniaki były wystawione, to były na przykład robione kopytka. Te kopytka potem odsmażano no i to musiało być zjedzone. […] tam było wszystko z przerobu, ale to jest może ta mentalność starych ludzi, że no kiedyś nie było jedzenia i o to jedzenie trzeba dbać. […] Albo były pudełeczka, malutkie pudełeczko po jogurciku i tam był groszek z marchewką, bo został z obiadu, to na pewno będzie zjedzony na kolację, a jak nie, to może będzie zamrożony. Albo „weźcie go do domu", no to u nas w domu, to on od razu szedł do psów. No bo kto zje to? Groszek z marchewką po dwóch dniach. No nikt z nas już tego nie zje, no ale u babci wszystko było przerobione. […] więc my braliśmy ten groszek z marchewką do domu […] czy małą miseczkę kapusty czy coś, to u nas to szło do psów.

B: Czyli ona myślała, że wy to zjecie, tak?

R: No albo jak na przykład nie wiem, jakiś tam plasterki kiełbasy to mówi „wiesz co, one już takie nie będą świeże, ale to obsmażycie i do bigosu będą dobre, to weź do domu i obsmaż". „Dobrze babcia". No, ale u nas już nikt tego nie robi, tylko ona. Ona miała czyste sumienie, że ona tego nie wyrzuciła. […] Że to zostało zużyte.

B: A zdenerwowałaby się gdyby dowiedziała, że to do zwierząt poszło?

R: No na pewno.

Osoby starsze stają się ważną grupą odniesienia. Obowiązek zużywania żywności traktuje się niemal jak zobowiązanie wobec nich. Potwierdzają to stwierdzenia typu „moja mama zawsze mówiła mi, aby nie wyrzucać żywności". Jeszcze bardziej nacechowana zobowiązaniem do niemarnowani figurą są babcie i dziadkowie dla wnuczków. Są traktowani jak osoby z innej rzeczywistości, których doświadczenia, opowieści oraz słowa są zapamiętywane i przywoływane w trakcie dyskusji o marnotrawstwie żywności.

Dla dorosłych dzieci rodzice w średnim wieku są mniej wrażliwi na spadek świeżości jedzenia. Natomiast seniorzy przez niektórych są określani jako najbardziej radykalni pod tym względem. W taki sposób o swoim ojcu mówi Aleksandra. Jej ojciec zjadał nieświeże rzeczy, co jej zdaniem nie wpłynęło na jego zdrowie.

GD/W/DW: Mój tata miał taką metodę, że właśnie mieli to gospodarstwo i moja mama robiła sama ser. I mój tata albo miał zdrowy żołądek, albo on uważał że… Nie pozwalał mojej mamie sera wyrzucać pod żadną postacią, nawet jak ten ser się zrobił już suchy, później już przybierał, tą skórkę taką dostawał, i jadł pleśń. Na przykład. To on uważał, że to też ser i można zjeść. […] I on był zjadaczem. I jemu nigdy nic nie było [śmiech]. Dawno, kiedyś i rzeczywiście to było też co innego, to takie naturalne było, no właśnie robione przez mamę. No taki paradoks. Ale naprawdę jemu tam nic nie było.

Wizerunek siebie jako niemarnujących żywności również podtrzymują przedstawiciele starszego pokolenia poprzez odnoszenie się od osób młodszych. Młodsi „nie pamiętają" czasów głodu i niedoboru. Stąd też starsze osoby znajdują wyjaśnienie mniejszego szacunku dla żywności wśród młodzieży. Dla starszych osób szacunek dla żywności jest w tym przypadku szacunkiem dla poświęceń czasów przeszłych oraz sposobem potwierdzania własnej pamięci o nich. Osoby młodsze podkreślają, że pamięć o minionych trudnych czasach jest ważna, ale niektóre dawne praktyki dzisiaj tracą swój sens, ponieważ nie są tak jak kiedyś związane z fizycznym przetrwaniem i uniknięciem głodu. W sytuacji, kiedy on nie zagraża, normę niemarnowania żywności trzeba stosować w bardziej subtelny sposób i negocjować ją z innymi ważnymi wartościami takimi jak świeżość, zdrowie oraz troska o najbliższych. Warto dodać, że przedstawiony wizerunek starszego pokolenia jako herosów normy niemarnowania żywności niekoniecznie musi oznaczać, że takie osoby nie wyrzucają żywności. Po pierwsze, starsi respondenci wspominali, że zdarzają im się takie sytuacje. Po drugie, niekończenie one muszą być dostrzegane przez młodsze osoby. Po trzecie, wyrzucenie żywności niekoniecznie musi być definiowane jako marnotrawstwo, i tym samym nie musi podważać obrazu oszczędnych seniorów.

Wzajemny wpływ w związku intymnym

Relacje w obrębie pary intymnej prowadzą do zmian praktyk oraz sposobów definiowania sytuacji. Zamieszkanie z kimś nowym może wymagać zmierzenia się z odmiennymi poglądami na temat marnotrawstwa żywności. Wówczas pojawia się intensywny proces negocjacji, programujący nowe praktyki, które mogą być kultywowane przez wiele następnych lat. Wywiady ujawniły kilka możliwych scenariuszy wzajemnego wpływu pomiędzy parą intymną. Pierwszy z nich to powolny proces nakłaniania osoby mniej restrykcyjnie podchodzącej do zużywania żywności, aby bardziej się do tego przykładała. Osoba, która jest mniej tolerancyjna w odniesieniu do wyrzucania żywności może częściej przypisywać sobie odpowiedzialność za podejmowanie wyborów, w sytuacji kiedy następuje decyzja o tym, czy zjeść żywność czy też ją wyrzucić. Wzajemny wpływ w parze może dokonywać się równolegle na różnych płaszczyznach. Ewelina uważa, że wpłynęła na racjonalizację wspólnych zakupów. Niemniej jednak jej mąż zainspirował ją do tego, aby zaczęła bardziej zwracać uwagę na świeżość oraz estetykę dań, co sprawia, że stała się

bardziej wymagająca w stosunku do wykorzystania resztek. Zatem para, w trakcie mieszkania razem, może negocjować tak, że w pewnych sytuacjach zarządzenie żywnością staje się bardziej efektywne, natomiast w innych łatwiej będzie dochodziło do wyrzucania żywności.

Drugim scenariuszem jest większy wpływ osoby bardziej przewrażliwionej na punkcie świeżości żywności. Wtedy pojawiają się argumenty na rzecz zjadania żywności „pewniejszej", „zdrowszej". Czasami jednak nie ma prób dowodzenia własnych racji i główną rolę odgrywa wyniesione z domu i traktowane jako oczywiste przyzwyczajenie wyrzucania żywności w niektórych kontekstach. Oczywiście opisane powyżej scenariusze nie oznaczają, że zawsze dochodzi do kompletnego uzgodnienia tego, co ma być zjadane i wyrzucane. Zazwyczaj pojawia się częściowa zmiana własnych definicji sytuacji, postaw, zachowań. Działania jednej osoby w czasie nieobecności drugiej mogą odbiegać od tego, co jest normą, gdy jest się razem. Czasami brak dostrzeżenia, że ktoś chce pozbyć się czegoś, co można zjeść, jest decydująca. Obrazuje to jak kontekstualne są momenty wyrzucania i jak nieprzewidywalna jest biografia żywności w gospodarstwach domowych.

Niekompletne dopasowanie może wynikać również z poczucia zobowiązań wobec własnej rodziny, w której się dorastało. Wtedy różnice w podejściu mogą pojawiać się w czasie odwiedzin i wspólnych posiłków z teściami. O takiej sytuacji wspomina Ania.

GD/W/DN: […] ja mam to z domu wyniesione, bo u mnie się nic nie marnowało. I moja mama chociaż nawet tam jest trochę nieświeże, to zje. Albo musztarda jak jest po dacie, to Krzysztof kiedyś przyłapał. Że wiesz, było na stole, a Krzysztof patrzy, o musztarda jest po dacie, to nie zje. A u nas musztarda jest nietaka, gdy czuć, że jest niedobra.

Ania zaznacza, że również może jeść dłużej zupę niż jej mąż. W tym przypadku nie tylko wcześniejsze wychowanie jest ważne, ale także to, że podczas, gdy mąż pracuje ona zostaje w domu z dziećmi i gotuje obiady. Wysiłek włożony w gotowanie powoduje, że zupa ma dla niej większa wartość. W innym miejscu Ania dodaje, że jej mąż „jakoś się nie najada zupą", bo „wiadomo, że to facet". Jej większa restrykcyjność wobec normy niemarnowania żywności nie jest absolutna. W przypadku mięsa, to mąż może zjeść takie, które jest z wczorajszego obiadu. Jest to związane z tym, że Ania woli mięso świeższe oraz że nie jest zwolenniczą jego konsumpcji. Zaznacza, że z chęcią przeszłaby na wegetarianizm, ale przez to, że w domu wszyscy jedzą mięso, zrezygnowała z tego. Z treści powyższego wywiadu wynika ponownie, że nawet osoba, dla której pełne i efektywne zużycie żywności jest ważniejsze, może w pewnych sytuacjach łatwiej dewaluować żywność niż partner/ka. Wszystko to sprawia, że

wzajemne ustalanie wspólnych definicji sytuacji jest zależne od różnych czynników i okoliczności. Dlatego też w przypadku wielu par trudno mówić o spójnym i jednoznacznym systemie norm oraz podziale na role, dotyczące gospodarowania i zużywania żywności. Sytuacja komplikuje się jeszcze bardziej, gdy para nie posiada całkowitej autonomii ustalania takiego wspólnego kodeksu niemarnowania żywności. O tym między innymi wspomina Lena, która po ślubie zamieszkała razem z mężem w domu teściów, w którym wyrzucano dużą ilość żywności, której „już nawet psy nie mogły przeżreć". Jednak w momencie, kiedy zamieszkali osobno opracowali znacznie bardziej efektywny system zużywania żywności. Wcześniej jak mieszkała u teściów brakowało koordynacji tego, co się zjada. Panowała dowolność otwierania różnych rzeczy w zależności od bieżącego apetytu. W nowym mieszkaniu bardziej zważają na zjadanie tego, co już jest otwarte.

Z wywiadów wynika, że również w wieloletnich małżeństwach mogą istnieć pewne ustalone na stałe różnice. Na przykład jedna osoba może zostać uznana za tą, która je żywność po dacie ważności. Niemniej jednak negocjacji jest mniej, ponieważ wiele kwestii zostało już ustalonych wcześniej. Niektóre osoby wspominały, że w domu nie ma w ogóle dyskusji w momencie wyrzucania żywności. Jest ono znaturalizowane i staje się czymś oczywistym i nie podlega dyskusji. Takie ustalenie konsensusu jest możliwe w przypadku par, które są ze sobą dłuższy czas. Natomiast para, która zamieszka razem nie tylko negocjuje normę niemarnowania, ale też uczy się jak generalnie gospodarować żywnością w nowych warunkach. Zamieszkanie z partnerem/ką powoduje, że trzeba brać pod uwagę upodobania drugiej osoby, jej poglądy na temat żywności oraz ustalać podział obowiązków i obszarów kontroli takich jak zakupy, gotowanie, sprawdzanie przydatności. Dlatego rezultat organizacji wspólnego życia jest na początku nieprzewidywalny. Może to powodować konieczność urefleksyjnienia własnych praktyk żywnościowych oraz żmudny proces ucieleśniania nowych przyzwyczajeń, czego ostatecznym rezultatem jest rutynizacja i ponowne przeniesienie ich na poziom niskiej refleksyjności[3]. Definiowanie sposobu przestrzegania normy niemarnowania jest powiązane również z przekonaniami na temat zobowiązań wynikających z ról genderowych (na przykład „to mężczyzna, nie naje się zupą") oraz rodzinnych. Może być ono zrelatywizowane do konkretnych sytuacji, w których para zamienia się rolami osoby bardziej lub mniej restrykcyjnie podchodzącej do kwestii marnowania żywności. Takie kontekstualne zamiany ról są wynikiem różnych gustów smakowych, nawyków, oraz kompetencji dotyczących rozpoznawania przydatności żywności do spożycia. Są one dowodem

[3] Por. Kaufmann J-C., *Ego…,* dz.cyt., Tenże, *Kiedy „ja"…,* dz.cyt.

dynamiczności normy niemarnowania żywności, której stosowanie nie polega na jednym, powszechnie obowiązującym schemacie, ale na wielowymiarowym dostosowywaniu jej do danych okoliczności, wyznaczanych przez zestaw określonych osób, żywności, przestrzeni i aktorów nieludzkich.

Rola mediów i ekspertów

Na praktyki wyrzucania żywności wpływają również media i eksperci. Po pierwsze, wpływają na dewaluację określonych produktów na przykład poprzez wzmacnianie przekonania o konieczności utrzymywania dobrej sylwetki. Dojadanie resztek, gdy na talerzu jest zbyt dużo, lub też jedzenie wysokoenergetycznych produktów może zostać zaprzestane lub ograniczone i w rezultacie powodować stałą praktykę wyrzucania żywności. Oddziaływanie mediów i ekspertów przejawia się poprzez przekazy o zdrowotności określonych artykułów spożywczych. Szczególną ważność mają zakazy, które pojawiają się w wyniku zaburzeń zdrowotnych i chorób. Siła zaleceń lekarzy jest oparta na ich autorytecie oraz przekonaniu o znaczeniu wartości własnego zdrowia. Wnuczek Joli jest uczulony na gluten. Spowodowało to, że nie może jeść niektórych potraw. Podobna sytuacja pojawiała się w domu Ani, kiedy okazało się, że rodzice wraz z dzieckiem są uczuleni na nabiał. Wówczas pewne pokarmy stają się zakazane, pomimo że wcześniej mogły być zjadane przez wiele lat. Objęcie ograniczeniami dietetycznymi jednej osoby może być czynnikiem utrudniającym zużycie żywności, ponieważ walory smakowe jej żywności nie zawsze będą pozytywnie oceniane przez resztę domowników. Generalnie każde indywidualnie stosowane diety (specjalne pokarmy dla dzieci, wegetarianizm, diety odchudzające, jedzenie tłustych potraw i tak dalej) sprawiają, że pojedyncza osoba jest całkowicie odpowiedzialna za zjedzenie niektórych pokarmów. Utrudnia to mechanizmy wspólnotowego radzenia sobie z nadwyżkami. Można zatem stwierdzić, że im więcej zakazów i ograniczeń żywnościowych, będących rezultatem oddziaływania mediów, ekspertów i procesów indywidualizacji (jedzenie jako element wytwarzania własnej, niepowtarzalnej tożsamości), tym więcej potencjalnych kontekstów dewaluacji określonych artykułów żywnościowych i, w konsekwencji, ich wyrzucania.

Media i eksperci nie tylko oddziałują na wzory dewaluacji żywności, ale również na jej zużywanie. W szczególności osoby młode i wykształcone wykorzystują Internet, aby dowiedzieć się jak wykorzystać nadwyżkę żywności. Dzięki niemu można poznać sposoby na

robienie nieznanych potraw z posiadanych składników. W takiej sytuacji Internet uzupełnia domowe sposoby radzenia sobie z żywnością. Jego znaczenie może być o tyle istotne, o ile rodzinny przekaz norm nie wyposażył danej osoby w odpowiednie kompetencje żywnościowe. Odgórne przekazy mogą zatem wpływać zarówno na zwiększanie liczby przypadków wyrzucania żywności, jak i ich zmniejszanie. Na podstawie zebranych badań trudno oszacować, która z tych tendencji przeważa. Można jednać bez większego ryzyka przyjąć, że współczesna kultura, podkreślająca znaczne zdrowia, sprawność cielesną oraz witalność, będzie czynnikiem sprzyjającym pomnażaniu kontekstów obniżenia wartości żywności.

Odgórne przekazy mogą mieć nie tylko formę prostych praktycznych porad. Informacje o skali marnowanej żywności mogą również wzbudzać określone emocje, takie jak poczucie winy, oburzenie.

GD/W/DN: Dużo się teraz w ogóle mówi o tym, ile my tej żywności Polacy wyrzucamy do kosza, gdzie moglibyśmy to przerobić na coś innego. Czyli zrobić coś, mieszankę jakichś tam dziwnych produktów różnych i zrobić z tego zupę. I im częściej to się słyszy, czyta się gdzieś to w Internecie, to tym trudniej jest mi wyrzucić do kosza, a zresztą jeszcze wydałam na to pieniądze […] dwa tygodnie temu. Pamiętam, jechaliśmy wtedy samochodem i w radiu akurat to mówili, to była niedziela i zaczęli mówić, statystycznie ile Polacy. Ja już nie pamiętam tej ilości, ale to były olbrzymie, to były tony. To było, chyba siedem czy coś ton rocznie jest wyrzucanej żywności. Ja nie wiem, czy dokładnie mówię to, ale mi się tak wydaje, że...

B: Znaczy duże ilości były, tak?

R: Duże ilości żywności, które jeszcze możemy zjeść. Nie mówię, że jakiejś przeterminowanej […]. Nie wiem, pewnie jakieś niedojedzone, jakieś tam mięso, które moglibyśmy zjeść na kolację, pokroić sobie na chleb. My wyrzucamy i coraz częściej to się słyszy.

Dane na temat skali marnotrawstwa żywności, które pozostają w pamięci odbiorców, są dalej redukowane do prostych haseł. Odnosząc się do fragmentu dotyczącego społecznego konstruowania normy niemarnowania żywności poprzez raporty badawcze i media, można stwierdzić, że duże liczby sprawiają, że zapamiętuje się słowo „dużo", co wzmacnia przekonania o „olbrzymiej" skali marnotrawstwa **jadalnej**, „nieprzeterminowanej" żywności. Respondenci nie zagłębiali się w niuanse związane z odgórnymi definicjami marnotrawstwa bądź też sposobem przeprowadzania badań (zliczenie odpadków żywnościowych). W ich świadomości pozostało tylko przekonanie o fakcie marnotrawnego społeczeństwa. Oprócz formatowania świadomości społecznej, tego typu przekazy, a w szczególności te zestawiające marnotrawstwo żywności z głodem i niedożywieniem, mają również wpływać na praktyki.

Takie próby sterowania zachowaniami społecznymi mają jednak ograniczoną możliwość skuteczności, ponieważ opierają się zazwyczaj na czysto werbalnych hasłach („nie wolno marnować żywności"), bez dookreślenia na czym miałoby polegać ich zastosowanie w realnej praktyce. Negocjacje w gospodarstwie domowym wskazują, że zastosowanie normy niemarnowania żywności jest kontekstualne i uzależnione od wielu nieprzewidywalnych czynników. Wynika to z tego, że poszczególne osoby posiadają różne definicje tego, czym jest marnotrawstwo żywności oraz w jakich sytuacjach wyrzucanie żywności jest uzasadnione. Wszystko to sprawia, że medialny slogan „nie marnuj" będzie subiektywnie interpretowany i wypełniany różnymi treściami. To, co jest uznawane za marnotrawstwo przez ekspertów może być określane inaczej przez konsumentów. Ostatecznie może to prowadzić do kultywowania praktyk, które są określane mianem marnotrawstwa przez ekspertów, a które w świadomości jednostek będą prawomocnym sposobem zużycia żywności.

Podsumowanie

Powyższe stwierdzenia i postawy respondentów wskazują na to, że norma niemarnowania żywności jest uznawana jako ważna. Świadczą między innymi o tym próby jej wpajania młodszemu pokoleniu. Jednak proces socjalizacji ulega komplikacjom, kiedy weźmiemy pod uwagę wielość relacji, w jakie wchodzi w życiu jednostka i co za tym idzie mnogość sytuacji, w których norma niemarnowania musi być na nowo negocjowana i redefiniowana. Znaczenie normy niemarnowania ulega również transformacjom wraz ze zmianami pokoleniowymi oraz szerszymi warunkami społeczno-gospodarczymi, które stanowią ważne tło dla gospodarowania żywnością. Wszystko to sprawia, że społeczne definicje normy niemarnowania oraz sposoby jej realizacji są podatne na zmiany. Może to powodować wytwarzane się stałych praktyk, które z czasem zakorzeniają się i stają się coraz bardziej oczywiste. Społeczne negocjacje statusu normy niemarnowania żywności są najbardziej intensywne wewnątrz gospodarstw domowych. W takich warunkach praktyki współmieszkańców stają się widoczne oraz łatwiej otwarcie podejmować tematykę odpowiedniego zarządzania żywnością. Komunikacja pomiędzy jednostkami, które nie są spokrewnione i nie mieszkają razem, zazwyczaj ma formę potwierdzania ważności normy niemarnowania bez konkretyzacji na czym miałoby polegać jej poprawne stosowanie. W

gospodarstwie domowym dochodzi do mikrokonsensusów. Nie są one jednak zawsze pełne i nawet w tak sprzyjających okolicznościach mogą pojawiać się pewne płaszczyzny niezgodny. Dzieje się tak, ponieważ zarówno młodsze, jak i starsze dzieci mają styczność ze źródłami, które przedstawiają inne i często przeciwstawne wzory zachowania w porównaniu do tych panujących w domu. Z biegiem lat dzieciom oddaje się coraz większą autonomię w decydowaniu o własnych praktykach żywnościowych, co ostatecznie może spowodować, że w wieku dorosłym będą definiowały normę niemarnowania w inny sposób niż rodzice. Na zmiany opisywanej normy wpływa również niestałość składu gospodarstw domowych. Zarówno założenie oddzielnego gospodarstwa domowego przez parę, jak i życie z rodzicami parnera/ki powoduje, że proces ustalania tego na czym ma polegać norma niemarnowania w praktyce, zaczyna się od nowa. Wszelkie różnice, które się pojawiają na tej płaszczyźnie nie są jednak uważane za kwestię, która jest warta głębokich konfliktów. Dlatego też może się zdarzyć, że w sytuacji braku porozumienia jednostki będą mieszkały razem, akceptując inne poglądy i zwyczaje pozostałych domowników.

8.2. Kłopotliwe przygotowywanie posiłków i zjadanie resztek

O tym czy posiłek zostanie zjedzony często decyduje etap planowania i przygotowywania, oszacowania ilości przygotowanej żywności oraz wzięcia pod uwagę gustów domowników. W gospodarstwach domowych, które brały udział w badaniu rola przygotowywania obiadów najczęściej była przypisywana jednej osobie, którą zazwyczaj była kobieta. Czasami „odciążały" ją dzieci. Zdarzało się również, że mężczyzna robił obiad niedzielny, czyli ten, na który zapraszana była rodzina. Wzór ten może być modyfikowany przez światopogląd oraz pragmatykę życia. Młode pary próbowały organizować wspólnego gotowanie w sposób symetryczny. Jednak partnerski model relacji nie zawsze oznacza równego podziału obowiązków w kuchni. Czasami jedna ze stron lubi gotować, traktuje to jako przyjemność i nie widzi w tym żadnego przykrego obowiązku. Druga strona w takiej sytuacji może „pomagać" w czynnościach dodatkowych typu krojenie, zmywanie lub też wynoszenie śmieci. Podział obowiązków może dokonywać się również spontanicznie jako reakcja na nieprzewidywalne sytuacje. W dwóch gospodarstwach domowych to kobieta pracowała, a mężczyzna gotował obiady, ponieważ miał status bezrobotnego.

Przeprowadzone wywiady nie pozwalają na sprawdzenie, czy płciowy podział obowiązków wpływa na wielkość wytwarzanej nadwyżki żywnościowej. Umożliwiają one jednak uchwycenie pewnych norm, które niekoniecznie muszą łączyć się bezpośrednio z kwestią gender. Należą do nich dwie przeciwstawne zasady **„lepiej mniej niż za dużo”** lub też **„lepiej więcej niż za mało”.** W pierwszym przypadku niepożądanym stanem jest nadwyżka żywnościowa oraz konieczność wyrzucenia żywności lub „wpychania” jej w siebie. Gdy realizuje się scenariusz „mniejszego zła”, czyli brak pełnego nasycenia, zwolennicy zasady „lepiej mniej niż za dużo” zazwyczaj mają w zanadrzu pewne opcje „awaryjne”, które pozwalają osiągnąć satysfakcjonujący stan. Natomiast u podstaw reguły „lepiej więcej niż za mało” znajduje się obawa przed brakiem, sytuacyjnym niedoborem. Innym ważnym jej aspektem jest unikanie bycia posądzonym o skąpstwo, nadmierną oszczędność i brak gościnności. Wówczas w sytuacji nadmiaru opcją „awaryjną” jest wydawanie nadwyżek innym lub też zjadanie ich przez dłuższy czas. Kluczowy dla odpowiedniego wymierzenia porcji obiadowych i uniknięcia nadwyżki lub niedoboru jest stopień rutynizacji robienia obiadów i innych wspólnych posiłków. Im stabilniejsze jest menu oraz liczba osób konsumujących, tym bardziej efektywne zużywanie obiadu i osiąganie optymalnego punktu. W takich warunkach można wyciągać wnioski z własnych błędów i udoskonalać wzajemną wiedze o gustach oraz możliwościach konsumpcyjnych.

Logistyka obiadowa jest utrudniana przez czynniki, które na nowo wymagają uruchamiania procesu uczenia się, wyrabiania nowych nawyków oraz rutyn. Jednym z nich jest zmiana planów, która sprawia, że resztki będą definiowane jako nadające się do wyrzucenia. Ważną rolę odgrywa też zmiana składu osób biorących udział w zjadaniu posiłku, co między innymi pojawia się w momencie, kiedy para po ślubie mieszka wraz z rodzicami jednego z małżonków. W gospodarstwie przybywa nowa osoba, która była wychowana w innym miejscu, w którym mogły panować inne zwyczaje. Ten sam proces może podążać w kierunku zmniejszenia skali. Dzieje się tak zazwyczaj w momentach, gdy para zostaje sama i trzeba na nowo wyrabiać nawyki wymierzania odpowiedniej wielkości porcji. W takich sytuacjach ruchy ciała oraz sposób wymierzania wielkości dostosowywane są również do wielkości garnków oraz innych sprzętów do gotowania.

GD/W/A: […] dwie osoby nam akurat teraz wyprowadziły się. No to wiadomo, że już jest potrzeba mniejsza. Staram się mniej, ale to tak nieraz nie wyjdzie, żeby tak utrafić, bo jest człowiek przyzwyczajony do tej liczby osób, która zawsze była. Tam jakieś te garnki się ma, z których się tam ma tą swoją miarę i wiadomo było, że to starczy.

Zmiana ilości mieszkańców powoduje wymóg zmiany wielu kultywowanych przez lata umiejętności, w tym również określania ilości żywności na obiad i inne posiłki. Fluktuacje składu gospodarstwa domowego mogą wynikać z wielu innych okoliczności. Mogą do nich należeć śluby, śmierć, wyjazdy na studia, rozwód. Zmiana liczby osób współmieszkających może dokonywać się czasowo. W przypadku jednego gospodarstwa domowego dzieci przez kilka lat wyjeżdżały na studia oraz przyjeżdżały na weekend do domu. Następnie po studiach wróciły, założyły rodziny i zamieszkały nieopodal. Obecnie osobne mieszkanie nie przeszkadza w częstym spożywaniu wspólnych posiłków. Zarówno wcześniejsze, jak i obecne zmiany wymagały ciągłego dostosowywania się w zakresie przygotowywania żywności. Cykle zmiany ilości osób w mieszkaniu mogą być znacznie krótsze. Dzieje się tak w sytuacji, kiedy na przykład dzieci studiują zaocznie lub też gdy często nocują u znajomych lub parnera/ki. W dużej części badanych gospodarstw domowych funkcjonował również zwyczaj wspólnych niedzielnych obiadów, na które przychodzi większa ilość osób. Sygnalizowano, że wtedy pojawia się problem z wyliczeniem odpowiedniej ilości żywności. Podczas obiadów w środku tygodnia, które spożywają tylko domownicy, może obowiązywać zasada „lepiej mniej niż za dużo". Można je również przygotowywać z tego, co jest aktualnie w domu i należy w pierwszej kolejności zużyć. W trakcie tych obiadów zacieśniają się więzi wewnątrzdomowe w wyniku wspólnego wysiłku i poświęcenia w celu zużycia żywności. Natomiast podczas bardziej okazałych obiadów niedzielnych, konsumowanych w szerszym gronie, składniki powinny być jak najlepsze oraz dominuje norma „lepiej więcej niż za mało". Niedobór mógłby oznaczać pogwałcenie reguły gościnności, polegającej na dostarczeniu takiej ilości żywności, aby zaspokoić apetyty każdej osoby uczestniczącej we wspólnym posiłku. W trakcie tych obiadów przede wszystkim zacieśniają się więzi pomiędzy domownikami a najbliższa rodziną i przyjaciółmi.

Czynnikiem utrudniającym wymierzenie odpowiedniej ilości żywności jest również rodzaj składników posiłku i ich gabaryty. Robiąc obiad dla rodziny łatwo wyliczyć ilość kotletów. Natomiast większy problem sprawiają ziemniaki. Łatwiej oszacować ich odpowiednią ilość w małych gospodarstwach domowych, w których mieszka para. Wówczas można stosować podobny licznik jak w przypadku mięsa. Natomiast w sytuacji obiadu dla większej ilości osób (w tym też dla niestałych domowników, których możliwości konsumpcyjne mogą być słabiej rozpoznane) zadanie to staje się znacznie trudniejsze. Ziemniak często staje się częścią niewykorzystywanej nadwyżki. W hierarchii dojadania

znajduje się on często na końcu. Pozostawione na talerzu ziemniaki mogą być wymieszane z innymi składnikami oraz sosem, co powoduje, że następną barierą jest również estetyka spożycia. O zjadaniu resztek decyduje również ich wielkość. Część z osób wspominała, że wyrzuca resztki, gdy są małe, ponieważ nie da się nic z nimi zrobić. Gdy mają one wielkość całej porcji są pozostawiane na następny dzień. Niektóre osoby mają w zwyczaju pozostawianie małej ilości żywności na talerzu. Jest to rytuał, który nie jest zależny od stopnia sytości. Ten nawyk często irytuje inne osoby.

GD/M/DW: […] ja nie znoszę tak samo jak moja babcia nie znosiła i moja mama nie znosi niedojedzonych talerzy. Po prostu chodzi o to, dobra, jak nie mogę całego kawałka mięsa, ok. Ale takie pierdoły, na jeden widelec, mnie to do szału doprowadza, że ten jeden widelec można by zjeść i tak leży. Wiadomo nie robię z tego awantury tylko mówię: „Marek zjedz jeszcze ten kawałeczek, bo się zmarnuje".

Mała ilość resztek dla jednych to „za mało, aby coś z tego zrobić", natomiast dla innych to „zbyt mało, aby tego nie dojeść". W tym drugim przypadku końcówka powinna być zjedzona, ponieważ zakłada się, że nie jest związana z dużym wysiłkiem oraz możliwością przeciążenia własnego układu pokarmowego.

Ostatnim problemem logistycznym podczas przygotowywania posiłków jest dopasowanie ich do gustów innych mieszkańców. Nadwyżki powstają w momencie, kiedy posiłek nie jest lubiany. Potrawą, która często nie jest wysoko ceniona przez wszystkich domowników jest zupa.

GD/W/A: […] jak na przykład mama ma rano wyjazd, ja jestem w pracy, Szymon jest w szkole, i ona musi wyjechać. Jak musi jechać do babci tam pomóc czy coś, no to jest robiona zupa. Cały dzień jak będą głodni, to sobie odgrzeją. […] jest też tak, że jak faktycznie są głodni, bo coś robią, to przyjdą i jedzą tę zupę, nawet po trzy razy, dojadają się chlebem, ale zjedzą. Ale gdy mama jest w domu i zrobi zupę, to jest […] marudzenie takie, że: „jak ona śmiała, jak mogła zrobić zupę". […] zdarza się, że jest akcja taka, że na końcu każdy bierze talerz i idzie w swoją stronę. [Śmiech respondentki] […] Że każdy tam coś innego robi.

Zupa jest traktowana jako dodatek, ale nie danie stanowiące podstawę obiadu, które potrafi odpowiednio nasycić. Gusty są również powiązane z kwestią możliwości jedzenia tej samej potrawy przez jeden lub większą ilość dni. Każda osoba ma swoją granicę tolerowania monotonii jedzenia. Po jej przekroczeniu resztki uznaje się za nieatrakcyjne i nieświeże. W niektórych gospodarstwach zupę robi się na dwa dni, a danie główne musi być codziennie

inne. Jeżeli je się daną potrawę więcej niż jeden dzień, to zazwyczaj są to dwa dni. Dwudniowy obiad pozwala zaoszczędzić czas na przygotowywanie posiłku następnego dnia.

Nakładanie sobie na talerz i dojadanie po kimś innym

W gospodarstwie domowym wydawałoby się mało znaczące codzienne decyzje oraz rutynowe działania mają duże znaczenie dla kwestii zużycia żywności. Dotyczy to między innymi momentu wspólnego spożywania posiłków i wykorzystywania resztek z talerza innego domownika. W większości gospodarstw domowych, które były przedmiotem badania, pomimo wielu barier, dokłada się starań, aby posiłki były zjadane razem. Często podczas nich nakładanie sobie na talerz determinuje to, czy zje się wszystko z własnego talerza lub nie. W części gospodarstw domowych czynność ta jest przedmiotem dyskusji, w szczególności, gdy ktoś ustawicznie nakłada sobie za dużo. W gospodarstwie domowym Basi preferuje się zasadę „lepiej mniej niż za dużo". Wspólne negocjowanie i przypominanie sobie tej reguły ma prowadzić do tego, aby wszyscy zjadali wszystko z własnego talerza albo zostawiali na nim bardzo małe ilości. W podobny sposób praktyki nakładania traktuje Aleksandra. Jej córka jednak często błędnie oszacowuje swoje możliwości.

GD/W/DW: Generalnie to ja nie cierpię tego, żeby po prostu brać za dużo i zostawiać. Czasami już wiem, że wolę sobie ja nałożyć mniejszą porcję […] bo wiem, no jej się zdarza, że ona po prostu „już nie mogę". Ale ona też jest nauczona tego, że […] raczej tam później smuci się, że mama, tata ona już nie może. Ona nawet tak liczy na tą pomoc, że ktoś jej pomoże.

W takiej sytuacji wspólnym wysiłkiem dziecku „pomaga" się dojeść. Zjadanie sobie z talerza nie jest powszechnym zwyczajem. W części gospodarstw domowych jest jedna lub też kilka osób, które mają wyznaczoną rolę „dojadaczy" lub też „czyścicieli". Najczęściej jest to ojciec/mężczyzna. Jest to uzasadniane tym, że „jest to mężczyzna", który ma większe potrzeby, możliwości i apetyt. Dojadanie resztek z talerza męża lub chłopaka przez kobietę jest problematyczne, ponieważ może być to szkodliwe dla zdrowia i/lub sylwetki (bycie „większą") oraz może zachwiać definicje roli kobiety i mężczyzny. Jedną z osób, która tak twierdziła była Ewelina. Przeświadczenie o tym, że takie zachowanie nie jest kobiece może wynikać z tego, że w domu rodzinnym jej tata był osobą od zjadania tego, co pozostawało po

obiedzie i świętach. Rola „czyściciela" może się zinstytucjonalizować i na trwałe zakorzenić w domowych praktykach. Rezygnacja z jej wykonywania może prowadzić do zaburzenia ustalonych zwyczajów domowych i powstawania nadwyżek.

GD/W/DW: Mój tata tak robił, że zawsze po mnie albo po bracie, albo po mojej siostrze dojadał. W tej chwili zaczął dbać o siebie, także nie dojada i powiedział, że nie będzie dojadał i to wszystko idzie do babci (do zwierząt przyp. A.M.). […] trochę mu zdrowie na to nie pozwalało. Z kręgosłupem miał operację. Pojechał do sanatorium i w tym sanatorium nauczył się jeść mniej i zdrowiej. Więc schudł prawie czterdzieści kilo już. […] Teraz nie ma kto dojadać. Mama tam czasami skubnie. „O Jezu czemu tyle mięsa zostawiłaś?". Ja mówię: „nie chcę już. Nie będę wypychać jak nie chcę".

Poza pewnymi wyjątkami z przeprowadzonych wywiadów można wyciągnąć pewne dominujące wzory praktyk dojadania resztek. Najczęściej to mężczyzna dojada z talerza własnej partnerki oraz dzieci. Wzmacnia przez to swoją rolę mężczyzny oraz ojca. Kobieta poza pewnymi wyjątkami dojadają z talerza dzieci. W takich sytuacjach aktualizuje się rola matki oraz norma poświęcenia dla dobra dziecka. Dziecku albo „pomaga" się bezpośrednio podczas obiadu, albo dojada się resztki następnego dnia, oddając mu świeższą żywność. Niepełnoletnie dzieci poza pewnymi wyjątkami zazwyczaj nie dojadają z talerzy rodziców.

W niektórych z gospodarstw domowych pojawiają się złożone zespoły reguł określających, kiedy dojadanie po kimś jest możliwe, a kiedy nie. Weronika wspomina, że w jej rodzinie dojadanie nie jest praktykowane, bo jest „trochę obleśne". W przypadku jej gospodarstwa domowego pewne przesunięcia jedzenia pomiędzy talerzami są możliwe, ale przed przystąpieniem do konsumpcji. Wtedy najczęściej ojciec przekłada dorosłemu synowi część swojej porcji, gdy orientuje się, że przekracza ona jego obecne możliwości konsumpcyjne. Weronika praktykuje jedzenie z talerza kogoś innego, ale tylko wtedy gdy jest w restauracji wraz z chłopakiem i/lub znajomymi. Następuje to przed spożyciem oraz potencjalnym zaburzeniem porządku i estetyki posiłku. Ten zwyczaj jednak nie ma takiego charakteru jak u niej w domu. Nie chodzi w nim o zużycie żywności, ale o możliwość skosztowania każdej z potraw. Rządzi w tym przypadku logika ekonomii doświadczeń, polegająca kolekcjonowaniu nowych doznań.

Zjadanie resztek często zależy od kontekstu i splotu wielu czynników. W domach, w których istnieje zwyczaj dojadania resztek z talerza kogoś innego, nie robi się tego, gdy ktoś nie ma apetytu i jest najedzony do syta. Często dojada się tylko wybrane i lepsze składniki takie jak mięso, natomiast ziemniaki wyrzuca się. Mięso zostawia się i wykorzystuje na

następny obiad lub też jako obkład do chleba. Są jednak wyjątki. Mięso naruszone i wyglądające nieestetycznie zazwyczaj jest wyrzucane lub oddawane zwierzętom. W niektórych domach mięso użyte do przygotowania zupy nie jest zjadane. Jego funkcją jest tylko nadawanie smaku zupie. Dojada się przede wszystkim jedzenie estetycznie wyglądające, najlepiej nienaruszone. Natomiast posiłek nieuporządkowany może zostać zdewaluowany. W takiej sytuacji ważna jest różnica między resztkami z talerza i z garnka. Te pierwsze nieczęsto są ponownie konsumowane. Jeżeli się to zdarza, to ma to formę odłożenia tego, co jest stosunkowo nienaruszone lub też bardziej cenne (mięso). Resztki z garnka mają inny status. Nie miały one kontaktu z ustami, rękami i sztućcami jedzących, co często sprawia, że nie uzyskują statusu „nieczystych" w rozumieniu Douglas. Natomiast resztki na talerzu stają się czyś przynależnym do intymnej relacji między daną osobą a jej żywnością. Dojadając z talerza kogoś dojadamy „po kimś". Problematyczne są również resztki małych dzieci, którym przygotowuje się oddzielny posiłek. Trudno przewidzieć ich apetyt oraz zjadać niektóre ich potrawy.

Zwyczaj dojadania nie jest kultywowany wszędzie. Są również gospodarstwa domowe, w których nie jest to praktykowane nawet pomiędzy osobami będącymi w intymnych relacjach. Niedojadanie żywności z talerza innych domowników było różnie tłumaczone przez mieszkańców wsi i miasta. Mieszkańcy miasta wspominali częściej, że nie mają oporów, aby zjeść coś z talerza domowników. Natomiast głównym powodem niedojadania dla nich była kwestia estetyki oraz higieny. Wśród osób ze wsi niedojadanie było oczywiste, głównie dlatego, że w gospodarstwie domowym są również zwierzęta, które trzeba nakarmić. Rzadko było to wiązane z „obrzydliwością". Niektóre osoby mówiły o tymczasowym praktykowaniu dojadania z talerza innych. Bartek wspominał, że jadł po swoich dzieciach jak były małe. Gdy dorosły przestał to robić i obecnie bardzo go drażni to, że w odróżnieniu od niego nie zjadają całości swoich posiłków. To, co zostaje jest wyrzucane do kosza, ponieważ w domu dominuje przekonanie, że pies nie może jeść resztek. Piotrek porównuje reguły, które obecnie panują w jego gospodarstwie domowym z tymi, które miały miejsce w domu rodzinnym.

GD/M/A: Natomiast jak coś zostaje, no to u mnie w domu rodzinnym takie coś było, że się dojadało na przykład, czy mama brała ode mnie czy coś. Natomiast u nas w domu, już teraz w tym moim to raczej takiej sytuacji nie ma. […] Ona (żona Piotrka przyp. A.M.) miała taką metodę, bo oni hodowali kury, zwierzęta i to po prostu, co zostało to się wyrzucało.

Konieczność układania sobie życia w parze może wyznaczyć nowe rutynowe praktyki, które będą prowadziły do niezużywania żywności. Żona Piotrka mieszkała na wsi, gdzie zwyczajowo dawano resztki zwierzętom. Przeprowadziła się ona do nowego środowiska miejskiego, gdzie nie było możliwości zużywania resztek dzięki własnej hodowli. Norma niezjadania pozostała i została również zaakceptowana przez Piotrka. Przykład ten pokazuje, że pewne zwyczaje są determinowane przez warunki i środowisko życia oraz że niektóre zachowania są utrzymywane, pomimo ich zmiany.

Przygotowanie obiadu i zjadanie resztek jest uzależnione od wielu czynników. Należą do nich definicje ról płciowych, estetyka resztek, zmienność planów i składu gospodarstwa domowego, opozycja między resztkami z talerza i garnka, różne gusty i tolerancja na monotonię diety oraz różnego typu zwyczaje dojadania z talerza innych osób. W wielu sytuacjach norma niemarnowania jest kontekstualnie adaptowana i negocjowana z innymi normami takimi jak zasada „lepiej mniej niż za dużo" lub „lepiej więcej niż za mało", definicje higieny, czystości i tak dalej. Wszystko to wytwarza bogaty systemu norm i praktyk kulturowych, które są niedostępne dla badań składu śmietników oraz redukcjonistycznych badań ilościowych masy odpadków żywnościowych. To, co w takich badaniach jest określane mianem marnotrawstwa może być rezultatem złożonego procesu negocjacji oraz pewnych powszechnie obowiązujących reguł kulturowych, które sprawiają, że w danym gospodarstwie domowym wyrzucenie resztek będzie definiowane inaczej.

8.3. Przechowywanie i praktyki wyrzucania żywności z lodówki

Określony rodzaj żywności jest składowany w konkretnym miejscu. Tak zwana żywność „sucha" jest umieszczana w szafkach. Przez niektóre osoby wykorzystywane są również piwnice, kopce, blaty w kuchni. Te ostatnie są zazwyczaj przeznaczane na niektóre owoce oraz warzywa, które mają zachowywać lepszy smak, gdy są trzymane na zewnątrz lodówki. Miejsca na blacie są kontrolowane ustawicznie, ponieważ są w zasięgu wzroku. W szafkach żywność klasyfikowaną jako nienadająca się do spożycia zazwyczaj znajduje się „przez przypadek" lub też w momencie sprzątania. Nie jest to jednak częste, ponieważ przechowywane w nich produkty zazwyczaj mają długą trwałość. Powodem wyrzucania żywności z szafek jest przeterminowanie lub znalezienie owadów takich jak mole kuchenne.

Dla niektórych jednak przekroczenie daty ważności suchych produktów nie jest ważne, ponieważ ich zdaniem one nie psują się i zachowują przydatność do spożycia długo po niej.

Zamrażalka jest ważną przestrzenią przechowywania żywności. Dzięki niej konsumpcja i/lub przetworzenie może być odroczona w czasie. Służy ona przede wszystkim w momentach pojawienia się nadwyżek, które mogą wynikać z zaplanowanego lub nieprzewidywalnego ugotowania zbyt dużej ilości żywności. Zamraża się przede wszystkim chleb, zupy oraz dania mięsne. W przypadku bardziej pracochłonnych potraw, takich jak pierogi, niektóre osoby robią ich więcej na raz, aby następnym razem móc je jeść bez wysiłku koniecznego do ich przygotowania. Zamraża się również niektóre trudniej dostępne poza sezonem owoce (na przykład maliny, czarne porzeczki, truskawki) i przyprawy (nać pietruszki, koperek). W takiej sytuacji, poza chęcią zakonserwowania, pojawia się logika utrzymania większej różnorodności pokarmowej przez cały rok. Ostatnią motywacją użytkowania zamrażalki jest trzymanie czegoś „na czarną godzinę" (na przykład nieprzewidziany krótkoterminowy niedobór, brak czasu na przygotowanie obiadu lub też nieoczekiwana wizyta gości). W niektórych gospodarstwach domowych może być nawet kilka zamrażalek. Podstawowa wraz z lodówką jest użytkowana na bieżąco. Pozostałe mogą być umieszczone w przestrzeniach pozakuchennych (piwnice, garaże, inne budynki gospodarcze). Często składuje się w nich określoną żywność (na przykład mięso z zabitej świni). Takie rozbudowane systemy mrożenia zazwyczaj dotyczą mieszkańców wsi, którzy w dużej mierze zaopatrują się w żywność poza rynkiem towarowym. Pomimo że w zamrażalce umieszcza się niektóre produkty „luzem", zazwyczaj są one odseparowane workami papierowymi, foliowymi lub też plastikowymi pudełkami. Niekiedy takie paczki są opisywane informacją co oraz od kiedy się tam znajduje. Warto zaznaczyć, że podstawową rolą zamrażalek jest zapobieganie zepsuciu się żywności. Niemniej jednak sam fakt schowania jej może przyczynić się ostatecznie do jej wyrzucenia. Żywność w zamrażalce może zostać zapomniana i czas mrożenia może zostać uznana za zbyt długi. Taką sytuację opisuje Jarek, w którego domu rodzinnym zdarzało się, że żywność leżała w zamrażalce bardzo długo i była trudna do rozpoznania.

GD/W/A: […] matka kupiła taką, kurwa to chyba była przemysłowa, taka duża zamrażarka. Nie ta w lodówce, tylko miała taką zajebistą zamrażarkę. I tam po prostu maniakalnie wszystko mroziła, segregowała, tam pakowała, opisywała […]. Ja nie wiem co tam było. Tam było wszystko. I owoce jakieś jak kupiła, to mroziła. Grzyby, kuźwa, jak został gar zupy, no to też już pomrożony, zrobiła jakichś rolad, no to też, i wszystko tam leżało. To wszystko było przywalone, jak się odkopywało, to się okazywało, że coś tam kurwa na dole sprzed

dwóch lat się znalazło. […] Czasami się w ogóle nawet nie rozpoznawaliśmy co to kurwa jest [śmiech]. No bywało tak, że matka wywalała stamtąd, że to już się nie nadawało do niczego.

Podobnie w momencie nieplanowanego rozmrożenia spowodowanego niedomknięciem lub też wyłączeniem prądu może pojawić się konieczności wyrzucenia dużych ilości żywności.

Miejscem, które jest związane z największa dynamiką wartościowania żywności jest lodówka. Podobnie jak w przypadku zamrażalek, niektóre gospodarstwa posiadają więcej niż jedną lodówkę. Lodówka jest miejscem często używanym. W ciągu dnia żywność jest wielokrotnie wyciągana i wkładana przez poszczególnych mieszkańców gospodarstw domowych. Sprzyja to zaburzaniu układu wewnątrz niej. W poszczególnych mieszkaniach ustala się różne zasady układania żywności. W przypadku nowych lodówek pewną rolę odgrywają instrukcje obsługi, w których opisywane jest planowane przeznaczenie poszczególnych półek. Niemniej jednak większość gospodarstw domowych ustala własne reguły, które często są sformułowane ogólnie i intuicyjnie. Należą do nich praktyki separacji. Niektóre produkty nie mogą obok siebie leżeć, ponieważ przyspieszają psucie się innych. Są też takie, które wydzielają intensywne zapachy, które mogą przejść na inne potrawy. Inne są potencjalnie zanieczyszczające. Przykładowo, warzywa, które są pokryte piaskiem lub ziemią, powinny być trzymane osobno. Jeżeli w domu ktoś jest wegetarianinem lub weganinem wybiera sobie półkę, na której nie powinno znajdować się mięso, wydzielające intensywny, niechciany zapach**.** Wszystkie te **zasady rozstawiania** mogą być łamane poprzez brak miejsca na półkach, odkładanie poszczególnych produktów na złe miejsce lub też artykuły żywnościowe o nietypowych (tort), małych (na przykład jogurt dla dziecka, który łatwo przysłonić) lub też dużych gabarytach (karton mleka, duży garnek zupy, butelka napoju), które zakłócają przejrzystość przestrzeni. Widoczność żywności zależy od tego, na jakiej wysokości znajdują się półki w lodówce. Samo ułożenie niektórych z nich powoduje, że to częściej tam „ginie" żywność. Ciągłe przesuwanie i zmienianie układu powoduje, że pewne rzeczy „przesuwają się", „są schowane", „giną", „mogą się zagmatwać", „zawieruszają się". Stwierdzenia takie jak żywność „zagubiła się" (a nie „ja ją zgubiłem") wskazują na to, że sytuacja jest rozpoznawana jako niekontrolowana. „Znikanie", „przemieszczanie" dzieje się samo. Żywność pojawia się w miejscach niewidocznych, w których leży niezauważona przez długi czas. Gdy jest znajdowana, może zostać skategoryzowana jako niejadalna. Odkrywanie takich produktów ma miejsce „przy okazji", „przez przypadek" lub podczas cyklicznego sprawdzania stanu lodówki (na przykład przed zakupami, raz na tydzień, przed świętami). Niekontrolowane znikanie żywności często wynika z braku jasnego przypisania do

poszczególnych domowników obowiązku sprawdzania oraz porządkowania żywności w lodówce. Jeżeli pojawia się taka regulacja, wówczas zazwyczaj obciążona tym zadaniem jest jedna osoba. Przeważnie jest nią kobieta, zarządzająca sferą żywności w danym gospodarstwie domowym, lub ktoś najbardziej przewrażliwiony na punkcie nieświeżej żywności albo jej wyrzucania. Często te cechy mogą się łączyć w przypadku kobiety, która uważa, że to jest „jej" obowiązek oraz która ma najbardziej zinternalizowaną normę świeżości lub niemarnowania żywności.

Drugą przyczyną wyrzucania żywności z lodówki jest **otwarcie granic separujących** ją od oddziaływania mikroorganizmów i pleśni. Dotyczy to wszelkich artykułów, które są otwierane i zamykane. Konsumpcja niektórych produktów żywnościowych jest tożsama z ich otworzeniem, które jednocześnie umożliwia szybsze degradowanie ich wartości użytkowej przez Latourowskich aktorów nieludzkich (bakterie, pleśń). Możliwość zamknięcia posiada zalety i wady z punktu widzenia utrzymywania wartości żywności. Fakt ponownego zamykania wydłuża możliwość jej użytkowania. Z drugiej strony ponowne zamknięcie ułatwia zapominanie o tym, że żywność została „odbezpieczona". Dzieje się tak, ponieważ opakowania przeważnie nie są przezroczyste, co utrudnia bieżącą kontrolę zmysłową świeżości. W szczególności dotyczy to szukania wskaźników zepsucia poprzez wzrok i zapach. Ponowne zamknięcie może sprawić, że przy następnej próbie użytkowania, żywność może zostać uznana za niejadalną. Niektóre rodzaje pakowanej żywności w szczególności często ulegają degradacji. Należą do nich produkty szybko psujące się oraz używane jednorazowo w małych ilościach. Przykładem tego jest śmietana i koncentrat pomidorowy, które po wykorzystaniu często przez dłuższy czas nie są potrzebne.

GD/W/DN: No znajdzie się no na przykład śmietana. Jest na przykład jeden dzień zupa, ktoś tam lubi ze śmietaną to sobie doda tej śmietany, inni bez i tak śmietana otwarta. Wiadomo na drugi dzień jest co innego, już ta śmietana niepotrzebna. Później znowu coś innego, i tak parę dni mija, że ona też się zepsuje i spleśnieje. I już się nie nadaje do spożycia, więc takie rzeczy też się zdarzają, że no po prostu nie jest do niczego potrzebna.

Druga grupa to produkty o dłuższej trwałości, które są używane stopniowo. Należą do niej różnego rodzaju sosy, keczupy, musztardy, dżemy. Są one często otwierane, niezużywane i zastawiane tak długo aż się zepsują lub też minie ich termin ważności.

Podobnie jak w przypadku praktyk oceny jadalności resztek z obiadu, otwarta żywność w opakowaniach może być różnie wartościowana przez poszczególnych domowników. Ktoś negatywnie oceniając właściwości spożywcze jakiegoś produktu może go

odłożyć w nadziei, że zje ktoś inny. Inni domownicy mogą pomyśleć, że to jest pozostawione przez kogoś innego dla siebie. W ten sposób różne definicje sytuacji i zasady klasyfikacji oraz brak odbywanych razem praktyk sprawdzania jakości żywności mogą sprawić, że dany produkt może leżeć w lodówce bardzo długo. Aby tego uniknąć, wspólnie ustala się reguły dotyczące tego jak są oznaczane zaczęte produkty oraz czy zjada je się razem, czy też indywidualnie.

GD/W/DW: […] jak już coś otwieram, to zostawiam to w taki sposób, żeby ktoś wiedział, że to jest otwarte, że to trzeba najpierw zjeść. A moja siostra ma taką tendencję, że zamyka wszystko, że tak jakby to w ogóle nie było otwarte, więc ja czasami nie wiem, czy to jest otwarte, jak to sięgnę i otwieram to i tam już jest zgnite wszystko […] mają te plastikowe takie zamknięcia, no to od tych zamknięć otwieram, zdejmuję tą pierwszą taką warstwę jeszcze tego plastiku, czy ja nie wiem jak to nazwać i zamykam już tylko tym plastikiem wtedy, więc widać, że jest otwarte. A oni to tak zamkną, że tak jakby nie było otwarte, aby się nie popsuło może za szybko, czy coś. Ale wtedy nikt nie wie i ja kupię sobie inny serek, bo dobra, ten nie jest otwarty, więc otworzę ten, co ja chciałam. […] a zdarza się też takie coś, nie wiem, że właśnie ten produkt jest ułożony na inne miejsce niż powinien i zapomni się o tym, na przykład.

Trzecią przyczyną, która pośrednio przyczynia się do wyrzucania żywności z lodówki jest **upodobanie do uzupełniania braków** wewnątrz niej tylko po to, aby zapełnić niektóre półki. W takiej sytuacji zdarza się, że kupuje się coś, co nie jest w danym momencie potrzebne, ale wypełnia brakujące miejsce określonej kategorii żywności. Kilku respondentów zaznaczało, że nie lubi widoku pustej lodówki. Dla Zenka kojarzy się to z jego wykluczeniem i biedą. Zaznacza, że czasami nie ma co kupić i funkcja lodówki, polegająca na zapobieganiu psuciu się żywności, ma mniejsze znaczenie, niż zysk płynący z oszczędności prądu. Wówczas decyduje się wyłączyć lodówkę. Dla pani Hanny pusta lodówka jest utożsamiana z pustym mieszkaniem. Towarzyszy temu wspomnienie pełnej lodówki oraz częstszego wyrzucania żywności z niej, kojarzone z dobrymi czasami pełnego domu. Dla Elżbiety natomiast pusta lodówka to synonim lat dzieciństwa, kiedy doświadczała niedoboru żywnościowego. Pełna lodówka pozwala jej utrzymać pewność, że pomimo skromnych dochodów, sytuacja jest znacznie lepsza niż w przeszłości. Czwartą przyczyną wyrzucania żywności jest **brak miejsca w lodówce**. W niektórych mieszkaniach część żywności, którą normalnie zostawia się w lodówce trzeba zostawiać w przestrzeni kuchennej. Zdarza się również, że lodówka jest przepełniona tymczasowo. Najczęściej dotyczy to okresu świątecznego.

Ważną potrzebą w sferze żywnościowej jest utrzymanie **różnorodności pokarmowej,** w postaci zasady **„lepiej jeść różnorodnie niż monotonnie”.** W zależności od sposobu gospodarowania żywnością może wymagać to określonych praktyk, które łączą ten wymóg z normą niemarnowania żywności. W gospodarstwach jednoosobowych podstawowym wyzwaniem jest wielkość poszczególnych produktów. Muszą z tym zmagać się osoby mieszkające samotnie, studenci oraz osoby po rozwodzie, które nadal mieszkają z własną rodziną. Również w gospodarstwach domowych, których mieszkańcy żywią się wspólnie, mogą pojawiać się **nisze osobnej konsumpcji.** Spowodowane to jest pluralizmem gustów, jedzeniem czegoś czego inni nie chcą oraz zwyczajem niejadania tego, co zostało napoczęte przez kogoś innego. Wówczas odpowiedzialność za zjedzenie określonych produktów jest przypisana do jednej osoby. W kilkuosobowych gospodarstwach domowych oprócz różnicy preferencji smakowych problemem jest koordynacja wspólnego zjadania. W takich mieszkaniach w lodówkach często znajduje się duża ilość żywności, intensywniej przebiega proces jej przemieszczania oraz łatwiej zapomnieć lub zgubić coś. Dwoma skrajnymi sposobami organizacji wspólnego spożywania w kilkuosobowych gospodarstwach domowych jest: restrykcyjna dyscyplina i nastawienie na pełne zużycie żywności kosztem możliwości zjedzenia czegoś na co ma się większy apetyt; albo dowolność konsumowania żywności i jej otwierania, która może zaowocować większą skalą wyrzucania. W tym drugim przypadku norma niemarnowania wchodzi w konflikt z normą troski o najbliższych oraz niechęcią narzucania tego, co mają w danym momencie jeść. Innymi słowy większy zakres autonomii, kosztem dyscypliny oraz centralnego zarządzania wspólną konsumpcją domową, może spowodować, że skala niezużycia będzie większa.

W zakładach resocjalizacji, szpitalach, miejscach pracy są lodówki, z których korzysta duża ilość osób osobno gospodarujących żywnością. Są to miejsca, których nie traktuje się jako dom oraz w których zazwyczaj nie ma skoordynowanego sposobu spożywania żywności. Reguły, które obowiązują we własnym domu nie mają tam zastosowania, co nie oznacza, że nie można wykluczać możliwości, że w niektórych tego typu placówkach użytkownicy lodówek ustalają zestaw jasnych i respektowanych przez wszystkich zasad. Niemniej jednak moi rozmówcy zazwyczaj wskazywali, że to właśnie w lodówkach wspólnotowych duża ilość żywności psuje się, jest zapomina i następnie wyrzucana. Konsumpcja żywności z tego samego opakowania oraz dojadanie resztek po kimś są znacznie trudniejsze do zastosowania w takich miejscach z powodu tabu jedzenia po kimś obcym. Kontrola społeczna nie działa tam tak efektywnie jak we własnym mieszkaniu, ponieważ trudniej komuś zwrócić uwagę, że marnuje żywność. Wynika to z trudności identyfikacji do kogo należy psująca się żywność

oraz niechęcią do pouczania kogoś w imię zasady „nie wtrącam się, to nie moja sprawa". Łatwiej zwrócić uwagę na zaburzenie higieny lodówki z powodu pozostawiania w niej psującej się i „śmierdzącej" żywności. Taka forma kontroli jest uprawomocniona, ponieważ brak higieny wpływa również na jakość „mojej" żywności i „mojego" zdrowia. Natomiast zarzut marnotrawstwa można uznać za naruszanie autonomii drugiej osoby. Zatem fakt większej ilości niezużywanej żywności w lodówkach wspólnotowych nie wynika z tego, że osobom korzystającym z nich nie zależy na zapobieganiu marnotrawstwa, ale z trudniejszych warunków, w których negocjowanie normy niemarnowania napotyka wiele barier społecznych.

Opis praktyk w lodówce pozawala podkreślić **sprawczość** nieorganicznych (miejsca przechowywania, szafki, pudełka, lodówka) i organicznych (bakterie, pleśń, żywność jako taka) **aktorów nieludzkich**. Takie stwierdzenia jak „żywność zawieruszyła się" oznaczają użycie Goffmanowskiej ramy naturalnej, której podstawowym elementem służącym definicji sytuacji jest uznanie braku kontroli. Takie procesy dzieją się „same", co wpływa na sposób przypisywania odpowiedzialności za niezużycie żywności. Zgodnie z taką ramą to nie ja jestem winien/winna tylko specyficzne, trudno uchwytne warunki sytuacyjne. Sprawczość lodówek, szafek i opakowań ujawnia się przede wszystkim w tym, że pomagając w procesie zarządzania żywnością, jednocześnie utrudniają go poprzez tworzenie barier pomiędzy zmysłami jednostek a żywnością. Chowanie żywności jest związane z normami higieny oraz dominującymi wzorami zarządzania przestrzenią kuchenną. Zamknięta i odseparowana żywność staje się czasowo niewidoczna, przez co łatwiej zapomnieć o jej istnieniu. Żywność odseparowana jest również niewyczuwalna za pomocą zmysłu węchu, który prowadzi do automatycznej reakcji w momencie wyczucia czegoś, co jest określone jako nieświeże. Żywność może być odgrodzona kilkoma warstwami. W szczególności ma to miejsce w lodówce, w której wiele artykułów jest zamkniętych opakowaniach, słoikach, workach oraz hermetycznych pudełkach. Lodówka, która jest uważana za jeden z najważniejszych wynalazków w historii, poza wieloma niekwestionowanie pozytywnymi aspektami jej użytkowania, często sprawia, że odkłada się moment wykorzystania i/lub przetworzenia świeżej żywności. Przed erą lodówek żywność musiała być przerobiona w formę trwałą od razu po zabiorach. Lodówka też sprawia, że można posiadać duże ilości żywności o krótkim terminie ważności. Często nadmiernie ufa się jej właściwościom konserwującym i zbyt długo pozostawia się żywność w jej wnętrzu. Lodówka zatem wymusza ciągłe monitorowanie szybko psującej się żywności. Jest to jednak utrudnione przez jej konstrukcję oraz materialność opakowań. Opierając się na przykładzie praktyk wyrzucania żywności z

lodówki, można stwierdzić, że nowe sposoby i urządzenia, mające na celu rozwiązanie starych problemów, sprawiają, że jednocześnie powstają nowe kłopoty w procesie ciągłego zmagania się z jadalną materią organiczną.

8.4. Praktyki zapobiegania marnotrawstwu żywności

Praktyki zapobiegania marnotrawstwu żywności można podzielić na te, które dotyczą indywidualnych działań w gospodarstwie domowym i opierają się na relacji człowiek-żywność oraz na te które są związane z przekazywaniem żywności poza obręb gospodarstwa domowego do innych ludzi lub zwierząt. Ten fragment pracy będzie poświęcony pierwszemu aspektowi. Na wstępie warto zaznaczyć, że określone zachowania są zrelatywizowane do danego produktu oraz etapu konsumpcji żywności. Przykładowo można wyróżnić różne sposoby odzysku mięsa. Momentem granicznym decydującym o tym, czy będzie ono zużywane jest ocena jego świeżości. Respondenci wskazują, że wędliny najczęściej po kilku dniach stają się „obślizgłe". Niektórzy z nich wyrzucają je do kosza lub oddają zwierzętom. Ci którzy uważają, że one nadal nadają się do spożycia najczęściej myją je oraz podsmażają lub przypiekają. Ogranicza to zakres potraw, do których „obślizgłe" wędliny mogą zostać zużyte. Należą do nich między innymi jajecznica, pizza lub też zapiekanka. Usmażenie mięsa oprócz nadania mu należytej formy i smaku, należy traktować jako technikę konserwacji, która wydłuża jego żywotność. Podobnie jak w przypadku obślizgłej wędliny respondenci różnią się pod względem oceny możliwości jej zjadania. Dla niektórych podsmażone mięso nie nadaje się już do spożycia drugiego dnia. Natomiast w pewnych gospodarstwach domowych celowo smaży się jednorazowo większą ilość mięsa, aby służyło jako składnik do obiadów na dwa lub więcej dni. Ważność wcześniej przygotowywanego mięsa przedłużana jest też poprzez mrożenie lub też traktowanie go jako obkład do chleba. Innym produktem, który jest przedmiotem największej ilości technik zapobiegania marnotrawstwu jest chleb. Rozmówcy najczęściej wspominali, że chleb suszą, kruszą do zupy, mrożą lub też podsmażają na patelni - często z dodatkiem jajka lub mleka. W przypadku chleba decydujące znaczenie ma jego oczekiwana forma. Dla niektórych osób chleb suchy nie nadaje się do użytku, pomimo świadomości istnienia różnych praktyk jego odzysku. Wówczas podstawowym sposobem na uniknięcie jego dewaluacji jest odpowiednie jego przechowywanie, które wydłuża stan jego jadalności. Przedłużając pożądaną formę, przyspiesza się jednocześnie jego

pleśnienie. Dla innych respondentów suchość lub czerstwość chleba nie jest problematyczna. Taki chleb nadal nadaje się do konsumpcji oraz daje więcej możliwości jego wykorzystania. Trzecim często odzyskiwanym składnikiem żywnościowym są ziemniaki. W porównaniu z mięsem i chlebem wspominano jednak o małej ilości sposobów jego ponownego przerobu. Mogą być one podsmażane lub też przerabiane na „kopytka". O zapobieganiu marnotrawstwu pozostałych produktów respondenci wspominali znacznie rzadziej. W przypadku owoców część osób przyznawała, że odkrawa pleśń, robi z nich kompot lub też dodaje je do placków lub innych potraw. Resztki z obiadu można odgrzać i zjeść ponownie oraz potraktować je jako składnik nowego dania. Niektóre potrawy są transformowane w inne, przez co uzyskuje się różnorodność smakową przy jednoczesnej minimalizacji wysiłku. W taki sposób postępuje się z rosołem, z którego robi się zupę pomidorową. W przypadku żywności, która jest używana jako obkład do chleba, respondenci mówili o tym, aby dojadać do końca i niepotrzebnie nie otwierać nowych opakowań; robić przeglądy zapasów i zjadać to, co jest napoczęte lub czemu kończy się termin ważności; oraz aby wystawiać w widoczne miejsce w lodówce lub kuchni to, co ma być zjedzone w pierwszej kolejności.

Wszystkie powyższe sposoby zapobiegania wyrzucaniu żywności dotyczą zmian formy żywności, która znalazła się w gospodarstwie domowym i jest gotowa do spożycia. Obejmują one zatem tylko jeden etap konsumpcji żywności. Do pozostałych należy wyróżnić zakupy, oraz przechowywanie. W momencie zakupów podkreślano znaczenie odpowiedniego planowania, wcześniejszego sprawdzania stanu zapasów w domu, korzystania z kartki oraz niekupowania zbyt wielu rzeczy i/lub nieulegania promocjom. Dla odpowiedniego przechowywania ważne było mrożenie, odkładanie określonych rzeczy na odpowiednim miejscu, robienie przeglądów szafek, dbanie o to, aby żywność dobrze pasteryzować. Jako stosowane techniki konserwacji wymieniano pasteryzację, robienie kopców z ziemniaków, zakopywanie warzyw w piasku pod tunelem, mrożenie oraz smażenie. Warto zaznaczyć, że to, co kiedyś było uważane za technikę konserwacji (na przykład zaprawianie, marynowanie, smażenie) często było traktowane w pierwszej kolejności jako nadanie odpowiedniego smaku żywności oraz środek osiągnięcia urozmaicenia smakowego. Zaprawianie i pasteryzacja słoików dodatkowo odgrywa ważną funkcję w utrzymywaniu tożsamości rodzinnej lub też jest czynnością, która pozwala na wypełnienie nadmiaru wolnego czasu. W tym kontekście funkcja zapobiegania marnotrawstwu zazwyczaj jest traktowana marginalnie. Generalnie z bezpośrednim przeciwdziałaniem marnotrawstwu zazwyczaj łączono umiejętne planowanie zakupów i posiłków oraz przetwarzanie tego, co znajduje się w domu. Można stwierdzić, że wszystkie wymienione do tej pory sposoby zapobiegania są tożsame z wieloma

wskazówkami, podawanymi w poradnikach i literaturze popularnonaukowej. Decydującą rolę mają odgrywać czynności poznawcze takie jak odpowiednie planowanie. Było ono ważne od zawsze. Niemniej jednak w odróżnieniu od sezonowego projektowania gospodarowania żywnością kiedyś, dzisiaj jego cykliczność znacznie się skraca i często jest ono dokonywane z dnia na dzień.

Wszystkie powyżej wspomniane techniki, związane z przechowywaniem i zmianą formy żywności mają kilka postaci. Mogą być nimi praktyki, które mają **usunąć niechcianą formę żywności**. Forma taka może być postrzegana jako niesmaczna i/lub „nieczysta". „Niesmaczność" obejmuje sytuacje, w których żywność staje się monotonna i zaprzecza dążeniu do tego, aby jeść różnorodnie. Postulat zróżnicowanej żywności w postaci zasady „lepiej jeść różnorodnie niż monotonnie" można nazwać potrzebą żywnościową drugiego stopnia. W momencie, kiedy nie ma zagrożenia głodem, jednostki dążą do tego, aby jeść możliwe smacznie i zróżnicowanie. Oczywiście definicja monotonnej diety zależy od indywidualnych nawyków lub/i statusu społecznego. Z jednej strony dążenie do zaspokojenia tej potrzeby jest często przyczyną wyrzucania żywności z powodu posiadania dużego asortymentu szybko psujących się produktów żywnościowych. Z drugiej strony zmiana formy potrawy na inną jest rozwiązaniem, które łączy potrzebę urozmaicenia z normą niemarnowania żywności. Może to mieć postać wykorzystania niezużytej żywności jako składnika kolejnej potrawy (mięso w zapiekance) lub też jej podstawowej bazy (spaghetti z nowymi dodatkami i przyprawami, rosół przerobiony na zupę pomidorową). Posługując się językiem Douglas, zmiana formy może być również, sposobem na pozbycie się tego, co „nieczyste". Takie działanie może mieć formę recyklingu polegającą na zamienieniu czegoś w **masę**[4], składającą się tylko z „nieczystego" składnika lub też wymieszania go z innymi (na przykład zrobienie sałatki). W taki sposób stara niechciana tożsamość żywności staje się niewidoczna dla osoby konsumującej i jedzenie przestaje być klasyfikowane jako nieapetyczne, niehigieniczne lub też potencjalnie zagrażające zdrowiu. Oczywiście jest to często jednocześnie sposób na zmianę smaku potrawy i przerwanie niechcianej monotonii.

Drugim sposobem „oczyszczania" potraw jest **obróbka cieplna**. Jest ona stosowana w szczególności względem mięsa. Nieświeże mięso uzyskuje status jadalności poprzez podsmażenie. Towarzyszy temu przeświadczenie, że potencjalne zagrożenia dla zdrowia zostaną wypalone i zlikwidowane poprzez wysoką temperaturę. W przypadku klasyfikacji na

[4] Warto zaznaczyć, że zmiana czegoś na masę jest dość uniwersalną praktyką recyklingu nie tylko dotyczącą żywności i nie tylko stosowaną w skali gospodarstw domowych (przetapianie plastiku, metalu, szkła i tym podobne).

to, co „czyste" i „nieczyste" można wyróżnić jeszcze trzecią grupę praktyk zapobiegania wyrzucaniu żywności. Należą do nich próby **wytwarzania granic** i separowania żywności. Żywność, która nie jest odpowiednio odgrodzona, jest zagrożona tym, że coś, co będzie się na niej znajdowało, będzie się „nie na swoim miejscu". Tym czymś mogą być mikroustroje, bakterie, pleśń. Nieodseparowana żywność może również zacząć pachnieć potrawami, które są nieopodal. Wszystko to może spowodować zaklasyfikowanie jej jako niejadalnej. Granice wytwarza się poprzez przechowywanie żywności w określonym miejscu; stworzenie środowiska, które jest nieprzyjazne dla mikroustrojów (mrożenie, marynowanie), pakowanie w hermetyczne pudełka, foliowanie, owijanie papierem. Wszystkie te sposoby separacji mogą być również mieszane (zapakowanie resztek z obiadu w hermetycznym pudełku w lodówce).

GD/M/DN […] dużo osób, nie zamyka niczego, wszystko zostawia otwarte, nie wkłada w cokolwiek, czy w folię, czy w pojemnik, czy w woreczek. Jest wszystko otwarte. Zostało coś ze śniadania, bo powiedzmy porozkładałyśmy w plasterkach i ona wrzuciła ten talerz do lodówki. Wszystko wydziela zapach. Ja nie mam czegoś takiego, że niektórzy mówią „Jezu muszę posprzątać w lodówce, bo mi tak śmierdzi". Ale od czego śmierdzi? U mnie nie może nic śmierdzieć. Ja nie jestem w stanie niczego włożyć niezakrytego.

Granice powinny być dostosowywane do pokarmu. Nieodpowiednie zapakowanie wędliny może spowodować jej zepsucie się. Natomiast w przypadku zniesienia granic, czyli na przykład otworzenia opakowania lub słoika z żywnością szybko psującą się, bardzo ważna jest jak najszybsza konsumpcja. W przeciwnym przypadku może dojść wyrzucenia żywności, ponieważ dychotomiczna klasyfikacja „czyste" *versus* „nieczyste" będzie trudna do jednoznacznego zastosowania.

Praktyki zapobiegania marnotrawstwu żywności są stosowane wybiórczo przez określone jednostki, co jest determinowane wiedzą, warunkami mieszkaniowymi oraz gotowością do ponoszenia wysiłku. Niektóre osoby wskazywały, że poza mrożeniem i ewentualnym lepszym planowaniem nie znają żadnych sposobów na zapobieganie marnotrawstwu. Wiedza respondentów potrafiła być również imponująca. Oczywiście, znajomość pewnej metody nie oznaczała, że dana osoba ją stosuje. Pewne z nich były unawykowione, a w przypadku innych pojawiały się **bariery** ich praktycznego zastosowania. Należały do nich niechęć do nadawania żywności pewnej formy. Przykładowo twierdzono, że niektórych owoców i warzyw nie wkłada się do lodówki, ponieważ nie lubi się, gdy są zimne przed konsumpcją. Niektórzy niechętnie mrożą gotowe potrawy uznając, że po odmrożeniu

ich smak nie jest satysfakcjonujący. Co było już wspomniane, czasami zamiast suszenia chleba jak najdłużej próbuje utrzymać się jego świeżość w opakowaniu, nawet kosztem szybciej pojawiającej się pleśni. Inną przeszkodą w stosowaniu technik konserwacji są warunki mieszkaniowe. Mogą do nich należeć ograniczenia infrastrukturalne takie jak brak piwnicy oraz wystarczającej przestrzeni w lodówce. W przypadku praktyk odzysku bardzo ważnym wymiarem jest miejsce zamieszkania. Rzeczywistość gospodarowania żywnością pomiędzy mieszkańcami dużego miasta a wsi bardzo się różni. Na wsi istnieje znacznie więcej okazji, aby korzystać z pomocy innych aktorów ludzkich i pozaludzkich (zwierzęta domowe, hodowlane, kompostowanie) w celu zużycia nadwyżek żywnościowych. Ważna jest również sytuacja mieszkaniowa. Mieszkanie w wieloosobowej rodzinie, w której istnieją różnice w gustach smakowych, powoduje posiadanie dużego asortymentu żywności, który wymusza stosowanie znacznie większej ilości sposobów zużywania nadwyżki. Inaczej muszą funkcjonować osoby żywiące się samotnie, które mają bardzo małe zapasy żywności. W takiej sytuacji znajduje się Zenek, który żyje w nieformalnym związku wraz partnerką. Oboje mają bardzo niskie zarobki, które nie pozwalają na zaspokojenie potrzeby różnorodności pokarmowej. Powoduje to istnienie małej ilości kontekstów, które mogą spowodować wyrzucanie żywności oraz wymuszać zapobieganie temu. Dla Zenka brak możliwości zmagania się ze zużyciem żywności jest symbolem jego degradacji i wykluczenia społecznego.

Następną barierą stosowania praktyk zapobiegania są określone wartości i normy kulturowe oraz stopień unawykowienia. Można to zobrazować na przykładzie ponownego używania resztek z obiadu. Większość osób wie, że dzięki temu można wykorzystać nadmiar żywności. Część jednak nie robi tak, ponieważ uważa, że obiad musi być robiony od podstaw z określonym konceptem. Są też rodziny, które, odwrotnie, w sposób rutynowy cyklicznie „czyszczą" lodówkę i robią rożne dania z resztek, traktując to jako uniwersalną metodę wykorzystywania nadwyżek żywności. Inni natomiast przygotowują sporadycznie obiad z resztek. Dla tej grupy praktyka obiadu z resztek nie jest unawykowiona. Warto dodać, że obiady z resztek często dotyczą określonych resztek i określonej potrawy (na przykład kopytka z ziemniaków). W przypadku innych resztek można nie posiadać wiedzy, umiejętności, odpowiednio wyrobionego nawyku oraz gotowości zjadania mało znanej potrawy, która mogłaby z nich powstać. Podjęcie próby zrobienia czegoś nowego wymaga sprawdzenia informacji o sposobie przechowywania lub też przygotowania potrawy, nowych sposobów rozpoznawania przydatności, posługiwania się nowymi, mniej znanymi składnikami oraz próbowania nowych niejadanych potraw. Z jednej strony sukces takiego

działania może zaowocować chęcią powtarzania takiej czynności, co ostatecznie może zakończyć się ucieleśnieniem i bezrefleksyjnym stosowaniem. Z drugiej strony brak wyrobionych, stałych nawyków oraz nietypowa sytuacja, wymagająca nieznanych lub też rzadko stosowanych sposobów zapobiegania, powoduje obciążenia poznawcze i wymusza odejście od codziennej rutyny. Jest to prawdopodobnie jeden z głównych powodów trzymania się ograniczonej puli działań, mających na celu zapobieganie marnotrawstwu.

Wśród przedstawicielek gospodarstw domowych dwie z nich charakteryzowały się bardzo złożonym systemem wewnątrzdomowych praktyk odzysku żywności. Obie mieszkały w mieście, w którym znacznie trudniej o alternatywne sposoby wykorzystywania żywności niż na wsi. Dlatego też udana realizacja normy niemarnowania wymusza na mieszkańcach miast większą dyscyplinę. W ich przypadku efektywny system działań jest o tyle możliwy, o ile codzienność jest jak najbardziej zrutynizowana.

GD/M/DN: […] jak się jest systematycznym we wszystkim to się samo robi. Ale też mówię bez wariactwa. Tak, staram się robić różne rzeczy automatycznie. Jak idę do dentysty, który mówi, że „gdyby pani używała nitki", a ja mówię „nie", „dlaczego?", „bo nie", bo używanie nitki to jest kolejna czynność, której musze poświęcić pięć minut. Nie ważne czy rano, czy wieczorem, ale to jest kolejna czynność, która dochodzi mi do zrobienia, dlatego też ja staram się, aby kolejne czynności nie dochodziły, żeby wszystko tak zorganizować żeby się samo robiło automatycznie. […] Jak wszystko odstawia się na miejsce, to wszystko jest w danym miejscu. Tak jak ja mówię, ja w ciemno mogę iść i ja wiem co mam. […] I to jest tak z bałaganem, jak ma wszystko swoje miejsce to nie ma bałaganu, bo wszystko zawsze jest w danym miejscu i po prostu bałaganu nie ma. Bałagan się wtedy nie robi. Wiadomo, że jak się coś przygotowuje w kuchni, to trzeba sprzątnąć, ale to trzeba robić automatycznie od razu.

W systemie domowych praktyk wszystko musi być na swoim miejscu, co umożliwia automatyzację czynności. Natomiast nowy element taki jak „nitka dentystyczna" powoduje, że system praktyk musi ulec przeorganizowaniu, ponieważ pojawia się nowa czynność, której trzeba nauczyć się i poświęcać czas. Równie złożona organizacja zapobieganiu marnotrawstwu znajduje się w gospodarstwie domowym Kasi. Wskazuje ona, że na co dzień nie odczuwa wysiłku związanego z organizowaniem własnych praktyk żywnościowych. Natomiast obciążenie pojawia się w niecodziennym momencie podróży. Wówczas realizacja normy niemarnowania staje się bardzo trudna, ponieważ zmienia się kontekst, który wymaga przemyślenia własnych działań na nowo.

GD/M/DW: […] kiedy odczuwam obciążenie? Na wakacjach, bo na wakacjach jest zupełnie inny rytm, i jeżeli na wakacjach nie jemy na zewnątrz tylko na przykład robimy posiłki sobie, to mnie to męczy. Bo na wakacjach

jest słońce, nie ma do końca lodówek, musisz się zastanawiać, czy się zepsuje. Na wakacjach mnie to cholernie męczy. Dlatego lubię na wakacjach, mimo że drożej to wychodzi, to lubię jeść gdzieś, dlatego, że nie znoszę tego myślenia o tym co się zepsuje, czy kupić masło do śniadania na wakacjach, bo potem nie mam tego gdzie trzymać […].

Tak więc „nitka dentystyczna", uczenie się nowych praktyk oraz zmiana trybu funkcjonowania (podróż, nowe mieszkanie, nowi współmieszkańcy) powoduje nowe wyzwania poznawcze, które zaburzają kultywowaną rutynę życia codziennego. W przypadku części respondentów o mało złożonym systemie zapobiegania marnotrawstwu żywności, obrona rutynowej codzienności, niechęć jej komplikowania poprzez uczenie się nowych czynności może powodować niezużywanie żywności. W takiej sytuacji **wyrzucanie żywności** jako reakcja, która upraszcza wielość skomplikowanych kontekstów, wymagających namysłu, wyboru i działań, jest **zachowaniem adaptacyjnym.** W przypadku gospodarstw domowych, które kultywują wielowymiarowe zrutynizowane praktyki odzysku, niechęć do dodawania nowych czynności jest również ochroną codziennej rutyny. Pomimo podobnej generalnej motywacji, w tym przypadku priorytetem jest jednak utrzymanie dobrze funkcjonującego zespołu praktyk, które pozwalają na sprawne wywiązywanie się ze zobowiązań, które nakłada norma niemarnowania żywności.

8.5. Wyrzucenie żywności w czasie świąt i świętowania

Wyrzucanie żywności podczas świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy

Święta Bożego Narodzenia lub Wielkanocy są momentami powstawania nadwyżek żywnościowych. Niektórzy tuż przed świętami zjadają resztki z lodówki, które nie mogłyby konkurować z daniami wigilijnymi. W przypadku Świąt Bożego Narodzenia niektóre osoby już w listopadzie robią pierwsze potrawy. Są one mrożone i następnie wyciągane w trakcie świąt. Odpowiednie rozkładanie wysiłku jest elementem dobrego zarządzania gospodarstwem domowym. Unika się dzięki temu skumulowanej dużej ilości pracy, która pojawia się tuż przed świętami. Niemniej jednak takie działanie nie jest powszechną regułą. Można wyróżnić kilka newralgicznych kontekstów, które sprzyjają zwiększeniu skali nadmiaru. Powstaje on poprzez brak przyjazdu oczekiwanych gości lub też ich mniejsze apetyty, niewystarczającą

ilość miejsca w lodówkach, długie przetrzymywanie potraw w temperaturze pokojowej oraz przenoszenie ich z lodówki na stół i z powrotem. Poza tymi logistyczno-technicznymi aspektami tworzenia nadwyżki, można wyróżnić normy, które stanowią ich kulturowe tło. Pierwszą z nich jest znowuż zasada **„lepiej więcej niż za mało".**

GD/W/DN: Gotuję tak więcej, bo nie lubię wyliczone mieć, bo różnie jest czasami. Może ktoś wpaść albo będę chciała poczęstować czy coś. To jest tak, że jest zawsze więcej. Robię więcej, bo nie lubię mieć niczego wyliczone. Wolę żeby był nadmiar aniżeli za mało.

Logika tej normy polega na chęci **uniknięcia poczucia braku, nienasycenia** któregoś z konsumentów oraz zabezpieczenia się przed nagłym przyjazdem dużej ilości gości. W dobie mediów komunikacyjnych trudno wyobrazić sobie powrót do okresów niezapowiedzianych wizyt. Niemniej jednak niektóre osoby mówiły, że lepiej zrobić więcej, bo „może ktoś przyjedzie". Podczas dyskusji o przygotowywaniu żywności na święta, wskazywano na proces uczenia się poprzez błędy. Podkreślano, że wyciągano wnioski z każdych świąt i próbowano zaradzić przyczynom nadwyżek. Rezultatem tego może być wprowadzenie zasady **„lepiej mniej niż za dużo".** Zgodnie z jej logiką stanem, który się unika jest **niepotrzebny nadmiar**, prowadzący do niezużycia żywności. Ci, którzy preferowali tę normę nie odczuwali potrzeby, aby imponować innym poprzez suto zastawiony stół. Zmiana przyzwyczajeń świątecznych w tym kierunku dokonuje się zazwyczaj w sposób umiarkowany i wzmacniana jest z roku na rok. Dlatego też pierwszy rok implementacji zasady „lepiej mniej niż za dużo" może kończyć się konkluzją, że „i tak za dużo". Poza niechęcią wyrzucania, ważną motywacją wprowadzania zasady „lepiej mniej niż za dużo" jest też zjadanie coraz mniejszej ilości żywności oraz niechęć obżarstwa. Nie oznacza to, że po świętach nic nie zostaje. Zazwyczaj do sytuacji braku nie dochodzi, ale dzięki zmniejszaniu ilości żywności zostaje tyle, aby można było to „przejeść" oraz ewentualnie rozdać i zamrozić. Część osób również wspominała o konieczności dostosowywania się do potrzeb i gustów jedzących, aby uniknąć gotowania potraw, które nie byłyby chętnie zjadane. Można przypuszczać, że takie działanie wynika z doświadczenia braku konsumpcji pewnych dań, któremu towarzyszyło wyrzucanie żywności.

GD/W/DW: Generalnie to robimy co lubimy, czyli taki troszeczkę koncert życzeń, co byśmy sobie zrobili, i zjedli. No i też pod tym kątem, że nie robimy czegoś takiego, jak nie wiem, jak to można powiedzieć, ah bo to wypada żeby ta potrawa była, bo to właściwie w takie święta to czy tamto musi być. Tak samo też z rogalami

marcińskimi, że jak ostatnio było, że to musi być. Muszą być i później się to wyrzuca, prawda. Jeżeli mamy ochotę, to robimy czy kupujemy, ale nie że tradycja nam to nakazuje. Raczej, u nas tego nie ma. I w święta robimy to, co naprawdę zjadamy i to, co lubimy.

Powyższa wypowiedź ujawnia napięcie pomiędzy wymogiem posiadania potraw, które zgodnie ze zwyczajem „muszą być", a zmieniającymi się gustami jednostek. Wymusza to konieczność negocjowania tradycji z własnymi pragnieniami oraz zakazem marnowania. Drugą normą świadczącą o dążeniu do likwidacji nadmiaru jest **„mało a różnorodnie".** Moi rozmówcy wskazywali, że mniejsze ilości przygotowywanej żywności wynikają z mniejszego apetytu niż w przeszłości. Różnorodność potraw pozwala je smakować. Nowości kosztuje się również podczas wzajemnych wizyt, które są okazją do szukania inspiracji kulinarnych. Wyjazd do krewnych nie jest utożsamiany z możliwością najedzenia się, ponieważ zarówno we własnym domu, jak i u goszczących jedzenia nie brakuje. Zamiast tego można szukać nowych doświadczeń smakowych oraz kandydatek na nowe potrawy, które będą przygotowywane we własnym domu.

Nadmiarowi zapobiega się również poprzez wydawanie żywności gościom, znajomym w pracy, mrożenie, gotowanie w słoiki oraz dojadanie po świętach. Szczególnie intensywnie i powszechnie jest wykorzystywana metoda mrożenia. Jedna z respondentek wspominała, że „pierwsze rzeczy już mrozi po powrocie z pasterki". W przypadku dojadania po świętach ważną rolę ogrywa tolerancja na jedzenie tego samego oraz potencjalny spadek świeżości (na przykłada ciasta). Święta zatem są momentem nadmiaru, które odczuwają ciała konsumentów, sieci społeczne oraz systemy chłodnicze. Są one również czasem, podczas którego pojawia się więcej potraw - często nowych lub rzadko zjadanych. Wszystkie te czynniki wraz z normą obfitości i gościnności mogą sprzyjać niezużywaniu żywności. Respondenci jednak, zaznaczali, że wyrzuca się „końcówki", „resztki". Próbuje się również wyciągać wnioski, co jest dowodem, że społeczeństwo adaptuje się do zmieniających warunków i uruchamia procesy uczenia się. W duchu Giddensowskim można stwierdzić, że proces ten jest ciągły, ponieważ każde święta mogą przynieść nowe, nieprzewidziane oraz niedoświadczane wcześniej sytuacje, które staną się elementem planowania przyszłych świąt.

Zmaganie się z nadwyżką żywności podczas świąt okolicznościowych

W odróżnieniu od cyklicznych i corocznych świąt, rytuały przejścia takie jak komunie, osiemnastki, stypy oraz wesela niekoniecznie odbywają się w domu. W przypadku wesel oraz styp powszechną regułą staje się korzystanie z cateringu. Dalszy opis kontekstów wytwarzania nadmiaru podczas świętowania jest oparty przede wszystkim na wypowiedziach pracowników i pracownic zajmujących się cateringiem oraz organizacją tego typu imprez. Dwie z tych osób prowadzą własne firmy, natomiast trzecia jest córką kobiety, zajmującej się organizacją imprez okolicznościowych na wiejskiej sali. Wszystkie one opowiadały przede wszystkim o przygotowywaniu wesel. Olga wspominała krótko o innych imprezach. Obecnie osiemnastki i komunie robi się z większym rozmachem niż kiedyś. W przeszłości tego typu imprezy robiono we własnych mieszkaniach. Dzisiaj zazwyczaj wynajmuje się salę oraz catering. Olga nie wspominała jednak o przyczynach nadwyżek żywności na takich imprezach. Podkreśliła jedynie, że na stypach wynikają one z uczestnictwa mniejszej ilości osób niż to przewidywano. Taką sytuację można tłumaczyć tym, że wiadomości o śmierci bliskiej osoby są nagłe, co może stanowić trudność w zarezerwowaniu czasu na uroczystość pogrzebową. Na weselach natomiast liczba gości niemal zawsze pokrywa się z zamówieniami. W przypadku wesel podstawową przyczyną nadmiaru żywności jest jej obfitość. Organizatorzy cateringu weselnego wspominają, że ich klienci często chcą, aby było „bogato". Zamawiają duże ilości posiłków, które na pewno nie zostaną zjedzone.

E: […] to trzeba też spakować temu gościowi i ten gość ma tyle tych paczek, tyle tego wszystkiego, że on potem w domu tak nie jest w stanie, chociażby pół wsi zaprosił, no to nie jest w stanie tego przerobić. Bo to też kilka dni może być tam w lodówce, czy gdzieś. Jeszcze trzeba mieć gdzie to przechować. Bo jak nie ma gdzie tego przechować, no to on to wyrzuci gdzieś tam.

Olga uważa, że motywacją takiego działania jest chęć pokazania się, czyli znane „zastaw się a postaw się". Jest to jeden z elementów dostrzeganej przez nią zmiany mentalnej w sposobie podejścia do serwowanej żywności.

E: […] ludzie są, może nie bardziej chamscy, ale nie wiem w sumie jak to nazwać. Kiedyś ludzie ładniej się zachowywali przy tych sytuacjach, a teraz po prostu jak im coś nie smakuje, to wiadomo zostawią. Na przykład podklejanie gum pod talerze, kiedyś czegoś takiego nie było, albo na przykład kiedyś […] zjedli to co mieli na talerzu i wzięli następne. A teraz nie, nie zjedzą tylko przyjdą i poproszą o drugi talerz, a tam to po prostu całą

potrawę zostawią na talerzu, po prostu im nie smakuje, kiedyś tak nie było. […] Tak mi się wydaje, że ludzie są po prostu bardziej śmiali […]. Kiedyś może by się bardziej wstydzili, że zostawi, bo nie smakuje, albo kto sobie coś pomyśli, a tak teraz po prostu zostawi, chcą nowych talerzy, bo to nie smakuje, „ten proszę zabrać".

Jednym z rezultatów dostrzeganych przez nią tendencji jest coraz większa ilość żywności, która pozostaje po takich imprezach. Z innych wypowiedzi wynika, że obfitość jedzenia nie tylko jest konsekwencją roszczeń statusowych, ale też zwykłej obawy przed tym, że „może zabraknąć", czyli zasady **„lepiej więcej niż mało".** Wesele w takim świetle nie jest czasem prób optymalizowania podaży i popytu lecz momentem odświętnym, podczas którego nie może pojawić się jakikolwiek przejaw braku. Podczas celebrowania nie oszczędza się, dominuje obfitość. Łączy się to z niechęcią bycia ocenionym przez gości jako nadmiernie oszczędny/a. Ów lęk i chęć obfitości zazwyczaj spotyka się z doradzaniem ekspertów, aby ograniczyć zamówienia. Wtedy konieczne jest zaufanie do ich autorytetu.

E: […] bardzo często na wesela zamawiają po cztery porcje, to ja tłumaczę każdemu, że naprawdę trzy w zupełności na osobę ciepłe mięsa. […] Więc ja mówię, że trzy już jest wystarczająca ilość. Ale oni uważają, że nie, bo gdzieś na weselu byli i zabrakło. Może tam mniej zamówili. […] nie wszyscy słuchają. […] Żeby nie zabrakło, jeżeli chodzi o wesela, żeby mnie nie obgadali, że zabrakło jedzenia.

Rozmówcy wspominali, że doradzając klientowi i tak zakładają, że „5-10% musi zostać". Owa nadwyżkowa żywność ma służyć zabezpieczeniu się przed nieprzewidywalną zmianą liczby gości. Zdaniem Pawła, organizatora zaplecza żywnościowego do różnego typu imprez, problemem podczas zamawiania są jednolite standardy wielkości potraw, które dla niektórych osób, a w szczególności kobiet, są zbyt duże. Zasada „lepiej więcej niż mniej" zakłada, że norma i porcja posiłku jest ustalana na poziomie tych, którzy potrafią zjeść najwięcej. Taka sytuacja pojawia się na imprezach, na których wydaje się wydzielone zestawy obiadowe. Są jednak uroczystości, na których serwis polega na kładzeniu żywności w półmiskach, z których goście sami sobie nakładają i ustalają wielkość własnej porcji. Dzięki temu próbuje się uniknąć resztek pozostałych na talerzach, które nie mogą zostać ponownie użyte. Warto zaznaczyć, że w czasie negocjacji pomiędzy klientami a ekspertami norma niemarnowania żywności ogranicza zysk pieniężny firm cateringowych, który jest tym większy im większe są zamówienia. Proponując mniejsze porcje żywnościowe, zakłada się mniejszy utarg. Niemniej jednak porady ekspertów czasami wydają się zbyt ryzykowne zamawiającym klientom. Krystyna podkreśla, że widać pewne tendencje w tym kontekście. Na wsi ludzie „więcej

zamawiają i więcej jedzą". Natomiast młodsze osoby „rozsądniej podchodzą" do kwestii zamawiania niż pokolenie ich rodziców.

Wszyscy respondenci wspominali, że po imprezach najwięcej zostaje ciast. Widocznym wspólnym elementem organizacji tego tupu imprez jest przypisanie obowiązku robienia ciast uczestnikom uroczystości. Powoduje to duże nadwyżki. Przygotowywanie większej ilości placka wynika z niechęci jedzenia „sztucznego z cukierni" oraz założenia, że jeżeli będzie zbyt dużo, to się wyda. Jak wskazuje Krystyna „w Poznaniu jest taki zwyczaj, że trzeba wyjść z jedzeniem z imprezy", co również świadczy, że wydawanie ciasta gościom jest praktyką oczekiwaną, a nie awaryjną opcją zużywania nadmiaru. W tym przypadku mieszają się logiki daru i dzielenia się z zapobieganiem marnotrawstwu. Wydawanie żywności rodzinie może być uznane za zinstytucjonalizowaną praktykę. Świadczy o tym działanie firm cateringowych, które traktują przygotowywanie paczek dla gości jako część serwisu. Można przypuszczać, że nadmiar ciasta wynika z braku kompetencji w wymierzaniu jego odpowiedniej ilości na dużą imprezę, łączenia wartości różnorodności i obfitości oraz chęci zaangażowania się w wypieki dużej ilości krewnych. W odróżnieniu od ciast, pozostałości z dań obiadowych są wykorzystywane na poprawinach lub też są zazwyczaj wydawane wąskiemu gronu rodziny organizującej wesele. Z imprez pozostają również niedojedzone resztki z talerzy, które utylizuje się lub oddaje do zwierząt. Generalnie, organizatorzy cateringu wspominali, że duże ilości żywności pozostałej po weselach mogą być trudne do zużycia i zamrożenia (jeżeliby wziąć pod uwagę pojemność przeciętnych zamrażalek). Są to jednak przypuszczenia, ponieważ moi rozmówcy dokładnie nie wiedzą co po zakończeniu imprez dzieje się z nadmiarową żywnością.

W przypadku imprez i uroczystości norma niemarnowania musi być uzgadniana z regułami takimi jak żegnanie gości paczkami z żywnością, zasada „lepiej więcej niż mniej", konieczność zapewniania jak najlepszej gościny, której wskaźnikiem jest brak jakichkolwiek niedoborów. W takich przypadkach ważne jest dbanie o dobry wizerunek. Chęć niemarnowania żywności mogłaby powodować taką optymalizację zamówień, która zakładałaby, że część gości nie najadałaby się do syta. Mogłoby to spotkać się nie tyle z podziwem wypełniania wymagań normy niemarnowania, ile posądzeniem o nadmierną oszczędność. Projekcja taka wynika często z własnych doświadczeń, czego dowodem podczas zamówień dań u firm cateringowych są negatywne wspomnienia o „imprezach, na których zabrakło". Na tej płaszczyźnie duże imprezy takie jak wesela, stypy, komunie różnią się od świąt obchodzonych w mniejszym, intymnym gronie najbliższej rodziny. Wówczas można

bardziej otwarcie komunikować się ze sobą i wspólnie zdystansować się wobec pewnych standardów, które narzuca tradycja. Można między innymi zrezygnować z przygotowywania niektórych potraw oraz wprowadzić zasadę „lepiej mniej niż za dużo". Pewne tego typu zmiany zachodzą również w przypadku większych uroczystości. Przykładem tego może być wspominany „większy rozsądek młodszych osób" podczas ustalania zasad oprawy żywnościowej na imprezy okolicznościowe. Niemniej jednak w przypadku świąt spędzanych w małym gronie w domu (Boże Narodzenie, Wielkanoc) możliwości negocjacyjne są większe i mniejszą rolę odgrywa konieczność uważnego zaplanowania odpowiedniej Goffmanowskiej fasady. Z tego powodu na dużych ceremoniach zdecydowanie przeważa zasada „lepiej więcej niż za mało" w stosunku do „lepiej mniej niż za dużo". Niemniej jednak bez względu na typ imprezy, ważność normy niemarnowania żywności nie jest podważana i wpływa na pewne działania mające na celu zapobiegać wyrzucaniu żywności. Dotyczy to w szczególności tego, **co robi się po świętowaniu**, a co najczęściej ma formę praktyk konserwacji oraz wydawania żywności innym.

8.6. Spektakularne przykłady tracenia żywności

Wspomnienia o dużej ilości niezużytej/wyrzucanej żywności różniły się zdolnością do szczegółowego opisu. Zazwyczaj towarzyszyły im duże emocje, co świadczy, że dane wydarzenie poruszyło dogłębnie. Odnoszono się również do różnego czasu z przeszłości, niekiedy sięgając do wydarzeń z przed wielu lat. Przykładowo Olek wspominał o własnej służbie wojskowej w latach osiemdziesiątych i konieczności zakopania zabitej krowy, która zaczęła rozkładać się przed wykorzystaniem. Natomiast Maja wspominała o komunii własnego syna sprzed dwudziestu lat, która zakończyła koniecznością wyrzucania wyjątkowo dużej ilości żywności. Respondenci również różnie oceniali, co oznacza spektakularność. Dla jednych była to miska sałatki, a dla innych całe mięso z zabitej świni. Wyrzucanie dużej ilości żywności wiąże się także z różnymi emocjami w zależności od sposobu przypisania odpowiedzialności. Gdy przypisuje się ją sobie, wówczas dominuje złość lub też poczucie winy skierowane wobec siebie. Odnosi się to do zinternalizowanego poczucia obowiązku, który nie został zrealizowany. Gdy obwiania się kogoś innego ze swojego bliskiego otocznia, ma miejsce irytacja. W kilku przypadkach natomiast pojawił się smutek, który wynikał z jednoczesnego poczucia bezradności i starty.

GD/M/A: […] przypominam sobie takie sytuacje, gdzie na przykład gotowałam dla jakichś stu osób i się jedzenie zepsuło […]. Ale też traktowałam to za jakąś niezależną przyczynę [uśmiech]. [...] wtedy jakoś ciepło było, więc może jakiś starszy produkt. Tak naprawdę nie wiem, bo mnie to zdziwiło. [..] nie z mojej winy wielce, no ale jest taka bezsilność, bo trzeba było wtedy wyrzucić cały gar taki jedzenia i to są jakieś przykre uczucia. […] na pewno gdzieś się starałam, i czynność gotowania jest dla mnie właśnie taką miłą czynnością i lubię gotować, i lubię jak sobie smakuję. I coś się zepsuje, to jest mi jakoś przykro, bo jednak tam włożyłam sporo czasu i energii w to.

Ustalenie zakresu odpowiedzialności można analizować poprzez Goffmanowską ramę społeczną i naturalną. Ta pierwsza zakłada przypisywanie kontroli i sprawstwa określonym aktorom ludzkim. Natomiast ta druga dotyczy uznania, że nikt nie mógł mieć wpływu na dany czynnik, który przyczynił się do wyrzucania dużej ilości żywności.

Spektakularne przykłady niezużywania żywności pojawiają się w określonych momentach. Może do nich dojść **w czasie codziennej rutyny**. Wspomina o tym Bogumiła, która zapamiętała sytuację, gdy ktoś z domowników nie zamknął lodówki, która następnie całkowicie rozmroziła się. Znaleziona w niej żywność nie nadawała się do spożycia. Na podobny przykład wskazuje Szymon, który wspomniał o zostawionym dużym garnku zupy na płycie. Utrzymująca się przez dłuższy czas wysoka temperatura sprawiła, że zupa zepsuła się i była niezdatna do zjedzenia. W obu tych przykładach użyto ramy społecznej i albo szukano winy we własnym zaniedbaniu, albo w praktykach innych domowników. Następny kontekst zaburzenia codzienności odnosi się do znalezienia insektów w żywności.

GD/M/DW: Jedną taką sytuację pamiętam bardzo dobrze, to była inwazja moli spożywczych. I to jest koszmar, nie polecam nikomu. Mam fobię teraz moli, ponieważ mole atakują w ten sposób, że gnieżdżą się w żywności, tak że tego nie widzisz i dopiero orientujesz się po jakimś czasie i wtedy się okazuje, że one zostawiają swoje jajeczka wszędzie na takich produktach, których byś normalnie nigdy nie wyrzucił. No normalnie: mąka, herbata – rzeczy, które się nie psują, mogą latami leżeć. I teraz jedyny sposób, jaki masz na taką totalną inwazję moli, to jest wyrzucić absolutnie wszystko, zdezynfekować szafki. […] nawet produkty zamknięte, chyba że one były w jakiejś grubej folii, takiej totalnie hermetycznie zamkniętej. Ale wystarczy papierowa torebka z mąką zamknięta albo torebka herbaty, która nie jest ofoliowana i wszystko do śmieci. […] W kartoniku, w kartoniku przez papier przejdą, zamknięty słoik zostawiłam. Zamkniętą puszkę nie przebiją, ale przebiją papier, więc musiałam wyrzucić wszystkie herbaty, kawy, mąki, makarony, bo one przez taką cienką folię też przejdą. […] Wszystko poszło. I to zapamiętam, bo bolało.

Użycie ramy naturalnej do interpretacji takich sytuacji ma miejsce, gdy doświadcza się je po raz pierwszy. Wspominano o tym, że gdyby one powtarzały się i nie reagowano by, wówczas mielibyśmy do czynienia z przypisaniem winy osobom, które są odpowiedzialne za kwestię przechowywania żywności. Gdy jednak sytuacja jest nowa, nieznana i nieprzewidywalna, wówczas percypuje się siły sprawcze jako będące poza jednostką.

Najwięcej przypadków dużej skali niezużycia żywności wiąże się z wydarzeniami **zaburzającymi rutynę życia codziennego**. Pierwszym z nich są święta i uroczystości. Większa ilość i różnorodność żywności na stole powoduje, że powstają nadwyżki. Dotyczy to zarówno okresów świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, jak i uroczystości rodzinnych takich jak hucznie obchodzone urodziny, komunie, wesela i tak dalej. Codzienność jest również zaburzona w momencie dłuższego wyjazdu z własnego domu. Organizacja wyjazdu oraz skupienie uwagi na nim sprawiają, że mogą pojawić się inne priorytety niż pełne zużycie żywności. W takiej sytuacji żywność może nie być wykorzystana z powodu braku domowników, którzy mogliby realizować obowiązki zarządzania żywnością. Podróż może prowadzić również do pozostawiania w domu nadmiernej ilości żywności dla dzieci. Problem nadmiaru żywności w momencie wyjazdu można rozwiązać poprzez oddanie jej rodzinie i znajomym. Tak robi Kasia, która jednak podczas samej podróży napotyka na kłopoty, związane z niecodziennością kontekstu bycia mobilnym i nowymi przestrzeniami, narzucającymi niespotykane w życiu codziennym wyzwania logistyczne.

Kolejnym momentem zaburzenia rutyny jest czas rewolucyjnych, stałych zmian we własnym życiu codziennym. Należy do nich definitywne porzucenie konsumpcji słodyczy. Wspomina o tym Jagoda, która wraz z mieszkającym z nią synem postanowiła wyrzucić wszystkie składowane w domu słodycze. Duże zapasy słodyczy wynikały z tego, że rodzina Jagody traktuje je jako dar. Ich wyrzucenie było symbolem ostatecznego zerwania ze starym przyzwyczajeniem. Słodyczy nie wydano innym z przekonania, że są one szkodliwe dla zdrowia. Duże zmiany w życiu codziennym są związane również z przeprowadzką. Jedna z respondentek mówi, że wyrzuciła napoczętą żywność, której przewiezienie wydawało się być uciążliwe i mniej ważne od innych rzeczy. Trwała zmiana w codzienności niekoniecznie musi być oczekiwana. Agnieszka, zapytana o przykład konieczności wyrzucenia dużej ilości żywności, wspomina zamknięcie prowadzonego przez jej rodzinę sklepu spożywczego na wsi.

GD/W/A: Jak zamykaliśmy sklep to wyrzuciliśmy bardzo dużo pieczywa. […] ale to też do zwierząt. No to wyrzuciliśmy do świń, potężne ilości, bo w ten ostatni dzień nikt już po ten chleb nie przyszedł, że to po prostu były kosze. To było najbardziej żal, bo pomroziliśmy, temu tam powydawaliśmy, bo to jednak chleb, ale no sporo jednak tego. […] było mi przykro, że kurcze no jakieś tam koszta poniesione też przez to, i nie masz komu też tego dać, żeby to ktoś zjadł. No nie wszyscy też chcieli. I poszło, poszło to dla zwierząt. Dużo rozwoziliśmy chleba, bo to był wtedy ostatni dzień jak chyba było zawsze tam pięćdziesiąt bochenków czy coś takiego i nikt nie przyszedł, no to tego trochę zostało. Dużo porozwoziliśmy tam po rodzinie żeby sobie pomrozili czy tam zrobili bułkę tartą. No ale nie wszystko. Też nie każdy też tyle tego chce, bo nie ma gdzie przechować, czy zamrozić. […] Dużo wzięła nam znajoma, więc zostały tylko takie produkty, został ten nabiał, żółte sery, czy coś takiego.

Poza cyklicznie odbywanymi świętami i podróżami, pozostałe przypadki załamania rutyny życia codziennego dotyczą sytuacji nowych i nagłych, na które jednostki nie wypracowały schematów reagowania. W przypadku wszystkich opisywanych sytuacji rozmówcy próbowali wykorzystać zastaną wiedzę, obejmującą sposoby radzenia sobie z nadwyżkami. Ich skala jednak była tak duża, że znane modele działania zawodziły. Zdarzenia takie powodują uruchamianie procesów uczenia się. Kilkoro respondentów zaznaczało, że wyciągnęli wnioski i odpowiednio zabezpieczają się, aby to samo nie powtórzyło się po raz drugi. Takie reakcje i doskonalenie społecznego systemu gospodarowania żywnością są ważną częścią realizacji normy niemarnowania żywności. Wyrzucanie dużej ilości żywności, pomimo tego że jest nieprzyjemne, jest usprawiedliwione, gdy częścią definicji sytuacji jest nieprzewidywalność i nowość. Popełnienie tego samego błędu po raz kolejny prowadzi nieuchronnie do świadomości własnego marnotrawstwa.

8.7. Marnotrawstwo żywności jako przyczynek do rozmowy o doświadczeniu zmian w życiu codziennym

Zmiany postrzegania ogródków oraz praktyk uprawy

Rozmawiając o marnotrawstwie żywności, moje rozmówczynie i rozmówcy często odnosili się do zmian, jakie zaszły w ich życiu codziennym. Zostały one odzwierciedlone w sferze gospodarowania żywnością. Niektóre z nich nie wpływają bezpośrednio na niezużywanie oraz wyrzucanie żywności. Niemniej jednak warto o nich również wspomnieć, ponieważ

przeprogramowują one warunki, które stanowią szerszą ramę dla funkcjonowania normy niemarnowania żywności. Jedną z takich praktyk, które określa się jako przemijającą jest uprawianie własnych ogródków. Dzieje się tak zarówno na działkach miejskich, jak i wiejskich. Ci którzy utrzymywali własną uprawę zaznaczali, że w otaczającym ich środowisku likwidacja ogródków to widoczny trend. Taka sytuacja powoduje, że coraz szersze rzesze osób niemal całkowicie uzależniają się od formalnego rynku towarowego. W konsekwencji zmienia to znacząco sposób przechowywania, zużywania oraz wartościowania żywności. Własny ogródek oznaczał cykliczność zbiorów, konieczność robienia zapraw i odpowiedniego przechowywania. Kiedyś powszechne istnienie ogródków współwystępowało z mniejszym asortymentem warzyw w sklepach. Natomiast obecne zaopatrywanie się na rynku oznacza ciągły dostęp do produktów żywnościowych oraz brak sezonowych nadwyżek.

Jakie są przyczyny rezygnacji z własnej uprawy? Jest nią między innymi starzenie się, spadek witalności i siły. Likwidacja ogródka również wynika z braku czasu, o czym wspomina Elżbieta. Na co dzień długo pracuje i w czasie wolnym zarastający zielskiem ogródek stawał się dla niej uciążliwy. Innym powodem rezygnacji z uprawy ogródków jest brak pomocy i zaangażowania młodszego pokolenia. Część młodszych osób wspomina, że w swoim nowym domu wbrew rodzinnej tradycji nie ma zamiaru zakładać ogródka. Stanowi to część planu zagospodarowania własnej przestrzeni w budowanym domu Agnieszki. Jej nowy dom ma stanąć tuż obok domu rodziców. Dlatego pojawiają się dwie możliwości. Albo rodzice nie zmniejszą ogródka i z czasem będą prosić o pomoc w jego utrzymaniu, albo ogródek rzeczywiście się zmniejszy wraz z mniejszymi potrzebami. Często rodzice właśnie za namową i z pomocą dzieci dokonują likwidacji ogródka.

GD/W/DW: Teraz już po prostu jest coraz mniej tych starszych ludzi, z tego starszego pokolenia i jest dużo, nie oszukujmy się, wdów i wdowców, po prostu, którzy sami tam zostali. Więc jak kobiety same zostały, to im się też nie chce tego robić samej. Rezygnują z tego często z pomocą tych swoich dzieci, które są zabiegane gdzieś tam. Mają wolne, no to im tam przyjdą i zlikwidują to po prostu. No i idą sobie kupią dla siebie trzy marchewki. To im wystarczy na tydzień.

Respondenci również wspominali, że czynniki ekonomiczne oraz trudność uprawy jest czynnikiem decydującym o zmianie organizacji własnego zaopatrzania żywnościowego. Hanna wskazuje, że ogródek wymaga nakładów pieniężnych i pracy, czemu towarzyszy niepewność rezultatów. Brak odpowiednich plonów wynika z trudnych do uprawy gleb lub też nowych „szkodników" i chorób, które są rezultatem używania nawozów i oprysków.

Wymaga to stosowania dużej ilości „chemii", która powoduje, że własne zbiory nie różnią się od żywności ze sklepu. W kontekście likwidacji ogródków często wspominano o „sianiu trawy". Ma ono symbolizować zmniejszenie obowiązków oraz zmianę statusu powierzchni na rekreacyjną. Brak kontrolowanej likwidacji ogródków powoduje proces zarastania. Rezygnacja ze zmagania się z wdzierającą się do sfery uprawy naturą jest określana poprzez obraz „wysokiej trawy". Pozostawienie ugorem nadających się do zjedzenia upraw i ich niezebranie jest traktowane negatywnie. Respondenci wskazują, że to, co urośnie we własnym ogródku musi być zrywane. Zielsko w ogródku staje się symbolem zaniedbania. Ogródek jest przestrzenią półpubliczną, która jest przedmiotem kontroli społecznej. Obraz zarośniętego ogródka jest często dostępny innym mieszkańcom wsi. Dlatego też „zasiewa się trawę", aby uniknąć niemiłego odczucia niewywiązania się z głęboko zinternalizowanego obowiązku. Likwidacja ogródków wynika zatem ze starzenia się jednostek, utraty sił witalnych, coraz trudniejszych warunków uprawy; braku obecności w gospodarstwie młodszego pokolenia w gospodarstwie, które przejęłoby obowiązki zajmowania się ogródkiem; oraz z przeobrażeń strukturalnych i gospodarczych, zmieniających sens funkcjonowania ogródków, które przestają bezpośrednio być wiązane z własnym dobrobytem materialnym. Ważnym elementem tego procesu jest też silna powinność, wynikająca z przeświadczenia, że własne zbiory musza być zebrane, a brak tego jest marnotrawstwem. Dlatego też lepiej zlikwidować ogródek i jednocześnie pozbyć się zobowiązania, będącego przedmiotem kontroli społecznej.

Wbrew temu obserwowanemu trendowi, część moich rozmówców pozostała przy własnych uprawach lub też zakładała własne ogródki. Rezultatem tego jest sezonowość nietowarowego zaopatrywania się w określone produkty żywnościowe. Skala uprawy różnicuje długość okresu takiego pozarynkowego sposobu pozyskiwania żywności, który może obejmować moment zbiorów lub też, w przypadku dużych zapasów, rozciągać się na cały rok. Część respondentów starała się równoważyć te dwa trendy poprzez połączenie rekreacji z obowiązkami. Dla niektórych osób sama praca na ogórku staje się częścią wypoczynku.

Utrzymywanie własnych upraw lub też ich rozpoczęcie wynika zatem z kilku powodów. Może nim być po pierwsze, zwiększenie puli czasu wolnego. Po drugie, przewartościowanie pracy wkładanej w uprawę i uznanie, że jest to dobry sposób na rekreację. Po trzecie, nostalgia za czasami dorastania i chęć kultywowania rodzinnej tradycji w nowym miejscu. Po czwarte, chęć dostarczania własnemu gospodarstwu jak najświeższych i zdrowszych warzyw i owoców. Między innymi taki powód podaje Ania, która mówiła o

tym, że postanowiła założyć ogródek dla własnych małych dzieci, którym chciała dostarczyć jak najzdrowsze jedzenie. Po piąte, własny ogródek jest czymś, co można określić jako powrót do „natury". W szczególności takie myślenie widać u osób zamieszkujących duże miasto, dla których uprawianie jest namiastką kontaktu z światem przyrody. Między innymi tak traktuje możliwość własnej uprawy Jagoda, która ogródka nie posiada. Określa własną rodzinę jako „mieszczuchów od pokoleń" i „bardzo boleje" z powodu niemożności prowadzenia własnej działki. W jej przypadku takim elementem natury są kwiaty w domu oraz maliny na balkonie. Ogródek, pomimo że jest kosztownym przedsięwzięciem pod względem pieniężnym, czasowym i fizycznym, dla niektórych osób uzyskuje dużą wartość, ponieważ żywność z własnej uprawy jest w różnorodny sposób nasycana pozytywnymi symbolami i znaczeniami. Wśród wszystkich wymienionych motywów utrzymywania własnej uprawy nie wspominano o tym, co było najważniejsze wczasach niedoborów, czyli o ekonomicznych kryteriach związanych z oszczędnością oraz zabezpieczeniem na trudne czasy. To znaczenie ogródka unieważniły zmiany gospodarcze, niosące ze sobą łatwiejszy dostęp do żywności w sklepach.

Zmiany praktyk przetwarzania i przechowywania żywności

Zanik uprawy powoduje zanik szeregu innych praktyk związanych z przetwarzaniem i konserwowaniem żywności. Starsze panie wspominały odległe czasy i zapomniane techniki konserwacji żywności. Są to odwołania do czasów, które miały miejsce przed upowszechnieniem słoików, lodówek i tym podobnych. Jeszcze w latach dziewięćdziesiątych popularne były własne wyroby zaprawiane w słoiki. Obecnie duże zapasy własnych zapraw są coraz rzadszym obrazkiem. Jedna z respondentek wskazuje, że taka tendencja jest spowodowana nowymi obciążeniami zawodowymi kobiet oraz wygodą, jaką daje kupowanie gotowych produktów w sklepie. Generalnie wspomina się o tym, że rezygnuje się z własnych wyrobów, ponieważ podobnie jak ogródki nie są one opłacalne.

GD/M/DN: Moi rodzice tak robią powiedzmy, że tam zakupują czarną porzeczkę i później robią takie niedobre soki. I my ich nawet nie chcemy. Robią coś, a nie przejadają tego, a robienie coś żeby to stało trzy lata? Słoik też w pewnym momencie odmawia posłuszeństwa i dochodzi do niego powietrze. Więc nie robię. […] dżem to trzeba patrzeć, merdać, w lewą w prawą, to ze trzy dni musi się tam robić, a potem mam to jeszcze gotować,

przecież dżemy są teraz takie tanie. Dżemy też lubimy, ale absolutnie się to teraz nie opłaca, żeby w tej chwili robić. […] Także nie robię po to żeby było, żeby powiedzieli, że ja mam.

Nie kisi się również kapusty oraz coraz rzadziej wędzi się jedzenie. Na wsi brak dużych ilości ziemniaków oznacza brak kopców. W niektórych gospodarstwach domowych robi się małe ilości wybranych własnych zapraw. Najczęściej wspominano o kontynuacji przygotowywania kompotów lub ogórków kiszonych. Pewne praktyki pozostają, ale zmieniają swoją formę i przestrzeń. W taki sposób ewoluuje wykorzystywanie wędzenia.

GD/W/A: […] w każdym domu były wędzarnie. Nie można było już wędzić, bo to jakiś tam odgórny był zakaz, że nie można tych wędzarni używać, nie wiem dlaczego. Czy to z względów jakiś tam pożarowych, czy coś. To dużo ludzi sobie na zewnątrz te wędzarnie budowało […]. kupują w marketach właśnie szynki czy coś i sami sobie je peklują i wtedy wędzą i wtedy wiedzą, że kupią taki kawał świeżego mięsa i sobie zapeklują i uwędzą.

Wędzenie jest kontynuowane lub przywracane w nowej formie. Niemniej jednak zmienia się jego funkcja. Wcześniej było ono częścią całego procesu hodowania i zabijania zwierząt, przetwarzania i konserwowania mięsa. Obecnie pozostaje tylko wędzenie, które dodaje kupowanemu mięsu elementy swojskości, które podnoszą jego wartość. Wędzenie przestaje być techniką konserwacji, a staje się techniką kontrolowanego nadawania odpowiedniego smaku. Rezygnacja ze zwyczajów konserwacji zmienia praktyki domowe, rodzaj konsumowanej żywności oraz również samą przestrzeń, która wcześniej była zagospodarowywana pod kątem przechowywania i obróbki żywności. Zmniejszenie ilości własnych wyrobów sprawia, że nie potrzeba miejsca na przechowywanie żywności. Między innymi z tego powodu piwnice w blokach stają się bezużyteczne dla niektórych gospodarstw domowych.

Są jednak gospodarstwa, które nadal zaprawiają duże ilości żywności. Danuta, która jest gospodynią domową dziewięcioosobowego gospodarstwa, wspomina o wielkości własnych zapasów.

GD/W/A: No poważnie, cała piwnica. A to jeszcze nie tylko dla siebie. Bo to jeszcze dla znajomych, jeszcze dla dziadka tam, także w tym roku jak naliczyłam to mam tysiąc słoików prawie w piwnicy. […] Wszystko, z dżemami włącznie. […] Z czarnej porzeczki. […] No z naszych krzewów, z naszych drzew. Niepryskanie, żadnego nawozu, niczego. […] Nie wyobrażam sobie mieć pustej piwnicy, bez zapraw. No nie wyobrażam sobie. Tak samo nie wyobrażam sobie mieć pustej zamrażarki, bez mięsa, bez jakichś tam zapasów. To musi być. Nie umiem żyć tak z dnia na dzień sobie. […] Moje wychowanie, bo moja matka też tak robiła. Zawsze

musiało być dużo. Zresztą nas było dużo w domu, więc musiało być dużo. W tej chwili też nas jest dużo i też musi być dużo. Musi być tyle, żeby starczyło na całą zimę albo jeszcze nawet zostało na przyszły rok.

Powodem posiadania takiej dużej ilości słoików jest łączenie obfitości z dobrobytem, utrzymywaniem tradycji rodzinnych, odczuwaniem bezpieczeństwa. Zaprawy zazwyczaj są tożsame z pewnymi stratami. Żywność w niektórych słoikach po otworzeniu okazuje się zepsuta. Nie jest to jednak określane jako marnotrawstwo, ponieważ traktuje się to jak wkalkulowany „wypadek przy pracy". Nie jest to własny karygodny błąd, tylko coś co się zawsze „zdarza" w trakcie wypełniania zobowiązania przetwarzania własnych plonów. Pomimo istnienia pewnych gospodarstw domowych, w których nadal kultywuje się zwyczaje posiadania zapasów, większość respondentów wspominało o tym, że ich zdaniem dominuje tendencja przeciwna. Rezygnacja z własnych upraw jest powiązana z ograniczeniem własnych wyrobów. To powoduje zmniejszenie zapasów oraz przestrzeni niezbędnej do ich przechowywania. Wszystko to jest uwarunkowane przez łatwy dostęp przez cały sezon do żywności w sklepach. Sprawia to, że wcześniejsze praktyki domowe, ważne z punktu widzenia adaptacji w systemach niedoboru, w nowych warunkach przestają mieć takie znaczenie. Ich kontynuacja może dokonać się tylko poprzez przewartościowane, które nadaje nowe znaczenia własnej żywności jako tej, która posiada lepszy smak, swojski i zdrowszy.

Zmiany w sferze hodowli zwierząt

Cześć moich rozmówczyń ze wsi wspominała również o powodach rezygnacji z własnego gospodarstwa rolnego. Dotyczyło to przede wszystkim małych gospodarstw. Takie decyzje można łączyć z wejściem Polski do Unii Europejskiej i dopłatami, które sprzyjają rolnictwu większej skali. Powoduje to rezygnację z hodowli zwierząt na sprzedaż. Rezultatem tego jest również likwidacja lokalnych jarmarków, na których dochodziło do transakcji pomiędzy drobnymi rolnikami. Rezygnacja z własnych upraw rolnych jest powiązana ze zmianą karmienia zwierząt.

GD/W/A: Ziemniaki mieliśmy swoje, zboże swoje i jeszcze nawet niecałe to zboże zużyliśmy. Bo tam świnie to w sumie trzymaliśmy dwie czy trzy. I czasami nawet tak trzymaliśmy, że jedna świnia szła na zbicie, bo nie przejedliśmy. […] teraz naprawdę się zmienia, bo tak patrząc po tych swoich znajomych wszystkich, to kiedyś w

każdym domu prawie w chlewni jakieś tam świnie były na zabicie, a teraz dużo ludzi nawet dla swoich potrzeb nie trzymają po prostu. […] przed samym lasem po lewej stronie jest ferma świń i tam jest ubojnia i na przykład można sobie kupić pól świni czy coś i teraz naprawdę dużo gospodarzy nie trzyma już. Bo nawet tutaj taki gospodarz trzymał dosyć dużo świń i to tak jakby mówił, że to jest nieopłacalne teraz. Bo jednak tego zboża, i też kiedyś, jeszcze jak ja pamiętam, tam z dzieciństwa jak my hodowaliśmy, to my śrut robiliśmy, jakieś tam ziemniaki się gotowało, pokrzywy czy liście z buraków i one jadły, a teraz to jak świni się nie da tego koncentratu czy coś, to ona by chyba rosła nie wiadomo ile. To wszystko tak jakoś się zmienia.

Jak zaznacza cytowana respondentka dawny sposób karmienia powodował, że „świnie rosły znacznie wolniej". Następnie zaczęto karmić je nowymi paszami, aby przyspieszyć ten proces. Spowodowało to zanik praktyk wykorzystywania zasobów otoczenia własnego gospodarstwa do karmienia zwierząt. Jest to nieopłacalne dla dużych gospodarstw rolnych, natomiast te mniejsze w ostatnich latach zlikwidowano. Jeden z moich rozmówców wskazywał również, że ważną rolę odegrały zakazy karmienia świń zlewkami. Wspominał, że wcześniej rolnicy korzystali ze zlewek różnych instytucji (na przykład jednostek wojskowych). Dzisiaj jest to już niemożliwe. Jego zdaniem takie działania władz rodzą takie paradoksy, „że sprawdza się ilość luksów w chlewach, a nie u ludzi w domach". Zanikają również praktyki zbierania resztek z pól po zbiorach. Dotyczy to między innymi kukurydzy. Respondenci wskazywali, że osoby zbierające pozostawione po żniwach kolby kukurydzy były widoczne jeszcze dziesięć, kilkanaście lat temu. Obecnie robi się to sporadycznie. Doszukując się przyczyn braku takich działań, mówiono o tym, że być może właściciele tych pól nie zgadzają się na to. Sabina mówi, że sporadycznie nadal się to robi, ale nie chce na ten temat rozmawiać. Dodaje, że „słyszała tylko o tym". Można uznać, że w takiej sytuacji pojawia się świadomość półlegalności takich praktyk. Innym powodem zaniku zbierania pozostałości z pól jest stopniowy zanik małego rolnictwa. Taka forma pozyskiwania żywności dla zwierząt była opłacalna w szczególności dla drobnych hodowców. Obecnie uwidacznia się dominacja rolnictwa wielkiej skali. Dla takich gospodarzy zbieractwo jest nieopłacalne.

Zmiany w zaopatrzeniu są jednym z czynników zanikania hodowli zwierząt na własne potrzeby oraz praktyk uboju. Rezygnacja z upraw powoduje, że trzeba kupować ziarno dla zwierząt, co stanowi dodatkowy koszt. Podobnie jak własne uprawy, zwierzę hodowlane wymaga wysiłku i pracy. Drobnych rolników, którzy posiadali kilka zwierząt hodowlanych, wypierają hodowcy posiadający kilkaset sztuk i więcej. Duże hodowle są również uwarunkowane przepisami sanitarnymi, co powoduje, że chlewnie i kurniki znajdują się poza terenami zabudowanymi. Temu procesowi towarzyszy rezygnacja z zabijania zwierząt we

własnym gospodarstwie domowym. Dlatego duże rzesze osób, które miały styczność z tego typu praktyką, coraz bardziej oddalają się od bezpośredniego łączenia spożywania mięsa z własnoręcznym zabiciem zwierzęcia. Dodatkowym czynnikiem wpływającym na tę zmianę jest zmniejszanie się popytu na własne wyroby mięsne w gospodarstwie domowym. Kilka osób rozwiązało ten problem poprzez dzielenie się mięsem z zabitego zwierzęcia z rodziną, z którą nie mieszka się pod tym samym dachem.

Rezygnacja z hodowli nie zawsze jest całkowita. Niektórzy gospodarze zostawiają mniejsze zwierzęta takie jak kury, kaczki, króliki. Na wsi poszukiwałem między innymi reprezentantów gospodarstw w dużej części zaopatrujących się poza formalnym rynkiem pieniężnym. W nich nadal kultywowano zwyczaj cyklicznego zabijania. Przykładowo w siedmioosobowym domu Agnieszki zabijanie odbywa się co dwa miesiące. Duża liczba osób oraz uprawa własnego zboża sprzyjają utrzymaniu się praktyki zabijania. Osoby, które zabijały na własne potrzeby mówiły o chęci utrzymania swojskiego smaku i odróżniały tego typu mięso od tego kupowanego w sklepach i marketach. Jola uważa, że „smak chemii" wynika z specyficznych karm, które obecnie daje się zwierzętom. Wspomina, że około dwa tygodnie przed zabijaniem zmienia ją, aby mięso miało lepszą jakość i smak.

Rezygnacja z hodowli powoduje również zmniejszenie się możliwości wykorzystywania resztek i niezjedzonej żywności. W niektórych gospodarstwach domowych rozwiązuje się ten problem poprzez zbieranie resztek do zwierząt sąsiadów lub rodziny mieszkającej nieopodal.

GD/W/DW: […] podejrzewam, że jeden na kilku rolników hoduje w ogóle jakiekolwiek zwierzęta, bo nawet przechodząc przez wieś to najwyżej z jedną kurę można zobaczyć. […] Wiem, że króliki jakieś tam mają, bo były takie okresy. My zatrudniamy kilka osób, to właśnie chleb, który u nas pozostawał suszyłam i dawałam dla królików czy dla kur. Czy takie właśnie też zielone odpady typu kapusta, nać pietruszki, nać marchewki, to zabierali po prostu sobie, zabierali sobie panie do domu, żeby nakarmić swoje króliki.

Można jednak przypuszczać, że w części gospodarstw domowych, w których zniknęły zwierzęta hodowlane, resztki wyrzuca się do kosza lub też tylko część oddaje się sąsiadom. Przykładowo jedna z respondentek wspomniała, że ze „śmieciem nie będzie chodziła na drugi koniec wioski". „Śmieć" w tym przypadku oznaczał małą ilość żywności, którą jej zdaniem nie opłacało się ratować w ten sposób. Brak własnej hodowli oznacza z jednej strony zanik jednego ze sposobów wykorzystywania żywności (traktowanie resztek jako karmy). Z drugiej

strony własna hodowla powoduje innego typu straty. Tam gdzie zabijanie jest kultywowane, jest ono związane z wyrzucaniem części niechcianego mięsa.

GD/W/A: […] to pójdzie w gnojownik. […] Bo to jest wyrzucane, ale no też niekiedy mają takie akcje, że robią flaki, tą zupę taką, to wtedy jest i z wątroby, nie z wątroby, to wszystko. Jak żył dziadek to zawsze mózg jadł, ja pamiętam jak byłam dzieckiem jak jadł mózg, no masakra. […] Dziadek jak żył to dla niego to był taki rarytas. Babcia mu to gotowała, nie wiem, w jakieś zalewie […]. dla niego to niby był rarytas, on to bardzo lubił. Tak jak lubił nerki i właśnie żołądek, on wszystko po prostu […] podroby bardzo, on to bardzo lubił. […] flaki w sumie też tylko dziadek robił i on to jadł, jak on to zrobił no to jeszcze jedli, a mama już też nie umie tego zrobić, więc no to jest po prostu wyrzucane na gnojownik. […] później są pola nawożone tym po prostu.

Dziadek zjadał obecnie odrzucane części zwierzęcia. Jego śmierć sprawiła, że nie miał kto tego jeść. Wspomniana wcześniej zmiana składu gospodarstw domowych nie tylko dotyczy pojawiania się nowych osób, ale również odchodzenia starszych domowników, których zwyczaje konsumpcyjne były integralną częścią całościowego systemu gospodarowania żywnością. Kontynuowanie zwyczaju zabijania zwierząt w zmienionym składzie rodzinnym powoduje, że to, co było wcześniej zjadane jest przewartościowywane jako nawóz na pola. Podobnie jak w przypadku upraw domowych, przykłady gospodarstw domowych, w których wciąż zabija się zwierzęta, nie zmieniają zdania respondentów o tym, że dominujący trend jest przeciwny. Również w tym kontekście jednym z czynników decydujących jest łatwy dostęp do mięsa w sklepach oraz mała opłacalność własnej, małej hodowli. Wraz z tym zanikają praktyki zbieractwa roślin, które stanowiły karmę dla własnych zwierząt, oraz utrudnione zostaje zużycie resztek żywnościowych, które zwyczajowo oddawano zwierzętom hodowlanym.

Podsumowanie

Rozmowa o gospodarowaniu żywnością pozwalała respondentom dostrzec zmiany społeczne i strukturalne. Z perspektywy teraźniejszej wizerunek przeszłości jest ambiwalentny. Z jednej strony charakteryzowały ją trudniejsze warunki bytowania. W szczególności dotyczy to osób, których młodość upłynęła w okresie PRL-u. Z drugiej strony jest ona symbolem dobrego wypełniania normy niemarnowania żywności. Świadczą o tym stwierdzenia takie jak „kiedyś

nie marnowano żywności", „wszystko było zużyte". Zmagania z niedoborami są często romantyzowane jako okres mile wspominanych poświęceń, które wzmacniały więzi społeczne. Oprócz dychotomicznej percepcji czasu (trudna ale, niemarnotrawna przeszłość *versus* łatwiejsza, ale bardziej marnotrawna teraźniejszość), rozmówcy mówili o zmianach, które bezpośrednio lub pośrednio wpływały na zmianę praktyk niezużywania żywności. Pierwsze tego typu przekształcenie to zmiany w składzie rodzinnym oraz niestabilność grup sąsiedzkich. Ta kwestia jest zauważana przez starszych mieszkańców dużego miasta. Długoletnie życie w bliskiej przestrzeni pozwalało na wytwarzanie więzi społecznych, czego elementem były wymiany społeczne i możliwości wydawania nadwyżek żywnościowych sąsiadom. Obecnie starsze osoby obserwują częste zmiany wśród sąsiadów i co za tym idzie brak bliższej znajomości i kontaktów pomiędzy nimi. Bez nich nie ma możliwości powrotu do dawanych praktyk, ponieważ oddawanie żywności nieznajomym napotyka na wiele barier, w szczególności związanych z niepewnością reakcji drugiego na nieoczekiwany dar. Respondenci zwracali mniejszą uwagę na inny aspekt obniżający wartość takich wymian, jakim jest łatwiejszy dostęp do większego asortymentu towarów żywnościowych. Kiedyś wymiana miała większą wartość z racji niedoborów rynkowych. Zmiany w mieście są również zauważalne w przypadku kontaktu gospodarstw domowych z rolnikami, którzy zbierali żywność w mieście. Odleglejsza przeszłość była łączona ze stereotypowym zdaniem „proszę suchy chleb dla konia". Takie wymiany sporadycznie miały miejsce jeszcze niedawno. Stanisława wskazywała, że kilka lat temu jej domostwo odwiedzał domokrążca sprzedający jajka ze wsi. Podczas transakcji zawsze prosił o niepotrzebny suchy chleb. W pewnym momencie jednak przestał przyjeżdżać i wyczerpała się możliwość korzystania z takiej okazji na zużycie niechcianego chleba. Zmiana składu społecznego to również zmiany wewnątrz gospodarstw domowych, które wynikają z usamodzielniania się młodszego pokolenia oraz umierania starszego. Tego typu sytuacje najsilniej odczuwalne były wśród mieszkańców wsi, w których w odróżnieniu od miast sieci sąsiedzkie są bardziej stabilne. Wyprowadzenie się młodszego pokolenia sprawia, że wiele praktyk zaczyna być uznawane jako nieopłacalne. Dzieje się tak nawet pomimo cyklicznych wizyt własnych dzieci, podczas których dochodzi do wymian społecznych i obdarowywania własną żywnością. Innym motywem zmniejszania skali jest podkreślanie utraty własnych sił witalnych, energii i zdrowia. Pewne zwyczaje również zanikają wraz ze śmiercią osób starszych. W wielu przypadkach rodzina pomaga starszym członkom rodziny w kontynuowaniu ich działań ze względu na szacunek dla nich, oparty na wiedzy na temat ważności niemarnowania żywności. Wszystkie zmiany społeczne i strukturalno-gospodarcze sprawiają, że zdaniem jednostek

zanikają zwyczaje uprawy i hodowli dla własnych potrzeb, pewne metody konserwacji i przechowywania żywności oraz zjadanie określonych potraw i żywności (na przykład podroby). Zostają one zastąpione przez bieżące zaopatrywanie się w placówkach sprzedaży detalicznej, czemu towarzyszy utrwalanie się braku zaufania do żywności z tego źródła. Procesy zmian nie wszędzie sprawiają, że transformacje dokonują się w takim samym tempie. Pewne praktyki nadal są kultywowane w niektórych gospodarstwach domowych. Zdarza się również, że wraca się do tego, co było porzucone. W świadomości jednostek, z którymi rozmawiałem, takie kontrtendencje mają charakter niszowy, wyspowy oraz są dokonywane z powodu nowych przewartościowań i motywacji (ekologiczność, naturalność, zdrowotność, tradycja, a nie materialne przetrwanie w warunkach niedoboru). Wszystko to ma duży wpływ na praktyki zużywania żywności. Wypowiedzi respondentów wskazują, że gospodarstwo domowe jest systemem, złożonym z konkretnych jednostek, zwierząt, roślin, praktyk, infrastruktury, który jest umieszczony w określonym otoczeniu przestrzenno-społecznym. Wszystkie te elementy są dopasowywane w określony sposób. Usunięcie jednego z nich może powodować łańcuchowe zmiany, które będą wymagały nowych strategii adaptacji normy niemarnowania żywności do nowych warunków. Przykładowo rezygnacja z własnej hodowli może sprawić, że traci się źródło darmowego nawozu do ogródków oraz jeden ze sposobów zużywania nadwyżek żywnościowych. Wszystko to wymaga zmian w systemie gospodarowania żywnością i może prowadzić do nowych wzorów zaopatrywania się, konsumpcji, i co najważniejsze, zużywania i wyrzucania żywności.

8.8. Dominujące wzory ewaluacji wartości żywności

8.8.1. Żywność „naturalna” versus „sztuczna”

Wyrzucenie żywności jest związane z pewną negatywną oceną. Warto się przyjrzeć pewnym wzorom takich klasyfikacji, które pośrednio lub bezpośrednio powodują praktyki marnotrawstwa lub zapobiegania mu. W trakcie opisu wskaźników zmian w sferze praktyk żywnościowych ważną kategorią było pojęcie „naturalności”, stosowane w kontraście do kategorii „sztuczności”. Ta dychotomia jest **świadomościowym rezultatem dostrzegania zmian w sferze żywności oraz najważniejszym narzędziem opisu** i urefleksyjniania tego,

jaki status ma konsumowana żywność dzisiaj. Dlatego też zwrócenie uwagi na sposób rozumienia tych pojęć stanowi ważne tło dyskusji na temat wyrzucania żywności. Własna produkcja, zarówno ta, z której się rezygnuje, jak i ta, którą się kultywuje, jest zazwyczaj utożsamiana z tym, co „naturalne". „Naturalne" jest synonimem tego, co „zdrowe", „niepryskane", „bez chemii". Jedzenie „naturalne" może wręcz służyć jako lekarstwo, a „sztuczne" może zaszkodzić. Wzrost żywności „naturalnej" kontroluje się samodzielnie poprzez dodawanie kompostu lub obornika. Użycie sztucznych nawozów nie jest całkowicie wykluczane w ramach gospodarstwa domowego. Można ich używać na ziemi, na której rosną rośliny niezjadane, takie jak kwiaty, trawa, drzewka ozdobne. Wówczas nie zdrowie, ale walory estetyczne odgrywają decydującą rolę. Kategoria „naturalności" niesie ze sobą wiele znaczeń ważnych dla współczesnego świata. Łączy się ono z wartością zdrowia oraz ekologii. Taka zbitka znaczeniowa „naturalności", „zdrowotności" i „ekologiczności" jest dowodem przenikania dyskursów zrównoważonego rozwoju do świadomości społecznej i rzeczywistości życia codziennego. Nie dotyczy to tylko kategorii wykształconych osób z wielkich miast. O ekologiczności własnych upraw i wyrobów mówili również często mieszkańcy wsi. W tym przypadku pojęcie to zostało w ciekawy sposób zaadoptowane i połączone z tożsamością bycia mieszkańcem wsi, czyli miejsca w którym jest łatwiejszy dostęp do lepszej żywności. Zatem w przypadku mieszkańców wsi wartości ekologiczne integruje się z tradycyjnymi praktykami. Ekologiczne jest to, co własne i swojskie. To, co jest obce, zewnętrzne, robione przemysłowo, staje się jego przeciwieństwem. Dla mieszkańców miasta, którzy przede wszystkim zaopatrują się w żywność na rynku towarowym, ekologiczność to synonim określonego źródła (żywność ze wsi lub od małego producenta) i/lub określonej formy sprzedaży (stragany, targowiska).

Żywność „sztuczna" określana jest jako „pryskana", „chemizowana", „plastikowa", „dosypywana", „marketowa". Generalnie jest to żywność, kupowana w dużych marketach, której procesu produkcji nie można było kontrolować i obserwować. Co oczywiste, żywność „naturalna" jest znacznie wyżej ceniona niż „sztuczna". Szukanie dowodów sztuczności jest warunkowane przez doniesienia medialne oraz oddolne przekazy ustne o „aferach" żywnościowych, które mówią o „dosypywaniu", „malowaniu", „pryskaniu" żywności. O przykładzie takich praktyk opowiada Natalia.

GD/W/DN: Mój mąż pracował przez pewien czas w Holandii i tam jego znajoma pracowała w fabryce, która pakuje owoce i warzywa w takie pojemniczki, takie jakby ze styropianu, i tą folią się zakrywa. Zdarzało się jak zobaczyli pomidor, na nim siedziała jakaś pleśń czy coś, no to pędzelkami im zamaskowywali to wszystko. […]

I to sprzedawali do Kauflandu i ja już nie kupuję w Kauflandzie. […] Malowała, pędzelkowała, miała tam przydzielone zadanie pędzelkowanie pomidorów. […] Ja to wszystkim mówię na około, żeby nie kupywali w Kauflandach, w tych wszystkich Lidlach. To wszystko, to co jest tam na zachodzie, bo to wszystko do nas potem przyjeżdża. […] pędzelkowali pomidory, żeby nie było widać pleśni i to pomagało, nie było widać. A dalej spakowali z powrotem, datę zmienili i poszło dalej. […] To ona to powiedziała, że to tak śmierdziało jak „Ace". […] nie wiem czy to jest legalne. […] jak ja to powiedziałam znajomym, to oni powiedzieli „no chyba sobie żartujesz". Ja mówię „no naprawdę" pędzelkiem malowali pomidory i to tam znikało w paru sekundach, żeby na te parę dni jeszcze do sklepu poszły.

Jest to przykład „afery", która polega na przedłużaniu trwałości żywności. Logicznie oceniając można stwierdzić, że jest to sposób na zapobieganie wyrzucaniu/marnotrawstwu żywności. Niemniej jednak takie działanie nie jest tak społecznie percypowane, ponieważ z perspektywy konsumentów jest ono związane z motywacją zysku i nie wynika z chęci zapobiegania marnotrawstwu. Nie może być oceniane jako szczytne, ponieważ jest to oszustwo polegające na sprzedawaniu nieświeżego produktu jako świeżego, który potencjalnie może zagrażać zdrowiu jednostek.

Wskazuje się na różne wskaźniki tego, co „sztuczne". „Chemię" wyczuwa się między innymi zmysłami zapachu i węchu. „Sztuczne" również rozpoznaje się za pomocą właściwości fizycznych. Konsystencja mięsa oraz jego „przywieranie" podczas smażenia służą jako dowody nienaturalności. Synonimem „chemii" może być niska cena. „Chemia" kojarzy się z masowością, której cechą jest taniość. Nienaturalność również jest określana za pomocą wizualnych cech żywności. Rozmiar, kształt, kolor często odgrywają decydującą rolę w jej rozpoznaniu. Warto dodać, że wskaźnikiem chemii może być nadmierna, ale też niedostateczna estetyczność. Kolor „sztucznego" może być blady lub też niepełny. Tak ocenia się żółtko jajek. „Naturalne" żółtko ma kolor wyrazisty żółtopomarańczowy. Zatem „naturalność" określa nasilenie pewnych cech. W przypadku określonego produktu jedne z nich powinny być poniżej, a drugie powyżej pewnej normy. Własne warzywo może być brzydsze, powykrzywiane, jego kolory mogą być mniej wyraziste, ale smak jest „pełniejszy", bardziej intensywny.

Czy ocena żywności jako „naturalnej" wpływa na to, że bardziej dba się o jej zużycie? Z zebranych danych empirycznych trudno odpowiedzieć jednoznacznie. Warto jednak zaznaczyć, że pewne praktyki są przeznaczone tylko i wyłącznie dla żywności „naturalnej". W większości badanych gospodarstw domowych to właśnie przede wszystkim ją się konserwuje oraz wymienia. Można zatem zaryzykować tezę, że w wielu przypadkach wyższe wartościowanie, połączone z większym bogactwem praktyk wykorzystywania żywności „bez

chemii", może powodować, że zużywa i wykorzystuje się ją bardziej starannie niż żywność „ze sklepu". W tym kontekście ważną rolę odgrywa również rozpoznanie trwałości żywności. Respondenci zauważają różnice między „naturalnym" i „sztucznym" na tej płaszczyźnie. „Sztuczne" jest trwalsze, bo zawiera chemię i konserwanty. Respondenci wspominali o tym, że własne jajka, jabłka, marchewki, powidła są mniej trwałe niż kupowane. Czasami jednak mamy do czynienia z przeciwną sytuacją. Pewne produkty „naturalne" są trwalsze (chleb własnej roboty). Określony produkt ma swój normalny proces rozkładu. „Sztuczne" jest zatem z jednej strony nadmiernym ingerowaniem w to, co „naturalne" oraz potęgowaniem jego cech, co wyrażają stwierdzenia o „zbytniej trwałości" i „zbyt wyrazistych kolorach". Z drugiej strony zakłóca to, co „naturalne", co sugerują stwierdzenia o „bladych kolorach", „braku smaku", „zbyt szybkim psuciu się". Niekiedy brak zepsucia, zbyt dobry stan żywności jest paradoksalnie stanem niepożądanym. Coś, co normalnie powinno się rozkładać i być wyrzucone staje się podejrzane, ponieważ „stoi w lodówce zbyt długo". Może to prowadzić do tego, że pomimo że taka żywność wygląda dobrze, wyrzuca się ją. Warto zaznaczyć, że specyfika tego samego artykułu żywnościowego niekoniecznie musi być tak samo oceniana przez wszystkich. Dla jednej osoby warzywo z własnego ogródka może być mniej trwałe niż ze sklepu, podczas gdy dla drugiej może być odwrotnie. Takie kryteria oceny są subiektywne i oparte na własnych, indywidualnych obserwacjach. Odchylenie od własnego standardu normalności powoduje, że dany proces uznaje się za nienormalny. Wtedy korzysta się z zastanych schematów poznawczych, z których najpopularniejszym jest dychotomia naturalne *versus* sztuczne.

Jak każda binarna klasyfikacja, przedstawiana opozycja w obliczu złożoności współczesnej rzeczywistości jest podatna na sytuacje graniczne, niejasne, niepodatne na jednoznaczne werdykty. Żywność „sztuczna" zazwyczaj jest utożsamiana z żywnością kupowaną. Natomiast to, co „naturalne" odzwierciedla własny wyrób. Niemniej jednak niektóre kupowane artykuły żywnościowe mogą być oceniane jako „naturalne". Żywność kupowana jest „naturalna", gdy źródło jest sprawdzone. Często jest to związane z wyższą ceną oraz ekologicznością. W przypadku zakupów równie ważne jest miejsce kupowania. Targowiska, stragany zazwyczaj są utożsamiane z produktami o większym stopniu „naturalności" niż markety. Generalnie bardziej ufa się produkcji mniejszej skali niż masowej. Może ona być łączona z mniejszym sprzedawcą, producentem oraz artykułem wymagającym pracy rąk oraz skomplikowanego procesu wytwarzania. „Naturalne" może również pochodzić od zaufanych osób, które najczęściej zna się osobiście (na przykład „zaufany rzeźnik"). To, co jest określane jako ekologiczne, czyli zwyczajowo utożsamiane z

„naturalnością", nadal może być „nienaturalne", ponieważ ekologiczność może zostać sfałszowana. Produkty „sztuczne" zmienia się, aby imitowały „naturalność". Nie wszystkie takie działania są oceniane negatywnie. Część z systemowych praktyk imitujących aspekt domowości i swojskości jest traktowana pozytywnie.

GD/M/DN: Mnie już urąga, jak ktoś, a zdarza się jeszcze niestety w starszych pokoleniach, że kogoś się zaprosi, przychodzi ktoś do domu i jemy. „A to robiłaś?", „a co tu dodałaś?". Jak mnie to wkurza po prostu. Szczególnie moja była teściowa kochana. Miała zawsze taka tendencję, że a „makaron musi być własnej roboty". Nie! Bo ja znalazłam taki makaron, że ja jestem w stanie każdego oszukać, że to jest mój makaron. […] człowiek gdzieś musi mieć tę równowagę, nie dajmy się zwariować.

Joanna sygnalizuje, że obecne lęki w odniesieniu do jedzenia żywności kupowanej mają swoją granicę. Stwierdzenia „nie można dać się zwariować", trzeba „zachować równowagę", oznaczają, że popadanie w skrajność jest niemile widziane i w takich przypadkach jak z makaronem rozróżnienie na swojskie i kupne nie ma sensu. Jedzenie kupowane może również uzyskać otoczkę swojskości poprzez praktyki konserwacji i przetwarzania w domu. W taki sposób mogą być przetwarzane owoce z supermarketu, z których robi się kompot, lub też mięso, które jest wędzone. Inną dwuznaczną sytuacja to dewaluowanie „naturalnego" do poziomu „sztucznego", o czym wspomina Marzena. Jej krzewy i drzewa owocowe są spryskiwanego chemikaliami przez rolników nawożących pola za płotem jej posesji. Własne podwórko i płot nie zapewniają optymalnej separacji z powodu bliskości pola. Marzena wyraźnie zaznaczała, że to dewaluuje jej owoce, które w wyniku oprysków niewiele różnią się od tych kupowanych w markecie.

Warto zaznaczyć, że pewni przedstawiciele młodszej generacji nie podzielają tych samych klasyfikacji, co starsze pokolenie. Dla nich swojskość jest zrównywana ze złym smakiem, „obrzydliwością". W ten sposób Agnieszka dystansuje się wobec świeżego, domowego mięsa.

GD/W/A: Zawsze moi rodzice mówią: a bo ty jesz wątrobiankę kupną z papierem toaletowym. Oni mówią, że parówki to też jest nie wiadomo co, i później mówią, że no ale ja nie jem domowych. […] lepszy smak jest domowy, no to na pewno jest lepszy, ale ja nie jem mięsa. O! Wczoraj zabijaliśmy świnię, no to ja to mięso spróbuję za tydzień. Bo dla mnie, oni na przykład bardzo lubują się, że o jest zabita świnia, dwie godziny minęły i już jedzą schabowe, już smażą schabowe i ja już wchodzę do domu i czuję po prostu taki zapach no świeżego mięsa. […] ja nie lubię tego, dla mnie musi być przemrożone, najlepiej z tydzień dwa tygodnie, żeby nie było

czuć w ogóle, że to zwierzę, biegało przed chwilką. […] Śmierdzi mi to. […] To jest specyficzny zapach dla mnie.

Zdaniem Agnieszki „domowy smak jest lepszy", czym czysto werbalnie zaznacza wyższość swojskości, ale z drugiej strony woli jeść kupowaną w sklepie wątrobiankę. Wyrób ze sklepu nie pachnie czymś, „co przed chwilą biegało". W mięsie ze sklepu lub mrożonym przez kilka tygodni takie ślady są zniesione. Odrzucanie swojskości jako czegoś pozytywnego przez osoby młodsze dostrzegają również przedstawiciele starszego pokolenia. W ich mniemaniu lubiane przez młodych napoje gazowane, „wody kolorowe" są uważane za jeden z symboli tego, co „chemiczne". Brak tych samych kryteriów wyczucia smaku jest jednym z czynników rezygnacji przez młodsze pokolenie ze źródeł tego co, swojskie i naturalne - czyli własnej uprawy, hodowli, zapraw. W takiej sytuacji własne przetwórstwo jest coraz mniej opłacalne. Wcześniej żywność robiło się dla całej rodziny. Motywacja stała się mniejsza, gdy część domowników nie chciała spożywać tego, co jest „własnej roboty". Rodziło to niechciany stan nadmiaru.

Dychotomia naturalne *versus* sztuczne była najczęściej używanym sposobem klasyfikowania i wartościowania w badanych gospodarstwach domowych. Pod pewnymi względami koresponduje ona z dychotomią czyste *versus* brudne Douglas. Nie jest jednak do końca z nią tożsama. W ujęciu Douglas jednostki dążą do tego, aby odseparować to, co jest „brudne" od tego, co jest „nieczyste". To drugie w jej badaniach było utożsamiane z tabu lub też czymś, co zagraża porządkowi społecznemu. Badacze i badaczki, którzy używają tej kategorii, często to, co nieczyste również utożsamiają dosłownie z tym, co zagraża zdrowiu, a praktyki separacji „brudnego" od „nieczystego" z praktykami higienicznymi. Natomiast w przypadku żywności „z chemią" wiele osób z niej korzysta i ją konsumuje. Nie ma więc mowy o praktykach całkowitego odseparowania i odrzucenia. Żywność taka, pomimo dewaluacji oraz przekonania, że nie jest korzystna dla zdrowia, jest nadal spożywana. Jest to uwarunkowane trudnym dostępem do alternatywnych źródeł „zdrowej" i „naturalnej" żywności, wynikającym z braku wiedzy, zbyt dużego wysiłku jej pozyskiwania (na przykład „ta żywność jest lepsza, ale nie sprzedają jej nieopodal mego domu") lub też ograniczonych środków finansowych. Wszystko to sprawia, że na co dzień konsumuje się coś, co jest uznawane jako potencjalnie zagrażające. Żywność „sztuczna" jest dzielona pod względem szkodliwości. „Plastikowe" owoce i warzywa zawierają chemię, ale są mniej zdewaluowane niż słodycze, fast foody i tak dalej. O tych ostatnich najczęściej wspomina się jako możliwych do jedzenia odświętnego. Z tymi pierwszymi często obcuje się na co dzień. Taka sytuacja

może powodować dość duże napięcia. Są one wygaszane poprzez zapominanie o szkodliwości i unikanie myślenia o niej. Niekiedy jednak niepewność efektów spożywania żywności „sztucznej" może prowadzić do utrzymywania lub też rozpoczynania własnej produkcji. Przykładem tego są działania państwa Nowak. Podczas wywiadu dychotomia sztuczne *versus* naturalne ciągle powracała w trakcie opisu domowych praktyk żywnościowych i była dowodem silnych emocji, jakie wywoływał temat żywności. Nie przekładało się to jednak na rewolucję we własnym życiu. Materializacją nieufności wobec żywności ze sklepu stał się przede wszystkim mały skrawek ziemi z własnymi pomidorami. Oprócz tego Nowakowie często korzystają z wyrobów rodziny, mieszkającej w tej samej wsi, oraz zbierają owoce z drzew wolnostojących. Nie zmienia to faktu, że w ich gospodarstwie większość żywności pochodzi ze sklepów oraz marketów. Przykład ten pokazuje, że żywność „sztuczna" dla wielu osób jest bezalternatywna, pomimo jej wyraźnej dewaluacji.

Opozycja naturalne *versus* sztuczne jest świadomościową reakcją na współczesne zmiany cywilizacyjne i gospodarcze, które sprawiają, że kupowana żywność nie jest tożsama z własnymi wzorami normalności, czyli tym do czego jest się przyzwyczajonym. Zmiany te z jednej strony są równoznaczne z powszechniejszym i łatwiejszym dostępem do żywności. Oznaczają one większy komfort, który można utożsamiać z możliwością zakupu żywności w sklepach i supermarketach, odchodzeniem od wysiłku wkładanego we własną uprawę, przetwarzanie i gotowanie w domu (na przykład popularność dań gotowych). Z drugiej strony powodują one tęsknotę za tym, co się utraciło, oraz nieufność w stosunku do dynamicznych zmian, które nie są rozumiane lub/i są poza własną kontrolą. Kategoria „sztuczności" jest między innymi rezultatem oderwania dużych grup społecznych od procesu produkcji i przetwórstwa żywności, co charakteryzowane jest przez likwidowanie ogródków i hodowli. To, co „sztuczne" jest utożsamiane z tym, co jest nienormalne, stanowi odchylenie od wizerunku żywności, do której przyzwyczaiły się generacje, dorastające przed okresami szybkich zmian. Wszelka, intensywnie odczuwana różnym zmysłami, nietypowość jest traktowana z niepokojem jako rezultat przemian, które są nieuchwytne za pomocą wypracowanych wcześniej klasyfikacji. W takim ujęciu „naturalne" nie oznacza tego, co dzikie, niekontrolowane, pozakulturowe, ale to co, jest zgodne ze zwyczajem, normą, oswojoną kulturą. To, co jest nietypowe dla starszych, dla części przedstawicieli młodszych pokoleń może stać się nową normą i tym, co jest „naturalne", co będzie odróżniane od nowych form „sztuczności". W przypadku młodszych osób, które nie mają takich doświadczeń i możliwości porównań zmian żywnościowych jak starsze pokolenie, nieufność wobec współczesnej żywności jest w mniejszym stopniu oparta na doświadczeniach

zmysłowych, a bardziej na wiedzy nabytej pod wpływem krytycznych dyskursów na temat współczesnej żywności.

„Naturalne" dla respondentów jest czymś, co jest przetwarzane przez społeczeństwo i kulturę w formie zabiegów pielęgnacyjnych (owce z drzew owocowych na własnym podwórku) lub też określonej formy przetwarzania (własny wyrób mięsny). „Naturalne" zatem to coś normalnego, swojskiego, zgodnego z obyczajem i wartościami, które ulegają erozji, przemijaniu, wytracaniu. „Sztuczne" natomiast to żywność, która jest poddawana nadmiernym, nieoswojonym, nierozumianym, niezgodnym z obyczajem praktykom produkcji, przetwarzania i zabezpieczania przed zepsuciem. „Sztuczne" to turbokultura, wspomagana technologią, nauką, procesami racjonalizacji, zwiększania efektywności, która staje się o tyle niekontrolowana, o ile nie zważa na tradycję oraz długoterminowe zdrowie jednostek. Zatem krytyka zmian za pomocą kategorii „naturalności" zawiera w sobie dwa konserwatyzmy – przyrodniczo-ekologiczny oraz obyczajowy. Łączy się ją z ekologicznymi krytykami współczesnej gospodarki, nastawionej na zysk kosztem naturalnych zasobów oraz zdrowia jednostek. Dzięki niej również broni się pozytywnej wartości tego, co tradycyjne, oswojone, znane. Współczesność zgodnie z tym punktem widzenia prowadzi do zmian, które nie są z nimi zgodne. Warto podkreślić ponownie, że analizowana dychotomia również jest ważnym aspektem pośrednio związanym z praktykami gospodarowania żywnością oraz normą niemarnowania żywności. W wielu przypadkach to ona decyduje o decyzjach konsumpcyjnych, wartościowaniu żywności, sposobie jej zużycia, dozwolonych praktykach oraz ocenie okresu przydatności.

8.8.2. Wzory wartościowania wybranych artykułów żywnościowych

Chleb

Podczas wywiadów poprosiłem rozmówców o uszeregowanie pięciu artykułów żywnościowych pod względem siły oporu, jaki wywołałoby lub wywołuje wyrzucenie ich do kosza na śmieci. Należały do nich chleb, kawałek mięsa, owoce/jabłka, otrzymany od znajomych sok własnej roboty oraz resztki z obiadu. Dyskusja taka była przyczynkiem do określenia wartości poszczególnych rodzajów żywności oraz specyfiki i uwarunkowań

praktyk ich wyrzucania. Chleb wraz z mięsem był najwyżej wartościowany przez respondentów. Chleb oznacza minimum dobrobytu i podstawy egzystencji. Jeden z respondentów zaznacza, że „suchym można się najeść", a jego brak to „kompletna bida". Jedzenie chleba jest również oczywistością. Większa część rozmówczyń nie wyobraża sobie własnej diety bez niego. Chleb jest ważny również z powodów religijnych. Co ciekawe nawet osoby, które są ateistami swój szacunek dla chleba wiążą z jego kulturową i religijną symboliką. Skojarzenia z religijnością były jednak rzadko wskazywane. Głównie mówiło się o zwykłej normie zakazu jego wyrzucania oraz o osobach, które ją wpajały.

GD/W/DN: […] w domu zawsze mi mama powtarzała „nie wolno wyrzucać chleba do kosza".

Najważniejszą częścią tych wypowiedzi jest stwierdzenie „chleba się nie wyrzuca". Pojawiało się ono wielokrotnie podczas wywiadów i odzwierciedla prosty i głęboko zinternalizowany przekaz. Niewyrzucanie chleba jest oczywistością. Nie wyrzuca się go i nie potrzeba do tego nic dopowiadać ani wyjaśniać. Najważniejszy w tym przypadku jest element behawioralny – odpowiednie zachowanie. Można uznać, że jest to „pusta" norma, bez uzasadnień. Wartość chleba przejawia się w różnorodnych sposobach odzysku, takich jak suszenie i mielenie na bułkę tartą, mrożenie, smażenie z jajkiem na patelni. Norma niewyrzucania chleba nie zawsze idzie w parze z jego jedzeniem. **Jego wyższy status wyraża się często w jego specjalnym sposobie utylizacji**. Duża część rozmówców wspominała, że „nie wyrzuca go do śmieci". Chleb **wiesza się** na śmietniku, **oddaje** zwierzętom lub też **kładzie** na ziemi, aby się naturalnie rozłożył. Takie ujęcie praktyk pozbywania się chleba pozwala pewnym osobom całkowicie wyeliminować wyrzucanie go do śmieci. Jednak w niektórych gospodarstwach domowych robi się to dość często, z powodu dystansowania się wobec jego statusu, nieznajomości metod jego alternatywnego wykorzystania oraz niechęci ponoszenia wysiłku, którego by one wymagały. Chleb wyrzuca się również z powodu zmian jego cech fizycznych. Pleśń w większości przypadków całkowicie przekreśla możliwość jego zużycia. Jest ona główną przyczyną tego, że znajduje się on w koszu na śmieci. W tym kontekście należy rozróżnić dwa stany, w które transformuje się świeży chleb. Jego przechowywanie na przykład w reklamówce lub innym hermetycznym opakowaniu sprawia, że zwiększa się wilgoć i pojawia się pleśń. Chleb również może stać się suchy. Stan ten nie jest tak jednoznacznie utożsamiany z jego dewaluacją jak pleśń. Suchy chleb może zostać jeszcze ponownie wykorzystany. Suszenie nie jest jednak powszechną praktyką. Chleb spleśniały jest

„niejadalny", natomiast chleb suchy, czerstwy jest „niesmaczny". Spożycie chleba spleśniałego to kwestia zdrowia, natomiast suchego, to kwestia dobrego smaku. Brak odpowiednich walorów smakowych w sytuacji łatwego dostępu do świeżego chleba może spowodować, że zostanie on albo wyrzucany, albo oddany zwierzętom.

Chleb stanowi jeden z najczęstszych nadwyżkowych produktów żywnościowych. Nadmiar chleba zazwyczaj jest związany z nieprzewidywalnością ilości osób, które będą go jadły oraz zmianami w apetycie. Przykładowo, w jednym z gospodarstw domowych na wsi, syn pary, z którą rozmawiałem nie zawsze wracał do domu po zajęciach szkolnych, które miały miejsce w powiatowym liceum. Jego nieobecność powodowała nadmiar chleba. Działo się tak, ponieważ codziennie kupowano jego stałą ilość. Gdy pojawiał się świeży chleb, ten z dnia poprzedniego nie był zjadany. W przypadku dzieci śniadanie przyniesione ze szkoły do domu również nie jest zjadane. Odrzucane są poszczególne części chleba (kromka, skórka) lub też jego formy (chleb spleśniały, czerstwy, suchy). W domu Kingi co tydzień zamawia się duży, lubiany przez domowników chleb. Jego cotygodniowa historia prezentuje zróżnicowane gusty oraz sposoby jego dewaluacji.

GD/W/DW: Ja go jem w piątek, w piątek wieczorem tata przywozi. […] w poniedziałek, we wtorek jestem tak sceptycznie nastawiona, ale jeszcze go zjem. Ale od środy już mamy raczej bułki. Tata nam jedzie i kupuje. Bo dla mnie jest za suchy. […] taki czerstwy, że już się rozpada, już mnie to denerwuje, jest suchy, chce mi się pić od niego i w ogóle. […] A rodzice jedzą. Mama z nim sobie do pracy cały czas bierze. […] lubią i żal im wyrzucić, bo kasę zapłacili. […] od środy tata jeździ nam po bułki czy kupuje gdzieś tam kawałek innego chleba. To nam tam starczy. No i tak jak zostanie, to na przykład idzie właśnie tam do babci do kur tych przysłowiowych.

Możemy mówić o stałych nawykach kupowania tej samej ilości chleba, które cyklicznie tworzą jego nadwyżki. Przyczyną niezużycia chleba może być też chęć zmiany i eksperymentu. Jeden z rozmówców powiedział, że w jego domu najczęściej psuje się chleb, którego na co dzień nie konsumuje się i nabywa się go z powodu ciekawości smaku lub chęci odmiany. Taki wzór tworzenia nadmiaru potwierdzają wcześniej prezentowane wyniki badań zespołu *Garbage Project*, wskazujące na to, że brak wyrobionych nawyków i kompetencji względem nieznanej żywności sprawiają, że jest ona częściej wyrzucana.

Większość osób przyznawała, że chleb jest bardzo ważny z powodów symbolicznych oraz wychowania. Jednak nie dla wszystkich chleb sam w sobie jest ceniony. Wszystko zależy od jego rodzaju. Wspominano o podziale na chleb biały i ciemny. Inną opozycją

ewaluacji chleba jest kupny *versus* własnoręcznie robiony. Domowe robienie chleba staje się obecnie coraz bardziej popularne. W jednym z gospodarstw domowych chleb jest pieczony w specjalnym wypiekaczu. Mąka, z którego jest robiony, pochodzi „prosto z młyna" i jest uznawana za świeższą. Niemniej jednak domowy chleb je tylko ojciec. Reszta rodziny pozostaje przy chlebie ze sklepu, ponieważ domowy jest „mokry". Przywiązanie do smaku chleba „białego" i „kupnego" może być silniejsze niż sugestie otoczenia o ich niskich walorach zdrowotnych. Oprócz podkreślanej prozdrowotności, chleb domowy przewyższa „kupnego" tym, że jest znacznie trwalszy. Potwierdziły to wszystkie osoby, które opisywały chleb domowej roboty. Krótka trwałość chleba kupowanego w sklepach nie tylko była zauważana poprzez porównania z chlebem domowym, ale również z chlebem z przeszłości. Niektóre respondentki i respondenci nie tylko obniżali wartość określonych rodzajów chleba, ale również chleba jako takiego. Jednym z przejawów takich tendencji jest spadek częstotliwości jego konsumpcji oraz zmniejszenie jego znaczenia w diecie. W czasów niedoboru jadało się go wraz z prostymi dodatkami takimi jak cukier, smalec, ketchup. Obecnie można jeść chleb z większą ilością różnego rodzaju obkładów oraz zastępować go innymi artykułami żywnościowymi. Dla niektórych osób zmiana statusu chleba przejawia się również poprzez wspomnienia rytuałów, które zanikły. Należy do nich zwyczaj robienia krzyża na chlebie lub też całowania go. Zwyczaj robienia krzyża na chlebie może utrzymywać się w nowej formie, która nie polega na jego konsumpcji, ale utylizacji.

GD/W/A: […] matka jak kroiła chleb to taki krzyżyk tam z tyłu robiła, no krzyżyk i dopiero kromkę odkrajała. […] też robiła krzyż i wyrzucała. […] robiła krzyż, jak zostawało to lądowało w kiblu. […] Tak robiła, bo się chyba przyzwyczaiła, nie wiem.

Otwarte mówienie o niskim wartościowaniu chleba jako takiego pojawiało się w dwóch wywiadach. Chleb został w nich zrównany do zwykłego artykułu żywnościowego, który nie posiada żadnych odniesień symbolicznych.

GD/M/DW: Tak myślę, że no wiem, że chleb powinien być bardziej z przodu, pewnie, bo taki jest ogólnie zwyczaj, że chleba się nie wyrzuca i wiem, że ludzie tego przestrzegają. Ja w ogóle jakoś nie wczuwam się w ten klimat, mówię teraz szczerze, nie będę tutaj ściemniać, się kreować. […] wiem, że niektórzy tak reagują nerwowo trochę na to […] jak ktoś tam był u mnie, znajomy czy moja kumpela, nie pamiętam kto to był, to właśnie wyrzucałam jakiś chleb i właśnie było wielkie oburzenie, że jak można wyrzucać chleb i w ogóle. To było dla mnie trochę niezrozumiałe. Znaczy z jednej strony rozumiem, bo jest taka tradycja i tak dalej, ale z

drugiej strony no nie wiem, po prostu nie wczuwam się w to. […] Dla mnie to jest zepsuty kawałek jedzenia i trzeba się go pozbyć, to wszystko.

Osoby te są świadome tego, że ich postawy nie są zgodne z przyjętymi zasadami. „Wiedzą", że „powinno" się inaczej traktować chleb, jednak stwierdzają, że „nie wczuwają się ten klimat", że to „zabobon", dystansując się w ten sposób od tradycji, która nie pasuje do ich życia codziennego. Wyrzucanie chleba, jego otwarte niskie ewaluowanie, coraz częstsze oddawanie go zwierzętom, mogą sugerować, że jego wartość spada w stosunku do czasów, gdy „podnosiło się go z podłogi i całowało". Sądzę jednak, że jest to błędna interpretacja, ponieważ wszystko to równie dobrze może świadczyć o jego wysokim statusie. Żaden z innych produktów nie jest poddawany tak wielowymiarowym praktykom alternatywnych sposobów zużycia. Oddaje się go świniom, kurom, ptakom, psom. Często jest zbierany i zawożony do rodziny, znajomych, którzy mogą go zużyć jako karma dla zwierząt. Chleb również przez wielu jest określany jako jedyny produkt niewyrzucany do śmieci. Nie wrzuca do środka śmietnika, ale kładzie obok. Chleb jest również tym artykułem, który w pierwszej kolejności daje się potrzebującym, gdy proszą o pomoc. Wszystko to pokazuje, że nie konsumpcja chleba, ale sposób jego pozbywania się, wysiłek włożony w alternatywne metody jego zużycia, których nie stosuje się względem innych artykułów żywnościowych, dowodzą o jego dużej wartości. Zatem sposoby przejawiania się wysokiego statusu chleba są inne, niż to zwyczajowo przyjmuje się. Wymuszane są one przede wszystkim przez nowe czynniki, do których można zaliczyć: łatwiejszy dostęp do chleba, zróżnicowaną ofertę rynkową jego odmian, specyfikę trwałości i jakości chleba kupowanego, która sprawia, że musi być szybciej zjadany; oraz jego mniejsze spożycie, wynikające z tego, że w lodówkach i na stołach pojawia się w ramach bardziej zróżnicowanej diety.

Mięso

Mięso podobnie jak chleb było bardzo wysoko cenione i zazwyczaj było określane jako artykuł, który najbardziej żal wyrzucić. Pozytywne oceny mięsa nie były tak silnie nasycone symboliką jak w przypadku chleba. Mięso jest wartościowe, bo jest drogie oraz smaczne. Mięso jest często uznawane jako najcenniejszy składnik obiadów. Zdarza się, że jest to jedyny składnik z resztek obiadowych, który odkłada się do dalszej konsumpcji. Państwo Nowak o

znaczeniu mięsa przekonują się, mówiąc o sytuacji, gdy zostanie ukradzione i zjedzone przez ich psa. Potrafią oni powiedzieć coś o skali swojego potencjalnego żalu, ale trudno im uzasadnić jego przyczynę. Uznają, że to musi być „jakiś mechanizm psychologiczny". W przypadku mięsa pojawiały się stwierdzenia, że to „rarytas", „coś uroczystego". W podobny sposób wartość mięsa narzuca się Ewelinie, gdy myśli o składnikach obiadu i hierarchii ich ważności.

GD/M/DW: W domu zawsze się mówiło: „zjedz mięsko, zjedz mięsko" i jakby gdzieś mam tak zakorzenione, ale nie mamy często mięsa w domu jakby takiego, więc pomyślałabym sobie, że wypada zjeść mięso, potem warzywa, a na końcu ziemniaki czy makaron, to bardziej można wyrzucić.

Mięso podobnie jak chleb jest produktem ambiwalentnym. Z jednej strony najważniejszy składnik pożywienia wielu osób, z drugiej pokarm, co do którego spada zaufanie społeczne. Jest to związane z wieloma upublicznionymi aferami mięsnymi. W tym kontekście, podobnie jak w przypadku chleba, wskazuje się, że mięso kiedyś było trwalsze. Warto dodać, że „dodawanie chemii" zdaniem innych osób powoduje przeciwny rezultat. Dzięki niej mięso staje się bardziej trwałe. Pozytywne wartościowanie mięsa wynika z głęboko wpojonego przekonania o jego ważności. Jest ono oparte na czysto instrumentalnej ocenie jego, jako smacznego i drogiego składnika diety. Konsumenci mięsa nie łączą go z tak bogatymi znaczeniami jak chleb. Mięso jest natomiast nasycone symboliką wśród osób, które go nie jedzą. Jest ono życiem zwierząt, które zostały niepotrzebnie zabite. Wyrzucenie mięsa w takiej sytuacji prowadzi do dylematu etycznego. Z jednej strony jest ono odrzucane z własnej diety, ale z drugiej w sytuacji konieczności jego wyrzucenia percepcja mięsa jako życia może powodować myślenie o tym, że to „zmarnowanie życia". Agata i Monika mają najbardziej radykalne podejście do mięsa, ponieważ są wegankami. Dla Agaty mięso to symbol systemu masowego uboju, któremu się sprzeciwia. Trudno jest jej jednak ocenić, czy w tym drugim kontekście „mniejszym złem" nie byłoby wykorzystanie i uratowanie tego „życia" przed „zmarnowaniem".

GD/M/A: Z jednej strony nie szanuję tego jedzenia. Jest to poza tym całym systemem żywnościowym moim. I z jednej strony jest to na tyle wartościowe jedzenie. To była żywa istota, która została zabita po to, aby ją zjeść, ale z drugiej strony nie popieram tego aktu zabijania tego zwierzęcia, więc po prostu nie wiem co z tym zrobić. Powiedziałabym, że to jest ścierwo, więc umiejscowiłabym je na samym końcu, ale z drugiej strony

powiedziałbym „hello, to jest żywe zwierzę, więc ono nie może zginąć na marne", więc umiejscowiłabym je tutaj (na szczycie hierarchii pięciu wybranych produktów przyp. A.M.).

Monika odmawia w ogóle używania słowa marnotrawstwo w relacji do mięsa, ponieważ oznacza ono podejście przedmiotowe, które powinno być wykluczone w myśleniu o zwierzętach.

GD/M/A: Ja nie patrzę na zwierzęta jako produkt, który może się zmarnować, tylko właśnie na istoty żywe, które cierpią […] bardziej mi się kojarzy, że zmarnować można właśnie przedmiot, coś zepsuć i że to jest właśnie traktowanie jakieś takie przedmiotowe, a nie powinno odnosić się właśnie do jakichś istot czy ludzi.

Percepcja mięsa jako życia jest dostępna również gronu osób, które jedzą mięso, ale we własnym bliskim otoczeniu posiadają kogoś, kto go nie je. Wśród respondentów znalazła się osoba, która jeszcze bardziej poszerza definicję życia jako żywności. Dla niej życie to nie tylko mięso, ale też rośliny. Jedynie zrywane z drzew owoce nie wiążą się z jakąś śmiercią.

GD/M/DN: […] każdy pokarm właściwie, przynajmniej większość pokarmu, może poza owocami, wiąże się z jakąś śmiercią. Czy to jest śmierć zwierzęcia, czy to jest śmierć rośliny, wszystko jedno. Wyrzucenie tego jest zmarnowaniem tego wszystkiego, co się ze zdobyciem pokarmu wiąże, czyli ta śmierć była nadaremno. […] I właśnie tego do końca nie rozumiem, bo skoro zwierzę jest do nas bardziej podobne niż roślina, no to jesteśmy skłonni przypisywać mu pewne ludzkie cechy. Natomiast roślina nie krzyczy, nie ucieka, podobieństwo do nas jest żadne, w związku z czym pewnie nie czuje i nie ma znaczenia czy żyje, czy nie.

Szersze ujęcie żywności jako życia nie sprawia, że Jagoda rezygnuje z jedzenia tego, co jest „życiem". W jej przypadku oznacza to zmieniona percepcję, ale nie praktyki konsumpcji.

Mięso jest kontrowersyjnym rodzajem żywności. Grupa jedząca mięso uważa je za cenne. Jednocześnie często jest mu nieufna z powodu afer żywnościowych. Ci, którzy nie jedzą mięsa, w momencie konieczności jego wyrzucenia mieliby dylematy moralne, czy nie wykorzystać go, oddając ludziom lub innym zwierzętom. Wyrzucenie dla nich oznacza „zmarnowane życie". Niemniej jednak można się zastanawiać, czy powinno używać się, wymuszającej myślenie instrumentalne, kategorii marnotrawstwa wobec istot żywych i pozostałości po nich. Mięso jest łączone ze znaczeniami kulturowymi odwrotnie niż chleb. Chleb jest nasycany symbolicznie od strony pozytywnej, a jego niskie wartościowanie wiązało się z pragmatyką spożycia - smakiem i ceną. W przypadku mięsa bogactwo

symboliki pojawia się wśród przeciwników jego spożywania. Natomiast pozytywne waloryzowanie mięsa dokonuje się wedle podobnej, utylitarnej logiki jak negatywne oceny chleba. Mięso jest ważne, bo jest smaczne, drogie i tak dalej. Mięso jednak budzi skrajniejsze sposoby wartościowania i emocje, głównie za sprawą przeciwników zabijania zwierząt. Tematyka chleba wywołuje napięcia emocjonalne, gdy zestawia się jego wysoką wartość z przykładami jego wyrzucania. W odróżnieniu od chleba respondenci jedzący mięso mówili, że wyrzucają je rzadko lub wcale. W tym przypadku to nie specyficzny sposób alternatywnego wykorzystywania jak w przypadku chleba, ale właśnie rzadkość wyrzucania ma być dowodem wysokiego statusu mięsa. Oceny zarówno mięsa, jak i chleba wskazują, że nie są to pospolite artykuły żywnościowe wobec, których można być obojętnym.

Jabłka, resztki z obiadu oraz podarowany od znajomych sok własnej roboty

Jabłka wraz z resztkami były najniżej estymowanymi artykułami żywnościowymi. Na zdjęciu, które służyło jako punkt odniesienia w czasie dyskusji specjalnie wybrałem jabłko, czyli najczęściej spożywany owoc w Polsce. Stąd też najczęstszymi skojarzeniami były, że są one tanie, pospolite i łatwo dostępne. Jabłka nie zawsze wartościowało się nisko. Czasami zaznaczano pewne zalety takie jak zdrowotność, które jednak nie oznaczały, że ceni się je wyżej niż mięso i chleb. Jabłko i inne owoce ulegają „zepsuciu". Dla części osób jest oczywiste, że jabłko psuje się oraz że dokonuje się to „szybciej" oraz „częściej". Dlatego też dla znacznej części respondentów wyrzucenie jabłka jest łatwiejsze. Jabłka opadają z drzew i się „naturalnie" rozkładają. Kasia mówi, że odczuwa różnicę, gdy wyrzuca jabłko do kosza, niż gdy rzuca je na glebę. To drugie rozwiązanie wzmacnia w niej przekonanie o mniejszej szkodliwości własnego zachowania, ponieważ owoc na ziemi ją użyźnia. Resztki podobnie jak jabłko były najczęściej uznawano jako te, których wyrzucenie sprawia najmniej oporów. Resztki dla niektórych osób oznaczają włożoną pracę i dlatego są ważne. Dla innych to też możliwość zjedzenia następnego posiłku bez wysiłku, który wymaga jego przygotowanie. Dla znacznej większości jednak mają one małą wartość. Ich dewaluacji sprzyja ich mała ilość, która nie pozwala, aby stanowiły one całej osobnej porcji. W niektórych gospodarstwach wybiera się i ponownie zjada pewne bardziej cenne elementy resztek takie jak mięso. Natomiast warzywa, a w szczególności ziemniaki, wyrzuca się. Ważna jest również forma resztek. Są one wyrzucane, gdy nie są one uporządkowane. Znaczenie ma też to kto jadł

wcześniej resztki. Im bardziej spada intymność więzi z tym, kto je spożywał, tym mniejsze prawdopodobieństwo konsumpcji.

Otrzymany od znajomych sok własnej roboty znajduje się pomiędzy zdecydowanie wysoko ewaluowanym mięsem i chlebem a nisko ocenianymi resztkami i jabłkami. O pozytywnych znaczeniach z nim związanych decyduje praca włożona przez bliską osobę oraz to że jest darem. W szczególności było to ważne w sytuacji, kiedy taki sok nie jest czymś codziennym, co najczęściej dotyczyło mieszkańców miast. Wtedy kryterium „własnego wyrobu", jako czegoś, co rzadko ma się okazję skosztować, stawało się kluczowe. Rozmowa o soku otrzymanym od znajomej osoby sprawiała, że respondenci przywoływali okoliczności, kiedy trzeba było wyrzucić coś otrzymanego od bliskich. Wywoływało to duże wyrzuty sumienia, ponieważ zawiodło się zobowiązanie docenienia daru poprzez jego konsumpcję. O takiej sytuacji wspomina Weronika, która była jedną z wspomnianych osób nieodczuwających większych emocji, gdy wyrzuca się chleb. Natomiast podkreślała niemiłe odczucia, które pojawiały się w momencie wyrzucania soku matki jej chłopaka.

GD/M/DW: […] myślę, że ten sok mógłby być największym żalem, bo też mi się zdarzyła kiedyś taka sytuacja, że mama mojego chłopaka zrobiła właśnie jakiś tam sok, czy jakieś przetwory, czy coś takiego, i generalnie to wyglądało dobrze, ale jakby włożyłam to do lodówki i zapomniałam o tym albo nie wiedziałam z czym to zjeść. Tak właśnie potem było mi głupio i w sumie nawet odwlekałam ten moment wyrzucenia. Mimo, że wiedziałam, że tam wszystko jest prawie spleśniałe i trzeba pozbyć się tego, to jakoś głupio mi było, no też trochę głupio mi było przed nim […] więc myślę, że byłoby dla mnie chyba z tych rzeczy takie najbardziej odczuwalne, bo ktoś włożył jakby swoją pracę, własnymi rękami to zrobił i na pewno włożył też serce i czas w przygotowanie tego, więc na pewno to byłoby no niefajne też w stosunku do tej osoby. Ja też bym nie chciała jeżeli ktoś na przykład by wyrzucił coś, co ja zrobiłam, może nie taki przetwór, bo na tym się nie znam, ale na przykład jeżeli bym coś innego dla niego zrobiła, on nawet no chcąc nie chcąc przypadkiem by się tego jakoś pozbył, czy coś takiego, no to na pewno nie było by to miłe.

Warto dodać, że zazwyczaj w inny sposób sok widzieli mieszkańcy wsi. Jeżeli wysoko oceniali go, to przede wszystkim dlatego, że jest zdrowy. Dla kilku osób, które wytwarzają własny sok, był on czymś pospolitym. Był to dar, ale bez większej wartości. Generalnie „domowość" podarunku nie zawsze była cechą, która była jednoznacznie dobrze oceniana. Część osób uznała, że takie wyroby mogą być niehigieniczne, ponieważ „nie wiadomo, co ktoś z tym robił".

Gdyby zapytać ogólnie o to, jak ktoś ceni sobie żywność, moglibyśmy uzyskać proste odpowiedzi wskazujące na to, że jest ważna i nie można jej wyrzucać. Część osób z dużymi

oporami wykonywało ćwiczenie z hierarchizacją wartości pięciu artykułów żywnościowych. Były nawet osoby, które stanowczo odmówiły tego, ponieważ wskazywały na to, że „żywność to po prostu żywność" i nie ma tutaj żadnego rozróżniania. Jednak te osoby, które spróbowały zmierzyć się z tym zadaniem pokazały, że trudno mówić o wartościowaniu żywności jako takiej. Proces oceny wartości jest skontekstualizowany do konkretnej sytuacji i żywności. Dzięki temu zadaniu można było uchwycić pewne wzory, takie jak wysokie wartościowanie chleba i mięsa; emocje i duża ilość znaczeń kulturowych, które są z nimi związane; oraz niskie ewaluowanie resztek i jabłek. Pomiędzy tymi grupami znajdował się sok własnej roboty otrzymany od znajomego. W przypadku resztek i owoców można zaryzykować tezę, że ich niższe wartościowanie i nacechowanie symboliczne może powodować łatwiejsze i częstsze wyrzucanie. Kilka rozmówczyń powiedziało o tym otwarcie. Ocena wartości jednak nie jest jedyną determinantą potencjalnej skłonności do wyrzucania. W tym przypadku ciekawym przykładem jest chleb, który jest wyrzucany dość powszechnie, ale za to ciągle wysoko ceniony. W jego przypadku inne czynniki wpływają na taki stan rzeczy. Należą do nich jego krótka trwałość, mała i niestała konsumpcja połączona z przekonaniem o konieczności jego obecności w gospodarstw domowych.

8.8.3. Zasady klasyfikacji świeżości żywności

„Świeże", „nieświeże", „zepsute"

W przypadku wyrzucania żywności ważnym momentem jest ocena przydatności do spożycia, dokonywana poprzez odczucia zmysłowe. Podczas wywiadów wspominano o tym, że coś „źle pachnie", „śmierdzi", „zwiędło", „wyschło", „źle smakuje", „stało się gorzkie", kwaskowe" i tak dalej. Za pomocą samego języka trudno dokładnie wyjaśnić, co dokładnie to wszystko oznacza. Zmysłowy sposób klasyfikacji jest związany w głównej mierze z wiedzą niedyskursywną, której podstawą są własne indywidualne i subiektywne doświadczenia. Podczas wywiadu nie było możliwe dotarcie do tego typu wiedzy. Nie było to również najważniejsze z punktu widzenia celów badania. Podstawowym wnioskiem, który można wyciągnąć z wypowiedzi o zmysłowej ewaluacji jakości żywności, jest założenie, że takie odczucia są trudno przekładalne na poziom intersubiektywności, w szczególności, gdy nie

doznaje się wspólnie tego samego bodźca w tym samym czasie. Istnieją jednak pewne wspólne habitusy zmysłowe, co najbardziej uwidacznia się w momencie poczucia obrzydzenia, gdy widzimy żywność jedzoną przez przedstawicieli innych kultur, która zgodnie z naszymi kryteriami klasyfikacji jest uważana za zepsutą lub nieświeżą. Niemniej jednak w ramach takich grupowych i kulturowych habitusów kryteria podlegają ustawicznym wahaniom w zależności od tego, kto ocenia, co się ocenia i w jakim kontekście społecznym to przebiega. Wywiady wskazują, że na tym polu mogą istnieć duże różnice zdań, nawet w obrębie tego samego gospodarstwa domowego. Negatywna ocena, czyli uznanie czegoś za „zepsute", „śmierdzące" i tym podobne, pojawia się, gdy wyczuwa się odchylenie od własnego standardu normalności. Jest to więc przede wszystkim wynik dostrzeganych zmian, które zachodzą w artykule żywnościowym.

Pomimo trudności przeniesienia ocen jakości żywności na poziom intersubiektywności, istnieje pewien zespół wspólnych kategorii, które w zależności od osoby i kontekstu mogą zostać wypełnione różnymi treściami. Należą do nich pojęcia „świeżości", „nieświeżości" i „zepsucia". Odnoszą się one do klasyfikowania stopnia procesu utraty wartości przez żywność. Pierwsza kategoria jest zazwyczaj związana z żywnością świeżo zerwaną lub zakupioną. Im dłużej nie dostrzega się zmian w jej obrębie, tym dłużej jest ona określana mianem świeżej, czyli takiej, której konsumpcja spełnia wymogi zdrowotne i smakowe. Walory smakowe żywności „zepsutej", czyli takiej, która zdaniem Straussa przechodzi do porządku natury, są niskie. Niemniej jednak centralne znaczenie dla tej kategorii ma kwestia zagrożenia zdrowia, które niesie ze sobą jej konsumpcja. Z socjologicznego punktu widzenia najciekawszy jest status żywności „nieświeżej". Jest on ambiwalentny i oscyluje między porządkiem tego, co kulturowe i społeczne („jadalne") a tym, co naturalne („zepsute"). Określając żywność jako „nieświeżą", dostrzegamy wyraźny spadek wartości smakowej (smakuje „gorzej", „inaczej", „jest nieapetyczne") i estetycznej („zwiędło", „wyschło" i tym podobne), co może być również łączone z niepewnym jej wpływem na zdrowie jednostki. Można uznać, że na granicy między kategorią „świeżego" i „nieświeżego" obserwuje się przede wszystkim obniżenie walorów estetycznych, natomiast na granicy „nieświeżego" i „zepsutego" decydującą rolę odgrywają kalkulacje zysków i strat zdrowotnych konsumpcji żywności. Zatem w ramach kategorii „nieświeżego" mamy do czynienia z napięciem pomiędzy normą niemarnowania żywności a wymogami dobrego smaku i wartością zdrowia. W zależności od tego jak ono zostanie rozwiązane, żywność albo zostanie zjedzona, albo wyrzucona lub też zużyta w alternatywny sposób. W przypadku osób, które oczekują, aby żywność składała się z jak najświeższych składników i była jak

najwyższej klasy, może dojść do rutynizacji wyrzucania jadalnej żywności o gorszym smaku. Respondenci rzadko wspominali o takiej sytuacji, dlatego też można uznać, że nie jest to dobre uzasadnienie osłabiania znaczenia normy niemarnowania żywności. Jest nim natomiast zespolenie kategorii „nieświeżego" z „zepsutym" w ramach zasady **„lepiej wyrzucić niż ryzykować".** Może to prowadzić do ustalenia restrykcyjnych kryteriów ewaluacji walorów zdrowotnych i wyrzucania takiej żywności, która dla innych nadal byłaby przydatna do spożycia. Można przypuszczać, że to właśnie z tego powodu pojawiają się paradoks wyciągania żywności ze śmietnika, która jest nadal nadająca się do konsumpcji.

Redukcja niepewności związanej z kategorią nieświeżości może mieć formę wyrzucenia żywności. Żywność można również użyć ponownie poprzez praktyki odzysku, które częściowo zacierają nieświeżość (na przykład poprzez smażenie). Żywnością „nieświeżą" można też nakarmić zwierzęta lub wydać innym osobom, które posiadają mniej rygorystyczne wymagania. Ciekawym sposobem ograniczenia niepewności, którą wywołuje stan „nieświeżego", jest zwyczaj pozostawienia czegoś, aby się zepsuło. Zazwyczaj taka sytuacja dotyczy resztek z obiadu lub zupy. Nie jest to równoznaczne z nieintencjonalnym „zapominaniem" lub tez „zagubieniem" czegoś w lodówce. „Odstawienie" czegoś jest działaniem półintencjonalnym, ponieważ opiera się na odraczaniu momentu wyrzucania poprzez założenie, że „być może" zje się to, co zostało pozostawione. Często, a w przypadku niektórych osób niemal zawsze, kończy się to wyrzucaniem. Niektóre osoby podczas wywiadu zdawały sobie sprawę z dwuznaczności swojego zwyczaju.

GD/M/DW: […] ja mam taką idiotyczną i nielogiczną strategię, że po prostu leży takie coś i leży, i ja wiem, że mogłabym od razu wyrzucić, ale nie. Poleży jeszcze i jak dostanie tej pleśni, to wyrzucę z mniejszym wyrzutem sumienia. Jest to samooszukiwanie się, ponieważ podświadomie wiem, że czekam aż spleśnieje [śmiech]. Ale robię to i jak spleśnieje, to wtedy mówię „no spleśniało, co zrobić".

Z jednej strony półintencjonalne wprowadzenie czegoś w stan „zepsucia" ogranicza niepewność oraz ułatwia jednoznaczną klasyfikację i wyrzucenie żywności, z drugiej niektóre jednostki zadają sobie sprawę, że jest to zachowanie na pograniczu prawomocności i mogłoby być uznane za marnotrawstwo. Niemniej jednak robi się tak, ponieważ wyrzucenie żywności „świeżej" lub nie w pełni świeżej, ale jeszcze nadającej się do spożycia, jest czynnością, której się nie akceptuje. Sporadycznie zdarzają się momenty wyrzucania żywności określanej jako jadalna i dobra (na przykład w momencie wyjazdu na dłuższy czas). Niemniej jednak sposób mówienia o takich sytuacjach i szczegółowość zapamiętania świadczą, że dotykają

one dogłębnie. „Odstawianie" zatem jest sposobem na uczynienie takiego zadania łatwiejszym. Motywacją, która kryje się za takim działaniem, jest nie tylko chęć dbania o własne zdrowie poprzez pozbycie się żywności, która być może zaszkodzi. W tym kontekście ważną rolę odgrywa również gust oraz potrzeba różnorodnej żywności. Niechęć do zjadania tej samej potrawy przez dwa dni lub więcej powoduje, że dyskretnie „odstawia" się żywność i czeka się tak długo aż się „zepsuje".

Można byłoby uznać, że odstawienie jest przekazaniem odpowiedzialności za zużycie żywności mikroorganizmom. Nie jest tak, ponieważ nie są one prawomocnymi odbiorcami żywości oraz zazwyczaj nie są zauważalne. Pod tym względem ciekawie przedstawia się również status pojęcia „zepsuty". Słowo „zepsucie" sugeruje język mechaniczny, który często jest używany do określania złego stanu rzeczy i maszyn. Słowo „zepsuty" może oznaczać, że jakaś ich część nie działa, co w wielu przypadkach jest procesem odwracalnym. Użycie tego samego terminu do określenia stanu żywności oznacza, że mamy do czynienia z nieodwracalnym procesem przejścia żywności do porządku natury. Jest to ważna różnica świadcząca o różnicy statusu ontologicznego między żywnością a rzeczami i maszynami. Nieodwracalność w takiej sytuacji oznacza, że żywności nie można przywrócić stanu jadalności, a spożycie „zepsutego" daje odwrotny rezultat niż spożycie dobrej żywności, czyli zamiast reprodukcji zdrowia i ciała ludzkiego, osłabienie go. „Zepsucie" zatem wskazuje, że zły stan przenika całą strukturę żywności i nie można tego naprawić. Słowo „zepsuty" również zakłada samoistność. Mówiąc, że „żywność zepsuła się" często myśli się, że żywność sama z siebie się psuje. Termin ten przesłania oddziaływanie różnorodnych mikroaktorów nieludzkich. Od czasów XIX-wiecznych odkryć wiemy, że żywność jest zjadana przez różnego typu mikroorganizmy. Nie używamy wyrażeń takich jak „żywność jest zjadana przez baterie", „pozostawiłem żywność, aby zjadły je mikroorganizmy". Można przypuszczać, że kategoria „zepsutego" jest językowym spadkiem po czasach, kiedy jeszcze nie znano mikroorganizmów i uważano, że proces rozkładu jest samoistny. Język codzienny odnoszący się do oceny jakości żywności powoduje, że mikroaktorzy nieludzcy stają się niewidzialni społecznie. Wiele osób dobrze wie o oddziaływaniu bakterii na żywność. Jednak większość wypowiedzi respondentów świadczy o tym, że na co dzień nie myśli się o procesie rozkładu jako o ich sprawczej aktywności, tylko jako o czymś, co jest wewnętrzną właściwością żywności. Jest to prawdopodobnie związane z ludzkim postrzeganiem wzrokowym, które nie pozwala na dostrzeżenie mikroorganizmów.

Pleśń

Wyjątkiem od powyżej zarysowanej reguły jest pleśń, która jest widoczna jako oddzielny względem żywności twór. Widzialność wzrokowa pleśni jest równoznaczna z widzialnością społeczną. Jest to odzwierciedlone na poziomie językowym. Wspomina się o tym, że pleśń „zaatakowała żywność", „włazi", „wychodzi", „pojawia się". Na poziomie werbalnym uznaje się zatem istnienie oraz sprawczość pleśni. Dla wielu osób dostrzeżenie pleśni jest jednoznacznie łączone z koniecznością utylizacji żywności, co jest konsekwencją założenia o jej wyjątkowej szkodliwości na zdrowie. Widok pleśni jest również „obrzydliwy" i wpływa na estetyczny odbiór żywności. Jeden z respondentów mówił, że dla żywności z pleśnią „nie ma litości" i trzeba ją wyrzucić. „Brak litości" oznacza, że wartość zdrowia jest nienegocjowalna z normą niemarnowania żywności. Pokarmu z pleśnią również nie powinno się dawać zwierzętom, ponieważ ma on taki sam destruktywny wpływ na ich organizmy.

GD/M/DN: […] spleśniały chleb jest na pewno szkodliwy i dla ptaków i dla nie wiem zwierząt czy ludzi […]. Podejrzewam, że zależy na ile są głodne. Jeżeli jest zwierzę głodne, to zje, tak samo jak i człowiek, jeśli jest głodny, to zje też ten spleśniały.

Jednoznacznie negatywne ocenianie żywności z pleśnią przestawało być tak oczywiste, gdy próbowałem uszczegółowić ten temat. Okazało się, że w pewnych kontekstach pleśń nie powoduje dewaluacji żywności. Eksperckie zalecenia czasami mówią o tym, że jeżeli jakiś owoc lub warzywo spleśnieje, trzeba wyrzucić również wszystkie, z którymi leżały w jednym pojemniku lub skrzynce. Wśród rozmówców nie było osoby, która zgadzała się z taką tezą. Czasami wyrzucano te owoce i warzywa, które dotykały „zainfekowanego" produktu. Natomiast większość zaznacza, że albo pozostałe pozostawia się w stanie nienaruszonym, albo myje się je w ciepłej wodzie.

GD/M/DW: […] maliny czy truskawki, no i widzę, że niektóre są spleśniałe, to je wyrzucam, a pozostałe staram się zjeść. Koleżanka mi powiedziała, że ponoć jak już są spleśniałe, to już wszystkie są takie, no ale jem i żyję.

Ważnym aspektem jest również wielkość pleśni. Niektóre osoby „odkrawają" lub „ściągają" pleśń, gdy pojawiają się charakterystyczne małe białe ślady. Inne wyjątki pojawiają się, gdy rozpatruje się rodzaj żywności.

GD/W/DN: Powiem, że jeżeli bym widział, że jest pleśń na owocu bym nie zjadł. […] Warzywo, warzywo tak. Nie wiem czemu, wiem po samym smaku jak odkroję po prostu nie czuć tej pleśni.

Również ważna może okazać się konsystencja żywności. Mniej akceptuje się „ściąganie" pleśni z płynnego pokarmu i soku, a bardziej toleruje się „odkrawanie" z owoców i warzyw. Natomiast w przypadku nabiału dla Mai ważne okazuje się miejsce osadzenia się pleśni.

GD/W/DN: Nawet w jogurtach, jak ja kupuję jogurt naturalny, który też potem różnie zużywam, to okaże się, że jak podniosę później to, który jest już otwarty, ten celofan. I na nim jest lekko pleśń. To ja zużyję ten jogurt do reszty i wyrzucę. A jeśli na jogurcie byłaby ta pleśń, to wyrzucę jogurt.

Dla Agaty znaczenie ma pochodzenie pokarmu z pleśnią. Odkrawa ona pleśń z żywności ze śmietnika, ale wyrzuca żywność ze sklepu, na której pojawiała się pleśń. Łatwiej jej zaakceptować widok na pokarmie, który selekcjonuje przy śmietniku, a trudniej w przestrzeni domowej.

GD/M/A: […] jeżeli wyciągnę to (ze śmietnika przyp. A.M.), kiedy to już jest spleśniałe i to widzę, i to zdążę odkroić, to jak najbardziej. A jeżeli coś mi spleśnieje w domu to wyrzucam to od razu. […] Może jak biorę to ze śmietnika jest takim świadomym moim jakby krokiem, a to że coś mi spleśnieje w domu to jest coś jakby, czego ja nie kontroluję i przez to się tego obawiam bardziej, nie wiem. Nie wiem, trudno mi to wyjaśnić.

Poza sytuacjami, gdy trudno było uzasadnić wyjątki odchodzenia od reguły niezjadania żywności z pleśnią, wyjaśnienie własnego działania wynikało ze zdroworozsądkowo przyjętego kryterium przewidywanej różnicy w szkodliwości pleśni w poszczególnych kontekstach. Ważnym kryterium własnych decyzji oraz ustalania restrykcyjności normy wyrzucania żywności z pleśnią było przekonanie o „przesadzie". Dla jednych „przesadą" jest jedzenie pokarmu, który zawiera chociażby śladowe ilości widzianej pleśni. Tak rozumiana „przesada" oznacza zbyt restrykcyjne przestrzeganie normy niemarnowania żywności kosztem wartości zdrowia. „Przesada" mogła odnosić się również do sytuacji odwrotnej, czyli zbyt restrykcyjnego podejścia do żywności z pleśnią.

GD/M/DN: […] obcujemy z tą pleśnią od iluś tam tysięcy lat i jakoś musimy sobie z tą pleśnią poradzić i to nie jest tak, że całe jedzenie, które jest odrobinkę choćby porażone zaraz jest trujące i padniemy trupem jak tylko to zjemy, no nie, no nie jest tak.

Wszyscy respondenci zgadzają się z zasady, że pleśń jest szkodliwa dla zdrowia. Różnice polegają na rozstrzygnięciu, czy regułę wyrzucania żywności z pleśnią trzeba stosować uniwersalnie i konsekwentnie, czy też są mniej jednoznaczne konteksty, które pozwalają ją złagodzić. W pojedynczych gospodarstwach domowych mogą znajdować się osoby o różnych poglądach na temat zjadania żywności po usunięciu pleśni. Wówczas może dojść do próby uzgodnienia własnych postaw. Wśród respondentów najczęściej namawiano osoby, które jedzą żywność z pleśnią, aby tego nie robiły. O próbach zmiany w drugim kierunku nie wspominano. Pojawiała się natomiast niepewność, czy w domu ktoś nie próbuje podawać innym żywności z wcześniej odciętą lub ściągniętą pleśnią. Takie obawy nie są bezpodstawne, ponieważ w sytuacji niemożliwości porozumienia i niechęci wyrzucania żywności może dojść do próby „przemycenia" takiej żywności, poprzez jej ściągnięcie i nic nie mówienie o tym reszcie domowników.

Zazwyczaj niemożność odcinania oraz ściągania pleśni jest związana z tym, czego nie widać za pomocą zmysłu wzroku. Niewidoczne „nitki" lub też „zarodniki" pleśni są w całym pokarmie.

GD/M/DN: Zawsze moja mama, albo jabłko, albo jakiś pomidor, mówi „nie, nie, nie, to się wykroi". Ja mówię „nie, to jest pleśń, to jest grzyb i to jest na wylot". Także my akurat z mamą zawsze się o to spieramy, bo „nie, nie, nic nie będzie" [śmiech]. […] To znaczy ona nie widzi tego, ona tak zje. […] ja wyrzucam. […] ja jej tłumaczę zawsze, że to jest w całej tkance, po moim kierunku, „no dobra, dobra, masz rację". […] mówię, że to się rozchodzi po całej roślinie i tam w ogóle. No i jakoś odżałuje tam tego pomidora i wyrzucam. […] Miałam fitopatologię. […] Fitopatologię odnośnie grzybów, bakterii na roślinkach. […] No masz w całej właściwie tkance. No bo to tak kurcze jak u człowieka. Jak ci wpuszczą coś do krwi, no to wszędzie ci się to rozejdzie. I tak samo z owocem czy warzywem. […] mieliśmy takie zajęcia z metody ochrony roślin, to się nazywało, i tam pestycydy, nie pestycydy. I było coś takiego, że kurcze, nie pamiętam, czy to jest to, co chroniło rośliny przed grzybami, czy właśnie pestycydy, ale że o wiele zdrowsze jest jak się najesz pestycydów niż byś zjadł tego pomidora z grzybem.

Poprzez argumenty naukowe podważa się przekonanie, że wystarczy usunąć to, co widoczne aby problem można było naprawić. Zatem zmysł wzroku jest kluczowy w rozpoznaniu złego stanu poprzez dostrzeżenie pleśni. Natomiast unieważniane jest jego znaczenie, gdy próbuje

się stosować to samo kryterium widzialności w odniesieniu do części żywności bez pleśni. Z przekazów materiałów eksperckich, podkreślających szkodliwość pleśni, zazwyczaj pamięta się kategoryczny zakaz i wskazanie, że pleśń jest bardzo szkodliwa. Jednak szczegółowa treść i kontekst z czasem ulega zapomnieniu. Nie tylko dyskursy eksperckie, ale również młodsze pokolenie wpływa na to, że dominuje przekonanie, że zmiana może dokonywać się tylko w kierunku wzmacniania i uspójniania normy zakazującej jedzenia żywności z pleśnią. Materiał empiryczny nie pozwala na jednoznaczną tezę. Można jednak przypuszczać, że grono osób restrykcyjnie podchodzących do tematu pleśni powiększą się, i to jest związane ze zwiększeniem społecznej wrażliwości zdrowotnej. Jest to również dowód autorytetu eksperta. Wystarczy jeden program informacyjny o pleśni, aby zmienić kogoś zachowania na całe życie oraz poprzez tą osobę wpływać na własną rodzinę i otoczenie społeczne. Niemniej jednak wyjątki stosowania normy wyrzucania żywności z pleśnią wskazują, że taka władza posiada pewne ograniczenie, ponieważ jednostki, które wprowadzają nowe zalecenia naukowe, często łączą je z własnym zdrowym rozsądkiem oraz w sposób umiarkowany równoważą je z innymi normami, takimi jak zakaz niemarnowania żywności.

Data ważności

Biopolityczna regulacja zachowań wymaga uniformizacji standardów oraz zobiektywizowania sposobów oceny świeżości żywności. W tym celu stworzono między innymi daty ważności, które można określić jako niezmysłowy wyznacznik oceny przydatności do spożycia. Jest to najprostszy i najbardziej jednoznaczny sposób komunikowania o tym, kiedy coś jest dobre, a kiedy nie. Zakłada on binarny kod - dobre przed datą *versus* złe po dacie. Tym samym pomija dwuznaczną kategorię „nieświeżego". Wszelkie inne próby regulowania zachowań konsumenckich niż czytelny dwubiegunowy kod napotkałyby problem w postaci niedyskursywności i subiektywności indywidualnej wiedzy zmysłowej, dotyczącej oceny jakości żywności. Prosty przekaz dat ważności jest jednak często krytykowany z racji ich nieuniknionej arbitralności. Degradacja produktu jest procesem ciągłym, a data dzieli go w sposób skokowy - dziś coś jest dobre i nadaje się do zjedzenia *versus* jutro coś nie jest dobre i nie nadaje się do spożycia. Z zasady kosztami zepsutego towaru przed datą powinni być obarczani sprzedawcy lub producenci. Można

uznać, że osoby, które sprzedają żywność zdają sobie sprawę z ciągłości procesu psucia się żywności, ale dzięki datom ważności ich odpowiedzialność za spadek jakości i świeżości jest ograniczona do czasu przed datą ważności. Wielu konsumentów dosłownie odczytuje datę ważności i bez wahania wyrzuca produkt po jej minięciu. Przeciwko temu nie protestują producenci i sprzedawcy, dla których większa skala wyrzucania jest równoznaczna z większym obrotem i popytem. Konsumenci często bardzo ufają autorytetom, które ustalają datę ważności, jednocześnie nie wiedząc kim oni są. Na ten temat dominuje przeświadczenie, że to państwo i sanepid jest centrum decyzyjnym. W rzeczywistości daty ustanawiają producenci, co musi być oparte wcześniejszymi, zleconymi badaniami produktu w laboratorium. Data ważności może być skrócona pod wpływem nacisku odbiorcy produktu, którym najczęściej są duże sieci supermarketów. Tym, co łączyły moich rozmówców jest brak wiedzy na temat typów dat, z których najważniejsze znaczenie mają „spożyć przed" i „najlepiej spożyć przed". Zazwyczaj wszystkie one są wrzucane do jednej kategorii „daty ważności", której rozumienie odpowiada bardziej restrykcyjnemu w swoim przekazie wyrażeniu „spożyć przed". Tylko jedna respondentka znała powyższe rozróżnienie. Pozostali rozmówcy dopiero po przedstawieniu różnych nazw dat zaznaczali, że rozumieją logikę ich podziału, przyznając jednocześnie, że nie dostrzegali go wcześniej.

W zależności od produktu pojawiają się różne opinie na temat dat ważności. Najczęściej dzieli się je na szybko psujące się (na przykład nabiał, mięso, chleb) oraz o długim terminie ważności (tak zwane produkty „suche", czyli mąka, makarony, ryże, zupy w proszku, konserwy i tym podobne). Największą tolerancję na przekroczenie daty wykazuje się wobec tej drugiej kategorii. Pomimo że są osoby, które również restrykcyjnie podchodzą do znajdujących się na nich dat ważności, to jednak żywność krótkoterminowa wywołuje największe zróżnicowanie opinii i praktyk. Można wyróżnić cztery postawy na temat daty ważności na tego typu produktach. Pierwsza jest najbardziej restrykcyjna i polega na binarnym klasyfikowaniu żywności przed datą dobre *versus* po dacie złe. Wygoda poznawcza, jaką dają daty ważności może sprawiać, że pojawi się postulat, aby znajdowały się one również nawet na żywności, którą zwyczajowo się nimi nie oznacza. W przypadku takiego podejścia zakłada się, że data wyznacza moment spożycia i nawet dzień lub dwa dni przed nią należy oceniać świeżość żywności nieufnie i skupiać się na sprawdzaniu jej jakości w sposób organoleptyczny. Zgodnie z drugim stanowiskiem data jest przybliżona i „dzień po" można zjadać dany produkt. Nie robi się tego, gdy żywność stoi nienaruszona lub niedokończona powyżej tej granicy. Trzeci sposób podejścia do dat ważności również zakłada, że są one orientacyjne. Jednocześnie jednak uznaje się, że okres spożycia po jej

minięciu jest bardziej elastyczny. W zależności od osoby zazwyczaj waha się on od kilku do kilkunastu dni. Najbardziej tolerancyjna czwarta grupa, która albo nie zakłada limitu, albo ustala go bardzo szeroko, uważając, że można zjadać żywność nawet kilka miesięcy po dacie. Wówczas ocenę opiera się całkowicie na własnych zmysłach.

GD/M/A: Mamy teraz w domu jakiś taki produkt, dym wędzarniczy, który jest przeterminowany o cztery lata. Cztery lata w tym momencie już i nadal go używamy, więc to nie jest w przypadku tego produktu problemem. W przypadku takich rzeczy, które mogą wyewoluować w coś innego, typu jogurt, no to tak. Jakaś tam granica jest. Myślę, że to mogą być trzy, cztery miesiące w przypadku jogurtu.

B: Aha. Ale zdarzało ci się zjeść coś tak, po trzech, czterech miesiącach, ten jogurt na przykład? Bywało tak, że był dobry jeszcze?

R: Tak, tak.

B: I zjadłaś go?

R: Tak, no spróbowałam go i zjadałam go. Rzeczywiście. Ale to już jest dla mnie tak na granicy bezpieczeństwa. Jeżeli by był to jakiś batonik, to zjadałam go z jeszcze większym smakiem. Jeżeli był dobry, to tak. Ale takie rzeczy typu jogurty, nabiałowe rzeczy to myślę, że granica to są trzy miesiące.

[…] B: I jakie są twoje odczucia? Że ktoś wyrzuca to dzień po, a ty możesz zjeść trzy miesiące po terminie.

R: Żenada [śmiech]. Żenada […]. Skoro widzisz, że to jest jeszcze dobre. Sama data ważności sugerowana jest z takim zapasem często. To jest taki zapas bezpieczeństwa, że tak naprawdę jeśli coś jest dzień po dacie ważności, to tak naprawdę jakby było dzień przed datą ważności, to w ogóle nie ma żadnego znaczenia, moim zdaniem. To jest bardziej orientacyjna data. Chociaż wiem, znamy przykłady rzeczy, które psują się przed datą ważności też. Nie wiem, może ludzie mają po prostu złe doświadczenia z takim jedzeniem. Mieli złe doświadczenia i może po prostu boją się czegoś.

W przypadku trzech pierwszych podejść zmysły odgrywają decydującą rolę w momentach uważanych za niepewne. Im mniejsza tolerancja na przekraczanie daty, tym wcześniej ich użycie odgrywa decydującą rolę. Najbardziej znanym wskaźnikiem tego, że żywność z datą nadaje się do wyrzucenia jest „puchnięcie" opakowań z nabiałem, czyli tworzenie się charakterystycznego wybrzuszenia na wieczku. Innymi wskaźnikami nieświeżości/zepsucia jest charakterystyczny smak („kwaskowy", „gorzki"), pleśń oraz określony zapach. Mięso natomiast staje się „obślizgłe" lub „śmierdzi". Gdy dostrzega się, że zbliża się koniec okresu przydatności do spożycia, wówczas często mobilizuje się siebie oraz innych członków gospodarstwa domowego, aby zjeść go w pierwszej kolejności kosztem bieżącej chęci smakowania czegoś innego. Można przypuszczać, że takie alarmistyczne działania odbywają się codziennie w wielu gospodarstwach domowych.

Nawet gdy data ważności minie, zazwyczaj odgrywa ona ważną rolę orientacyjną. Z wyjątkiem ostatniej grupy, przedstawiciele pozostałych posiadają mniej więcej niezmienny limit czasowy, który wyznacza, kiedy żywność jest wyrzucana lub zużywana w alternatywny sposób, nawet pomimo tego że zmysły podpowiadają, że jest dobra. Jest to moment aktualizacji zasady „lepiej wyrzucić niż ryzykować". W sytuacji zbliżania się do granicy tolerancji na przekraczanie daty ważności, wyższy poziom uważności odpowiada napięciu związanemu z sytuacją, gdy coś ocenia się zmysłowo jako „nieświeże". Nie są to jednak tożsame konteksty, ponieważ w przypadku, gdy bierze się pod uwagę datę ważności, często rezygnuje się ze sprawdzania jakości żywności za pomocą własnych zmysłów lub też nie ufa się im. Autorytet daty ważności sprawia, że nawet, gdy traktuje się ją jako orientacyjną, nadal jest ona swoistym „środkiem ciążenia" wszelkich kalkulacji i wyznacza granice własnych kompetencji zmysłowych. Oznacza to, że coś jest wyrzucane, gdy coś przekroczy datę ważności, pomimo że własne zmysły wskazują, że nadal jest to dobre.

Warto zaznaczyć, że im bliższy jest okres niemożliwości konsumpcji danego produktu, tym bardziej odczuwa się ryzyko. Zaznaczano, że wtedy zazwyczaj zjada się żywność na własną odpowiedzialność i nie daje się jej dzieciom, co jest związane z ustalaniem relacji pomiędzy normą opiekuńczości i troski o własne dzieci a normą niemarnowania żywności. Żywność po dacie można natomiast oddać dorosłym krewnym lub znajomym, którzy na własną odpowiedzialność godzą się, aby ją zjeść.

GD/M/A: […] siostra Michała, mojego chłopaka, dzwoni do niego zazwyczaj jak ma coś do wyrzucenia dzień po dacie ważności. Mówi „wczoraj skończyła się data ważności tego octu, jakiś tam balsamiczny, weźmiesz może?". Bo jemu to nie przeszkadza, mi też nie, ale jej już dzień. Ona ma już zresztą dzieci, może to jest kwestia tego, nie wiem. Ona bardzo restrykcyjnie do tego podchodzi i oddaje nam to jedzenie.

Oddanie żywności innym sugeruje niepewność oceny jakości żywności po dacie. Gdyby jednoznacznie negatywnie oceniano jej wpływ na zdrowie, wówczas nie dawano by jej nikomu z najbliższego otoczenia. Zasada „lepiej wyrzucać/wydać niż ryzykować" oraz uznanie, że żywność o niejasnym statusie świeżości można komuś oddać, aby ta osoba zjadała na własną odpowiedzialność, powodują, że rezygnuje się ze spożycia. Dzięki temu jednocześnie realizuje się wymagania normy niemarnowania żywności oraz wartość własnego zdrowia. Potwierdza to również zbliżony status dobrze wyglądającej żywności po dacie do kategorii „nieświeżego". Wówczas spada zaufanie do jakości żywności, ale nie jest się do końca przekonanym, czy na pewno to uniemożliwia jej spożycia.

Podsumowanie

W domu negocjuje się kwestię znaczenia daty ważności. Podobnie jak w przypadku pleśni zazwyczaj zmienia się postawy na bardziej restrykcyjne. Generalnie w przypadku ustalania granicy przydatności produktów z datą ważności duże znaczenie ma własne doświadczenie. Zbieracze, freeganie, osoby pamiętające czasy wojska, „gdy cały czas jadło się przeterminowaną żywność", oraz osoby otrzymujące produkty niesprzedane z zakładów produkcyjnych oraz miejsc sprzedaży detalicznej, mają codzienny kontakt z towarami, których data upłynęła. Poprzez obserwację różnych czynników, wpływających na losowość psucia się produktów, takich jak warunki produkcji, magazynowania oraz transportu, dostrzega się arbitralność dat ważności. Tego typu doświadczenie może wpływać na przyjęcie bardziej zdystansowanej podejście względem ich trafności, co jednak nie zawsze jest tożsame z rewolucyjną zmianą świadomości i praktyk. Natomiast przeciętny konsument, który nie funkcjonuje w warunkach pozwalających na głębsze urefleksyjnienie znaczenia i sensu daty ważności, może wyciągać wnioski tylko ona podstawie domowych obserwacji. Widząc sporadycznie, że żywność psuje się przed datą ważności, można zgeneralizować, że są one ustalane mało restrykcyjnie. Szczegółowa wiedza na temat możliwych, losowych przyczyn takiej sytuacji (na przykład złe przechowywanie w magazynie) zazwyczaj nie jest dostępna konsumentom, którzy zakładają, że data jest ustalana przez ekspertów w oparciu o odpowiednie standardy.

Przekaz wiedzy i wszelkie kampanie „uświadamiające", związane ze zdrowym żywieniem i trybem życia, powodują większy nacisk na wartość zdrowia w stosunku do normy niemarnowania żywności. Znaczenie zapośredniczonej wiedzy jest kluczowe, o czym świadczą przykłady z przeszłości, kiedy zjadano żywność, która po pewnym czasie została określona jako szkodliwa dla zdrowia (na przykład żywność z pleśnią). Można więc uznać, że sytuacja niepewnego statusu żywności jest związana z konfliktem pomiędzy wartością zdrowia a normą zakazującą marnowania żywności. Zjedzenie żywności oznacza, że są one wyważone w sposób akceptowalny. Natomiast wyrzucenie oznacza rozwiązanie dylematu na rzecz nadrzędnej wartości zdrowia. Dlatego też tolerancja na możliwość zjedzenia czegoś po dacie ważności jest **zobiektywizowanym ustaleniem relacji pomiędzy wartością zdrowia a normą niemarnowania żywności**, która ma miejsce w sytuacji braku pewności, że ocena świeżości żywności poprzez własne zmysły będzie trafna. Stanowi to również ustanowienie **hierarchii pomiędzy zaufaniem do własnych zmysłów a zaufaniem do anonimowych**

ekspertów. Brak wiary we własne zmysły oznacza, że poziom tego, co Giddens określa jako „bezpieczeństwo ontologiczne", czyli zaufanie do systemów eksperckich, przewyższa poziom zaufania do własnych kompetencji oceny przydatności żywności do spożycia. Taki stan rzeczy należy wiązać z silnym naciskiem współczesnej kultury na wartość zdrowia oraz ciągłym wytwarzaniem informacji medialnych o nowych mechanizmach jemu zagrażających, które są niemożliwe do zidentyfikowania za pomocą własnych zmysłów. Współczesny stosunek wobec własnych zmysłów mogłaby być uznany za ambiwalentny, jeżeli wzięlibyśmy pod uwagę, głęboko zakorzenioną w świadomości społecznej, klasyfikację pomiędzy tym, co „sztuczne" i „naturalne". Dowodów „sztuczności" szuka się poprzez własne odczucia, co potwierdzają takie wyrażenia jak „czuć chemią" i tym podobne. Przykład ten jest jednak tylko pozornie sprzeczny z tezą o spadku zaufania do własnych zmysłów, ponieważ szukanie dowodów „sztuczności" opiera się zazwyczaj na wiedzy, która została rozprzestrzeniona przez media i ekspertów, opisujących liczne afery żywnościowe. W tym przypadku zmysły działają na rzecz wartości zdrowia i wszelkie odchylenia od własnej normy odpowiedniego smaku, zapachu i wyglądu traktuje się jako dowód potwierdzający dyskursy eksperckie o „sztucznej" żywności. Natomiast w przypadku ewaluacji arbitralności dat ważności indywidualne kompetencje zmysłowe mogą być w konflikcie z autorytetem ekspertów i potencjalnie narażać własne zdrowie na degradację. Obniżenie znaczenia własnych zmysłów, gdy ocenia się świeżość produktów z datą ważności, oraz traktowanie wrażeń sensorycznych jako decydującego medium potwierdzającego niską jakość żywności „sztucznej", świadczy o **uniwersalnej wyższości wartości zdrowia w odniesieniu do normy niemarnowania w sytuacji nieistnienia zagrożenia brakami żywnościowymi**. W przypadku niedoborów kalorycznych krótkoterminowa reprodukcja życia wprost jest łączona z zakazem marnowania żywności. Natomiast w warunkach życia grup, które nie doświadczają takich ekstremalnych sytuacji, długoterminowy interes zdrowia, wzmacniany przez przekazy medialne i eksperckie, sprawia, że zaczyna dominować zasada „lepiej wyrzucić niż ryzykować". Ciekawym przypadkiem w takiej sytuacji są osoby ze starszego pokolenia, które zachowały pewne przyzwyczajenia z czasów niedoboru i zjadają to, co przez innych jest uważane za nieświeże lub spleśniałe. Wówczas zazwyczaj pojawia się napięcie między nimi a młodszą generacja, która bardziej zwraca uwagę na zdrowie. To, co dla młodych osób, które urodziły się w rzeczywistości z datami ważności i brakiem niedoborów żywnościowych, jest oczywistą normalnością, nie jest takie dla osób, które były świadkami dokonujących się zmian. Część starszych osób pod wpływem młodszych członków rodziny na stałe zmienia swoje zwyczaje. Niemniej jednak niektóre osoby do końca swoich dni opierają się temu, co

pokazuje trwałość pewnych nawyków, pomimo zmiany warunków społecznych i gospodarczych, które podważają sensowność ich kultywowania. Obecnie w ramach debaty nad marnotrawstwem żywności pojawiają się quasi malthusianskie tezy o rosnącej populacji ludzkiej, malejących zasobach i czekających nas okresach niedoboru. Jeżeli te hipotetyczne tezy sprawdzą się, będziemy obserwować odwrotny proces niż w przypadku osób starszych (adaptacji zwyczajów wytwarzanych w społeczeństwach obfitości żywnościowej do warunków niedoboru), co będzie oznaczało konieczność ponownego przemyślenia relacji pomiędzy wartością zdrowia a normą niemarnowania żywności.

Rozdział 9. Norma niemarnowania w bliskim otoczeniu gospodarstwa domowego

9.1. Wymiany społeczne jako redukcja nadwyżki żywności

Wymiany społeczne żywności na pierwszy rzut oka mogą wydawać się mało istotne dla kwestii marnotrawstwa żywności. Ich znaczenie tak było oceniane między innymi w badaniach Evansa. Można uznać, że wymiany społeczne opierają się na innej logice – daru – niż zagadnienia związane z marnotrawstwem. Można ostatecznie zakładać, że darowanie żywności nie ma nic wspólnego z normą niemarnowania. Jest to oczywiście błędne założenie i warto bliżej przyjrzeć się aktom wydawania żywności poza obręb gospodarstwa domowego w kontekście problemu marnotrawstwa żywności, czyli pograniczu normy niemarnowania żywności z instytucją daru. Wymiany żywnościowe potwierdzają status wzajemnych dobrych relacji z innymi. Podarowanie żywności niekoniecznie musi zakładać rewanżowania się tym samym i w krótkim odstępie czasu, co jest spójne z założeniami teorii wymiana Petera Blaua[1]. Żywność wydaje się najczęściej w momentach nadwyżek, do których można zaliczyć zbiory letnie, imprezy i święta, zabijanie własnego zwierzęcia. Nadwyżki takie mogą być niezamierzone (zrobienie zbyt dużej ilości żywności na imprezę) lub też z góry zaplanowane. Zdarzają się również sytuacje, kiedy żywność wydaje się z dostępnych zasobów, co na przykład zdarza się w momencie wizyt studiujących poza domem dzieci. Wówczas nie tyle redukuje się nadwyżkę, ile zmniejsza się domowe zapasy i żywność spożywaną na bieżąco.

Wymiany społeczne można analizować przy użyciu dwóch wymiarów, dotyczących **„komu”** daje się żywność. Są nimi bliskość społeczna (od rodziny, poprzez znajomych i kończąc na ludziach anonimowych) oraz fizyczna. Najczęściej daje się żywność osobom, które są bliskie społecznie. Połączenie tej cechy z nieodległym miejscem zamieszkaniem sprawia, że to one zdecydowanie najczęściej będą obdarowywane. Często jednak rodzina mieszka dość daleko i wówczas do wymian dochodzi w momentach odwiedzin. Taki układ sprawia, że trzeba wyjść poza krąg rodzinny i korzystać z pomocy innych osób, które mieszkają w pobliskim otoczeniu, ale z którymi nie dzieli się intymnych relacji. Taki rodzaj kapitału społecznego, z którego można korzystać w nagłych sytuacjach, jest trudny do

[1] Blau P., *Wymiana społeczna,* [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006, str. 82-92.

budowania w dużym mieście, w którym mobilność jest znacznie bardziej intensywna niż na wsi. Więzi społeczne oparte na dzieleniu wspólnej przestrzeni fizycznej są kluczowe dla zużywania nadwyżek, które powstają na co dzień i zazwyczaj w sposób niezaplanowany. Nie można ich zaliczyć do tak zwanych „słabych więzi" społecznych, ponieważ cały czas obejmują one krąg bliskich znajomych (sąsiedzki, przyjaciele i tak dalej). Brak wymian wychodzących poza najbliższe środowisko społeczne może sugerować nastawienie na separację od otoczenia. Nielicznymi wyjątkami niepotwierdzającymi tej reguły jest okazjonalne częstowanie żywnością współpracowników oraz specjalistów takich jak lekarze, optycy i tym podobni, z którymi nie utrzymuje się bliskich relacji. Osobom, z którymi nie ma się zażyłych kontaktów częściej odsprzedaje się żywność. W mieście takie sytuacje mają miejsce bardzo rzadko i mogą mieć postać odsprzedaży sąsiadom własnych warzyw i owoców z działki. Dość powszechne są one natomiast na wsi i najczęściej dotyczą sprzedaży jajek (rzadziej mięsa od zwierząt z własnego chowu). Taka nieformalna sprzedaż miesza relacje pieniężne z sieciami znajomości, opartymi na „słabych więziach". Warto zaznaczyć, że jedna z form żywnościowej „wymiany" społecznej zakłada wspólne zjadanie posiłku, co zazwyczaj ma miejsce podczas zapraszania znajomych lub dużych cotygodniowych rodzinnych obiadów. Wymiany żywnościowe są powszechne i w niektórych przypadkach bardzo intensywne. Stanowią one ważny element wzmacniania więzi społecznych. W przypadku relacji opartych na silnych więziach stanowią uzupełnienie bardziej wartościowych pieniężnie prezentów, kupowanych z okazji świąt i uroczystości. Natomiast w przypadku stosunków opartych na słabszych więziach są często ich jedyną materialną podstawą.

Drugim elementem wymian społecznych jest przedmiot wymiany, czyli **„co"** się daje. Większość wymian dotyczy czegoś, co zawiera pierwiastek swojskości. Mogą to być rzeczy surowe, które pochodzą z prywatnej uprawy (na przykład jabłka z drzewa na własnej posesji) lub też żywność przetwarzana własnymi rękami. Rzadko w wymianach społecznych uczestniczy żywność kupiona, której forma nie została w pewien sposób zmieniona za pomocą własnej pracy. Takie nieliczne sytuacje zazwyczaj mają postać: wsparcia rodziców dla uczących się dzieci, wydawania produktów, które się nie zużyje lub nie zna się sposobów ich wykorzystania; przekazania żywności w momencie jej dużego nadmiaru („mam znajomych, którzy pracują w mleczarni i dali mi dużo nabiału, z którymi nie wiedzieli co zrobić") lub też wyjazdu na dłuższy okres. Wymianami, w których miesza się elementy swojskości i towarowości, są podarunki od osób, mających własne firmy produkujące żywność lub też mających dostęp do możliwości zakupu trudno osiągalnej i wyżej cenionej żywności (na przykład żywność ekologiczna, zakupione wyroby od drobnych producentów).

Niektóre wymiany nie polegają na wydawaniu tego samego lub w ogóle rewanżowaniu się żywnością. Zamiast tego wykonuje się pewne usługi (na przykład pomóc w naprawieniu czegoś), oddaje się przedmioty bądź też zwyczajnie potwierdza się dobre relacje poprzez serdeczne kontakty. Pomimo tego respondenci często wspominali o żywnościowej wzajemności. Wówczas pojawiają się trzy wzory wymiany. Można wymieniać się w różnych odstępach czasu tym samym. Do takiej wymiany można zaliczyć własne wypieki lub też świeżo zrobione mięso po zabiciu zwierzęcia, które jest postrzegane jako rarytas. Można również zapośredniczać wymiany pomiędzy ludźmi poprzez zwierzęta. Dzieje się tak w momencie, gdy ktoś oddaje komuś niezjedzoną żywność dla jego zwierząt, po czym ta druga osoba rewanżuje się żywnością przeznaczoną do konsumpcji ludzkiej (na przykład jajka). Trzeci scenariusz dotyczy wymiany opartej tym, co się posiada, a czego brakuje drugiemu. Tak działa Adriana, która często daje żywność w postaci potraw szwagrowi, a on odwzajemnia się warzywami i owocami z własnych upraw. W kontekście zagadnienia wzajemności można dostrzec jeszcze jeden dominujący wzór - pomiędzy rodzicami a dorosłymi, ale jeszcze młodymi dziećmi. Ci pierwsi zazwyczaj dają żywność. Natomiast ci drudzy nie robią tego w ogóle albo są to praktyki sporadyczne, mające zazwyczaj na celu zużycie końcówek żywności. Uwarunkowane jest to tym, że rodzice posiadają więcej źródeł własnej żywności oraz że jest to część normy, która zakłada, że to rodzice zaopatrują dzieci, a nie na odwrót. Można tę regułę uznać za przedłużenie zwyczaju karmienia własnych dzieci, które wcześniej miało miejsce w domu.

Dla kultywowania zwyczaju wymian żywnościowych ważną rolę odgrywa dostęp do alternatywnych źródeł żywności oraz możliwość nadania im statusu swojskości. Więcej takich zasobów posiadają mieszkańcy wsi. Niemniej jednak również w mieście wymiany społeczne są liczne i najczęściej dotyczą zrobionych przez siebie potraw oraz własnych upraw z ogródków działkowych. Oprócz wewnątrzmiejskich i wiejskich relacji, można wyróżnić również kontakty między mieszkańcami wsi i miasta. W tych drugich często mieszkają dzieci osób żyjących na wsi. Mogą to być dzieci studiujące, pracujące i mieszkające w nich na stałe z własnymi rodzinami. Takie interakcje sprawiają, że wieś staje się źródłem trudno dostępnych w mieście zasobów żywności, która jest określana jako „naturalna", „bez chemii", „niepryskana". Mieszkańcy wsi też nieformalnie sprzedają własną żywność w miastach. Dotyczy to najczęściej jajek, które są zbywane albo poprzez cykliczne dowozy do miejskich gospodarstw domowych, albo poprzez wykorzystanie sieci społecznych własnych dzieci mieszkających w mieście.

Wymiany społeczne są obszarem ścierania się zasad związanych z społecznie uznaną definicją daru z normą niemarnowania żywności. Można wyróżnić dwie skrajne sytuacje. Pierwsza to otwarte stawianie zapobiegania marnotrawstwu jako kwestii priorytetowej. Wówczas dominuje zasada **„lepiej wydać niż wyrzucić".** Przykładem tego może być zwyczaj obdarowywania znajomych i sąsiadów owocami z własnych drzew, gdy nie można ich samemu zrywać. Druga to werbalne zaznaczanie, że wymianę społeczną nie traktuje się jako sposobu ograniczania marnotrawstwa żywności. Redukcja nadwyżki jako praktyka zapobiegania marnotrawstwu oznacza kalkulację, instrumentalne traktowanie drugiej strony, co sprawia, że emocjonalne znaczenie daru jest na drugim planie. Mówi o tym między innymi Lena, która zaznacza, że gdy jej rodzina piecze ciasto, to już na starcie zakłada się, że robi się go więcej po to, aby wydać je sąsiadom i znajomym. W takiej sytuacji to instytucja wymiany determinuje nadwyżkę żywości. Odwrotna sytuacja, czyli determinowanie wymiany przez nadwyżkę, zazwyczaj ma miejsce w sytuacji niezaplanowanego (zrobienie zbyt dużej ilości potrawy) lub niekontrolowanego nadmiaru (sezonowość, składanie jajek przez kury).

GD/M/A: […] sporadycznie, sporadycznie chyba tak z dwa albo trzy razy po prostu przywieźliśmy jakieś jedzenie, to była chyba już gotowa taka fasolka szparagowa czy coś, no i to było w lodówce, a my gdzieś potem wyjeżdżaliśmy chyba, i to dałem takiemu koledze, sąsiadowi z bloku. Mówię: „jak to lubisz, to sobie weź, bo się zmarnuje jak ja wyjadę; jak przyjadę, to będzie już nie do spożycia". I wziął.

B: A to sąsiad taki nie wiem, to wasz znajomy czy bardziej potrzebująca osoba?

R: Nie, nie, nie. To nie potrzebująca, po prostu kolega, znajomy po prostu, sąsiad no.

B: A nie był zdziwiony sytuacją?

R: Nie, nie. Nie, nie był zdziwiony, bo to jest nie taki bliski kolega, ale to jest taki. Żyjemy na takiej stopie koleżeństwa, że po prostu, ja mówię „weź", a on „spoko, ja to lubię, wezmę". Takie bardziej jakby zachowanie akademickie […]. Po prostu jak koledze z akademika. Mówię: „weź sobie zjedz", on mówi: „spoko, dzięki, chętnie wezmę".

Inaczej ma się sytuacja w przypadku Joli, która znalazła w domu przeterminowany twaróg. Postanowiła go wykorzystać i zrobiła ciasto dla pracowników, którzy remontowali jej dom. W tym przypadku jednak nie powiedziała im o tym, że jest po dacie i że traktuje ich jako pomoc w redukcji nadwyżki. Podobnie robi Marzena, która w okresie żniw przygotowuje obiady dla pracowników sezonowych w ich gospodarstwie. Zaznacza, że zużywa w ten sposób to, co domownicy mniej chętnie jedzą, a w szczególności wyroby mięsne jej teściowej. Pracownicy ci mogą traktować obiady jako dobry dodatek do własnych pensji. Nie wiedzą jednak, że wydaje im się żywność, która jest niżej wartościowana przez osoby

obdarowujące. Można więc otwarcie mówić, że podarunki żywnościowe wynikają z niechęci do marnotrawstwa, natomiast nie wypada podkreślać niższego statusu żywności. W przypadku otwartego wykorzystywania osób z poza najbliższego otoczenia do zużywania nadmiarowej żywności, ważna jest również częstotliwość wywierania presji na pomoc poprzez instytucję daru. Krystyna prowadzi firmę cateringową. W przeszłości niezużyte dania obiadowe przynosiła do swoich sąsiadek. Jak wspomina, po jakimś czasie musiała zrezygnować z takiej praktyki.

E: To też wysiłek, trochę mi było głupio tak chodzić i im rozdawać.

B: Oni sygnalizowali, że to jest takie dziwne dla nich?

R: Nie każdy tam chciał wziąć też. […] Ja mam starszych sąsiadów, ale nie będę po całym bloku chodziła. […] Chodziłam po klatce schodowej. To w sumie tam sąsiadka. Nie raz do dzisiaj jeszcze tam coś zaniosę jak nam zostanie, ale tak na zasadzie, że „to jest coś dobrego niech pani spróbuje". Tam gdzie ja mieszkam to naprawdę są wiekowi już ludzie. Jednych mam sąsiadów, którzy by zjedli, ale nie lubią za bardzo.

B: Ale na przykład pani mówi, że takie lepsze rzeczy w sensie, że oni wtedy to z chęcią wezmą, tak?

R: Tak, tak. Taki dobry tam chłodniczek, ale to nawet nie na zasadzie, że mi zostało. Tylko zrobiliśmy za dużo tego. Takie mam dwie miłe panie.

B: Ale na przykład pani mówiła, że nie zawsze chcieli. To było w przypadku zwykłych dań?

R: No, że ona nie zje tyle albo że to jej szkodzi. Albo jest papryka, bo to jej szkodzi. Więc raz drugi to już też potem. […] Bo ja przywożę to. Noszę i potem mi mówi, że ona tego nie może jeść.

Oddanie żywności jest również przeniesieniem odpowiedzialności za jej zużycie na drugą osobę. Od czasu do czasu dla odbierającej/ego może to być szansa na zjedzenie czegoś smacznego lub zaoszczędzenie wysiłku, związanego z przygotowywaniem potraw. Niemniej jednak częste występowanie takiej sytuacji może być traktowane jako coraz mniej przyjemny obowiązek, który zakłóca własne codzienne zarządzanie żywnością oraz planowanie posiłków. Nagle podarowany obiad może sprawić, że pojawią się nieprzewidziane nadwyżki żywnościowe oraz że trzeba zrezygnować z oczekiwanego dania. Niechęć do częstego odbioru żywności również może wynikać z poczucia bycia traktowanym w sposób instrumentalny jako „czyściciel" resztek. W wielu sytuacjach trudno rozstrzygnąć, czy logika daru, czy też reguła niemarnowania żywności ma decydujące znaczenie. Poprzez obdarowanie żywnością można wypełnić jednocześnie zobowiązania wynikające z tych dwóch norm. W wypowiedziach respondentów na temat wymian zazwyczaj pojawiało się wyrażenie „nie specjalnie, przy okazji". Oznacza ono, że wydanie nadwyżki żywności nie jest głównym celem wizyt u rodziny, znajomych, ale dodatkiem, który robi się **„przy okazji".**

Pomimo że niektórzy otwarcie stwierdzili, że próbowali ograniczać nadwyżki poprzez wymiany, to jednak wyrażenie „przy okazji" oznaczało, że byłoby niestosownym określić to jako główną pobudkę wzajemnych kontaktów. Jechać „specjalnie" do kogoś krewnego na drugim końcu miasta z zupą, której zbyt dużo się zrobiło, byłoby uznane za traktowanie normy niemarnowania żywności zbyt priorytetowo w stosunku do kwestii umacniania więzi z najbliższymi. Czasami jednak nadwyżki mogą być dobrym pretekstem, aby kogoś odwiedzić. Może to być silny, dodatkowy motywator i wymówka dla reszty rodziny do wyjścia poza przestrzeń domową. Jest to również dobre uzasadnienie niezapowiedzianej wizyty skierowane do gospodarzy. Wówczas norma niemarnowania (przynajmniej werbalnie) jest wysuwana na pierwszy plan. Można uznać, że problemem, wynikającym z mieszania się formy wymiany społecznej z normą niemarnowania żywności, jest kwestia różnicy między tym, co powinno się powiedzieć a tym, co rzeczywiście się myśli. Z jednej strony czasami nie wypada powiedzieć, że główną przesłanka spotkania, relacji jest unikanie marnowania żywności. Wówczas respondenci niechętnie mówili o wymianach żywnościowych jako o „wymianach". Zamiast tego preferowano wyrażenia „dawanie", „dzielenie się". Podobne opory miały miejsce, gdy pojawiały się terminy zakładające kalkulację, takie jak „rewanż", „odwdzięczanie się", które w przypadku wymian społecznych nie powinny mieć miejsca lub też być otwarcie wyrażane. Z drugiej strony użycie argumentu konieczności podjęcia wspólnego wysiłku, aby zapobiec marnotrawstwu żywności, niekiedy może być zasłoną własnej motywacji, jaką jest chęć spotkania się z kimś lub też dania „dobrej", „domowej" żywności dorosłemu dziecku, mieszkającemu w mieście. W tym drugim przypadku pod „przykrywką" normy niemarnowania można realizować normę troski rodziców o własne dzieci. Argument „weź, bo się zmarnuje" jest często przekonujący, gdy dziecko nie chce zabrać proponowanej żywności.

Ciekawymi przykładami mieszania się logiki daru z normą niemarnowania żywności są długie łańcuchy wymian, w których żywność jest przekazywana kilka razy zanim trafi do ostatecznego konsumenta. Oddanie komuś żywności niekoniecznie oznacza, że ta osoba ją zje. Może ona przekazać ją dalej, ponieważ nie lubi otrzymanej potrawy lub zakłada, że inne bliskie osoby docenią ją bardziej. Coś co na początku jest podarunkiem od rodziców jest następnie przekazywane po to, aby się nie zmarnowało. Można uznać, że w zależności od etapu takiej długiej wymiany, dający może kłaść większy nacisk na kwestię daru lub też zobowiązań, które wynikają z normy niemarnowania żywności. Trudność rozsupłania tych dwóch porządków oraz częstsze werbalne zaznaczanie wyższych priorytetów niż zużycie żywności, dotyczy przede wszystkim relacji opartych na silnych więziach społecznych, czyli

rodziny, przyjaciół, bliskich znajomych. Im mniej zobowiązujące relacje tym łatwiej mówić, że wydaje się żywność tylko w momentach zagrożenia niezużyciem. Zaznacza się wówczas, że można kogoś potraktować instrumentalnie, jednocześnie robiąc coś, co jest dla niego lub jej przyjemne.

GD/W/A: […] tu mi jest przykro jak jest zrobiony placek na przykład na weekend i on jest nie zjedzony. Niekiedy jest tak, że w tygodniu idzie blacha placka, na weekend blacha placka. A czasami jest taki użytek, że jednak nie, oni go nie będą jedli, bo jest za suchy albo coś takiego. Ten placek jest wyrzucony, niekiedy się tak zdarza, że pół blachy jest wyrzucone. To jest czyste marnotrawstwo dla mnie, że niekiedy jest już nawet tak, że ja biorę do pracy ten placek, bo wiem na przykład, że nie będzie zjedzony. Zabieram go do pracy, żeby w pracy zjedli, no bo […] już jest mi przykro, że no kurcze, nie dość że tyle pracy, jeszcze koszta, i to jest marnowanie jedzenia. […] Oni wiedzą, że ja piekę placki i niekiedy tak jest, że: „Agnieszka co pieczesz na weekend?". Ja mówię: „to i to", „to jak nie zjedzą, to przywieziesz trochę?". […] Trują mi często zawracają głowę: „a upieczesz coś dzisiaj albo coś tam?". Tak to już tak wygląda czy o: „Agnieszka ty masz dzień wolny teraz, nie?", „no mam dzień wolny", „no to co będzie w czwartek?". Bo teraz w środę dzień wolny. No to w czwartek na pewno przyjdę z plackiem, no bo miałam dzień wolny, no to mam czas żeby upiec.

Z powyższych przykładów wynika, że istnieją określone bariery społeczne, która ograniczają potencjalną skuteczność wymian jako instytucji pomagającej redukować naddatek żywności. Po pierwsze, żywność wydaje się określonym indywiduom. Najczęściej tym, które pochodzą z najbliższego otoczenia społecznego. Po drugie, wymiany muszą być stosowane z odpowiednim umiarem, w szczególności w przypadku osób spoza najbliższego kręgu społecznego. Po trzecie, żywność odbiera się od określonych osób. W przypadku dyskusji nad statusem „soku własnej roboty otrzymanej od znajomego" podkreślano, że nie ufa się tego typu podarunkom, ponieważ nie wiadomo, co ktoś z tym robił i w jakich warunkach przygotowywał. Jeszcze trudniej coś przyjąć od osoby, która jest nieznana. Wśród respondentek była tylko jedna, które doświadczyła takiej niecodziennej sytuacji.

GD/M/DW: […] jakaś pani mnie zagadała „ale słodkie dziecko!". I daje mi taki woreczek foliowy z naklejką Carefoura z ptasim mleczkiem. Tam było z sześć tych ptasich mleczek. I mówi: „to dziecko takie słodkie, niech pani weźmie dla dziecka te ptasie mleczka". Mówię: „dziękuję". Rzadko się zdarzają takie rzeczy. […] Wyrzuciłam te ptasie mleczka. Myślę, Jezu, pewnie jakaś czarownica, chce otruć mi dziecko. […] Jeżeli ona tego nie je, to nie mam zaufania. I nie wiedziałam co z tym zrobić, sprawdziłam nawet datę kiedy było to pakowane. Było to w ten sam dzień pakowane, ale nie miałam zaufania. Jakby do tego.

B: Miałaś wtedy jakieś wyrzuty sumienia?

R:Pewnie, że miałam! Może miła pani chce dać dziecku, a ja taka jestem i wyrzucam. To się nie zdarza, że ktoś daje ci jedzenie. […] Niecodzienna sytuacja, nie wiedziałam jak to potraktować, co to jest, no i wyrzuciłam.

Można byłoby prosto wnioskować, że jeżeli wszystkim zależy na ograniczaniu marnotrawstwa, to w warunkach mobilności i niestałości składu społecznego wspólnot sąsiedzkich w mieście, niezobowiązujące wymiany pomiędzy nieznajomymi byłyby obiecującym sposobem na ograniczanie nadwyżek. Obecnie taka idea nie jest możliwa do zrealizowania z racji nieufności wobec żywności z „niepewnego źródła". Po czwarte, społecznie uznana forma oraz rodzaj dawanej żywności stanowi następne utrudnienie do wymian. Wspomniałem powyżej, że wymiana społeczna przede wszystkim pozwala na zużycie żywności, której nadaje się znacznie „swojskości". Ważna jest również estetyka wydawanej żywności. Nieestetyczne wymieszane resztki od obiadu raczej są nieakceptowaną formą daru. Dodatkowo określona żywność może być kłopotliwa dla biorcy. Wówczas może dojść do niezużycia lub też świadomego jej wyrzucenia. W takim duchu Jagoda wspomina o zwyczaju obdarowywania słodyczami przez jej rodziców.

DGD/M/DN: Dużo wyrzucić jedzenia trzeba było wtedy, kiedy rozstawaliśmy się z cukrem. Wtedy wyrzuciliśmy wszystkie zapasy słodyczy, różnych tam czekolad, ciastek, różnych bzdur, które tam były w szafce. […] Wtedy było największe takie czyszczenie. […] Dużo trzeba było wyrzucić, bo wszystkie babcie oczywiście zawsze, a tu czekoladka, a tu coś tam, a tu jakieś ciasteczka i rosły, rosły, bo u nas nikt tego nie je. Od czasu do czasu powiedzmy, jakiś czas temu ktoś tam jeszcze coś zjadł, czasem czy ja, potem jak już skończyliśmy z cukrem, no to już w ogóle to leżało. Bezsensu. Więc pewnego razu zanim się jeszcze coś tam zalęgło po prostu wyrzuciliśmy wszystko.

B: […] A to nie wiem dawno temu zrezygnowaliście z tego cukru?

R: No, tak z siedem lat temu, pięć, siedem.

B: A z czym to było związane?

R: Ze zdrowiem. Ze zdrowiem. […] Że cukier szkodzi.

B: Aha, rozumiem. A czy reszta rodziny wie, czy te prezenty nadal się pojawiają?

R: Znaczy wie, ale i tak prezenty się pojawiają. No z babciami się nie wygra.

B: Słodkości, tak. To co wy wtedy robicie?

R: No lądują w koszu.

B: A nie przekazujecie tego dalej komuś, czy to raczej wyrzucacie?

R: Tu jest pewien dylemat moralny, ponieważ jeżeli ja wiem, że to szkodzi, to jeżeli dam to komuś, to jemu też zaszkodzi. To nie jest tak, że jemu nie zaszkodzi. W związku z czym, oczywiście było też tak parę razy, że zabrałam tę czekoladę, czy jakieś tam cukierki do pracy, no bo tam wszyscy lubią słodycze, w związku z czym szybko znikło. Tym niemniej tak jak mówię, jest to dosyć takie kłopotliwe moralnie. […] w tym momencie ja

dokładam do tego jej złego samopoczucia, swoją cegiełkę. […] jeżeli ofiarowuję rodzicom jakieś produkty, to są to rzeczy, które sama zrobiłam, które wiem że są zdrowe, jeśli jest to sok malinowy, to jest rzeczywiście, są to przerobione maliny, a nie żadne jakieś tam sztuczności.

Dewaluacja walorów zdrowotnych słodyczy i produktów z cukrem powoduje, że broniąc własnego zdrowia trzeba w zdecydowany sposób złamać zobowiązania wynikające z normy niemarnowania żywności. Jagoda wspomina, że rodzina wie, że nie je słodyczy. Trudno jednoznacznie powiedzieć, czy wie również, że wyrzuca je do kosza na śmieci. Jej negatywna opinia na temat cukru, nie zmienia trwałego wzoru jej rodziców, którzy utożsamiają odpowiedni podarunek ze słodkościami. Gdy otrzymuje się kłopotliwe prezenty żywnościowe, można szukać kogoś, kto je z chęcią zje. Jest to jednak „dwuznaczne moralnie", ponieważ jest to przyczynienie się do osłabienia zdrowia drugiej osoby. Jednym rozwiązaniem w takiej sytuacji jest przerwanie łańcucha wymian i wyrzucenie żywności. W tym przypadku oprócz napięcia między logiką daru a normą niemarnowania pojawia się wartość zdrowia, która okazuje się najważniejsza. Jagoda podkreślała, że odrzucenie słodyczy, zakończone „wielkim czyszczeniem" miało charakter wieloetapowy. W pierwszej kolejności pojawia się inna percepcja otrzymanej żywności, sporadyczne próby jej zjedzenia oraz odkładanie. Na końcu dochodzi do generalnego „czyszczenia". Ania miła na początku podobne problemy z podarunkami żywnościowymi jak Jagoda. Mięso od mamy nie jest lubiane przez jej męża. Pod wpływem jego argumentów oraz większej uwagi skierowanej na zdrowie, Agnieszka zmienia swoje zdanie na temat takich podarunków.

GD/W/DN: Jedziemy tam, zabieramy dwa słoiki. Z bigosem albo z tym, nie wiem, pasztetem. Nie zawsze lubię, ale czasami zabieram co spakowane. Tutaj Bartek też nie lubi, więc i to bardziej jakby przy tym są jakieś emocje, związane z mamą. Że to jest dom, coś. To bardziej tutaj. Ale oduczyłam się tego, bo miałam wyrzuty sumienia, ale teraz to nie. Bo stwierdzam dlaczego ja mam to zjadać, na przykład, jak już nie mogę czegoś dojeść. To dlaczego mam to zjadać na siłę ze swoją szkodą, jak to mogę wyrzucić bez wyrzutów sumienia. To już mi przeszło. To już mi przeszło, ale miałam właśnie takie. […] Nie wiem, bo zaczęłam myśleć bardziej o sobie. […] Że czemu mam sobie szkodzić, zjadając to na siłę, po co się denerwować.

B: Ktoś zmienił twój światopogląd? Były jakieś dyskusje z kimś?

R: Nie, bardziej obserwacja Bartka jak on robi, że się nie zastanawia, jak nie może zjeść, to nie może. […] A u nas w domu trochę mama też zjadała, bo ona jest duża [uśmiech]. I jakby ona zjadała też więcej i też nie pozwalała żeby się to marnowało. Ale to też wynika z jej wieku, że kiedyś było trudno o żywność, pewnie dlatego oszczędzała w ten sposób, jakby szanuje żywność. […] na przykład jemy mniej tłusto. Mama gotuje całkiem już inaczej, ja już się też oduczyłam takiego jedzenia, że w gulaszu jest milion warzyw i boczek i coś tam i wszystko pływa w tłuszczu i golonka i w ogóle. Albo bigos jest tak tłusty, że potem wątroba się odwraca

na drugą stronę i potem całą noc nie możesz spać. Więc bardziej dlatego. Ale jak my tam jeździmy mama się stara gotować tak dla nas, bardziej jakoś tam lajtowo. […] Ale jak pasztet, to się odbija cały czas. Albo jak jakieś tam gulasz czy bigos, to zawsze wiem, że Bartek na przykład nie zje, bo tam są trzęsące się boczki. […] czasami to jest tak, że czasami zjem trochę bigosu, bo mi to przypomina dom i to jest takie miłe i fajne i jest w tym jakaś tam moc, że czasami się tęskni za domem i się zje, nie wiem, otworzy się bigos od mamy i jest fajniej. Na pewno tak jest. No i wtedy trochę jest zaczęte i się zepsuje.

Próby zjedzenia podarunku od matki obrazują konflikt pomiędzy normą niemarnowania żywności, która jest wzmocniona poprzez instytucję daru, a własnymi nowymi nawykami żywieniowymi. Agnieszka nie rozwiązuje swojego dylematu tak jednoznacznie jak Jagoda. W tym przypadku nieudane próby konsumpcji żywności są dowodem ciągle istniejących, dwuznacznych postaw. Ambiwalencja ta wynika między innymi z niechęci do wyrzucania czegoś, co jest podarunkiem od najbliższych.

Oprócz takich sytuacji zdarzają się również takie, kiedy wyrzuca się żywność uważaną za smaczną i chcianą. Wówczas norma niemarnowania, status podarunku oraz własny gust są spójne. Dlatego też takie sytuacje wywołują negatywne emocje, wyrzuty sumienia i zapadają w pamięć. Aby wymiana społeczna przebiegała w sposób niezakłócony żywność musi być podobnie definiowana przez jej dawcę i biorcę. Agnieszka pracująca jako listonoszka na wsi, wspomina, że jest ciągle obdarowywana cukierkami. Takie działanie trudno nazwać wymianą społeczną. Bardziej pasuje do niego termin częstowanie. Niemniej jednak dobrze ono obrazuje przedłużone łańcuchy przekazywania żywności, ponieważ Agnieszka część otrzymanych słodyczy przekazuje biednym dzieciom z popegeerowskiej wsi. Ma ona zupełnie inne podejście do słodyczy niż Jagoda. Wraz z osobami, które dają jej cukierki nie ocenia ich jako czegoś, co szkodzi zdrowiu. Z tego powodu wydają jej się trafnym upominkiem dla biednych dzieci z Romanówka. Wspólne pozytywne oceny słodkości sprawiają, że łańcuch obdarowywania nie jest przerywany praktyką wyrzucania i żywność ostatecznie jest konsumowana. Wymiany społeczne są zarówno środkiem ograniczania nadwyżek i marnotrawstwa, jak i w pewnych kontekstach mogą być przyczyną wyrzucania żywności. Ten drugi scenariusz może mieć miejsce w sytuacji otrzymania niezdrowej lub nielubianej żywności, odkładania momentu jej zjedzenia, powstania nagłej nadwyżki, która zaburza rutynowe praktyki zarządzania żywnością w gospodarstwie domowym. Pomimo to wymiany są często kontynuowane, ponieważ bezpośrednia odmowa mogłaby urazić drugą stronę i podważyć więziotwórczą funkcję daru. W oczach osoby dającej definicja sytuacji jest nienaruszona. Zmienia się ona jednak dla osoby, która dewaluuje

otrzymaną żywność. Wówczas zdaje sobie ona sprawę, że pewne elementy jej stylu życia, wartości oraz gusty smakowe zostały zrewidowane. Towarzyszy temu świadomość bycia kimś innym, przynależnym do innej grupy, związanej z odmiennym uniwersum symbolicznym, habitusem oraz smakiem.

Specyfika mieszkań studenckich

Mieszkania studenckie oraz tryb życia stanu studenckiego pozwala na uszczegółowianie pewnych kwestii związanych z wymianami społecznymi oraz dodanie kilku nowych wątków do tematu wyrzucania żywności w gospodarstwach domowych[2]. Dla wielu ludzi studia oznaczają pierwsze samodzielne próby całościowego gospodarowania żywnością. Częścią każdego mechanizmu uczenia się są błędy i proces udoskonalania. Część studentów/ek podczas pierwszych lat samodzielnego mieszkania posiada ograniczoną wiedzę na temat gotowania, logistyki żywnościowej oraz sposobu rozpoznawania jakości żywności i jej przydatności do spożycia. W przypadku dyskusji o datach ważności oraz kwestii świeżości żywności, poza pewnymi wyjątkami, dostrzegalne było znacznie większe przewrażliwienie na tę kwestię niż u starszych osób. W takich momentach aktualizowała się zasada **„lepiej wyrzucić niż ryzykować”,** odnosząca się do wyższości wartości zdrowia nad normą niemarnowania w sytuacji niepewności. Zazwyczaj towarzyszyła temu świadomość gorszego wywiązywania się ze zobowiązań narzucanych przez regułę niemarnowania niż u rodziców, a w szczególności mam. Byli też tacy, którzy nie dostrzegali takich różnic, uważając się za osoby, które zinternalizowały reguły odpowiedniego obchodzenia się z żywnością i zostały odpowiednio wychowane. Dzięki temu podkreślano kultywowanie swojej tożsamości rodzinnej.

Specyfika gospodarowania żywnością przez studentów przede wszystkim przejawia się poprzez wymiany społeczne, które bezpośrednio wynikają z ich warunków zamieszkiwania i trybu życia. W badanych mieszkaniach studenckich zazwyczaj żyją osoby dojeżdżające do dużego miasta z mniejszych miejscowości oraz wsi. Mieszkanie poza domem rodzinnym związane jest z cyklicznymi odwiedzinami. Przeważnie ma to formę cotygodniowych lub codwutygodniowych wyjazdów na weekend. Wracając od rodziców

[2] W niniejszym fragmencie pracy korzystam z dwudziestu czterech wywiadów zrobionych ze studentami.

zabiera się żywność. Jej ilości mogą wahać się od pojedynczych obiadów do niemal całego zaopatrzenia. Są one ograniczone przez warunki podróży, podczas której zdarza się, że czasami coś zostanie zgniecione, rozbite, wylane. Najczęściej przywozi się dania obiadowe lub najważniejsze i najbardziej pracochłonne ich składniki (na przykład mięso). Żywność od rodziców jest ważna z ekonomicznego punktu widzenia, ponieważ dzięki niej zaoszczędza się pieniądze i czas niezbędny na przygotowanie posiłków. Wraz z coraz większym usamodzielnianiem się i własnymi dochodami ten element zaczyna mieć coraz mniejsze znaczenie. Rezygnacja z przywożenia żywności sporadycznie również dotyczy osób studiujących.

WS: Raczej tego unikam, więc mogę szczerze powiedzieć, że nie jestem typową studentką, która przywozi wałówę od rodziców. […] ja uwielbiam gotować więc nie czuję potrzeby przywożenia czegokolwiek od mamusi. Chyba, że jest to coś, co naprawdę uwielbiam, a sama nie potrafię tego zrobić. Raczej staram się nic nie przywozić, bo obawiam się, że o tym zapomnę i będę musiała to później wyrzucić.

W przypadku dużych ilości przywożonej żywności, często używaną formą zapobiegania psuciu się jest zamrażalnik. Niemniej jednak w warunkach dzielenia go z innymi domownikami może być zbyt mały, aby zaspokoić potrzeby wszystkich. Zatem żywność przywożona od rodziców często nie jest zjadana w całości i psuje się. Wynika to z jej zbyt dużej ilości, krótszej trwałości, braku przechowywania w zamrażalniku, warunków transportu. Można to określić jako swoisty „koszt" zwyczaju podtrzymywania więzi poprzez wymianę społeczną.

W mieszkaniu studenckim zazwyczaj każda osoba gospodaruje osobno żywnością. Wyjątkiem od tej reguły są pary. Zatem w ramach jednego mieszkania studenckiego jest kilka jedno lub dwuosobowych gospodarstw domowych. Taka sytuacja powoduje, że główną przyczyną niezużywania żywności jest chęć różnorodności żywnościowej połączona z dużymi gabarytami kupowanych produktów, które często przewyższają zdolności jednej osoby do ich spożycia. To, co wyróżnia mieszkania studenckie od tych, w których mieszka jedna osoba, jest przebywanie w bliskiej przestrzeni fizycznej kilku osób, które można wykorzystać do pomocy zużycia często pojawiających się nadwyżek. W takich sytuacjach pojawia się szereg reguł, dotyczących „co", „jak" „komu" i „kiedy" dać. W przypadku kwestii „co" ważne są przekonania o stosowności zaproponowania czegoś do zjedzenia. Te dylematy wymagają wzajemnych negocjacji dotyczących formy i rodzaju produktu, który może być zjadany przez współmieszkańców. Problem „jak" dotyczy częstotliwości dawania oraz sposobu komunikacji

o nadwyżkach, które można zjeść. Jedna ze studentek wspomina, że „współlokatorzy nie zawsze chcą współpracować", co może wskazywać na to, co było wspomniane wcześniej w kontekście nagminnego korzystania z instytucji daru w celu redukcji nadwyżki żywności. Komunikowanie natomiast może odbywać się poprzez otwarte zwrócenie się do kogoś, pozostawienie karteczki lub też poprzez umowę dotyczącą miejsca, w którym zostawia się żywność dostępną do spożycia dla wszystkich chętnych. Inną ważną kwestią jest również „komu" się wydaje żywność. Można wyróżnić dwa stanowiska wobec tej praktyki. Pierwsza zakłada, że najważniejsze jest zużycie żywności i może ją zjeść każdy z domowników. Druga natomiast uznaje znacznie domowych struktur socjometrycznych. Pewnym osobom należy dać w pierwszej kolejności żywność, ponieważ przynależą do kategorii osób bardziej lubianych. Innym natomiast oddaje się nadwyżki w dalszej kolejności lub nie daje się w ogóle, nawet kosztem wyrzucenia. Generalnie w przypadku mieszkań studenckich można wyróżnić dwa skrajne modele organizowania zaplecza żywnościowego. Z jednej strony wymiany społeczne nie istnieją i każdy jest nastawiony na wąsko rozumianą indywidualistyczną perspektywę, z drugiej istnieje model wspólnotowy, która zakłada, że większa część praktyk żywnościowych jest dokonywana wspólnie i dla wszystkich. W tym drugim modelu wymiany społeczne także nie mają miejsca, ponieważ wszystko jest wspólne. Najczęściej występuje on w przypadku rodzinnych gospodarstw domowych. Niemniej jednak nawet wewnątrz nich pojawiają się przestrzenie indywidualnego gospodarowania (zjadanie żywności, której nikt nie je w domu, osobna dieta, wspólne zamieszkiwanie małżonków po rozwodzie). W przypadku mieszkań studenckich model indywidualistyczny i wspólnotowy są typami skrajnymi, które zazwyczaj występują w formach mieszanych. Przykładowo jedna ze studentek wspomina o tym, że obiady w jej mieszkaniu robi się wspólnie, a pozostałe posiłki są indywidualnie przygotowywane i konsumowane. Najczęściej jednak gospodarowanie żywnością w mieszkaniach studenckich jest bliższe nastawieniu indywidualistycznemu. Wówczas wszystkie posiłki przygotowuje się osobno. Posiada się również oddzielne półki na własna żywność w lodówkach oraz szafkach. Moment wspólnotowy kierujący ku wymianom społecznym pojawia się w określonych momentach („kiedy"). Należą do nich nagłe zmiany planów lub też nieprzewidziany nadmiar (na przykład przygotowanie zbyt dużej porcji obiadowej). Ważny rolę odgrywa również cykliczny wyjazd do domu rodzinnego. Niektórzy studenci zabierają do rodziców żywność, która może się zepsuć. Często jednak taką żywność zostawia się współmieszkańcom. Perspektywa nieobecności przez dwa lub więcej dni uruchamia myślenie zgodne z regułą „lepiej wydać niż po powrocie wyrzucić". Wówczas przekazuje się współlokatorom to, co uważa się za najmniej trwałe i narażone na zepsucie się.

Ważnym czynnikiem powodującym wydawanie jest również założenie, że z domu przywiezie się dużą ilość żywności, co będzie powodowało sytuację nadmiaru oraz prawdopodobieństwo, że w pierwszej kolejności sięgnie się po atrakcyjniejszą i świeższą żywność otrzymaną od rodziców. Przywieziona żywność również jest dzielona, gdy szacuje się, że ma się jej za dużo. Zatem można uznać, że po pierwsze, wymiany społeczne między rodzicami i ich studiującymi dziećmi napędzają wymiany wewnątrz mieszkań studenckich. Dynamika tych drugich jest po części podporządkowana dynamice tych pierwszych. Studenci/tki są w wygodnej sytuacji, ponieważ mogą korzystać z bliskich przestrzennie sieci społecznych, czego często brakuje w innych typach gospodarstw domowych. Po drugie, potwierdza się również w tym kontekście, że wymiany społeczne są środkiem używanym do redukcji nadwyżek żywności i marnotrawstwa (wydawanie żywności lokatorom), jak i elementem generującym je (zbyt duża ilość żywności przywiezionej z domu).

9.2. Dokarmianie zwierząt jako sposób na zapobieganie marnotrawstwu

Poszczególne gospodarstwa domowe różnicują się pod względem częstotliwości i intensywności kontaktu ze zwierzętami. Niektórzy żyją w wyizolowanym środowisku nie mając styczności z nimi. Zwierzęta nie stanowią dla nich istotnego elementu otoczenia i nie zwracają na nie uwagi. Natomiast życie innych osób jest w nierozłączny sposób powiązane z życiem zwierząt. Przejawia się to poprzez zażyłe relacje oraz etyczne wybory, związane z rezygnacją z jedzenia mięsa oraz innych produktów odzwierzęcych. Ważnym, a być może najważniejszym, elementem wytwarzającym więzi pomiędzy ludźmi i innymi zwierzętami jest żywność. Zwierzęta są przez ludzi instrumentalizowane jako źródło pokarmu, karmione oraz konkurują z nimi o żywność. Wszystko to sprawia, że zwierzęta są istotnymi aktorami, którzy biorą udział w procesie zarządzania żywnością w gospodarstwach domowych.

W zależności od sposobu klasyfikowania zwierząt pojawiają się różne praktyki i systemy ich karmienia. Cechą, która pozwala je podzielić jest kryterium własności. Możemy wyróżnić zwierzęta „własne", „wolne" oraz „cudze". Najbardziej zniuansowane są działania ukierunkowane na zwierzęta **„własne",** które dalej można podzielić na zwierzęta, które są określanie mianem „przyjaciół człowieka" oraz zwierzęta „hodowlane". Obecność zwierząt w gospodarstwie domowym jest równoznaczne ze zobowiązaniem dostarczania im żywności. Z raportu *Czworonożni przyjaciele naszych domostw* z 1999 roku wynika, że 45% gospodarstw

domowych w Polsce posiada psa, a 27% kota. Więcej psów i kotów mieszka na wsi (70% gospodarstw domowych z psem i 58% z kotem). Więcej tych zwierząt posiadają mieszkańcy o niższym statusie społeczno-ekonomicznym, mierzonym wykształceniem i dochodem. Gospodarstwa domowe o wyższym statusie częściej karmią własne zwierzęta specjalnie dla nich kupowaną karmą[3]. Dane te są nieaktualne, ponieważ były robione kilkanaście lat temu. Na ich podstawie można jednak zakładać, że populacja zwierząt „przyjaciół człowieka" jest potencjalnie bardzo duża i stanowi ważną część gospodarki żywieniowej w naszym kraju.

W wielu gospodarstwach domowych zwierzęta są codzienną częścią sytemu zarządzania żywnością. Sposób karmienia oraz połączony z nim sposób realizacji normy niemarnowania dobrze obrazuje praktyki nadawania im określanego statusu. W mieście zwierzęta „przyjaciele człowieka" najczęściej dzielą wspólną przestrzeń mieszkalną. Na wsi natomiast zwierzęta mieszkają również na podwórku. Czasami przestrzeń zajmowana przez zwierzę pozwala określić stosunek mieszkańców gospodarstw domowych do nich. Zwierzęta domowe zazwyczaj traktuje się z większa dozą delikatności, co odzwierciedlają stanowiska względem ich dokarmiania. Owa delikatność niekoniecznie musi oznaczać silniejsza więź uczuciową. Przykładowo Marzena kupuje karmę dla psów domowych oraz daje im „lepsze kąski" niż psom podwórkowym, aby nie miały rozwolnienia. Dla niej to właśnie estetyka, dbanie o odpowiednie zapachy w domu jest priorytetem sprawiającym, że psy domowe są karmione lepiej. Ważnym wskaźnikiem postaw wobec zwierząt jest również forma żywności. Resztki z obiadu daje się zarówno zwierzętom domowym, jak i podwórkowym. Niemniej jednak na wsi tym drugim często podaje się żywność w formie zlewek z całego dnia, co raczej nie dotyczy zwierząt domowych. Zlewki również podaje się zwierzętom hodowlanym, z którymi zazwyczaj jest dzielona więź instrumentalna. Zwierzęta hodowlane traktuje się jako przyszłą żywność lub źródło zysku. Karmi się je, mając na uwadze ich potencjalny smak po zabiciu. Dlatego też część osób, która praktykuje zabijanie, kilka tygodni przed nim zmienia karmę na „lepszą", która powoduje poprawienie przyszłych walorów smakowych.

Ważnym elementem karmienia zwierząt jest wiedza i generalne przekonania na temat tego, co zwierzę może jeść oraz co jest dla niego szkodliwe. Można wyróżnić dwa podejścia do karmienia zwierząt. Pierwsze jest oparte na intuicji oraz oddolnej wiedzy społecznej, która powstaje poprzez obserwację praktyk innych ludzi oraz zwyczaje wpojone w domu rodzinnym. Zwierzęciu podaje się to, co chce ono jeść, co w perspektywie krótkoterminowej nie wywołuje negatywnego wpływu na jego zdrowie. W taki sposób kształtują się określone

[3] OBOP 1999, *Czworonożni przyjaciele naszych domostw.*

teorie na temat żywienia zwierząt. Zgodnie z jedną z nich zwierzę może jeść niemal wszystko, co mu się da. Podejście takie zakłada, że zwierzę (głownie pies i świnia) ma znacznie mniej wrażliwy układ pokarmowy niż człowiek i może zjadać nieświeżą, a nawet częściowo zepsutą żywność. Jako dowód tezy o mniejszej wrażliwości na pokarm wskazuje się, że we własnym gospodarstwie domowym psy i świnie jedzą wszystko. Nadmierne „cackanie" się ze zwierzętami jest przesadą. Między innymi tak wypowiada się Bartek, który krytykuje własne dzieci za to, że nie pozwalają dawać psu resztek z obiadu.

GD/M/DW: Ja się nie specjalnie zajmuję, ja bym trochę inaczej postępował [śmiech], ale tak jak go karmią tam, to dostaje jakieś gotowe karmy czy specjalnie przygotowywane produkty. […] musi mieć tam odpowiednie jakieś produkty wykorzystane, najlepsze dla psa powiedzmy, które tam może spożywać. To jest moim zdaniem takie trochę na zasadzie cackania się z nim. I odpowiednie ilości, porcje, nie za dużo, nie za mało. Ja bym się tak akurat do tego nie przykładał i nie przejmował, no po prostu nagotowałbym trochę więcej czegoś na obiad tego mięsa, ziemniaków czy cokolwiek, kaszy, i na zasadzie resztek, no ale cóż, każdy ma inne podejście do tego.

Jego zdaniem w taki sposób podchodzi się do karmienia zwierząt na wsi. Stereotyp o innym traktowaniu zwierząt przez ludzi ze wsi jest również podtrzymywany przez samych mieszkańców wsi. Państwo Michalczewscy jako przykład różnicy miedzy „miejskim" a „wiejskim" podejściem do karmienia zwierząt podają dyskusje podczas spotkań z rodziną z Poznania.

GD/W/A: R1: […] na wsi to więcej zjedzą zwierzęta, są nauczone. W mieście psy są nauczone tylko karmy, suchą albo z puszek. […] A u nas to co? No to od obiadu zjedzą wszystko, wszystko zjedzą psy.

R2: Albo jak nie na raz, to później zjedzą, i tak to po prostu nie zginie, to zawsze...

B: […] Czyli te miejskie zwierzęta są nieprzyzwyczajone do jedzenia tego?

R1: Nieprzyzwyczajone. No nieprzyzwyczajone. Jak przyjedzie Robert z Poznania to tylko „nie dawaj, bo jest zaraz chory, bo jest nieprzyzwyczajony". […] „Tylko nie dawajcie od obiadu" na przykład. […] Albo kości. […] No bo nienauczone. Bo nauczone tylko suchej karmy i...

R2: Warzywa gotowane, o powiedzmy gotowane mięso, to może zjeść, ale już na przykład takie od smażenia kurczaka kości, to nie może zjeść po prostu, bo rozchoruje się.

B: Ale na przykład jak oni to widzą? Na przykład są tutaj zwierzęta i one to jedzą, to mówią, że niezdrowo je żywicie? […]

R1: Nie, nic nie mówią. […] Nic nie mówią, tylko...

R2: Właśnie podziwiają to, że...

R1: I cieszą się, że nasze akurat tak, że nie mamy problemu.

R2: Ja bym to nazwał nawet tak powiedzmy zwierzęcy recycling [śmiech], że po prostu nic się nie marnuje.

Mieszkańcy miasta „podziwiają", że psy pani Michalczewskiej jedzą wszystko. Podejście „zjedzą wszystko" przede wszystkim dotyczy psów i świń. Koty oraz inne zwierzęta hodowlane (kury, króliki, kaczki) najczęściej objęte są innymi typami reguł. Niemniej jednak w ramach tych ograniczeń, dotyczących rodzaju pokarmu, można im podawać to, co dla człowieka jest „nieświeże", „zepsute" i może zagrażać jego zdrowiu. Ocena delikatności żołądków zwierząt często wynika również z dychotomicznych klasyfikacji takich jak psy „wiejskie" *versus* „miejskie", zwierzęta „podwórkowe" *versus* „domowe", „kundle" *versus* psy „rasowe".

Praktyka dawania wszystkiego stoi w sprzeczności z podzielanymi przez pewne osoby regułami selekcji pokarmu dla zwierząt. Może być ona intuicyjna i sytuacyjna. W szczególności dzieje się tak w gospodarstwach wiejskich z dużą ilością zwierząt. Wówczas poszczególne elementy pozostałości obiadowych zwyczajowo daje się określonym zwierzętom („mięso dostały psy, bigos dostały kury"). Selekcja taka może również opierać się na przekonaniu o tym, co zwierzę lubi. Niektóre pokarmy są zjadane przez psa w jednych gospodarstwach, natomiast w innych nie, bo „mu nie smakuje". Takie różnice są czasami dostrzegane przez samych karmiących. Tłumaczy się je zazwyczaj wychowaniem (co miało miejsce w przypadku państwa Michalczewskich, kontrastujących gusta własnego psa z psem z rodziny miejskiej) oraz przekonaniem, że podobnie jak ludzie zwierzęta mają swoje gusty i mogą się indywidualnie różnić. Taka niejednolitość pomiędzy zwierzętami tego samego gatunku może świadczyć, że ich smaki są kształtowane przez otoczenie społeczne podobnie jak u ludzi. Zwierzęce grymaszenie może powodować przeświadczenie o tym, że podniebienia niektórych zwierząt są lepsze niż u ludzi.

E: […] czasami ja zjadam, a mój pies na przykład nie. Ja na przykład bardzo lubię ostrowianki, a mój pies niekoniecznie. […] Ale czasem zdarza się gdzieś w biegu się kupi i ja tą parówkę zjem, nawet jak nie jest aż taka jak powinna być, natomiast mój pies niekoniecznie. On zjada takie jak lubi, on ma lepsze podniebienie niż ja.

W tym przypadku to człowiek jest bardziej elastyczny smakowo. Jest to odwrotne podejście do traktowania żywienia zwierząt jako dobrego sposobu utylizacji, które często wiąże się z założeniem, że można im dać znacznie więcej rzeczy niż ludziom. Niekiedy jednak potoczne przekonania na temat tego, co zwierzę nie może zjeść są podważane przez namacalne obserwacje. Do nich należy między innymi zjadanie ogórków przez koty lub też papryki

przez kury. Takie sytuacje mogą generować przekonania o większej plastyczności gustów zwierząt niż się sądziło, i pozwalają eksperymentować i zużywać żywność, która byłaby wyrzucana. Reguły karmienia zwierząt również mogą odnosić się do przekonań o zdrowotności niektórych pokarmów. Część z nich może wynikać z generalnych przekonań o naturze zwierząt oraz z lokalnych zwyczajów. Intuicyjne myślenie rozciąga się od uznania, że zwierzęta mogą jeść większość rzeczy, które dla człowieka nie byłyby do strawienia, po wskazanie, że to, co jest szkodliwe dla ludzi jest tak samo destrukcyjne dla zwierząt. Ta druga postawa często pojawiała się w przypadku dyskusji o pleśni. Opinia eksperta może sprawić, że wieloletni zwyczaj zużywania resztek żywności zostanie zaprzestany. Dotyczy to między innymi dawania psu kości od drobiu, które zdaniem weterynarzy nie są dla nich wskazane.

GD/W/DN: Pies, zwłaszcza owczarek niemiecki, nie może dostawać kości drobiowych, ze względu na to, że one mają taką inną strukturę i mogą pokaleczyć układ pokarmowy. Dlatego drobiowe kości, typowo koty, uwielbiają to. Tak samo, jeżeli tam są łby, głowy rybie, to koty. A pies, no raczej wędlina, która tam się czasem przeterminuje czy coś. Czy duże gnaty wołowe, czy wieprzowe, no to pies. […] nawet na początku jej dawałam, ale weterynarz powiedział, że nie mamy dawać, bo dla psa najgorszy jest ziemniak. To starałam się teraz mniej ugotować tych ziemniaków. Wiadomo ziemniak możesz zastąpić sobie kawałkiem większą ilością mięsa albo jakiejś tam surówki. I staram się tak dużo nie ugotować tych ziemniaków. Zazwyczaj tak trafiam. Chyba, że naprawdę dwa, trzy ziemniaki, które mam na talerzu i zostaną mi, ale w garnku ugotowanych już nie mam, w garnku nic.[…] Także na pewno ziemniaków, bo coś tam skrobia, coś tam nie pamiętam. Coś się nie przetrawi czy nie przerobi, nie mam pojęcia o co tam chodzi.

Wiedza taka jednak nie jest powszechna i w niektórych gospodarstwach kości drobiowe są uważane za taki sam smakołyk dla psów jak inne rodzaje kości. Podobnie kontrowersyjnymi rodzajami żywności dawanymi powszechnie zwierzętom jest mleko i chleb. Maja dostała zalecenie od weterynarza, że nie powinna dawać własnym psom mleka. Wprowadzenie takiego zakazu w życie nie było jednak łatwe, ponieważ zwierzęta nie chciały pić wody. Dlatego też zaczęła zabarwiać wodę mlekiem. Przykład ten dowodzi, że zwierzęta podobnie jak ludzie mają swoje przyzwyczajenia, które mogą być trudne do zmiany. Do żywności, która ma szkodzić zwierzętom zaliczano chleb. Wspomina o tym Grażyna.

GD/W/A: Ja już tak z własnego doświadczenia wiem, że nie za dużo te kurki zjedzą, bo kiedyś mi tam koleżanka przywoziła z Markowic, ona tam pracuje w domu opieki społecznej i tam też dużo tego chlebka odchodziło. Ona mi przywoziła, przywoziła ten chleb ja ciągle kurom dawałam i później kury były mi chore. I ten hodowca tutaj taki znajomy mówi, że „może chleba im daję". Ja mówię: „no daję, bo mi Marta przywozi", no i później mówię:

„Marta już mi nie przywoź tego chleba". […] Nie w takich ilościach. […] No ja nie wiem, nie wiem, bo w sumie to mi nie powiedział dlaczego, tylko mówi, że możliwe że od chleba. Że może jak go tak namoczą, nie zdziobią, może jakiś tam kwas, i już później tam fioletowy taki się robi ten grzebień kurce i jest chora. I wątroby im siadają po prostu. Później nawet jak taka kura ona jest taka nawet dosyć ciężka, a jak się ją zabije, to wątrobę ma całą tam w takie kropeczki.

W różnych wypowiedziach wskazywano, że chleb „powoduje żółtaczkę", „zapycha żołądki", „zawiera szkodliwą dla zwierząt sól". Wszystkie te zastrzeżenia nie zmieniają tego, że jest to jeden z najczęściej oddawanych zwierzętom artykułów żywnościowych, który jest spożywany przez człowieka.

W przypadku selektywnego podejścia do karmienia część lub całość żywności ludzkiej z założenia nie jest przeznaczona dla zwierząt. Wynika to z troski o ich zdrowie. Uznanie zwierząt przejawia się zatem poprzez częściowe rozdzielanie tego, co jest przeznaczone do jedzenia dla ludzi i innych zwierząt. Zadośćuczynienie normie niemarnowania poprzez oddawanie niezjedzonej żywności napotyka na barierę w postaci dbania o kondycję zdrowotną zwierzęcia. Natomiast przeciwne podejście charakteryzuje się przeświadczeniem, że to co jedzą ludzie może dostać zwierzę. Wówczas zwierzęta mogą być instrumentalizowane jako środek realizowania zobowiązań, wynikających z normy niemarnowania żywności. Podczas wywiadów często było używane stwierdzenie „jak się nie zje, to zwierzęta dostaną". Cześć opisów karmienia zwierząt sprawia wrażenie, że są one traktowane jako **„czyściciele".** Stwierdzenie „w moim domu nic się marnuje" często oznacza to, że żywność w ogóle nie jest wyrzucana do śmietnika. Dzięki zwierzętom można z większą łatwością mówić o niezjedzonej żywności, ponieważ zakłada się, że karmienie ich jest dobrym sposób jej wykorzystania. Zwierzę przyjmując funkcję „czyściciela", również uśmierza wyrzuty sumienia. Taka sytuacja przeważnie była potwierdzana przez mieszkańców wsi, którzy dzięki zwierzętom posiadają uniwersalny i niezawodny sposób wykorzystania niezjedzonej żywności. Na wsi ci, którzy nie posiadają zwierząt mogą wykorzystywać zwierzęta sąsiadów. W mieście natomiast zakres zastosowania zasady **„zwierzę zamiast śmietnika"** jest ograniczony. Nie oznacza to, że w mieście nie oddaje się domowym zwierzętom żywności niespożytej przez ludzi. Metoda ta może być i często jest stosowana. Jest ona jednak ograniczona ilością oraz rodzajem zwierząt. Posiadanie w domu kota sprawia, że można mu podrzucić tylko określone resztki, takie jak mięso lub niewypite mleko. Istnieją więc pewne ograniczenia zastosowania zasady „zwierzę zamiast śmietnika". W takich

sytuacjach pozostają niżej cenione w hierarchii alternatywne sposoby zużycia niezjedzonej żywności takie jak kompostowanie oraz palenie.

Oddawanie resztek zwierzętom zakłada, że człowiek i zwierzę może jeść to samo. Niemniej jednak zwierzę zazwyczaj dostaje to, co człowiek dewaluuje i odrzuca jako „nieświeże", „niesmaczne" lub „zepsute" (ale nadające się jako pokarm dla zwierząt). Nie jest to więc sposób na uznanie poprzez docenienie różnicy jak w przypadku selektywnego żywienia, tylko jednoczesne ustalanie różnicy i hierarchii między człowiekiem a zwierzęciem. W tym przypadku norma niemarnowania ma znacznie większe znaczenie. Czasami niemarnowanie żywności jest wręcz podstawowym motywem karmienia zwierząt, co łączy się z redukcją kwestii ich zdrowia do kilku prostych zdroworozsądkowych przekonań na temat ich natury. Można stwierdzić, że stosunek normy niemarnowania do praktyk oddawania żywności zwierzętom jest zależny od ustalenia granicy pomiędzy tożsamością ludzką a zwierzęcą oraz od sposobu rozumienia i statusu normy troski o zdrowie zwierząt. Różnica pomiędzy wcześniej przytaczanym Bartkiem, który uważa, że ze zwierzętami nie powinno się „cackać" a jego dziećmi, wyrzucającymi żywność, którą on dałby psu bez zastanowienia, wynika zatem z różnego ustalenia priorytetu między normą niemarnowania i dbaniem o dobrostan zwierząt; wiedzy dotyczącej tego, co zwierzę może jeść; oraz stopnia urefleksyjnienia tematu marnotrawstwa żywności i karmienia zwierząt.

W gospodarstwach domowych, które posiadają dużą liczbę zwierząt i stosują zasadę „zwierzę zamiast śmietnika" **łatwiej dewaluuje się żywność.** Nie tylko wynika to z przekonania, że nie zmarnuję się, bo da się zwierzętom, ale również z obowiązku ich karmienia. Jeżeli żywienie zwierząt jest nieuniknione, można pozwolić sobie na zjadanie żywności tylko o najwyższej świeżości. Nawet małe obniżenie się jej jakości może być równoznaczne z oddaniem jej zwierzętom. Może to powodować osłabienie motywacji do szukania jak najbardziej efektywnych sposób wykorzystywania żywności oraz zaniedbanie kompetencji, które pozwalają realizować ten cel. Konsekwencją tego jest zanikanie również innych zwyczajów. Posiadanie zwierzęcia, które zjada wszystkie resztki z obiadu powoduje, że nie ma potrzeby dojadać sobie z talerza. Natomiast w gospodarstwach domowych, które nie posiadają możliwości wykorzystania takiej uniwersalnej i prostej metody zużycia żywności, dyscyplina musi być większa. Wówczas trzeba sięgnąć po inne sposoby takie jak dojadanie sobie z talerza lub też robienie potraw z resztek. Częściej również trzeba doświadczać konieczności wyrzucenia żywności do kosza na śmieci. Może to powodować

przewartościowanie takiej czynności jako „koniecznej” oraz jej zrutynizowanie i ubezrefleksyjnienie.

Wszystkie powyższe postawy wobec karmienia zwierząt przynależnych do gospodarstwa domowego pokazują po pierwsze, różne sposoby hierarchizacji zwierząt na te traktowane z większą subtelnością oraz te z którymi można obchodzić się w imię zasady „zwierzę zamiast śmietnika”. Warto zaznaczyć, że najniższej w hierarchii są zwierzęta hodowlane, względem których empatia jest najniższa i które są traktowane jako przyszła żywność. Następnie wyżej są zwierzęta „przyjaciele człowieka”. Nie można jednak wnioskować, że osoby, które są mniej przewrażliwione na punkcie zasad karmienia własnych zwierząt odnoszą się do nich z pogardą. Można jednak uznać, że im niższy status zwierzęcia tym bardziej w myśleniu na temat jego karmienia będzie pojawiało się myślenie instrumentalne, ekonomiczne oraz tym większe znaczenie będzie miała zasada „zwierzę zamiast śmietnika”. W najbardziej skrajnej postaci wszystkie te elementy będą przejawiały się wobec zwierząt hodowlanych.

Karmienie zwierząt **„cudzych”** dokonuje się w ramach wymian społecznych. Nie powodują one tak silnego napięcia pomiędzy logiką daru i normą niemarnowania żywności, jak gdy żywność przekazuje się bezpośrednio ludziom. Dawanie żywności, resztek oraz odpadków dla zwierząt kogoś innego jest w pierwszej kolejności związane z niechęcią do marnowania. Pewne elementy daru pojawiają się, gdy w wymianie biorą udział osoby z rodziny lub bliscy znajomi. Wówczas oddaje się żywność zwierzętom określonej osoby, co wzmacnia więzi i między innymi powoduje, że mogą pojawić się podarunki w drugą stronę, przeznaczone bezpośrednio dla ludzi. Takie wymiany najczęściej mają miejsce na wsi i dotyczą zwierząt hodowlanych, rzadziej domowych. Co ważne, kontynuowanie ich jest w dużym stopniu wsparte bliskością przestrzenną pomiędzy dawcą i biorcą żywności. Dokarmianie „cudzych” zwierząt może mieć również charakter bardziej sformalizowany. Najczęściej taka wymiana dokonuje się pomiędzy rolnikami a szkołami, restauracjami, barami, firmami cateringowymi, piekarniami. W takim kontekście to ten, który odbiera żywność musi przyjechać do miejsca, gdzie jest ona wydawana. Motywacją odbiorcy żywności nie jest powstrzymanie marnotrawstwa lecz własny interes ekonomiczny. Tak zdobywana żywność jest tańszą formą karmy niż pasze, których cena po wycofaniu mączki mięso-kostnej powiększyła się i stała się dużym obciążeniem finansowym dla rolników. Norma niemarnowania natomiast jest ważnym motywem działania dawcy żywności, który w obliczu wyboru pomiędzy utylizacją a możliwością oddania wybiera to drugie rozwiązanie.

Tego typu sposób przekazywania i odbierania żywności dla zwierząt, ma charakter obopólnego interesu. Odbiorca musi ponieść koszt transportu, ale oszczędza na darmowej karmie dla zwierząt. Dawca oddaje za darmo odpadki żywnościowe, ale zaoszczędza na kosztach wywozu i utylizacji. Taki układ interesów jest zapośredniczony przez normę niemarnowania żywności. Analizując bezpośrednie wymiany społeczne pomiędzy ludźmi oraz wymiany zapośredniczone przez zwierzęta, można stwierdzić, że **im słabsze więzi społeczne oraz mniejszy status tego, kto będzie konsumował żywność, tym logika daru jest bardziej podporządkowana nadrzędnej normie niemarnowania żywności.**

Osoby uczestniczące w wymianach pomiędzy rolnikami a instytucjami najczęściej zdają sobie sprawę z półlegalności takich wymian. Niemniej jednak brak kontroli i kar powoduje, że reguły prawne mają małe znaczenie dla regulacji takich praktyk. Warto zaznaczyć, że kilku „ekspertów marnotrawstwa" wspominało o utrudnieniach, jakie powoduje prawo. Olga współprowadzi z matką salę wiejską, w której organizuje się wesela, stypy, komunie, osiemnastki i tym podobne. Wspominała, że czasami resztki są zabierane przez klientów, ich rodziny lub też pracujące kucharki. Czasami nie były one w pełni dystrybuowane i pojawiał się problem, co robić z nadwyżką. Instytucje nadzorujące bezpieczeństwo żywnościowe kazały odwozić je do oddalonego o około dwadzieścia kilometrów schroniska dla zwierząt, co było bardzo uciążliwe, ponieważ nie było ich dużo. Dopiero założenie gospodarstwa agroturystycznego przez rodziców Olgi umożliwiło pozyskanie zezwolenia na karmienie resztkami z imprez zwierząt, które były określone jako element jego funkcjonowania (konie, psy). Osoba, która proponuje żywność instytucjom opiekującym się zwierzętami zakłada, że jest to propozycja nie od odrzucenia, w szczególności gdy pokrywa koszty dowozu. Dwie osoby wspominały, że pomimo to spotkały się z negatywnymi odpowiedziami schronisk.

GD/W/DW: […] schroniska dla zwierząt są niedaleko. I ja już nie raz rozmawiałam z tymi ludźmi, bo po prostu też pewne rzeczy chciałam oddać i tak na przykład rozmawiałam o żywności. Tu robiliśmy w szkołach nieraz akcję, że tą żywność dzieci zbierały. To po prostu tam, no nie wiem, oni tam z różnych źródeł środki pozyskują. Ale tam naprawdę gardzono, gardzono rzeczami, które dzieci poprzynosiły z domów. Ponieważ oni mają karmę jednego typu, oni nie chcą żadnych małych torebek. Po prostu z wielkiej łaski przyjęli to. Najpierw to, że a może gdzieś indziej, bo po prostu oni mają jakieś dostawy określone. Im najłatwiej, prawda? Że nawet im się nie chciało z tych mniejszych paczuszek pootwierać, a to dzieci zbierały.

Druga respondentka wspomina, że nie tyle podarowaną żywnością gardzono, co powiedziano, że „schroniskom nie wolno takich rzeczy przyjmować". W przypadku zwierząt własnych, które są określane jako „przyjaciele człowieka" norma niemarnowania wchodzi w konflikt z uznaniem wartości ich zdrowia. Natomiast w przypadku „zwierząt cudzych" tego typu dylematy są mniej częste i są zastępowane napięciem między normą niemarnowania a regułami narzucanymi przez prawo i instytucje biopolityczne, zajmujące się regulowaniem zdrowia populacji.

Trzecią kategorią dokarmianych zwierząt są zwierzęta **„wolne",** czyli nie powiązane stosunkiem własności z żadnym człowiekiem. Często są one również określane mianem „dzikich", czyli takich, które nie są poddawane świadomemu i celowemu wpływowi społeczeństwa i kultury. Zwierzęta te można podzielić na te, które są typowo „dzikie", których człowiek nie wychowuje z zasady (lis, dzik, sarna) oraz zwierzęta domowe, które żyją bez właściciela (bezdomne psy, koty). W przypadku tej kategorii zwierząt pojawiają się dwa stanowiska. Pierwsze zakłada, że nie powinno się ich karmić, ponieważ „one sobie poradzą". Karmienie w takim przypadku podważa ich instynkt przetrwania i ostatecznie robi im szkodę.

GD/M/DW: Bardziej dziko żyjące zwierzę potrafi sobie to jedzenie zagwarantować. Człowiek gorzej. Nawet wręcz myślę, że te dzikie zwierzęta, nie powinny dostawać tego pożywienia. Właśnie resztek. W ten sposób niszczymy ich instynktowność, instynkty przetrwania. I te zwierzęta, na przykład lisy, wielokrotnie biegające między śmietnikami, to uboczny produkt naszej cywilizacji.

Natomiast drugie podejście zakłada, że karmić wolno lub też wręcz czasami trzeba. Wolno przede wszystkim w sytuacji nadmiaru żywności, którą trudno wykorzystać. Trzeba, gdy pokarm jest trudno dostępny dla zwierząt, co w szczególności ma miejsce w mieście w okresach zimowych.

Dokarmianie nie tylko wynika z chęci ograniczania nadwyżek żywności. Czasami może ono również wynikać z chęci bycia blisko zwierząt, które mogą wzmacniać walory estetyczne własnego otoczenia. W taki sposób traktuje to Jola.

GD/W/A: […] jak tam takie orzechy, jak nie zużyjemy, bo też tam rozdaje się, bo dawniej sprzedawało się, to znowu ptaki dokarmiamy. […] Domek mamy tu, stawiamy tu przed śliwką i tu pełno, mamy zdjęcia narobione. […] słoninę my nakupujemy, bo teraz nie ma swojej, i smalcu tam mąż z śrutą taką z takimi płatkami [...]. A

orzechy jak lubią, właśnie te stare orzechy, jak tego nam, stare nie stare to mąż kruszy. Jabłka się wystawia i tutaj ładnie się patrzy. […] Wróble, sikorki, dzięcioły, jakieś gile, nie gile, bóg wie co tutaj przylatuje.

B: Aha, to już wiedzą, że to jest takie miejsce pewnie.

R: Tak, tak, tak. One wiedzą! […] takie zielonkowate ptaszki zjedzą, na dole pełno tu ich jest. […] To, że się wierzyć nie chce, ile ich tutaj. Plaga! To one po prostu w szybę pukają. Że lecą i pukają, że nie mają co jeść. A latem to musimy wodę zostawiać w takim dzbanuszku, bo też się dopominają. […] One tak ładnie nam śpiewają, później wiosna, w nocy siedzimy pod altanką taką […]. Ale jak se tam siedzimy to […] one ładnie śpiewają, okno się uchyli, tu park jest blisko, dzięcioły stukają. O Jezu! To ślicznie!

Większość praktyk karmienia zwierząt wolnych motywowano jednak chęcią pozbycia się nadmiaru nieatrakcyjnej żywności. Intencjonalne dokarmianie zwierząt „wolnych" najczęściej ma miejsce w momencie, kiedy nie posiada się zwierząt domowych oraz nie ma w pobliżu osoby lub instytucji, której można byłoby oddać żywność do zwierząt hodowlanych. Można zatem uznać, że zwierzęta „wolne" są ostatnią szansą wykorzystania żywności w taki sposób, aby została wprowadzona do jakiegoś organizmu. Takie zamierzone działanie w szczególności ma miejsce w mieście. Na wsi „dzikie" zwierzęta dokarmia się rzadziej, co wynika z konieczności żywienia zwierząt własnych lub też możliwości wykorzystania sieci społecznych i oddania jej dla zwierząt „cudzych". Oddawanie żywności zwierzętom „wolnym", ma formę różnorodnych praktyk w zależności od tego, jakie zwierzęta są dostrzegane we własnym otoczeniu. Dokarmia się mniejsze gatunki ptaków, kaczki i łabędzie w miejscach z dostępem do wody, koty w specjalnych karmnikach na osiedlach oraz ogródkach działkowych. Na tych ostatnich koty często żyją w relacjach symbiotycznych z działkowiczami, ponieważ ich obecność sprawia, że nie ma w otoczeniu myszy. Warto zaznaczyć, że **w przypadku zwierząt „wolnych" najczęstszym artykułem żywnościowym, który sprzyja wytwarzaniu więzi pomiędzy nimi a ludźmi jest chleb**. Zazwyczaj przeznaczany on jest dla ptaków. Wynika to z kilku powodów takich jak: wysokie wartościowanie chleba, jego częsty nadmiar oraz łatwość pozostawienia go zwierzętom. Wyjątkiem są bezdomne koty, którym oddaje się mięso i mleko. Jednak dokarmianie ich jest czynnością rzadszą oraz często opartą na żywności specjalnie zakupionej. W odróżnieniu od chleba wydawanie innych artykułów żywnościowych jest utrudnione z racji ich niższej wartości symbolicznej (łatwiej je wyrzucić do kosza) oraz mniejszego komfortu dokarmiania, co ma miejsce w przypadku resztek z obiadu. Można też przypuszczać, że istnieje znacznie mniejsza społeczna akceptacja, aby inne rodzaje żywności niż chleb mogły być pozostawiane w miejscach publicznych. Są one natomiast intensywniej wykorzystywane w celu żywienia własnych i cudzych zwierząt domowych oraz hodowlanych. Redukcja nadwyżek w

przypadku dokarmiania zwierząt „wolnych" jest przede wszystkim motywowana normą niemarnowania żywności. W przypadku karmienia kaczek i łabędzi możliwość zużycia nadmiarowego chleba dodatkowo łączy się z możliwością miłego spędzenia czasu wolnego z dziećmi.

Relacje pomiędzy ludźmi i innymi zwierzętami nie opierają się tylko na wzajemnych strategiach kooperacyjnych, ale również konflikcie. W przypadku zwierząt „wolnych" mamy do czynienia z wieloma przypadkami **dokarmiania nieintencjonalnego**. Żywność zarówno trzymana w domu, jak i pozostawiana w miejscach publicznych oraz śmietnikach, staje się źródłem pokarmu dla wielu zwierząt, które nie zawsze są pozytywnie oceniane przez ludzi. Powoduje to praktyki ustalania granic oraz przekraczania ich przez zwierzęta. Zwierzęta przekraczają granice podwórek lub też najbliższego otoczenia domu, gdzie pojawiają się odpadki żywnościowe. Zwierzęta poszukujące żywności takie jak gryzonie, również przekraczają granice mieszkań. Żywność wyrzucana na śmietnik w mieście lub też na gnojownik na wsi przyciąga zwierzęta takie jak ptaki, szczury, lisy, dzikie psy.

GD/W/DN: Wiadomo przyjdą, zdarza mi się. Teraz nawet lis przybiega do mnie. Nie mam jeszcze ogrodzenia, więc lis sobie tutaj przybiega w moim koszu grzebie. […] znaczy sam się dokarmił, bo ja nie zdążyłam kosza wprowadzić do garażu i wystawiłam ten kosz za drzwi. W międzyczasie przyszła koleżanka i sobie gadamy, gadamy, a ona chce wyjść już do domu, a kosza nie ma pod drzwiami tylko jest na dole tam przy garażu i lis tam stoi, i w ogóle się nas nie boi. […] Nie bał się w ogóle. I on tak teraz cały czas biega, i zdarza się, że jak jadę rano do Obierzyn, to go widzę. Biega sobie po polu. Także my go dokarmiamy.

B: Ale nie tak intencjonalnie?

R: Nie, no co ty. On jest chyba jeszcze jakiś zakażony, czy nie wiem. Tak się podobno mówi, że jak lis się nie boi człowieka, to jest chory. On normalnie stał i się na nas patrzył.

Czasami takie przekroczenie uważane jest jako coś, co miło obserwować co wzbogaca przestrzeń gospodarstwa domowego. Mogą to być sarny, dziki, ptaki, jeże. Część ze zwierząt wchodzących na teren gospodarstwa domowego jest jednak uważana za potencjalne źródło chorób lub zagrożenia fizycznego.

GD/W/A: Robaczywe owoce to zbieramy i też wyrzucamy świniom. […] Ale przy śliwkach jest naprawdę dużo os później i no też strach, jak to tam biega (dziecko respondentki przyp. A.M.). […] Mieliśmy kiedyś ul, ale to były szerszenie, zalęgły się nam w chlewie, w dziurze, była dziura między ścianami. No to wtedy na straż musieliśmy dzwonić, bo nie szło po prostu nie szło na dwór wyjść, atakowały zwierzęta, też psy.

B: Dobra, ale na przykład, bo ty mówiłaś, że czasami jak te owoce opadną, to też tam świniom na przykład dajecie?

R: Tak, jak są już takie faktycznie brzydkie, zwiędnięte, opadnięte. No i u nas też dużo, jak już jabłka opadają czy coś, to mrówki, mrówki i osy. No mrówek najwięcej, że to się nawet nie nada żeby, żeby to tam przekroić czy coś, no i generalnie gra nie warta świeczki wybierać, bo i tak posmak zostaje. […] naprawdę jak jest czas śliwek, to jest tych os dużo. Jest dużo tych os i no i strach, no bo jak już latem Ignacy na boso biega czy coś tam na przykład, żeby no nie użądliły.

Nieprawomocne przekraczanie granic jest również dokonywane przez **robaki i owady**. Zdarza się, że są one uważane za kooperantów, co ma miejsce w przypadku wytwarzania kompostu. Podobnie robaki są względnie akceptowane, gdy wędkarze przynoszą je do domu i wstawiają do lodówki. Robaki mogą być również dobrym wskaźnikiem braku „chemii" w owocach. Owoce „pryskane" charakteryzują się tym, że brakuje w nich robaków. W tym przypadku dostrzeżenie robaków prowadzi do podwyższenia wartości żywności. Zazwyczaj jednak robaki i owady są negatywnie oceniane i ich dostrzeżenie powoduje konieczność utylizacji żywności, która miała z nimi kontakt. Warto zaznaczyć, że podobnie jak w przypadku pleśni aktywność tych zwierząt jest dostrzegana poprzez takie stwierdzenia jak „inwazja", „atakowanie", „zjadanie", „pogryzienie". Wzrokowe dostrzeżenie aktorów nieludzkich jest kluczowe dla uznania ich pozytywnej lub negatywnej podmiotowości. Opadłe owoce przyciągają mrówki, osy i pszczoły. Owoce w domu muszki owocówki. Wyrzucone mięso przyciąga muchy. Część z tych sytuacji dotyczy żywności wyrzucanej, a część żywności uznawanej za jadalną. We fragmencie, dotyczącym spektakularnych przykładów wyrzucania żywności, kilka osób wspominało, że najbardziej negatywne skutki powodują mole kuchenne. Ich obecność powoduje konieczność wyrzucenia wszystkich pokarmów „suchych" w kuchni, które nie zostały odpowiednio zabezpieczone. W przypadku moli kuchennych ważna jest umiejętność ich rozpoznania oraz wiedza o ich wpływie na żywność. Niektóre osoby nie rozpoznają ich jako zagrożenia dla całej żywności i wyrzucają tylko tą, w której je znaleźli. W przypadku niespodziewanego „ataku" owadów lub robaków najważniejsze jest wyciąganie wniosków i odpowiednie zabezpieczenie granic na przyszłość.

Karmienie zwierząt jest również przedmiotem **konfliktów i kontrowersji pomiędzy ludźmi**. W szczególności dotyczy to zwierząt „wolnych", które nie są przedmiotem tak intensywnej kontroli jak zwierzęta, które są kogoś własnością. W odróżnieniu od tych ostatnich dokarmianie ich wpływa na życie szerszej społeczności, przez co staje się sprawą publiczną. Dlatego takie praktyki mogą być postrzegane jako potencjalny czynnik

zaburzający porządek. Karmienie żywnością zwierząt miejskich jest próbą redukcji nadwyżki żywnościowej i chęci niemarnowania żywności. Działanie takie może spowodować, że będzie to wytwarzało trwałą relację między dawcą żywności a zwierzętami, które przyzwyczają się, że w danym miejscu mogą znaleźć pokarm. Może powodować to negatywną reakcję osób mieszkających w pobliżu, które uważają, że zwierzęta zakłócają porządek oraz zanieczyszczają przestrzeń.

GD/M/DN: […] jest taka sąsiadka na końcu, i tam sąsiedzi się bardzo denerwują na nią, bo ona tam tego chleba ful tym ptakom wyrzucała i tam tych gołębi bardzo dużo. W tym roku gdzieś znikły te gołębie, bo tej pani jakoś długo nie było, nikt ich nie karmił, nikt tu nie wyrzucał i się chyba stąd wyniosły. Mamy wreszcie spokój, bo trzeba było na balkonach uważać, bo bez przerwy było ich tutaj ful albo gniazda, ino cię dwa dni nie było a tu gołębie już gniazda mają, już siedzą, to ludzie się denerwowali. I w tym roku ich było bardzo mało tych gołębi tutaj dlatego, że ta pani to już starsza osoba, albo choruje, albo coś, no i dlatego nie wyrzucała i przez to się wyniosły. A tak od rana karmiła tym chlebem, kroiła ten chleb i tam niosła na końcu trawnika, już tam sypała ful go.

Zniknięcie osoby karmiącej żywność powoduje, że wraz z nią z otocznia może zniknąć grupa zwierząt, które stanowiły część jej sieci społecznej. To, co dla jednych jest dokarmianiem i zapobieganiem marnotrawstwu dla innych jest „nic nie dającym śmieceniem". Sprzeciw dokarmianiu może mieć również charakter sformalizowany w postaci tablicy, znaku, ogłoszenia oznajmiającego zakaz karmienia ptaków, który jest uzasadniany tym, że niszczą one elewacje oraz że zwiększa to populację szczurów. Inna płaszczyzna sporu dotyczy definicji tego, czym należy żywić zwierzęta „wolne". Sprzeciw wobec dokarmiania może wynikać z przekonania, że to, co im podaje się jest dla nich szkodliwe.

GD/M/DN: […] ptakom chleb szkodzi, nie powinno się dawać. […] To on zdaje się pęcznieje im w żołądkach, każda grudka im nie służy, nie powiem dokładnie na czym polega ten zły wpływ, natomiast im nie służy, lepiej rzucać ziarno. […] No ja bym tego zwierzętom nie dawała, jeżeli on nie służy ludziom to zwierzętom pewnie też nie.

Argument zdrowotny jednak pojawiał się znacznie rzadziej podczas dyskusji o dawaniu żywności zwierzętom „wolnym" niż „własnym". W tym przypadku również ważna jest wiedza o szkodliwości, ponieważ zwyczajowe i intuicyjne podejście podpowiada, że można dokarmiać zwierzęta chlebem.

Podsumowanie

Dokarmianie zwierząt wynika zatem z etyki pomocy („głodne zwierzęta trzeba nakarmić"), obowiązku („moje zwierzęta muszę nakarmić") oraz niemarnowania żywności („zwierzę zamiast śmietnika", „lepiej dać zwierzętom, niż wyrzucić na śmietnik"). W przypadku zapośredniczonych przez żywność relacji pomiędzy ludźmi i zwierzętami, te ostatnie pojawiają się w trzech kontekstach. Po pierwsze, zwierzęta są ważnymi aktorami, współpracującymi z ludźmi w celu zużycia żywności i reprodukowania normy niemarnowania żywności. Kwestia zapobiegania marnotrawstwu staje się ważnym elementem, kształtującym więzi pomiędzy ludźmi a „własnymi", „cudzymi" oraz „wolnymi" zwierzętami. Poprzez wzajemne negocjacje dotyczące norm karmienia zwierząt wytwarzają się również więzi pomiędzy ludźmi i reprodukuje się porządek społeczny. Po drugie, zwierzęta mogą również, odwrotnie, przyczyniać się do wyrzucania żywności, w momentach przekraczania granic i kontaktu z żywnością, która przez to zostaje określona jako „nieczysta" i zdewaluowana. Po trzecie, zwierzęta również przekraczają granice, gdy korzystają z żywności, która została wyrzucona przez ludzi, co sprawia że problematyzują i utrudniają kontrolę nad praktykami utylizacji żywności. W takich sytuacjach możemy mówić o nieintencjonalnym karmieniu zwierząt i wytwarzaniu więzi pomiędzy ludźmi a zwierzętami. Praktyki intencjonalnego i nieintencjonalnego karmienia zwierząt również są wskaźnikami hierarchizacji statusów ludzi i innych zwierząt. Poza pewnymi wyjątkami zakłada się, że to ludzie maja pierwszeństwo do nadwyżek żywności. Te wyjątki dotyczą przekonania, że w mieście niektórym zwierzętom żyje się ciężko, a biedni ludzie mają wiele możliwości poradzenia sobie dzięki pomocy instytucji opiekuńczych. Natomiast wśród zwierząt pierwszeństwo mają zwierzęta „własne". Jest to tożsame z normą, narzucającą zobowiązanie dbania o własny dobytek, która również aktualizuje się w przypadku ogródków oraz konieczności zbierania z nich plonów. Następnie można żywić zwierzęta cudze oraz wolne, gdy są uznawane za nieszkodliwe. Hierarchizacja karmienia jednak nie zawsze oznacza hierarchizacji statusu zwierząt, ponieważ ważną rolę odgrywa również wygoda i dostępne możliwości. Lepiej oddaje to słownictwo. Przykładowo o zwierzętach hodowlanych oraz podwórkowych mówiło się „stwory", „gady", natomiast o zwierzętach domowych „pieski", „kotki".

Opierając się na refleksji związanej z wymianami społecznymi i karmieniem zwierząt można uznać, że każdy posiada pewną hierarchię istotności podmiotów, którym można

wydawać żywność. W idealnym scenariuszu w pierwszej kolejności dąży się do zamkniętego obiegu materii we własnym gospodarstwie domowym (na przykład karmienie resztkami żywności własnych zwierząt hodowlanych, które się następnie zabija, zjada, a pozostałymi resztkami po zabijaniu karmi się inne zwierzęta hodowlane) lub zamkniętego obiegu interesów (oddawana żywność w ramach wymian społecznych). Ostatecznie wydaje się żywność zwierzętom „wolnym", czego jedynym zyskiem jest przekonanie, że się jej nie zmarnowało. Hierarchia ta jest zaburzana przez skład społeczny miejsca, w którym się żyje, oraz materialność żywności, która wymaga szybkiej reakcji w celu udanej redukcji nadwyżki. W takich warunkach każde gospodarstwo wytwarza swoistą sieć dawców i biorców żywności, które można nazwać **minisystemami cyrkulacji użyteczności**, służącymi zarówno podtrzymywaniu więzi, jak i reprodukowaniu normy niemarnowania żywności. Takie minisystemy składają się z określonej konfiguracji ludzi, których można dzielić przez kryterium bliskości społecznej i przestrzennej; oraz zwierząt, które kategoryzuje i hierarchizuje się w określony sposób. **Zatem kombinacja krótkiego terminu ważności żywności, jej częstej nadwyżki oraz konieczności sprostania wymaganiom normy niemarnowania żywności stwarza kontekst wytwarzania się więzi społecznych i integracji społecznej**. Taki proces nie zawsze odbywa się bez kontrowersji. Spory o sens i sposób dokarmiania zwierząt dotyczą różnych wizji wzajemnych relacji między ludźmi i zwierzętami oraz ustalania granic pomiędzy nimi. Brak wspólnego konsensusu w tej sprawie powoduje, że porządek społeczny nie jest całkowicie szczelny, co sprawia, że dla dużej populacji zwierząt istnieją porowate obszary, umożliwiające im pojawianie się w otoczeniu ludzi i zdobywanie pożywienia. W szczególności w mieście nadwyżki żywnościowe, wyrzucanie żywności oraz łączenie normy niemarnowania z karmieniem zwierząt powodują sprzyjające warunki do wzrostu populacji poszczególnych gatunków zwierząt „wolnych" (na przykład gołębi, szczurów), które stają się integralną częścią ekosystemów miejskich.

9.3. Utylizacja i alternatywne sposoby zużycia żywności

Niezjedzona żywność staje się odpadkiem organicznym. Brak konsumpcji nie jest równoznaczny z jej wyrzuceniem do śmieci. Można ją również zutylizować poprzez wykorzystanie kanalizacji. Najczęściej pozbywa się w ten sposób żywność ciekłą, czyli sosy, zupy i tym podobne. Oprócz tych dwóch najbardziej powszechnych praktyk utylizacji

żywność jest alternatywnie wykorzystywana. Między innymi tak opisywano **spalanie.** Jest ono stosowane w gospodarstwach domowych, które posiadają własny system grzewczy. Wśród respondentów były to tylko osoby ze wsi. W mieście paliło się częściej w czasach, kiedy w mieszkaniach były własne piece. Spalanie jest często stosowane przez Sabinę, która podczas wywiadu podkreślała, że różne odpadki żywnościowe „dobrze się palą" (na przykład mięso, łupiny od orzechów) i nie ma powodu, aby je wyrzucać. Spalanie jest dla Sabiny dobrym sposobem na zużycie problematycznych resztek, które trudno wykorzystać w inny sposób. Należą do nich skórki od bananów i obierki od cytrusów, które zgodnie ze sprawdzaną przez nią instrukcją recylingowania żywności nie powinny być składnikiem kompostu. Wspominała, że nie wie, jakie dokładnie jest tego uzasadnienie, ale podejrzewa, że być może „chemia, którą pryska się te owoce jest szkodliwa". Palenie stanowi ostatnią próbę odzyskania jakiekolwiek wartości z odpadków żywnościowych przed wyrzuceniem ich do śmietnika. Dzięki niemu, energia z odpadków pozostaje w domowym obiegu wartości.

W badanych gospodarstwach domowych **kompostowanie** jest wykorzystywane dość często. Również najczęściej jest ono praktykowane na wsi. Respondentką z miasta, która posiada kompostownik jest Jagoda. Służy on do produkcji nawozu do kwiatów oraz malin. Jej rośliny i kompostownik znajdują się na balkonie jej mieszkania. Kompostownik może być też częścią wyposażenia ogródków działkowych w mieście. Niemniej jednak wykorzystanie go jest ograniczone, ponieważ można stosować ten alternatywy sposób wykorzystywania żywności tylko podczas pobytu na działce. Na wsi kompostownik może być intensywniej eksploatowany. Sprzyja temu posiadanie większej przestrzeni oraz przylegającego do mieszkania ogródka. Na wsi wyrzucanie żywności do kompostownika jest zazwyczaj dwufazowe. Żywność zanim znajdzie się w kompostowniku jest często wstępnie zbierana w mniejszych pojemnikach lub też na przykład w taczkach stojących na podwórkach koło wejścia do domu. Kompostownik może mieć różne formy. Może być specjalnie wydzielony ogrodzeniem lub murem. Czasami to, co określa się jako kompostownik jest po prostu nieoznaczonym niczym miejscem rzucania odpadków żywnościowych na ziemię.

Na wsi w przypadku posiadania zwierząt hodowlanych funkcję kompostownika może spełniać gnojownik, do którego wyrzuca się również odchody zwierząt oraz zużytą słomę. W niektórych gospodarstwach domowych na wsi znajdował się zarówno kompostownik, jak i gnojownik. Wówczas roślinne odpadki były składowane w kompostowniku, a ekskrementy zwierzęce w gnojowniku. Do tego ostatniego też są wrzucane resztki po zabijaniu oraz zwłoki padniętych zwierząt hodowlanych. Pozostałości po zwierzętach hodowlanych są wówczas traktowane jako coś na podobieństwo nawozu, co ma wrócić do ziemi uprawnej (pole,

ogródek) i ją użyźnić. Sposób używania kompostownika zależy od jego lokalizacji w obrębie posesji. Gdy jest blisko domu, odpadki zwierzęce mogą nie być do niego wyrzucane, ponieważ „śmierdzą" oraz przyciągają muchy i inne zwierzęta. Kompostownik pomaga w utrzymaniu ważności normy niemarnowania żywności, ale również może zaburzać komfort zamieszkiwania. Takie oddziaływanie kompostownika na otoczenie może sprawić, że stanie się on powodem konfliktów sąsiedzkich.

GD/W/DW: […] trzy czwarte ludzi ma swoje kompostowniki. Jednak u nas na osiedlach jest taka arystokracja można powiedzieć i ludzie normalni. Ja mam sąsiadkę, która myśli, że jest bogata i w ogóle i ona się nie zgodziła na kompostownik, bo będzie jej śmierdziało, więc my go nie mamy. […] Tata chciał drewutnię też wybudować właśnie, to też się nie zgodziła, bo stwierdziła, że tam gdzie on chce wybudować drewutnię, to ona ma taki malutki ogródeczek i non stop będzie miała tam cień.

Kompostownik może być wykorzystywany na różną skalę. Można rzucać coś sporadycznie do niego. Można również traktować go jako uniwersalną metodę wykorzystywania pewnych odpadków organicznych. Można też wrzucać do niego pozostałości działalności gospodarczej. W taki sposób utylizuje się odpadki z pieczarkarni w jednej ze wsi.

GD/W/DW: […] my mamy duży kompostownik. Bo my mamy produkcję pieczarek i tych odpadów biologicznych typu, korzenie, torf i tak dalej. To jest wywożone tutaj na pryzmę i zabierają inni rolnicy do siebie. […] Mamy jednego odbiorcę, który ma duże połacie, uprawia szparagi, i te wszystkie podłoża zużyte, to zabiera on co tydzień, regularnie. […] Regularnie, co tydzień. To jest w granicach dwudziestu ton tygodniowo. […] Żyjemy w takiej symbiozie. Oni nieodpłatnie od nas to odbierają, ale podstawiają nam transport i po prostu zabierają nam to. My płacimy za robociznę i za to swoim ludziom tutaj, swoim sprzętem to im załadujemy, a oni wywożą.

Kompostownik i/lub gnojownik są miejscami, w których odpadki organiczne różnego pochodzenia są homogenizowane za pomocą ich wartości użytkowej, jaką jest użyźnianie gleby. Takie rozwiązanie jest wyżej ewaluowane, niż bezużyteczne wyrzucenie ich do kosza na śmieci. Wśród motywacji wykorzystywania kompostownika należy wyróżnić chęć zapobiegania marnotrawstwu, możliwość praktycznego wykorzystania żywności jako nawozu oraz kultywowanie ekologicznych wartości. Kompostowanie jest niżej ewaluowane niż karmienie zwierząt, ale wyżej niż spalanie. Podobnie jak spalanie jest ono możliwością na poradzenie sobie z kłopotliwymi odpadkami żywnościowymi, które nie mogą zostać zużyte poprzez karmienie zwierząt lub są zbyt małe na wykorzystanie w domu.

Pokrewną kompostowaniu metodą alternatywnego sposobu wykorzystania żywności jest r**zucanie jej na glebę**. Kontakt żywności z powierzchniami, po których się chodzi, powoduje, że staje się ona zdewaluowana jako „nieczysta". Pomimo to niektóre osoby zjadają żywność, gdy ona upadnie na ziemię lub stosują regułę kilku sekund, która zakłada, że jest pewien krótki limit czasu, kiedy żywność można podnieść i zjeść. Często jednak uznaje się, że żywność taka jest niejadalna i powinna być utylizowana lub użyta w alternatywny sposób. Zatem z jednej strony żywność w momencie kontaktu z takimi powierzchniami jest dewaluowana. Z drugiej strony ziemia staje się czasami ostatnią szansą na prawomocne przesunięcie żywności do porządku naturalnego rozkładu. Gleba w takiej sytuacji pełni funkcję utrzymywania części wartości żywności oraz jej symbolicznego potwierdzania. Nie każdy rodzaj żywności może być potraktowany w taki sposób. Przede wszystkim taki zwyczaj jest zarezerwowany dla owoców. Przemawia za tym ich organiczna materialność.

GD/M/DW: […] jakoś tak jest z tymi owocami, to jest ciekawe, z owocami i warzywami może być trochę inaczej. Wiem chyba dlaczego. Powiedzmy jak masz drzewo owocowe i spadają z niego owoce, naturalnie się rozkładają, to czujesz, że to jest taki naturalny proces. Owoce spadają, rozkładają się, użyźniają glebę. Jeżeli ja te owoce dam na jakiś kompostownik, to zdecydowanie mam mniejsze wyrzuty sumienia niż je dam ze wszystkimi śmieciami na śmietnik.

W taki sposób pozbywa się żywności Adrianna, mieszkająca w mieście. W przypadku jej gospodarstwa domowego nie ma możliwości palenia, karmienia zwierząt i kompostowania. Dlatego też jeżeli nie uda się jej zjeść żywności, stawia ją koło śmietnika albo rzuca na ziemię obok niego. Robiąc tak, łączy ona wiedzę naukową oraz tradycyjne przekonania, związane z niechęcią do marnowania żywności. Jej zdaniem wyrzucenie żywności do kosza jest czymś, co jest ostatecznością, i czego nie robi. Oprócz owoców również chleb jest wyrzucany na glebę. W miastach częstym widokiem są miejsca, gdzie zostawia się go dla ptaków. Robiąc tak zazwyczaj zakłada się to, że zostanie to zjedzone przez zwierzęta. Mieszkająca na wsi Grażyna zużywa chleb poprzez karmienie nim zwierząt. Niemniej jednak czasami wspomina, że rzuca go na pole.

GD/W/A: No nawet taki chlebek spleśniały, ja nie wiem co z nim robić, ale po prostu […] biorę wyrzucam na pole. No i myślę kurczę no to przyorze czy coś. Jakoś to będzie, bo na obornik jakoś nie mogę, żeby chleb na obornik wyrzucić. […]. No i myślę albo jakieś tam ptaki, może sobie jeszcze coś skubną, a jak nie, no to po prostu przyorze. Nie wiem czy to dobry pomysł, ale no gdzieś na obornik nie potrafię, bo mi się wydaje, że to

gnój, że to chleb. A tak na rżysko tam położę i później jak rolnik przyorze […], czy te wsiowe psy, które są takie głodne, czy może jakieś zwierzęta i one zjadają te rzeczy.

Rzucenie chleba na ziemię jest bezpiecznym sposobem jego użycia. W pierwszej kolejności mogą wykorzystać go zwierzęta. Jeżeli się to nie wydarzy, wówczas „wróci do ziemi" i zostanie poddany naturalnym procesom rozkładu. Rzucanie żywności na ziemię może wynikać z wiedzy naukowej, wartości ekologicznych oraz tradycji. Wszystkie te motywacje łączy idea **zamkniętego naturalnego koła**. Kompostowanie oraz wyrzucanie czegoś na ziemię pozwala mieć przekonanie, że zrobiło się ostatnią możliwą rzecz, czyli przywróciło się żywność do naturalnego obiegu materii. Dzięki wykorzystaniu resztek we własnym ogórku procesy naturalne stają się namacalne - „widzi się cyrkulację". Wyrzucanie do kosza jawi się w tym kontekście jako separacja organicznej materii odpadków żywnościowych od procesu jej przyrodniczego krążenia. Miejscem ich prawomocnego rozkładu jest gleba, a nie plastikowy pojemnik na śmieci. Należy jednak zaznaczyć, że rzucanie żywności na glebę jest praktyką niszową. Duża część respondentów nie zdaje sobie sprawy z możliwości takiego sposobu utylizacji żywności. Nawet gdy posiada się świadomość tego, mogą pojawić się bariery związane z tym, że to jest zaśmiecanie przestrzeni publicznej lub że inne osoby będą to widziały i zinterpretują jako dowód marnotrawstwa.

GD/M/DN: […] bo też mama mnie goni. „No co ty, nie wyrzucaj", mówi, „ktoś będzie widział tam tyle". No mówię, no co przecież to się rozłoży i w ogóle. No że gdzieś tu rzucę jakieś jedzenie, zamiast do kosza, to tam że śmiecę.

Również nie każda organiczna rzecz jest traktowana w taki sposób. Tylko część żywności jest na glebie „na swoim miejscu". Skoszona trawa lub też liście leżące na ziemi „nie są na swoim miejscu" i należy je zbierać. Zakłócają ład estetyczny oraz mogą być dowodem złego zarządzania własnym gospodarstwem. Również pewne rodzaje żywności nie traktuje się jak owoce i chleb. Na przykład nie rzuca się na glebę mięsa lub też nabiału. Takie działanie mogłoby zostać uznane jako zaśmiecanie i dowód marnotrawstwa. W szczególności w mieście praktyka rzucania żywności na ziemię ma rację bytu, gdy jest niszowa. Można przypuszczać, że gdyby stała się powszechna, zmieniłoby się jej społeczne ewaluowanie na coś, co zakłóca estetykę oraz higienę przestrzeni miejskiej.

Ostatnim sposobem wykorzystania żywności jest utylizacja poprzez **segregację odpadków organicznych**. Dyskomfort, jaki odczuwa się w momencie wyrzucania żywności

do śmietnika, może być złagodzony poprzez osobny pojemnik na odpadki żywnościowe. Kilka osób z miasta wspominało o tym, że z chęcią pozbywaliby się w ten sposób niezjadanej żywności. Taka segregacja jest pewną niepełną formą utrzymywania żywności w cyrkulacji. Można powiedzieć, że chęć segregacji odpadków żywnościowych jest też aktem uznania ich znaczenia. Nagrodą za segregację jest przekonanie, że działa się proekologicznie. Brak możliwości jej dokonywania sprawia, że wyrzuca się pozostałości żywnościowe do kosza z wszystkimi innymi śmieciami. Kinga wraz z rodziną od jakiegoś czasu utylizuje odpadki żywnościowe w osobnym pojemniku. W okresie zimowym firma zajmująca się odbiorem śmieci organicznych nie robi tego. Powoduje to poczucie dyskomfortu. W życiu codziennym jej gospodarstwa domowego zakorzeniono nową praktykę. Niemożność segregacji jest odczuwana jako coś nieprzyjemnego. Niemniej jednak brak innych opcji na wykorzystanie odpadków organicznych powoduje, że się je „wyrzuca", czyli składuje z innymi rodzajami śmieci. Kwestia ta dotyczy również sytuacji, kiedy ktoś przyzwyczaił się do innych sposobów pozbywania się odpadków organicznych takich jak kompostowanie lub spalanie. Wówczas widok ich w koszu na śmieci może wzbudzać podobne odczucia. Wspomina o tym Sabina, która mówi, że gdy widzi resztki żywności w koszu, to potrafi je wyciągnąć i zanieść na kompostownik lub spalić. Sięgnięcie ręką do kosza jako miejsca nieczystości, do którego coś się wrzuca, a nie wyciąga, świadczy o silnie zinternalizowanej normie osobnego wykorzystywania odpadków organicznych.

Zcentralizowana segregacja i wykorzystanie odpadków organicznych mogłaby być skuteczniejsza, niż podobne sporadyczne próby dokonywane w skali mikro - własnego gospodarstwa domowego. Przedstawiane pozytywne oceny takiej segregacji nie oznaczają, że wprowadzenie jej jest zmianą oczekiwaną przez wszystkich. Można spodziewać się, że w Polsce pojawiłyby się podobne bariery jak w Wielkiej Brytanii, czyli ograniczona przestrzeń w kuchni na nowy pojemnik; wysiłek konieczny, aby wprowadzić nowy nawyk w swoim życiu codziennym; oraz przekonanie, że kosz na odpadki organiczne jest elementem zaburzającym estetykę, zapach i higienę przestrzenni kuchennej. Z jednej strony istnieje przekonanie, że żywność nie jest na swoim miejscu w koszu na śmieci z innymi odpadkami i powinna być osobno segregowana ze względu na swoją materialność. Z drugiej strony odpadki żywnościowe mogą nie pasować do przestrzeni domowej, w której stają się zanieczyszczającym ją „brudem". Wszystko to komplikuje potencjalne rozwiązania, które będą miały na celu uwzględnienie tej dodatkowej kategorii odpadków.

Wymienione alternatywne sposoby na pozbywanie się żywności są przede wszystkim przywilejem mieszkańców wsi. To tam jeszcze można żywność spalać, łatwiej o

kompostownie i używanie jej jako nawóz. W niektórych gospodarstwach domowych, w których dodatkowym sposobem utylizacji żywności jest również karmienie zwierząt, można przypuszczać, że odpadki organiczne w ogóle nie znajdują się w kosztu na śmieci. W miastach natomiast takie nieszablonowe praktyki należy uznać za niszowe. W nich dominującym sposobem utylizacji jest wyrzucenie żywności do kosza. Dzieje się to z powodu braku innych opcji oraz normalizacji wyrzucania odpadków żywnościowych, co wynika z wielokrotnych, powtarzanych i ostatecznie zrutynizowanych zachowań. Zdaniem rozmówców kompostowanie, spalanie i inne sposoby alternatywnego wykorzystania żywności nie są marnotrawstwem. Jednak w wypowiedziach na ten temat mamy do czynienia z ambiwalencją, ponieważ istnieje świadomość, że są to gorsze rozwiązania niż zjedzenie żywności przez człowieka. Warto zaznaczyć, że główną ideą, na której oparte jest myślenie o alternatywnych sposobach utylizacji jest połączenie idei zamkniętego obiegu z myśleniem pragmatycznym. Najbardziej preferowane są takie sposoby, które jednocześnie pozwalają uniknąć wyrzucenia żywności do śmietnika oraz wykorzystać ją we własnym interesie. Dominuje w tym przypadku myślenie o własnym gospodarstwie jako o **zamkniętym mini systemie cyrkulacji użyteczności.** Żywność wykorzystana w alternatywny sposób pozwala myśleć, że jeszcze część jej wartości pozostaje w gospodarstwie domowym i powiększa jego dobrobyt. Takie działanie umożliwia utrzymać przeświadczenie o dobrej gospodarności, której przeciwieństwem jest niepotrzebna rozrzutność. Może mieć ono charakter praktyczny (utrzymywanie wartości we własnym kręgu społecznym) oraz symboliczno-godnościowy, pozwalający myśleć o sobie jako o „rozsądnych", „gospodarnych", „systematycznych" jednostkach. Takie mini obiegi łączą również wymiar prywatny z publicznym. W tym drugim przypadku chodzi o wypełnianie zobowiązań, które się uznaje nie tylko ze względu na własny interes, ale również pożytek społeczny. Dzięki temu wytwarza się oczekiwany obraz siebie w otoczeniu społecznym. Dopiero w momencie, gdy utrzymanie wartości w obrębie gospodarstwa domowego nie jest możliwe stosuje się inne, nadrzędne względem wyrzucania żywności do śmieci, sposoby jej utylizacji takie jak segregacja oraz wyrzucanie na ziemię, nienależącą do gospodarstwa domowego. Wówczas własny interes oraz chęć utrzymania maksymalnej wartości żywności schodzi na dalszy plan i pozostaje tylko pragnienie zachowania prawomocnego sposobu przesuwania jej do obszaru natury. Wszystkie wspomniane powyżej sposoby wykorzystania odpadków żywnościowych są ostatnimi „deskami ratunku" przed wyrzuceniem ich kosza. Umieszczenie żywności wewnątrz niego jest łączone z poczuciem dyskomfortu. **Połączenie praktyk wyrzucania z koszem jest ważnymi elementem definicji sytuacji jako marnotrawstwa**. Dlatego też można stwierdzić,

że kosz na śmieci jest uważany za miejsce, w którym standardy poprawnej formy rozkładu są najniższe.

Pozostawianie chleba „na śmietnikach”

Zostawianie chleba w przestrzeni publicznej jest osobliwą praktyką społeczną. Robi się to w wyznaczonych miejscach karmienia ptaków; obszarach bliskich oknu, z którego bezpośrednio się go wyrzuca; lokalizacjach takich jak przystanki komunikacji publicznej. Zazwyczaj chleb można zobaczyć na zbiorowo używanych śmietnikach w miastach. Na wsi dystrybucja chleba dokonuje się w inny sposób. Ma ona charakter stałych wymian społecznych. Tylko jedna rozmówczyni ze wsi powiedziała, że chleb jest wieszany na garażach mieszkańców bloków. Jednak w odróżnieniu od miasta jest to zorganizowane działanie, ponieważ chleb jest odbierany przez określonego rolnika. W mieście natomiast praktyka ta jest częstsza ze względu na mniejszą ilość możliwości alternatywnego zużycia żywności. Dodatkowo wieszany chleb nie jest przeznaczony dla kogoś konkretnego. Staje się on wolno dostępnym dobrem. Podczas wywiadów rozmówcy i rozmówczynie byli zapytani o to, czy w ten sposób pozbywają się chleba, a jeżeli nie, co o tym sądzą. Opinie na temat pozostawiania go na śmietniku można uznać za laicką archeologią śmieci, ponieważ opierają się one na obserwacji rezultatu działań innych ludzi, bez znajomości ich motywów. Przeważnie dedukowano, że chleb ten jest przeznaczony dla biednych lub też zwierząt. Zakłada się, że chleb wiesza się na śmietnikach, aby wskazać jego specjalny status. Szacunki skali wieszanego chleba były zróżnicowane. Może to wynikać z jego różnych ilości w poszczególnych miejscach, ale też przewrażliwienia rozmówcy. Dla jednej osoby bochenek na śmietniku to „dużo”, a dla innych „niewiele”. Niektóre osoby krytycznie odnosiły się do tego zwyczaju. Było to określone jako nawyk starszych osób.

E: […] chleb wisi. Mieliśmy taką sąsiadkę, która też właśnie wieszała chleb, jak nie jadła. Nigdy nie zniknął. […] Raczej ma to znaczenie symboliczne, jak ktoś ma jakieś tam stare przyzwyczajenia, wyniesione z domu.

Zwracano również uwagę na małą skuteczność takich działań. Ten wniosek wynikał z braku dostrzegania dowodów wskazujących na to, że ktoś z niego korzysta, oraz przekonania, że gdy jest pozostawiony, szybko psuje się. W takiej sytuacji trudno było doszukać się sensu

takich działań, ponieważ „i tak spleśnieje”. Pomimo że dwójka moich rozmówców zbieraczy wspominała, że korzysta sporadycznie z chleba wieszanego na śmietnikach, można przypuszczać, że niewielka jego część jest zabierana i wykorzystywana przez ludzi. W takim tonie wypowiada się Roman, który pracował w firmie zajmującej się zbieraniem odpadków komunalnych.

E: Jest wieszany na pojemnikach najczęściej. Jak przyjeżdża firma komunalna, to nie bawi się tam, no bo to nie znika. Ten chleb wisi tam najczęściej trzy, cztery dni i robi się z niego to, co się robi, bo popada, bo przygrzeje słońce, więc robią się albo suchary, albo zielenieje w tempie błyskawicznym. No to z tego się raczej nie skorzysta. […] To jest sentyment bardziej osób starszych niż coś, co przynosi jakiś określony pożytek. […] Niejednokrotnie było tak, że przy jednej z wizyt na przykład pracownicy mówili, że wisiały nie na pojemniku, bo to z pojemnikiem by trafiło po prostu do śmieciarki, ale wisiały gdzieś tam na siatce od płotu czy gdzieś. Te worki wisiały tam, przyjechali następny raz i tylko trochę ich więcej było.

Przekazanie komuś chleba poprzez jego zawieszenie na śmietnikach jest ryzykowne. Może on spleśnieć, wysuszyć się, zmoknąć oraz być zabrany przez firmy komunalne. Jednak niektóre osoby mówiły o tym, że ten chleb „znika”. Twierdziły, że to może być dowód, że ktoś z niego korzysta. Wypowiedź pracownika służb komunalnych może sugerować, że on „znika”, bo jest zabierany przez śmieciarzy. Aby kontynuować praktykę pozostawiania chleba, ważne jest dostrzeżenie jej potencjalnej użyteczności. Niektórzy w ogóle nie widzą sensu, aby to robić. Inni natomiast nie wieszają, bo zakładają, że chleb psuje się i nie nadaje się do spożycia przez kogokolwiek. Ważność domniemanej użyteczności może sprawiać, że zamiast chleba pozostawi się przedmiot, który zdaniem osoby pozostawiającej go ma określoną wartość i może się komuś przydać. Krytyczne oceny wieszania chleba na śmietnikach łączyły się również z uznawaniem tego jako dowodu marnotrawstwa oraz nieszanowania żywności.

GD/M/DN: […] każdy panu powie, że na śmietniku jest chleba i jeszcze raz chleba. Po prostu ludzie kupują bardzo dużo chleba. Ja nieraz do sąsiadki mówię „widziałaś całe bochenki chleba w folii zapakowane, nawet nie otwarte zobacz na śmietniku leżą”. Mówię „jak ci ludzie, to jest karygodne po prostu”. […] Choćby tu na naszym śmietniku, idziemy ja mówię „to patrz, całe bochenki chleba w ogóle nie otwarte”. Mówię „ci ludzie nakupują tego chleba i cały bochenek na śmietniku ląduje”.

Obserwatorzy dostrzegają również różne formy takiej praktyki, czyli zostawianie go w reklamówce lub też kładzenie na powierzchni śmietnika. Zdaniem oceniających, chleb w reklamówce jest równoznaczny z jego szybkim popsuciem się (w szczególności w przypadku

wilgoci oraz wyższych temperatur) i zazwyczaj jest traktowany jako przejaw irracjonalnego działania. Z drugiej strony zarówno niektórzy interpretatorzy, jak i praktykujący wskazywali, że reklamówka to bariera dla zwierząt. Dzięki temu on nie wysycha, co zapewnia utrzymanie jego wartości smakowych. Można uznać, że chleb w reklamówce jest pozostawiany z nadzieją, że skorzysta z tego potrzebujący człowiek. Natomiast chleb pozostawiony na śmietniku bez żadnych zabezpieczeń jest oddawany dla tego, kto pierwszy skorzysta. Najczęściej jednak zakłada się, że zjedzą go zwierzęta (w szczególności ptaki).

Śmietnik w tym kontekście jest miejscem niebezpośrednich wymian i integracji społecznej. Wieszanie chleba na śmietniku trudno jednak nazwać wymianą społeczną, ponieważ nie zakłada ono wzajemności. Równie trudno określić to jako akt darowizny, ponieważ nie ma gwarancji, że ktoś skorzysta z pozostawionego chleba. W działaniu tym mieszają się pewne elementy etyki dobroczynności z chęcią przeniesienia odpowiedzialności za zużycie chleba na barki kogoś innego. Innymi słowy za pośrednictwem śmietnika pewne grupy społeczne próbują pozbyć się chleba, spełniając zobowiązania społeczne takie jak pomoc potrzebującym oraz oddanie szacunku żywności.

Śmietnik to również miejsce obserwacji nadmiaru. W takiej sytuacji mogą pojawić się wnioski dotyczące rozrzutności tych, którzy wyrzucają oraz założenie o nierównościach społecznych, które charakteryzują się tym, że „jedni wyrzucają coś, a drudzy wyciągają ze śmietnika". Widok kogoś zbierającego chleb ze śmietnika może być jedną z niewielu okazji bezpośredniego obserwowania przypadków biedy. Taka sytuacja nie przydarza się na przykład na zamkniętych osiedlach oraz w wieżowcach, w których mieszkają zamożniejsze grupy. Na takich obszarach śmietniki są zabezpieczone i często zamykane na klucz. Powoduje to również likwidację zwyczaju pozostawiania chleba na śmietniku. Dwie kobiety wspominały o takiej sytuacji w miejscu ich zamieszkania. Powiedziały, że nikt na ich osiedlach nie wiesza chleba na śmietniku z powodu ograniczeń infrastrukturalnych.

GD/M/DW: A tu są zamknięte osiedla. Mamy dwa bloki z furtką. To nie jest takie osiedle, jakby wejść jest trudniej, dojść do mieszkania. U nas wszystko jest zamknięte. Śmietnik jest zamknięty na klucz, no więc nikt nic nie weźmie stamtąd, jedzenia, ani mebli, ani czegokolwiek.

W takich lokalizacjach sam plan organizacji przestrzeni zakłada minimalizację kontaktów pomiędzy mieszkańcami a osobami z zewnątrz, w tym zbieraczami, którzy mogliby skorzystać z pozostawianego chleba. Nawet pozostawianie chleba dla zwierząt często jest

niemożliwe, ponieważ śmietniki często są zabudowane. W niektórych miejscach bariera zamkniętych śmietników jest możliwa do pokonania. Potwierdza to Joanna.

GD/M/DN: […] śmietniki teraz są pozamykane. My mamy akurat na kod […]. Ale pojemniki są tylko plastik, wiadomo makulatura i szkoło, które są na wierzchu. Mamy je okratowane i omurowane. […] Ale jakby mi rzeczywiście zostało tego pieczywa i bym nie szła do tych kaczek, albo bym wiedziała, że pójdę a już będzie zielony ten chleb, to mamy na tym murku, między kratą a murkiem miejsce, na którym widzę, że ludzie zostawiają to pieczywo.

B: To jest takie miejsce, gdzie ktoś może wziąć sobie ten chleb?

R: Może, wtedy nie musi wchodzić, tylko on sobie sięgnie ręką. […] Jest ogrodzone, ale między. Jak są kraty i murek i tam jest taka przerwa i ludzie w tym miejscu zostawiają na tym murku, aby sobie każdy mógł przyjść i to chwycić.

Luki w infrastrukturze są wykorzystywane przez ludzi, którzy nie chcą wyrzucać chleba do śmietnika. Niemniej jednak w przypadku miejsca opisywanego przez Joannę nie otwierano go, ale wykorzystywano w nim przestrzenie półotwarte tylko na przekazywanie chleba. Wewnątrz śmietnika, w którym znajdowały się inne rzeczy, obecność zbieraczy widocznie była niemile widziana.

Powyższy opis praktyk pozostawiania chleba na śmietnikach jest dowodem splatania się kilku norm społecznych takich jak niemarnowanie żywności, szacunek dla chleba, utrzymywanie chleba w ludzkim i zwierzęcym łańcuchu pokarmowym (idea zamkniętego obiegu) oraz chęć pomocy potrzebującym. W tym ostatnim przypadku możliwość takiej pomocy pozwala jednocześnie na złagodzenie złego samopoczucia, wynikającego z niezużycia chleba. Dowodzą tego wypowiedzi o wyjątkowej niechęci lub też niemożności wyrzucania chleba do kosza.

GD/M/A: […] mi się sporadycznie to zdarza. Jak kupię jakiś inny chleb i mi już ta pleśń wejdzie, to ja go nie wrzucam z innymi, tylko po prostu ja to kładę na murek. […] Ja wiem, że to jest spleśniałe, ale kładę to. Ja po prostu mentalnie, psychologicznie, ja tego chleba nie wyrzucę.

Zamiast „wyrzucania" chleb „wiesza się" lub też „kładzie", co jest łagodniejszą formą jego pozbycia się. Można dodać, że w takie działania jest wpisana pewna ambiwalencja. Z jednej strony świadczą one o tym, że norma pełnego zużycia chleba jest uznawana, ale nie realizowana. To właśnie tak specyficzny sposób utylizacji świadczy o wyjątkowym statusie chleba. Nawet osoby, które wyrzucają chleb bezpośrednio do śmietnika „wiedzą, że to jest złe

zachowanie" i poprzez to potwierdzają obowiązywanie normy. Na śmietniku oczywiście pozostawia się również inne pokaramy (na przykład przygotowane mięso z obiadu lub też nieotwarte przeterminowane słoiki z zaprawami). Niemniej jednak jest to rzadsza praktyka i nie dotyczy określonego artykułu bez względu na jego odmiany i cenę. **Wszystko to sprawia, że głosy mówiące o spadku wartości chleba, opierające się na obserwacji jego częstego wyrzucania, są nietrafne, ponieważ nie dostrzegają formy, w jakiej się go pozbywa.** Norma pełnego zużycia chleba nie jest jednak realizowana. Wynika to z wielu różnorodnych czynników, takich jak: pewne stałe zwyczaje w domu, niespożywanie kromek, chęć jadania świeżego chleba, kupowanie jego stałej ilości bez względu na zmiany planów, które mogą wypływać na jego różne spożycie; łatwiejszy dostęp do chleba, jego niska jakość i szybkie psucie się. Z drugiej strony wieszanie chleba jest dokonywane w miejscach publicznych, przez co jest narażone na obserwację i oceny otoczenia społecznego. To właśnie tego typu sytuacje mogą być elementem weryfikowania sprawiedliwości obecnego systemu oraz kondycji moralnej społeczeństwa. Chleb na śmietnikach może być działaniem bezsensowym, świadczyć o nierównościach społecznych i rozrzutności oraz, co najważniejsze, być dowodem wspierającym tezy o „ogromnym" marnotrawstwie żywności. Chleb na śmietnikach jest pewną „poszlaką", dzięki której można wskazywać na czyjąś „winę". **Jest on zatem dowodem zarówno obowiązywania normy niemarnowania żywności i szacunku dla chleba, jak i ich braku**. Pozostawienie chleba na śmietniku jest symbolem tego, że społeczeństwo nie zrezygnowało z jego wysokiej wartości. Można jednak przypuszczać, że wraz grodzeniem miejsc zamieszkania, ograniczaniem dostępu do śmietników zbieraczom oraz poszerzaniem się grupy krytyków takiego działania, praktyka ta z czasem zacznie zanikać.

9.4. Zbieractwo żywności

Tematykę zbieractwa można łączyć ze zjawiskiem niezużywania żywności w dwojaki sposób. Po pierwsze, może ono polegać na zbieraniu wcześniej wyrzuconej żywności. Po drugie, analiza opinii na temat zbieractwa pozwala na analizę społecznej percepcji tego, co mogłoby być spożywane, ale jest niedostrzegane. W poniższym fragmencie ten pierwszy aspekt będzie opisywany między innymi poprzez aktywność zbieraczy żywności ze śmietników gospodarstw domowych. Nie będę poruszał w tym kontekście tematyki freeganizmu, która

będzie opisywana szczegółowo we fragmencie dotyczącym kulisów supermarketów. Drugi aspekt zaprezentowany będzie za pomocą społecznego wytwarzania statusu owocowych drzew wolnostojących oraz własnych, znajdujących się na terenie gospodarstwa domowego.

Śmietniki i zbieractwo jako „wyciąganie”

Żywność jest dewaluowana i tym samym przesuwana do porządku naturalnego rozkładu między innymi w miejscach publicznych oraz na śmietnikach. Są to obszary, gdzie praktykuje się **zbieractwo**. Wyciąganie żywności ze śmietników jest w szczególności związane z rzeczywistością miejską. Na wsi istnieje większa kontrola społeczna i każdy kto robiłby to, szybko zostałby zidentyfikowany. Dlatego też na wsi dominują inne praktyki zbieractwa (na przykład zbieranie grzybów, owoców w lesie). W mieście zdarza się, że żywność dosłownie leży na ziemi. Przedstawicielki i przedstawiciele gospodarstw domowych byli zapytani, czy byliby wstanie zjeść dobrze wyglądające jabłko, które leży na ziemi. Większa część z nich odpowiadała stanowczo, że czegoś takiego nie robią. Część wręcz miała problem z wyobrażeniem sobie takiej sytuacji i uzasadnieniem własnej postawy. Zazwyczaj mówiono, że taka żywność „nie wiadomo do kogo należy”, „nie wiadomo co się z nią działo, kto to dotykał” oraz „że jej spożywanie byłoby obrzydliwe”. Można uznać, że żywność, która w przestrzeni publicznej znajdzie się nie na swoim miejscu i jest bez właściciela najprawdopodobniej zostanie zabrana przez służby sprzątające albo zostanie przejęta przez mikroaktorów, zajmujących się procesami rozkładu. Ci, którzy wspominali, że mogliby zjeść leżące jabłko raczej mówili o tym czysto hipotetycznie i nigdy tego nie praktykowali. Podobnie odnoszono się do kwestii resztek pozostawionych w restauracji. „Nurkowanie w talerzu” jest jeszcze trudniejsze do wyobrażenia, ponieważ żywność znajduje się w lokalu gastronomicznym, w której istnieje kontrola społeczna. Podstawową barierą jest zakaz jadania czegoś po osobach obcych. W tym przypadku mówiono o kwestiach higienicznych, czyli o tym, że wcześniejszy konsument mógł pozostawić pewne choroby i bakterie i tym podobne. Zjadanie po kimś obcym, kogo się nie widziało, wynika przede wszystkim z kalkulacji, że żywność weszła w kontakt z ciałem kogoś innego, a przede wszystkim ustami i śliną. Jest to więc żywność „nieczysta”, która jest dewaluowana i powinna być poddawana praktykom separacji. Niekiedy pytanie na ten temat było zaskakujące dla respondentów, ponieważ odpowiedź na nie wydawała się oczywista, opierająca się na założeniu o powszechności takiej

normy („chyba nikt by tego nie zrobił"). Jedynie trzy osoby wspominały, że zjadały żywność pozostawioną w lokalach gastronomicznych. Jedna z nich zjadała „całe i nienaruszone" rogale w kawiarni, które „nie miały styczności z wydzielinami przenoszącymi bakterie". Pozostałe dwie osoby są freegankami i podobnie jak zbieracze mają znacznie bardziej poszerzoną percepcję tego, co może być zjadane. Jedna z nich zjada resztki pozostawione przez kogoś na imprezach, na których sama przygotowuje żywność. Druga natomiast jeżdżąc zarobkowo za granicę zjadała je w miejscach zbiorowego żywienia. Były to jednak działanie tymczasowe, związane z zarobkiem i krótkotrwałą restrykcyjną oszczędnością.

Przeciętny normals podobnie myśli o śmietniku. Jedzenie, które się w nim znajdzie nie powinno wracać do porządku konsumpcji ludzkiej. **Do śmietnika rzeczy się wyrzuca, a nie wyciąga**. Śmietnik jest określany jako miejsce pełne zarazków, bakterii, brudu, brzydkich zapachów, rozkładu, a żywność z niego jest zagrożeniem dla zdrowia. Rozmówcy, którzy korzystają z miejsc zbiorowej utylizacji żywności (śmietniki osiedlowe oraz w kamienicach), zapytani o to, czy widują żywność w śmietniku nie potrafili odpowiedzieć, ponieważ „nie zaglądają do niego", „nie rozglądają się jak wyrzucają" . Zatem oprócz tego, że ze śmietnika „nie wyciąga się", „nie zagląda się" również do niego. Można uznać, że wyrzucanie śmieci oraz kontakt ze śmietnikiem jest nielubianą, szybką i automatyczną praktyką. Dostrzegane są ewentualnie rzeczy obok i na śmietniku, które zostały zostawione, aby ktoś z nich skorzystał. Należy do nich chleb. Ułożenie go na śmietniku jest interpretowane jako działanie pozwalające temu, kto chciałby go zjeść, na uniknięcie degradującego czynu „wyciągania". Niemniej jednak ci, którzy go zabierają nadal są definiowani jako wykluczeni lub potrzebujący. Taka percepcja zbieraczy powoduje, że oprócz zagrożenia dla zdrowia, wyciąganie jest utożsamiane ze społeczną degradacją. Konsekwencją tego są negatywne emocje, takie jak smutek i współczucie, gdy widzi się kogoś wyciągającego żywność ze śmietnika.

GD/M/DW: Nie mogę patrzeć jak ktoś tak wyciąga ze śmietnika i zjada to. To mnie już przykro jest, naprawdę, to nie jest takie ludzkie.

Wyciąganie żywności ze śmietnika to symbol tego, że komuś w życiu nie „udało się". Zbieracze to „biedni", „bezdomni", „pijani", „nieradzący sobie". Dla niezbieraczy wyciągnie żywności ze śmietnika byłoby działaniem, poniżej godności lub też czymś wstydliwym. Dla mieszańców wsi jest to dowód dużej biedy w mieście.

GD/W/DN: Chodzą po śmietnikach, grzebią, wyciągają. Boże masakra. Moja siostra, ta właśnie Anka, co byłam u niej teraz na tydzień, to […] mówi „byś musiała Ela widzieć co tam ludzie wybierają", mówi, „jak wiara nie ma". Wszystko, masakra. […] jakaś pani się wypowiadała w telewizji, że dzieci. Dzieci z biednych rodzin ze śmietników wybierają, bo nie mają co jeść. Mówiła, że w tych rządach tylko się kłócą o stołki i nic więcej. […] Tak się dzieje […] bo siostra mieszka w mieście to mówi, że ludzie grzebią w śmietnikach i mówi, że tam wszystko wybierają co się da.

Weronika nie widuje w swoim otoczeniu zbieraczy, ponieważ mieszka w zamkniętym wieżowcu w centrum miasta. Niemniej jednak obserwowała takie praktyki, gdy była za granicą. Wspomina, że to „rozumie", „jest to przykre", ale też „niezbyt fajne". Określenie takiego widoku „jako niefajnego" nie zostało rozszerzone. Być może jest to związane z wyrażaną przez kilka osób niechęć do zbieraczy jako zakłócających porządek. Zmiana punktu widzenia na zbieractwo może mieć miejsce, gdy zna się osobiście kogoś, kto to praktykuje.

GD/W/A: No miałem takiego kumpla w Poznaniu. On zajebiście inteligentny człowiek, on malował na Starym Rynku. A sobie wybrał takie życie, gdzieś tam spał. Kiedyś się nachlaliśmy, poszliśmy i on mówi „zobacz tu kurwa wszystko można zjeść". I no otworzył śmietnik w jakimś barze, było jakieś pudełko jednorazowe i „zobacz, tu jest masa ryżu, przecież to można zjeść" [śmiech]. […] sobie szedł nie wiem pod jakiś bar, nie wiem, z hamburgerem jakaś budka, gdzie ludzie wyrzucają takie resztki, a on to zjadał. […] Nie wiem, ale ja wolałbym chyba ukraść. Albo ukraść, albo iść pod market i powiedzieć „stary kup mi chleb bo jestem głodny".

Akceptacja wyciągania żywności ze śmietnika i zmiana poglądu na ten temat niekoniecznie musi iść w parze z gotowością, aby samemu to zrobić. Niektóre osoby hipotetycznie przyznawały, że jedynie głód mógłby sprawić, że złamałoby się tabu jedzenia żywności ze śmietnika. Dla innych to byłaby ostateczność. W takich przypadkach w hierarchii degradujących zachowań bardziej preferowane było żebranie oraz kradzież.

Wspólnie użytkowane śmietniki są zatem specyficzną kategorią miejsc publicznych w mieście. Widoczne jest to, co na nich leży lub wisi. Natomiast to, co jest we wnętrzu zazwyczaj nie jest obserwowane. Przez to społeczna wiedza i kontrola, dotycząca ich wnętrza jest ograniczona. Są jednak grupy, które przekraczają granice społeczne związane ze śmietnikami. Należą do nich śmieciarze. Dwóch z moich rozmówców przez pewien czas pracowało w tej roli. Wspominali o nienaruszonej lub odrobinę naruszonej żywności, która nadawała się do spożycia i była wyrzucana. Taka praca pozwala na ogląd efektów praktyk wyrzucania żywności w wielu gospodarstwach domowych. Wypowiedzi śmieciarzy na ten

temat stanowią oddolną i amatorską archeologią śmieci, która polega na szukaniu wyjaśnień materialnych śladów praktyk domowych. Nie jest to systematyczny i poddany naukowej dyscyplinie sposób zbierania danych. Jest to obserwacja oparta na wielości chwilowych wrażeń, które układają się w pewien intuicyjnie konstruowany całościowy obraz. Kształtuje się go przy pomocy nabytych ram interpretacyjnych. Warto zaznaczyć, że ocena skali, jako „dużej", jest subiektywnym odczuciem, które trudno zweryfikować. Widok żywności w śmietniku może dla kogoś być tak szokujący, że coś co jest obiektywnie niewielkim procentem konsumowanej żywności, dla obserwatora będzie tworzyła wizerunek „dużego" marnotrawstwa. Obserwacje nienaruszonej żywności w śmietnikach też nic nie mówią o tym, jakie motywy skłoniły jednostki do jej wyrzucenia. Z wcześniej przedstawianych wypowiedzi respondentów wynika, że mogą być one rozmaite i często coś, co może być dowodem lekkomyślnego marnotrawstwa jest efektem nieprzewidzianych sytuacji, nad którymi nie miało się całkowitej kontroli. Tego jednak nie wiedzą pracownicy służb komunalnych, którzy określają to, co widzą jako potwierdzenie tezy o dużym marnotrawstwie żywności.

E: Dużo, dużo, ogólnie dużo tego było. To boli też jak się widzi takie historie. No komuś się przelewa, a gdzieś ktoś obok chętnie by coś takiego zjadł, a nie stać go na to. Także dużo. Ogólnie bardzo dużo żywności się marnuje, dużo trafia do kosza z takich czy innych powodów. Nie wiem, czy z to z powodu jakiejś nieroztropności ludzkiej, czy po prostu nonszalancji, no ciężko wyczuć z czego to wynika. […] Te pojemniki były wyjmowane, wkładany jest nowy czysty worek, to ląduje na samochód, potem trafia na sortownię, a tam się wysypuje połowa żarcia, połowa pustych opakowań. […] Bywały takie miejsca, że tam w jakichś fast foodach, czy jakichś tam innych historiach, niedogryzione coś, bo przyjechał tramwaj, no to sio, wsiadam, jadę. […] Ale ogólnie w tych pojemnikach miejskich też dużo rzeczy takich się znajduje. Jakieś tam niedogryzione, niedojedzone albo całe nawet niejednokrotnie, albo jakieś pół butelki napoju niedopitego, mimo tego że zakręcona. […] była taka sytuacja, że pracownik kiedyś sortował. Sortował chyba kontener z plastikami, a w tym kontenerze były pełne zgrzewki […] jakiejś coli marketowej, takiej może nie coca-coli w sensie, tylko coli marki cola. Zgrzewki nieprzeterminowane, po prostu ktoś stwierdził nie potrzebuję, i tam było chyba siedem czy osiem zgrzewek tego napoju, całych zgrzewek.

Żywność jest znajdowana wszędzie tam, gdzie są wyrzucane śmieci, czyli w koszach, kontenerach, parkach, na „dzikich" i nielegalnych wysypiskach. Tego typu znaleziska nie pozwalają na inne wyjaśnienie niż uznanie ich za rezultat marnotrawnych praktyk jednostek.

Zbieracze dokonują dalej idącej transgresji niż śmieciarze, ponieważ zaglądają, wyciągają i zjadają żywność znajdującą się wewnątrz śmietników. Dzięki temu poszerza się

ich percepcja tego, co jadalne. Zenek korzysta sporadycznie ze śmietnika. Wspomina o „dużej" ilości osób, które żyją z tego, co znajdą w kontenerach.

GD/M/A: Wszędzie jest bieda, wszędzie. […] ja tam na Winogrady jeżdżę, przejedź się pan tak rano, na jakieś osiedle, obojętnie jakie i zobacz pan ile jest tych wózkowych, czy tam z rowerami albo z plecakami łażą po śmietnikach. Idź pan tak, nie rychło. Rano specjalnie nie będę pana wyganiał, ale tak od szóstej tak przypuśćmy do ósmej-dziewiątej rano. Obojętnie jakie osiedle weź sobie pan. Ale nie te co są zamknięte ino te co są pootwierane, co to można otworzyć. To przez te dwie, trzy godziny spotkasz pan z dziesięć, piętnaście osób co grzebią w śmietnikach i tego. To na jednym osiedlu, a na tych pozostałych? Bo ja rowerem jeżdżę. To ful, ful. A jeszcze jest tak, że obcego zobaczą, to jeszcze mu najebią i to co on ma mu wezmą. […] Bieda ich do tego zmusza, tak jak mnie.

Pracownik służb komunalnych wspominał, że „na Starym Mieście w tych kamienicach, to są ludzie, którzy już od trzeciej rano chodzą po śmietnikach, tam szukają złomu". Wypowiedzi te świadczą o dużej konkurencji, jaka toczy się o dobra znajdujące się w śmietniku. Alina, która z powodu braku dochodów i własnej bezdomności niemal wszystkie swoje rzeczy i żywność znajduje w śmietnikach blokowiska, wspomina o niemiłych sytuacjach pojawiających się w ich otoczeniu. Na śmietnikach panuje zasada „kto pierwszy ten lepszy" oraz terytorializm, który sprawia że nieznani użytkownicy mogą spotkać się z próbami obrony „własnego" śmietnika. Alina, opisując swoje praktyki dowodzi również, że to co jest zostawiane na śmietniku trafia do osób, które z tego korzystają.

GD/M/A: Co ja znalazłam. Co ja znalazłam. Torbę takich roladek zawijanych z mięsnym piersi zawijane, nadziewane, usmażone. Cała taka torba stała. Dwa dni jadłam z chlebem, i [śmiech] wzięłam zapiekankę zrobiłam. Też ziemniaki, ze śmietnika, też już ugotowane. Też w woreczku powieszone, obok śmietnika, nie w śmietniku tylko obok śmietnika. Zaglądam czyste, biorę. […] I miałam już to mięso miałam ziemniaki, kupiłam pieczarki do tego. Tutaj mam różne przyprawy. Jaką zapiekankę zrobiłam świetną, ach nie mogłam się. Tak jak w domu robiłam. Tak jak lubiłam w domu. Lubiłam zapiekanki. Lubię zapiekanki. Lepsze niż te pizze. Te pizze to suche. Mało nadzienia. A ja dużo nadzienia dam. I tego. I ze śmietnika trzy dni jedzenia miałam. A to mnie kosztowało, raptem pieczarki.

Zarówno Alina, jak Zenek znajdują żywność „przy okazji", ponieważ ich głównym celem poszukiwań są surowce, które można sprzedać w skupie i zarobić drobne pieniądze. Obie przedstawiane osoby nie zbierają żywności z wyboru, ale traktują swoje zbieractwo jako konieczność życiową, która zapewnia im przetrwanie. Wykluczenie społeczne i degradacja

powodują powzięcie praktyk zbieractwa i łamanie społecznych tabu, związanych ze śmietnikiem. Zwrotnie wzmacnia to status bycia wykluczonym zarówno na płaszczyźnie indywidualnej (co ja myślę o sobie), jak i społecznej (co inni myślą o mnie). Alina określa swoją sytuację poprzez stwierdzenie „i na starość na śmietnik wyrzucą człowieka". Zenek podobnie opisuje swój los: „no mówię panie – tragedija. Bida, to jest taka wegetacja, o!". Przekraczanie tabu nie jest jednak totalne. Pewne normy społeczne, dotyczące statusu śmietnika i rzeczy znajdujących się w nim, nadal obowiązują wśród zbieraczy. Przykładem tego może być jedzenie „prosto ze śmietnika".

GD/M/A: Ja bym tego nie potrafiła, potrafią prosto ze śmietnika jeść. I tego ja chociaż wezmę ze śmietnika i przyniosę tutaj, powietrze przynajmniej mam świeże. I mogę sobie to dokładnie obejrzeć, dokładnie powąchać. A oni nie, prosto ze śmietnika. Nie wszyscy. Nie, nie. Bo są tacy, którzy tylko chodzą po zarobek i żywność ich w ogóle nie interesuje.

Alina nie posiada możliwości umycia żywności. Jedynym sposobem obróbki jest grill, który jednak może być użyty tylko do wybranych produktów żywnościowych. Jej zdaniem sama zmiana miejsca spożycia, inna przestrzeń, „odświeżenie", pozwala częściowo przywrócić wartość żywności i zdjąć z niej status tego, co „brudne", „nieczyste".

Obecność zbieraczy w wielu miejscach nie jest mile widziana, czego dowodem są różnego typu bariery przestrzenne i architektoniczne. Na osiedlach zamkniętych śmietniki są niedostępne dla osób trzecich. Zdarza się, że kontenery są w osobnym pomieszczeniu, które jest zamykane na klucz albo dostępne za pomocą kodu. Również konstrukcja niektórych śmietników, ustawianych w miejscach publicznych, z założenia ma utrudniać wyciągnięcie rzeczy znajdujących się w środku. Wokół takich śmietników są tworzone specjalne wydzielone obszary, ogrodzone murkiem i kratami. Jeden z pracowników służb komunalnych zaznaczył, że w takich przypadkach zbieracze „mają swoje sposoby", aby obejść takie bariery. Można używać własnego sprzętu do wyjmowania rzeczy ze śmietnika lub też dzięki znajomościom dorabiać sobie klucz. Różny stopień aktywności zbieraczy na poszczególnych obszarach wpływa na to, że pewne osoby dostrzegają, że jest ich „dużo", podczas gdy inni w ogóle ich nie widują. Kontakt ze zbieraczami oraz definiowanie ich działalności jako symbolu i dowodu nierówności, biedy i wykluczenia, może sprawiać, że różne grupy społeczne będą miały odmienne obrazy własnego społeczeństwa. Mechanizmy grodzenia śmietników świadczą o próbie ograniczenia kontaktu z osobami niepożądanymi. Wskazują też na to, że śmieci są cennym źródłem wartości. Ten drugi aspekt przejawia się poprzez działalność firm,

zajmujących się utylizacją, które zabezpieczają swój zysk poprzez odpowiednią konstrukcję śmietników, mających eliminować konkurencję zbieraczy. Warto zaznaczyć, że rzeczywistość wysypisk śmieci również zmienia się w podobny sposób. W latach dziewięćdziesiątych w mediach mówiło się o tak zwanych „kretach", czyli osobach, które utrzymywały się dzięki zbieraniu śmieci na wysypiskach. Obecnie jednak wysypiska są miejscami odgrodzonymi, zabezpieczanymi i często monitorowanymi, w których nie ma miejsca dla zbieraczy.

E: W tej chwili na tych wszystkich wysypiskach, to już nie jest tak. Kiedyś był dostęp dosyć duży do tego. I w niektórych miastach dalej jest dostęp duży. Natomiast jeżeli chodzi o Poznań, są to już rzeczy segregowane. To już tam są pracownicy, gdzie to jest utylizowane tak dalej, to dostępu tak za bardzo do tego nie ma. W mniejszych miejscowościach, gdzie są to typowe wysypiska śmieci, gdzie tego się aż tak nie segreguje, to tam tak, tam ludzie chodzą. Nawet jeżeli jest to ogrodzone, to sobie robią dziury, szpary i tam przeszukują to.

Mechanizm grodzenia w przypadku śmietników nie jest jednak pełny. W opinii pewnych osób zawartość śmietników powinna być dobrem wolno dostępnym, w pierwszej kolejności przypisanym do „potrzebujących". Dlatego też niektórzy nie zamykają śmietników na klucz lub zostawiają rzeczy obok nich. Śmietnik w takiej sytuacji staje się miejscem konfliktu interesów oraz wytwarzania się zasad sprawiedliwości.

Próba konsumpcji tego, co już jest przez innych zdewaluowane wymaga przekroczenia barier fizycznych oraz społecznych. Daje to możliwość pozyskania różnych rzeczy oraz żywności, co jest ważne w szczególności w sytuacji osób, mających ograniczony dostęp do pieniądza. Nie jest to jednak działanie, które odbywa się bez kosztów, którymi jest społeczne naznaczenie bycia osobą zdegradowaną oraz zdesperowaną. **Coś, co logicznie można byłoby określić jako praktykę zapobiegania marnotrawstwu żywności, nie jest tak traktowane ani przez obserwatorów, ani uczestników.** Dla obu tych grup walka o przetrwanie przesłania ten aspekt. Świadczy to o tym, że nie każdy odzysk żywności jest społecznie uznawany i uważany za próbę realizowania normy niemarnowania żywności.

Drzewa i krzewy, czyli zbieractwo jako „zrywanie"

Zbieractwo obejmuje również to, co tradycyjnie jest określane tym mianem, czyli korzystanie z plonów natury. Podobnie jak w przypadku śmietników, zagadnienie to pozwala sprawdzić

społeczną percepcję dostępnej i jadalnej żywności. W przeszłości w sytuacji niedoboru żywność rosnąca w otaczającym środowisku była intensywniej wykorzystywana niż obecnie. Spadek różnorodności żywności, którą się zbiera, ma odzwierciedlenie w wiedzy jednostek na temat możliwości konsumpcji roślin wolnostojących. Pomimo to pewne praktyki zbieractwa są nadal kultywowane. Warto zaznaczyć, że są to działania nieczęste i zazwyczaj zapewniają znikomy procent spożywanej żywności. Należy do nich zbieranie żywności z krzewów oraz runa leśnego, z czego najbardziej popularne jest grzybobranie. Na grzyby można wybierać się całą rodziną. Zazwyczaj jednak wspominano, że robi to mężczyzna (mąż, syn). Wówczas często pojawia się podział pracy na zbieranie przypadające mężczyźnie oraz czyszczenie i przetwarzanie w domu przypisywane kobiecie. Mówiono również o zbieraniu głogu, dzikiej róży, pokrzyw, czarnego bzu, jagód. Zbieranie takiej żywości wiąże się z chęcią przygotowania własnego wyrobu, poprawy zdrowia oraz urozmaicenia diety o to, co nie jest dostępne w sklepach. W jednej ze wsi mieszkańcy intensywnie zbierają głóg i dziką różę, ponieważ w pobliżu jest ich skup. Jest to dowód na to, że utowarowienie niektórych roślin i stworzenie popytu na nie może sprawić, że są one dostrzegane i zrywane. Podkreślano również widoczne zanikanie praktyk zbieractwa. Przyczyną tego może być starzenie się i zniechęcenie, śmierć kogoś, kto to robił, motywował innych lub do kogo się jeździło w odwiedziny i przy okazji robiło się zbiory.

GD/W/DW: Jak już dziadek umarł, to w ogóle przestaliśmy tam jeździć. Mamy wystawiony na sprzedaż ten dom, bo nie ma kto tam jeździć. I już też na te jagody wszyscy przestali pomału jeździć. Czasami się to zdarzy wujkowi, bo mówił, że byli na jagodach. Trochę tam nazrywali, ale ich nie ma już też tam dużo, nie wiem co się dzieje. Ta gleba taka się chyba robi, że już nie ma dużo tych owoców. […] obok tych lasów jest wojsko i te samoloty i poligony. To wszystko pomału zatraca się w tym wszystkim i tak jakby na nich zanieczyszczenia środowiska osiadały i to wszystko zaczęło się tak kończyć.

Wspominano również o braku czasu oraz działalności deweloperów w mieście, za których sprawą jest coraz mniej drzew, krzewów i miejsc, gdzie można praktykować zbieractwo.

Najbardziej szczegółowo była omawiana kwestia **owocowych drzew wolnostojących,** do których najczęściej należą mirabelki i jabłka. Zapytałem się o nie, ponieważ w Polsce są to rośliny powszechne i widoczne w wielu miejscach. Stało się o nich głośno w związku z wypowiedzią posła Platformy Obywatelskiej Stefana Niesiołowskiego, który brak zbierania owoców z tych drzew uznawał za dowód tego, że w Polsce nie ma dużego problemu z niedożywieniem wśród dzieci. Postanowiłem sprawdzić rzeczywiste przyczyny niezrywania

owoców z drzew wolnostojących i jak łączą się one z normą niemarnowania żywności. W czasie rozmów na temat drzew wolnostojących wspominano, że w przeszłości były one intensywniej eksploatowane. Wówczas „ludzie walczyli" o te drzewa. Z czasem zaprzestano jednak ich użytkowania. Można uznać zatem, że drzewa wolnostojące były przedmiotem podobnie intensywnej konkurencji, jak obecnie tereny śmietników. Moi rozmówcy również zwracali uwagę na podejście do zagospodarowania przestrzeni w przeszłości. Budowie dróg bardzo często towarzyszyło sianie drzew, a stawianie domów było naturalnie utożsamiane z zakładaniem małego domowego sadu. Aleje i część sadów, na których tętniło kiedyś życie zostały jednak dzisiaj opuszczone.

Drzewa wolnostojące znajdują się przy drogach, na miedzach przylegających do pól uprawnych, przy rowach, w parkach oraz w opuszczonych sadach, domostwach, działkach. Najwięcej ich rośnie na poboczach dróg. Pobocza dróg w przeszłości były wielowymiarowo wykorzystywane. Zbierano na nich butelki, które sprzedawano do skupów, koszono rośliny dla zwierząt hodowlanych oraz wypasano krowy. Obecnie takie praktyki zniknęły lub są niszowe. Owoce z drzew wolnostojących sporadycznie zrywa się na terenach wiejskich. Najczęściej robi się to przy okazji spacerów lub w czasie podróży. Wówczas zabiera się niewielkie ilości owoców, które mogą zaspokoić bieżący apetyt. Niektóre z nich okazują się lepszym surowcem na powidła (śliwki) oraz musy (jabłka) niż owoce z własnych drzew. Dopiero dostrzeżenie takich niewidocznych wcześniej właściwości może sprawić, że drzewa te na nowo zaczną być używane. Dla respondentów nie oznacza to pełnego wykorzystania wszystkich owoców na drzewie. Zazwyczaj zapełnia się maksymalnie kilka koszów lub wiader tylko po to, aby zrobić wyrób dla własnych potrzeb. Z tych drzew korzysta się również w celu żywienia zwierząt. Natalia wspomina, że jej znajomy jeździł skuterem za wieś po owoce i traktował je jako karmę dla własnych królików. Jabłka również mogą być pokarmem dla dzikich zwierząt. Ania zaobserwowała, że jabłka z tych drzew „znikają" i uważa, że zjadają je sarny, które często zbliżają się do jej domu. Tylko jedno z badanych gospodarstw domowych intensywnie korzysta z drzew wolnostojących. W tym przypadku znajdują się one kilometr poza obrębem wsi. O ich wartości świadczy to, że nie zawierają „chemii". Dowodem braku chemii ma być to, że można w nich znaleźć robaki, czego nie można doświadczyć w „pryskanych" owocach. Warto zaznaczyć, że opisywana rodzina nie posiada własnych drzew owocowych, co może być czynnikiem, który sprawia, że szuka alternatywnych źródeł owoców „bez chemii". Drugim elementem, który sprzyja rewaluowaniu owoców z drzew wolnostojących jest zbieranie, niedostępnych na rynku towarowym, owoców z krzewów na potrzeby wyrobu własnych syropów i nalewek. W odróżnieniu od wyciągania żywności ze

śmietnika obecnie i zbieractwa owoców w czasach PRL-u, wszystkie powyżej wymienione przykłady praktyk nie są motywowane kwestią przetrwania materialnego. Być może jest to związane z tym, że owoce z drzew wolnostojących są pospolite i nie są bazą diety większości ludzi. Dlatego też potencjalna oszczędność pieniężna oraz możliwość nasycenia jest mała. Na śmietnikach natomiast znajduje się różnorodne pokarmy oraz inne rzeczy, które mogą stać się źródłem zarobku.

Sporadyczne przypadki używania tych drzew nie zmieniają faktu, że w wielu miejscach ich owoce nie są zrywane. Dzieje się tak z kilku powodów. Po pierwsze, pojawia się niepewność czy nie mają one właściciela, a zrywanie nie stanie się kradzieżą. Sabina mówiła, że co roku korzystała z jabłonki rosnącej pod lasem. Ostatnio przestała to robić, ponieważ w miejscu, gdzie ona rośnie pojawił się płot. W innym miejscu istnienie właściciela sugerował przyjazd nieznanych osób, które zrywały owoce. Mieszkająca nieopodal Marzena uznała, że muszą to być właściciele. Po drugie, barierą jest brak kompetencji zmysłowych i strach przed tym, czy są one jadalne.

GD/M/DW: Zjadłabym, tylko że ja się bardzo słabo znam na owocach, więc jak widzę, że to jest jabłko, to zjem. Ale jak są takie żółte, nie wiem czy to mirabelki, czy to coś trującego i tak dalej. […] Ja też jestem taka bardzo miastowa. Ostatnio miałam marchewkę wyrwać i się zastanawiałam, zaraz, ale jak to mam marchewkę wyrywać. […] Moja mama nie miała ogródka, to mam taką nieumiejętność. Więc jakby nie mam tego odruchu, bo nigdy nie zrywałam od dziecka owoców z drzewa, a do lasu się nie chodziło, więc jakby nie wiem, nie pomyślałam nigdy o tym by się zatrzymywać przy tym drzewie owocowym. Ale też zastanawiałaby mnie własność takiego drzewa. Czy nie byłaby to kradzież? […] Myślę jednak sobie jakby ktoś chciał, to by sobie ogrodził. Więc aspekt kradzieży, byłby na drugim miejscu. Tylko ja mam odrazę na takie małe, brzydkie jabłka. I na takie nie mam ochoty, i dlatego po prostu bym nie zerwała.

Jest to przykład wskazujący na to, że dla niektórych osób zerwanie czegoś z drzewa jest niecodzienną czynnością. Zamiast tego można być przyzwyczajonym do spożywania jabłek znajdujących się na półkach w sklepie. Rozwój gospodarki rynkowej sprawił, że dla wielu ludzi jedynym sposobem zdobywania żywności jest zakup w miejscach sprzedaży detalicznej. Inne rodzaje jej pozyskiwania są niewyobrażalne. Po trzecie, owoce takie mogą zostać zdewaluowane na płaszczyźnie estetycznej. Uznaje się je jako „małe", „brzydkie", „dzikie", „robaczywe". Przyczyn takiego podejścia można doszukiwać się w standardach estetycznych, do jakich przyzwyczajają zakupy. W części desk research przywoływane były przykłady badań z USA, które dowodziły, że rozmiar sprzedawanych owoców wzrósł w ostatnim czasie. Jabłka w marketach są większe, mają inne kolory oraz „ładniej" wyglądają. Można byłoby

przypuszczać, że owoców z drzew wolnostojących nie je się, ponieważ gorzej smakują. Na ten aspekt nie zwracano uwagi, głównie z powodu braku ich konsumpcji i trudności porównania ich smaku z owocami własnymi i „marketowymi". Po czwarte, drzewa te stały się częścią natury. Mówi się o tym, że „zdziczały", „pozarastały" z powodu braku użytkowania, pielęgnacji, przycinania. Po piąte, drzewa te stają się „nieczyste".

GD/W/DW: U nas dużo takiej młodzieży, która często mi latem nie daje spać, bo się drą gdzieś tam po tych drogach. Ja nie wiem, co oni robią. Czy może nie nasikają na nie albo coś.

Kwestia braku wiedzy o tym „co ktoś z nimi robił" dotyczy szerszej kategorii żywności, takiej jak żywność pozostawiona w barach i restauracjach, leżąca w miejscach publicznych, na śmietnikach. Podobnie nie wiadomo, co się wcześniej robi z owocami kupowanymi w marketach. W takim przypadku brak wiedzy zazwyczaj wypełnia rama interpretacyjna „dodawania chemii". Pomimo to kupuje się je i zjada. Niepewność i krytyka żywności w sklepach w wielu przypadkach nie prowadzi do rezygnacji z zakupów. Może to być związane z nawykiem kupowania i oczywistością pozyskiwania żywności poprzez rynek towarowy. Natomiast owoce na drzewach wolnostojących są nietypowym widokiem, który połączony z niepewnością tego „co ktoś z nimi robił", powoduje rezygnację z ich konsumpcji. Również rosnąca świadomość ekologiczna może w podobny sposób dewaluować drzewa w mieście oraz przy drogach jako „zanieczyszczone".

GD/M/A: […] centrum (miasta przyp. A.M.) nie jest jakby miejscem, gdzie warzywa i owoce mogą wyglądać apetycznie. […] chodzi mi o spaliny, o ilość samochodów, o ilość betonu dookoła, więc myślę, że wśród tego betonu jeżeli bym widziała super owoce, to bym się zastanawiała [śmiech], co w nich jest.

Dotyczy to również roślin położonych blisko instytucji i organizacji, które mogą zanieczyszczać. Tak powyżej jest interpretowane oddziaływanie poligonów wojskowych na spadającą ilość jagód w lesie. Dlatego też część osób, która korzystała z drzew wolnostojących, wskazywała, że wybiera drzewa, które stoją z dala od dróg, ponieważ nie są zanieczyszczone spalinami. Zatem dla jednych drzewa wolnostojące są symbolem „naturalności" i braku „chemii", dla innych są skażone spalinami, chemią i ich konsumpcja zagraża zdrowiu. Po szóste, owoce z tych drzew nie są potrzebne, ponieważ w sklepie są one tanie lub też posiada się własne drzewa owocowe. Zrywanie i zagospodarowanie tego, co jest na własnym podwórku jest priorytetem. Duża ilość owoców własnych i poczucie nadmiaru w

naturalny sposób sprawia, że nie myśli się o zrywaniu owoców z drzew wolnostojących. Niska cena owoców w sklepach jest przykładem wpływu rynku spożywczego nie tylko na dewaluację drzew wolnostojących, ale również, co było zaznaczane wcześniej, własnych upraw i hodowli. Po siódme, opadanie i gnicie owoców przez część osób jest traktowane jako część naturalnego procesu, który jest tożsamy z ideą „wracania do ziemi". W taki sam sposób widzi się proces gnicia owoców z drzew własnych i wolnostojących.

GD/W/DW: One gniją, po prostu opadają same. Tak jakby też przylatują te wszystkie owady i te inne, siadają na nich. Po prostu robi się w pewnym momencie ich brak, są zgniłe, już ich nie zbieramy. Niech one sobie leżą, opadną. Przychodzi jesień.

Po ósme, pojawiały się interpretacje, że nie korzysta się z drzew wolnostojących, ponieważ może być to wstydliwe z racji tego, że będzie naznaczało kogoś jako osobę biedną, potrzebującą. Takie wnioskowanie może wynikać z przeszłych doświadczeń, gdy drzewa te były źródłem żywności w momentach niedoboru.

Żywność w niektórych miejscach nie powinna być „zrywana", „podnoszona", „wyciągana". Zmiana kontekstu może powodować odmienne społeczne definicje. Można to zaprezentować za pomocą skontrastowania drzew wolnostojących z **drzewami własnymi.** Wcześniej było podkreślone, że zrywanie owoców z tych drugich jest priorytetowe i wiąże się z wizją dobrze prowadzonego gospodarstwa domowego oraz odpowiedzialnością za własność. Prowadzi to do tego, że nieużytkowane drzewa na własnej posesji są ścinane. Zdarza się jednak, że własne ogródki likwiduje się, a drzewa pozostawia, ponieważ nie wymagają one tak dużego wysiłku jak uprawy na ogródku, samoistnie wydają cykliczne plony i posiadają wartość estetyczną. Nie oznacza to jednak, że jest to równoznaczne z zużyciem wszystkich owoców. Część może być zjadana na bieżąco oraz wydana. W niektórych gospodarstwach domowych w momencie największego rozkwitu i nadmiaru nie wkłada się wysiłku w ich całościowe zrywanie i zaprawianie. Dlatego też na pewnych podwórkach owoce wiszą na drzewie i nie są zrywane. „Niezrywanie" może zostać określane jako dowód marnotrawstwa.

GD/W/DN: Te jabłka jeszcze wiszą, ale już liści w ogóle nie ma. Tak dziwnie to wygląda.

GD/W/DW: Na wsi marnotrawstwem jest, na przykład jak spaceruję z dziećmi, widzę, że na przykład jest styczeń, a na jabłoni wiszą jabłka niezebrane. Bo nikomu się nie chciało na tą jabłoń wejść. Albo wiszą porzeczki w grudniu. No to dla mnie też coś jest nie tak.

B: Pani często widzi taką sytuację, że na tych drzewach zostają jabłka?

R: Widzę, widzę. Tutaj tak. To jest nagminne, na przykład jak jadę do biedronki i tam parking przylega do czyjegoś sadu i tam non stop wiszą jabłka na drzewach. Zimą mrożone, latem świeże. […] jestem tym zbulwersowana, bo sobie pomyślałam, kurczę po diabła trzymasz tą jabłonkę i wiszą takie piękne, dorodne owoce zmarnowane.

B: Właśnie jak pani myśli, z czym to jest związane, że takie osoby nie zrywają tego?

R: Mi się wydaje, że z wygodnictwem, niechlujstwem, no po co? Jak zerwie, to będzie musiała coś z tym zrobić. No właśnie. A jak nie zerwie, no to niech sobie wisi i spadnie.

Drzewa są półpublicznym elementem gospodarstw domowych, ponieważ często są wyraźnie widoczne dla wspólnoty lokalnej. Są one pod znacznie intensywniejszą obserwacją, niż znajdujące się na zapleczu i rosnące na niższym pułapie plony w ogródkach warzywnych. Wiszące jabłka na kogoś posesji bardziej rzucają się w oczy niż jabłonie wolnostojące na poboczach. Brak zrywania owoców z własnych drzew może zostać uznany za brak odpowiedniej gospodarności i lekkomyślne zaniedbanie. Niekiedy jest to interpretowane jako brak dobrej woli. Natomiast dowodem odpowiednich motywacji jest pozwolenie innym na korzystanie z własnych zbiorów. Między innymi Agnieszka mówi o opuszczonym gospodarstwie domowym, którego właściciel pozwala wchodzić mieszkańcom wioski i zrywać owoce. Podobnie wypowiada się Sabina o starszej sąsiadce, która stwierdziła: „już nie mam sił zbierać i jak ma zgnić, to przyjdź i zerwij sobie ile chcesz". Zuzana w tym samym duchu pozytywnie wypowiada się na temat właściciela pola truskawkowego, zezwalającego zrywać ostatnie truskawki, których nie opłaca zbierać się na sprzedaż. Brak takiego działania może prowadzić do tego, że pojawią się roszczenia w odniesieniu do własności i drobne kradzieże, odnoszące się do zasady **„lepiej wziąć niż pozwolić, aby się zmarnowało".** Takie postawy na temat niezrywanych owoców z własnych podwórek lub sadów odnoszą się do wcześniej przytaczanej koncepcji Locke'a, który zakładał możliwość przejmowania własności w momencie dewaluowania jej wartości przez zaniedbanie oraz brak korzystania z niej przez właściciela. Znaczenie przypisania odpowiedzialności poprzez fakt bycia właścicielem oraz opiekunem uprawy w podobny sposób jest aktualizowane w przypadku pozostawionych z powodu nieopłacalności uprawy plonów na polach rolniczych. Wówczas taki stan rzeczy traktuje się jako marnotrawstwo. Owocowe drzewa wolnostojące i inne „dzikie" jadalne rośliny często są pozostawiane w podobny sposób. Jednak nie określa się tego mianem

marnotrawstwa. Ten graniczny i niszowy przykład pozwala na **wskazanie kilku ważnych cech, ramujących dominujące społeczne rozumienie marnotrawstwa żywności**. **Jest ono zawężone do niezużycia czegoś, co jest określane jako środek spożycia dla ludzi, posiada właściciela, jest celowo hodowane i pielęgnowane dla celów konsumpcji ludzkiej**. **Często dodaje się również, że żywność taka jest częścią gospodarki rynkowej**, co wynika z tego, że przykłady marnotrawstwa w dominującym dyskursie przeważnie odnoszą się do żywności jako towaru. Pomimo że można byłoby uznać gnicie jabłek na drzewach wolnostojących jako coś, co jest tym samym, nie jest ono tak percypowane społecznie. Ważne jest umiejscowienie owocu oraz to, co ludzie wcześniej z nim robili i jakim celom to służyło. Społeczne definicje marnotrawstwa oprócz niezużywania żywności jako towaru, za jego przejaw określają **brak zbiorów upraw przeznaczonych dla własnego użytku**. Drzewa wolnostojące nie posiadają właściciela, rosną samoistnie bez celowej ingerencji człowieka i nie są używane w celu zysku. Sprawia to, że dla wielu ludzi stają się one niedostrzegalnym źródłem żywności. Oczywiście większość osób powie, że jabłka rosnące na takich drzewach można zjeść. Niemniej jednak w toku aktywności w rzeczywistości życia codziennego zlewają się one z naturalnym otoczeniem. Dlatego też można stwierdzić, że drzewa wolnostojące znajdują się na granicy pomiędzy porządkiem natury - rozumianej jako to, co dzikie, niekontrolowane, samoistne, niezauważalne - a porządkiem kultury. O graniczności tych drzew świadczy zmiana ich statusu w ostatnich dziesięcioleciach z obszaru intensywnie nasyconego znaczeniami do sfery niszowych praktyk oraz niewidzialności społecznej. „Wolne" drzewa są inaczej traktowane niż „wolne" zwierzęta. Te drugie są często włączane do porządku społecznego, ponieważ są jedną z ostatnich możliwości zużycia nadmiaru żywności. Natomiast drzewa wolnostojące są kłopotliwe, ponieważ, odwrotnie, stanowią następne źródło nadwyżki żywnościowej. Stają się one funkcjonalne w systemie dużych niedoborów żywnościowych, tak jak to miało miejsce w czasach realnego socjalizmu. Obecnie dla wielu gospodarstw domowych bolączką jest jednak radzenie sobie z nadmiarem. Stąd też popularność karmienia nie tylko zwierząt „wolnych", ale również „własnych" i „cudzych". Podsumowując rozważania dotyczące społecznego wytwarzania normy niemarnowania w kontekście dokarmiania zwierząt i zbierania roślin, warto zwrócić uwagę na kluczowe znaczenie pojęcia własności w tych dwóch kontekstach. Najsilniej norma niemarnowania jest aktualizowana i werbalizowana w odniesieniu do dokarmiania zwierząt „cudzych", będąc główną motywacją redukcji nadwyżki żywnościowej, oraz w sytuacji niezrywania owoców z drzew sąsiedztwa, jako przykład marnotrawstwa. Natomiast w przypadku drzew i zwierząt „własnych" oraz „wolnych" norma niemarnowania często nie jest przywoływana lub też miesza się z innymi ważnymi kwestiami takimi jak

dbanie o zdrowie zwierząt, dobre zarządzanie własnym gospodarstwem domowym, ustalanie granic pomiędzy światem ludzi i natury, definicjami tego, co jadalne i tak dalej.

Rozdział 10. Norma niemarnowania a etyka dobroczynności

10.1. Zasady przekazywania żywności w sytuacji bezpośredniego kontaktu z potrzebującym

Podczas wywiadów zapytałem rozmówców o to komu należą się w pierwszej kolejności nadwyżki żywnościowe. Aby sprawdzić różne konteksty przejawiania się tej normy, zaproponowałem wyobrażoną sytuację, w której do wyboru było kilka produktów żywnościowych (pół bochenka chleba, cały kawałek kurczaka, pozostałe w garnku resztki spaghetti, ekskluzywny ser francuski). Następnie prosiłem o wskazanie postulowanej kolejności ich wydawania potrzebującemu, średnio zamożnemu znajomemu oraz własnemu psu przy uwzględnieniu równego dostępu. Generalnie respondenci niechętnie odnosili się do tego zadania i w większości przypadków nie zastanawiali się długo nad własnymi odpowiedziami. Być może wynikało to z przeświadczenia o uczestnictwie w teście moralnym. Pojawiały się również problemy z niecodziennością zaproponowanej sytuacji. Wówczas często próbowano mówić, co zrobiłoby się we własnym realnym życiu („nie znam nikogo potrzebującego", „oddaję wszystko mojemu psu"). Dlatego też zebrane odpowiedzi należy traktować jako prezentacje tego jak z zasady - „na papierze" - powinny wyglądać takie praktyki.

Zdecydowana większość osób zgodnie uznała, że na szczycie takiej hierarchii jest potrzebujący. Nie jest to odpowiedź zaskakująca. Wyjątków od tej reguły było kilka i odnosiły się one do kwestii pragmatycznych, związanych z tym, że z niektórymi rodzajami pożywienia jest zbyt dużo zachodu, aby wydać komuś potrzebującemu; przeświadczeniem, że pewne rzeczy mogłoby mu nie smakować lub nie są przeznaczone do celów pomocy potrzebującym. Większe zróżnicowanie pojawiało się w przypadku drugiego miejsca. Podczas wyboru między własnym psem a średniozamożnym znajomym mieszały się różnego typu normy, ponieważ z jednej strony uwzględniany był dylemat pierwszeństwa człowiek przed zwierzęciem, z drugiej strony z ekonomicznego punktu widzenia pies jest „własny" i trzeba go nakarmić, a dla średniozamożnego znajomego poza ekskluzywnym serem francuskim reszta żywności nie byłaby atrakcyjna. Średniozamożny znajomy miał większy priorytet, gdy nie brakowało pewności wpływu określonego pożywienia na zdrowie psa. Barierą dla oddawania mu żywności był „wstyd" oraz „niechęć stawiania go w niezręcznej

sytuacji”, którą mogłoby wywołać wręczenie takich artykułów żywnościowych jak pół bochenka chleba lub pozostała w garnku zrobiona własnoręcznie porcja spaghetti. Średniozamożny znajomy jest raczej objęty obowiązywaniem logiki daru. Dlatego wręczenie mało atrakcyjnej żywności mogłoby zostać zinterpretowane jako dawanie mało wartościowych resztek, uznanie niewybredności gustu odbiorcy, potraktowanie go jako „czyściciela” oraz podważenie jego zdolności do zapewnienia sobie samemu podstawowych artykułów żywnościowych. Uznaną formą oddania żywności takim osobom jest wspólne zjadanie posiłków lub też wydawanie pozostałości po imprezach. Warto jednak zaznaczyć, że powyższe konkluzje odnoszą się do sytuacji sztucznej i generalnie przebieg dyskusji na jej temat zmusza do stwierdzenia, że opisywane zadanie nie było dobrym narzędziem badawczym. Pozwala ono jednak wskazać, że ustalona normatywnie hierarchia zakłada, że bezsprzecznie w pierwszej kolejności powinno pomagać się potrzebującemu. Można ją skonfrontować z realnymi sytuacjami, w których norma niemarnowania łączy się z imperatywem pomocy najsłabszym i najbardziej potrzebującym. Okazuje się, że w realnym życiu takie rozwiązanie jest stosowane bardzo rzadko. Jedną z barier są ograniczenia przestrzenne oraz brak kontaktu z osobami, które mogłoby być uznane jako potrzebujące. Być może przyczyną tego jest segregacja przestrzenna biedy lub też trudność z rozpoznaniem jej w swoim bliskim otoczeniu.

GD/M/DW: […] ja w ogóle uważam, że lepiej oddać niż ma się zepsuć. Ja myślę, że najlepiej by było dać potrzebującym tylko, że naturalnie się daje osobom bliskim dlatego, że to jest po prostu szybkie i bliskie i nie musisz myśleć i załatwiać. Bo tak siedzisz z tym i myślisz „jak mam znaleźć tą potrzebującą osobę?”. Iść ulicą, pytać? Jakby nie mam takiego bezpośredniego kontaktu. Może są jakieś punkty, ale jakie mam ilości. Pójdę do jakiegoś punktu, z takim pudełkiem, gdzie są dwa kawałki ciasta. […] czuję, że żeby oddać do tego punktu, to musiałabym pójść z czymś konkretnym, a nie że ja tam mam jakieś reszteczkę z obiadu. No takie coś to wiadomo, że się da „mamo, spróbuj, bo mi zostało z obiadu”, a nie że będę szukać teraz kogoś na ulicy, żeby mu dać tam dwa gryzy. Ja mam za małe ilości żeby o tym myśleć. Ale ogólnie rzecz biorąc, tak ideologicznie no to wiadomo, że fajnie jest dać potrzebującym. […] Fajnie byłoby mieć jakąś umówioną na przykład osobę. Powiedzmy to mogę dać, ale to jest też takie trochę „mi już nie smakuje, bo trochę się zaczyna psuć to dam komuś”. To też takie nieładne. Takie mi się wydaje, tak samo jak ubrania oddaje biednym, ale jak już coś wygląda strasznie, no to aż głupio dać, no bo tak już sobie nie traktujesz kogoś jakby był takim po prostu, że dla niego tylko takie najgorsze rzeczy dasz. To też by było głupio dać takie na pół zepsute produkty komuś.

Potrzebującego „nie szuka się”. Jednak w pewnych wyjątkowych przypadkach samemu wykazuje się inicjatywę pomocy. Dzieje się tak, gdy kogoś zna się osobiście i mieszka

nieopodal. W taki sposób została bezdomna Alina. Przypadek Aliny jest wyjątkowy, ponieważ jak wskazywała większość rozmówczyń, w ich otoczeniu nie ma potrzebujących. Warto zaznaczyć różnicę między mieszkańcami wsi i miasta. Bieda w mieście i na wsi ma odmienny charakter. W mieście potrzebujący jest osobą anonimową, pojawia się żebranie oraz zbieractwo rzeczy ze śmietnika. Dlatego też stereotypowo uważa się je jako miejsce o większych nierównościach społecznych oraz patologiach. Na wsi natomiast bieda przejawia się inaczej. Najczęściej biedne osoby są znane w swoim otoczeniu. Historia ich marginalizacji jest znana oraz staje się przedmiotem ocen.

GD/W/A: […] Mirek Dobrzański w moim wieku, on się rozszedł z żoną, miał tam dwoje dzieci już w tej chwili są dorosłe. Rozszedł się z żoną, no i tak sobie pije i jest taki wsiowy pijak, tak sobie chodzi. […] ja jestem sama w domu i ja się staram tam obkosić kosiarką to czy to, czy ogródek sobie obrobić, cały czas gdzieś coś pracuję, na tyle co mogę i tam jakoś dom utrzymuję i wszystko, i jak dzieci przyjadą to gotuję, a on mieszka […]. Takie chaszcze, co kurcze jest kosa, chłop taki, wziąłby kosę, wykosił. Nie! On woli wziąć wódkę iść pod kiosk, z opieki dostanie, nie wiem ile, czy on tam dostanie stówę, czy ileś. […] Także u nas w sumie takich, takich biednych ludzi nie ma, którzy tam rzeczywiście, o jakieś tam babcie takie biedne […]. Tylko no mówię, że tutaj jest kilka takich pijaczków, ale to na własne żądanie po prostu.

Brak anonimowości sprzyja kontroli społecznej oraz umożliwia wyrobienie sobie zdania na temat tego, czy ktoś sam sobie zasłużył na degradację społeczną. Od takiej oceny często uzależniona jest możliwość udzielenia wsparcia. Dodatkowo zdaniem części rozmówców ze wsi żywność nie jest najważniejszą troską osób biednych, mieszkających na terenach wiejskich. Można przypuszczać, że wynika, to z możliwości dostępu do alternatywnych źródeł żywności na wsi. Problemem podstawowym są pieniądze oraz praca, dająca środki utrzymania.

Ważną rolę odgrywają również bariery społeczne, związane z poprawną formą pomocy żywnościowej. Potrzebującemu nie można dawać byle czego, ponieważ to naruszałoby jego godność oraz tego kto udziela pomocy wystawiało na złą ocenę. Dla części osób resztki z obiadu, żywność naruszona przez kogoś, zbyt mała porcja lub też żywność nie w pełni świeża stanowią taki dwuznaczny sposób pomocy. Potrzebującemu powinno dać się coś przygotowanego i obiadowego (ciepła zupa w słoiku), chleb oraz inne artykuły kupowane w sklepach, które są nienaruszone. W tym przypadku dominuje nastawienie na pomoc, a nie logika daru, która w przypadku podarunków dla bliskich raczej wykluczała dawanie czegoś kupionego, niezawierającego elementu swojskości. Wszystkie powyższe wymagania w

stosunku do jakości żywności, którą daje się potrzebującemu sprawiają, że norma niemarnowania nie jest priorytetem. Dlatego też realne spotkania z potrzebującymi mają małe znacznie z punktu widzenia ograniczenia nadwyżek żywnościowych.

Zdaniem respondentów potrzebujący powinni sami przyjść i poprosić o pomoc, co w praktyce często stanowi przeszkodę nie do pokonania z dwóch powodów. Po pierwsze, „potrzebujący" może wstydzić się prosić o żywność. Po drugie, jak się pojawi, to często stanowi to duże obciążenie moralne i poznawcze wobec potencjalnego dawcy. Rzeczywisty kontakt z osobą proszącą o pomoc żywnościową ma najczęściej miejsce w dwóch kontekstach. Takie osoby można spotkać przed wejściem do sklepu spożywczego lub supermarketu. Wówczas nie ma motywu zapobiegania marnotrawstwu żywności, ponieważ brakuje dostępu do własnych nadwyżek. Co ciekawe, większa część rozmówczyń posiadała tego typu doświadczenia podczas wizyt w supermarkecie. Reakcje na taką sytuację są dość schematyczne. Proszącym o pomoc „nie daje się pieniędzy", bo prawdopodobnie „wydadzą je na używki". Zamiast tego można kupić jedzenie. Robi się to zazwyczaj wbrew negatywnym przekonaniom na temat „tego typu osób", które są definiowane jako przegrane i/lub nieradzące sobie. Osoby wypowiadające się na ten temat zaznaczały, że obawiają się, czy rzeczywiście druga osoba chce żywność i czy doceni taką formę pomocy. Wynika ona z własnych obserwacji lub usłyszanych historii o tym, że niektóre osoby podarowaną żywność wyrzucają do kosza na śmieci. Spotkania przed supermarketami nie mają na celu ograniczania nadwyżek żywnościowych, ale czasami powodują to, że żywność ląduje w kosztu na śmieci. Drugim miejscem, w którym dochodzi do kontaktu z proszącymi o pomoc żywnościową są drzwi własnego domu. W takich sytuacjach dominuje nieufność, która wynika ze strachu przed kradzieżą lub napaścią. Oprócz tego pojawia się cały zestaw pytań, które były przedstawiane powyżej, dotyczące tego co i w jakiej formie można podać oraz jak często powinno się to robić.

GD/M/DW: Odwiedza nas co jakiś czas, taki facet, który jest bezdomny lub bardzo ubogi, i pyta się czy mamy coś do jedzenia. Jeśli jest taka sytuacja, że coś jest w większej ilości, to coś tam zawsze właśnie się mu da.

B: Czy to są produkty, które wiesz, że nie zjesz, czy to raczej takie dobre produkty, które wiesz że byś zjadł, ale dajesz temu panu?

R: W sytuacji, kiedy wiemy, że mam pełną lodówkę, i wiem, że nie zubożeję przez to, że oddam mu jakiś tam jogurt, ser coś takiego. W sytuacji, kiedy mamy małą ilość jedzenia w lodówce, czy nie wiem, no powiedzmy, staramy się oszczędzać te pieniądze, jedzenia tego nie dostaje. […] raz w miesiącu, się zdarza, że przychodzi. Na początku nie miałem oporów, kiedy to się pierwszy, drugi raz zdarzyło. A jak już za piątym szóstym razem

częściej on zaczął przychodzić, co kilka dni, to troszeczkę go zbywałem wtedy. Zaczynało mnie już trochę irytować, że po prostu taką trochę dojną krowę ze mnie sobie zrobił.

Przekazanie żywności zakłada również odpowiednie zachowanie się potrzebującego. W tym kontekście pojawia się bardzo ważna norma kulturowa, która nie tylko dotyczy kontaktów pomiędzy przeciętnymi jednostkami a potrzebującymi, ale również instytucji pomocy społecznej. Norma ta mówi o tym, że prawdziwy potrzebujący nie odmawia tego, co mu się proponuje. To właśnie odmowy, próby negocjacji, prośby o pieniądze zamiast żywności, wyrzucenie do kosza tego, co się dostało powodują wytwarzanie się przekonania o tym, że druga osoba nie jest „prawdziwym potrzebującym". Nie jest to jednak jedyny sposób formowania normatywnych roszczeń wobec potrzebujących. Wśród respondentów byli również tacy, którzy odmowę traktowali ze zrozumieniem. Pojawiały się stwierdzenia, że potrzebujący „też jest człowiekiem i ma własne upodobania", „pewnie każdy zaoferuje mu to samo". Kontrowersyjnym podarunkiem jest chleb, który jest traktowany jako podstawowy składnik żywnościowy. Modelowy potrzebujący to osoba głodująca, która powinna w pierwszej kolejności chcieć chleb. W takiej sytuacji nie myśli ona o „delektowaniu", ale zaspokojeniu podstawowych potrzeb. Dlatego też przed supermarketem najczęściej oferuje się zakup chleba. Odmowa chleba może spowodować przekonanie, że ktoś próbuje oszukiwać. Jak wskazywała przytaczana respondentka można jednak uznać, że takie standardowe i konserwatywne przekonanie nie dostrzega, że osoba, która prosi o pomoc, może od każdego otrzymywać chleb i posiadać go w nadmiarze. Dodatkowo bieda niekoniecznie musi oznaczać głód lub niedożywienie, ale brak możliwości zaspokojenia potrzeby żywnościowej drugiego rzędu, dotyczącej zapewnienia sobie względnej różnorodności żywnościowej.

Wszystkie powyższe normy tworzą **modelowy obraz sytuacji dawania żywności i osoby potrzebującej.** Obie te kwestie sprawiają, że połączenie postulatu oddawania nadwyżek potrzebującym z normą niemarnowania napotyka na wiele ograniczeń. Pomimo że każda z osób, z którymi rozmawiałem wspominała, że spotykała się z sytuacją prośby o pomoc żywnościową, należy podkreślić, że występują one rzadko. Kontrastuje to z dużą częstotliwością wymian społecznych we własnym minikręgu cyrkulacji użyteczności. Najczęstszą formą „pomocy" żywnościowej jest pozostawianie żywności na zbiorowo użytkowanych śmietnikach. Pozostawienie żywności w takim miejscu z jednej strony może być mało skuteczną formą wsparcia żywnościowego, z drugiej pozwala na ominięcie wielu norm społecznych, które utrudniają redukcję nadwyżki żywnościowej. Unika się dzięki temu

bezpośredniego kontaktu oraz wzajemnej oceny własnych gestów. Na śmietniku można pozostawić żywność, która była do wyrzucenia i pozostawić wybór jej zjedzenia osobie, która będzie chętna. Osoba, która zbiera taką żywność unika natomiast tych elementów relacji *face to face,* które naruszają jej godność (konieczność zwrócenia się o pomoc oraz akceptacji żywności, która jest nielubiana, nieapetyczna, nieświeża). Można powiedzieć, że taka, zapośredniczona przez śmietnik, anonimowa „wymiana" pod pewnymi względami przypomina wymiany, które pojawiają się na niektórych portalach internetowych, gdzie oferuje się możliwość oddania za damo nadwyżkowej żywności. Niemniej jednak wymiana zapośredniczona przez Internet różni się pod tym względem, że proponujący żywność wystawia się na ocenę publiczną oraz w dalszej kolejności musi spotkać się bezpośrednio z odbiorcą. Kończąc wątek zawieszania chleba na śmietniku warto jasno zaznaczyć, że w tym kontekście pomoc wydaje się być mniej ważnym aspektem niż egoistyczne motywacje sprawiające, że utrzymuje się własny pozytywny obraz osoby szanującej chleb. Dzięki takiej niejednoznacznej sytuacji przede wszystkim niweluje się poczucie winy.

10.2. Opinie na temat instytucjonalnych form pomocy żywnościowej oraz marnotrawstwa żywności w organizacjach

Przedstawiciele gospodarstw domowych wypowiadali się również na temat obowiązywania normy niemarnowania żywności w organizacjach. Pierwszy wątek, który był poruszany, dotyczył roli państwa i prawa w regulacji polityk zapobiegania marnotrawstwu żywności. Zdania na ten temat były podzielone w prosty sposób, na zwolenników kar oraz ułatwiania, stymulowania, zachęcania do ograniczania marnotrawstwa żywności. Takie dwie wizje możliwości ingerencji państwa w sferę rynkową są powiązane z dwoma typami władzy wyróżnianymi przez Johna Scotta[1], czyli władzy „lwów" oddziałujących przez **karanie** oraz władzy „listów" wpływających na praktyki poprzez udzielanie **nagród**. Zachęty powinny obejmować zniesienie podatku od darowizny, dopłaty do praktyk oddawania żywności i tym podobne. Uznanie możliwości karania za marnotrawienie żywności jest tożsame ze zrównaniem pewnych praktyk łamania normy niemarnowania z przestępstwem. Zwolennicy zachęcania natomiast pozostawiają większa autonomię jednostkom, przyporządkowując

[1] Scott J., *Władza,* dz.cyt..

kwestię marnotrawstwa żywności do sfery obyczaju. Dlatego też oprócz nagradzania, zwolennicy takich metod wskazują na znaczenie programów edukacyjnych oraz zmiany świadomości. Karanie rezerwowano do obszaru działania dużych organizacji, które jednorazowo marnują duże ilości żywności. Problematyczne jest natomiast karanie konsumentów i przedstawicieli gospodarstw domowych.

GD/M/DW: Wszystko w zależności od wymiaru. Bo jeśli państwo zaczęłoby karać mnie, za to że wyrzuciłem pół bochenka chleba, bo mi się zepsuł, to nie byłoby chyba współmierne z tym, jakby państwo ukarało firmę wędliniarską, która tonę wędlin wyrzuciła gdzieś do lasu.

Absurdalność karania za wyrzucenie „kromki chleba" lub „plasterka szynki" odnosi nas do dylematu ustalania granic stosowalności kary. W potocznej świadomości powinny być one przeznaczone dla „grubych ryb", a nie „małych płotek". Jedna z respondentek w takim duchu odnosi się do przykładu sukcesu obostrzeń, dotyczących zatruwania powietrza przez podmioty gospodarcze. Dylemat dotyczący tego, kogo karać i kto w największym stopniu przyczynia się do psucia systemu jest znany od dawana. Potoczne myślenie często wiąże się z przekonaniem, że państwo nie karze tych, którzy dokonują największych przestępstw. Natomiast w przypadku instytucji państwowych, w przeszłości nie doceniano znaczenia dezintegracyjnej roli drobnych praktyk dla systemu polityczno-gospodarczego.

Przykładem poruszanym w kontekście rozmowy na temat roli państwa i prawa w regulacji zjawiska marnotrawstwa żywności był przypadek **piekarza z Legnicy** z 2003 roku, który został ukarany za nieodprowadzanie podatku od darowizny żywnościowej. Żadna z rozmówczyń nie była pytana bezpośrednio o ustosunkowanie się do tego tematu. Pojawiał się on niemal automatycznie i spontanicznie ze strony niemal wszystkich osób, z którymi prowadziłem wywiady. Świadczy to o tym, że przykład ten głęboko i na trwałe zakorzenił się w świadomości społecznej. W szczególności jest to warte podkreślenia w obecnych warunkach zalewu informacji oraz ich szybkiego procesu starzenia się. Społeczna pamięć, dotycząca wątku piekarza jest dość schematyczna.

WS: Jakiś czas temu była tak głośna afera na temat wyrzucania przez piekarzy chleba, który mieli zakaz. Zaszokowało mnie to, że piekarz musiał zapłacić bardzo duże odszkodowanie, za to że wydał chleb biednym, zamiast wyrzucić do śmietnika. To było coś co mną wstrząsnęło i wydawało mi się tak ogromnym absurdem, że no coś okropnego. Nie powinno w ogóle do takich rzeczy dojść i do tego żeby płacić takie kary za to, że ktoś uczyni coś dobrego.

W świadomości społecznej piekarz jest figurą, która łączy przestrzeganie normy niemarnowania żywności z regułą dobroczynności. Można uznać, że jest on jednym z herosów normy niemarnowania żywności. Czynił on zadość wyżej zarysowanemu ideałowi normatywnemu, który dla większości osób jest nierealizowanym z wielu powodów postulatem. Wizerunek piekarza wpisuje się w tradycyjny sposób pomocy potrzebującym - oddawania żywności z „ręki do ręki". W to również jest włączona symbolika chleba, który często jest uważany za pokarm w naturalny sposób służący pomocy. Wszystko to wraz z postulatem niemarnowania żywności stanowi wzór działania, na który ostatnią reakcją jest krytyka i karanie. Dlatego też oprócz statusu bohatera piekarz stał się również męczennikiem za sprawą kar ze strony administracji państwowej. Działalność państwa i prawa wydają się w tym przypadku irracjonalne i sprzeczne ze zdrowym rozsądkiem i dobrym obyczajem. Co ważne w czasie robienia badania zwolniono z podatku VAT od darowizny kolejno producentów i sprzedawców. Niemniej jednak prawie wszyscy rozmówcy nie wiedzieli nic o takich zmianach i uważali, że niezrozumiałe zakazy istnieją nadal. Było to związane z tym, że debata medialna na temat złamania społecznych norm przez państwo była znacznie bardziej intensywna niż informacje o nowych regulacjach, które wychodziły naprzeciwko ich krytyce. Dlatego historia piekarza dla wielu osób nadal stanowi przykład alienacji struktur państwowych od społeczeństwa. Przywołanie jej często kończyło się konkluzją, że minimalnym zadaniem państwa jest „nie przeszkadzać". Podczas niektórych dyskusji wspomnienie o niej pozwalało usprawiedliwiać praktyki wyrzucania żywności przez supermarkety i inne podmioty gospodarcze, poprzez podkreślanie, że „oni nie mogą inaczej".

Drugim ważnym wątkiem dyskusji na temat funkcjonowania normy niemarnowania w sferze instytucji jest kwestia pomocy żywnościowej i modelowego jej odbiorcy. Wśród respondentów istniała zgoda, co do tego, że żywność, która jest jadalna, a z różnych powodów staje się odpadkiem, powinna być wydawana zgodnie z hierarchią, w której pierwszeństwo mają „najbardziej potrzebujący". Pierwszą kategorią potrzebujących są „głodujący w Afryce", a w szczególności „dzieci głodujące w Afryce". Ta kategoria zazwyczaj jest wspominana w momencie dyskusji o marnotrawstwie żywności i służy do stworzenia kontrastu i wskazania na dostrzegalną nielogiczność systemu społeczno-gospodarczego, w którym „jedni głodują, a inni wyrzucają żywność". Wizerunek głodujących osób w Afryce również jest dowodem silnego oddziaływania na świadomość społeczną obrazów medialnych, które od kilku dziesięcioleci w ten sposób przedstawiają ten kontynent.

Trudno zweryfikować, czy rzeczywiście „głodujący w Afryce" często pojawiają się w głowach osób, które wyrzucają żywność, czy po prostu wypada o nich wspomnieć podczas rozmowy na temat marnotrawstwa żywności. Można stwierdzić jedynie, że z wywiadów wynika, że funkcją obrazu „głodujących w Afryce" jest moralne dyscyplinowanie, aby odpowiedzialnie gospodarować żywnością.

Warto zaznaczyć, że podczas wywiadów nie postulowano jednak, aby łączyć redukcję marnotrawstwa żywności w Polsce z jednoczesnym wysyłaniem tego, co się zaoszczędziło do Afryki. Natomiast przeznaczenie nadwyżek żywnościowych do „najbardziej potrzebujących" w Polsce wydawało się rozsądnym pomysłem. Do tej grupy należą osoby głodne, bezdomne, biedni seniorzy, mieszkańcy schronisk i przytułków. Wizerunek osoby potrzebującej również w tym kontekście jest przedmiotem stereotypizacji, która łączy wykluczenie ze starością, bezdomnością, uzależnieniem od pomocy państwa oraz, co ważne, z głodem. Taka rama interpretacyjna zakłada również kategorie osób, które nie są prawomocnymi biorcami pomocy społecznej. Należą do nich „krętacze", „oszuści", „oszczędzający na telewizor".

GD/M/A: Spotkałem się z sytuacjami i nie tylko w prasie, w gazecie, w telewizji […] tą pomoc żywnościową przyjmowały osoby, które podjeżdżały pod te punkty tam, gdzie dawali to jedzenie, jakimiś BMW, Mercedesami. Moim zdaniem pomoc żywnościowa tak, ale ta pomoc powinna być oszacowana nie tylko z poziomu, że tak powiem przychodu i dochodu brutto czy tam netto, czy coś, że ktoś na przykład jest na kuroniówce, ale na czarno pracuje i na przykład ma pięć tysięcy, czy cztery tysiące. Powinien być jakiś sposób […] i w jakiś sposób to unormować. […] Spotkałem się ostatnio z taką sytuacją – koleżanka mi mówiła, że jej dziecko chodzi do szkoły. Są takie trampki, Diversy. […] normalne tam kosztują trzydzieści złotych czy pięćdziesiąt, a one to są za sto pięćdziesiąt. Jakieś trampki, takie modne wśród nastolatków. I ona właśnie kupiła jej te trampki, a jedna koleżanka do niej mówi: „ale masz fajne trampki, moja mama też mi je kupi, gdy tylko jedzenie dostanie z kościoła".

Taka krytyka jest oparta na dostrzeganiu niespójności pomiędzy sytuacją pobierania żywności z pomocy społecznej a pewnymi funkcjoznakami statusu takimi jak dobry samochód, ubranie i tak dalej. Tego typu schematy poznawcze są jednak współcześnie dość ryzykowne, ponieważ jak zaznacza jedna z respondentek to, co powierzchownie oznacza się jako symbole dobrobytu, mogą być dobrze maskowanym niższym statusem. Taką opinię odnosi do własnej trudnej sytuacji materialnej, matki bez stałego dochodu, samotnie wychowującej dziecko.

GD/M/DN: Z tym średniozamożnym jest ten problem. […] Mnie też bardziej ludzie oceniają, że jestem zamożna, a wcale nie jestem. […] to nie jest moje mieszkanie, ale też ludzie tego nie wiedzą, prawda. […] Ubrać

się można bardzo tanio i stylowo i fryzjera też można mieć za dwadzieścia pięć złotych i można się tak poczochrać, że oko innym zbieleje. Taka jest prawda. Że można się pokazać. No można zrobić z siebie kogoś fajnego, ale niekoniecznie muszą to być metki, musi to być sushi, musi to być jakiś ser Blue Real jakiś. Można sobie kupić zupełnie jakiś inny, ale pleśniowy. Pokroi się do tego orzechy, które się znalazło gdzieś z drzewa, też mamy w kuchni. I udekoruje się, jakieś serka i ktoś powie „wow". A to wcale nie jest. Na wszystko trzeba mieć sposób.

„Oszuści" łamią społecznie uznaną hierarchię wydawania i w pewnym sensie „zabierają" żywność „najbardziej potrzebującym". Ich motywem działania jest oszczędność, której celem jest chęć zaspokojenia wysublimowanych potrzeb wyższego rzędu. Natomiast „najbardziej potrzebujący" muszą zaspokoić potrzeby podstawowe i dlatego oni mają pierwszeństwo. Wizerunki tych, którzy nie przestrzegają społecznie aprobowanej kolejki, jest zakorzenione w minionych dekadach, czasów PRL oraz lat dziewięćdziesiątych. Współczesny obraz potrzebujących jest problematyczny nie tylko z powodu nienadążania świadomości społecznej za zmianami oraz niejednoznacznościami w sferze funkcjoznaków statusu społecznego, ale również z powodu przekonania o tym, że problem biedy to problem niedożywienia. Współczesne badania wskazują, że osoby z ubogich warstw społecznych w krajach bogatych gospodarczo, często borykają się z problemem otyłości, a nie niedożywienia. Niektóre osoby ze wsi wspominały, że nie żywność, ale pieniądze są podstawowym problemem osób mniej zamożnych. Podarunek w postaci chleba od każdej osoby chcącej pomóc nie wiele zmieni w tym zakresie. Schemat „najbardziej potrzebującego" jest tak precyzyjnie ujęty i dotyczy tak wąskiego grona osób, że **realni potrzebujący** oraz korzystający z pomocy społecznej często od niego odbiegają. Powoduje to niezadowolenie społeczne. Gdyby perfekcjonistycznie próbować sprostać wymaganiom schematu „najbardziej potrzebującego", dystrybucja żywności w ramach pomocy mogłaby zostać sparaliżowana. W odróżnieniu od dominującego spojrzenia na rozdział nadwyżek żywnościowych, jedna z osób proponuje, aby nie tyle potrzebujący mieli do niej pierwszeństwo, ale **„chcący".** Wskaźnikiem potrzeby zdaniem respondentki jest sama chęć skorzystania ze zbędnej nadwyżki żywności. Dzięki takiemu podejściu można uniknąć osób, które odmawiają pomocy i nie są nią zainteresowane. Można stwierdzić, że po części system taki zakładałby podobną logikę, na jakiej opierają się wystawki żywności przy śmietnikach. Różnica jednak polegałaby na skali pomocy, różnorodności żywności oraz mniej naznaczonym społecznie miejscu rozdawnictwa. Takie podejście wydaje się być rozsądne w szczególności, gdy zestawimy potencjalną dużą ilość żywności w drugim obiegu z wąską

definicją biorców pomocy żywnościowej. Wówczas można godzić się na niezużycie żywności w imię pewnych społecznie uznanych procedur wydawania albo poszerzyć grono korzystających z żywności w zinsytucjonalizowanym drugim obiegu żywności. Inne osoby też zaznaczały pewne wyjątki od hierarchii pierwszeństwa do nadwyżki żywnościowej. Można byłoby udostępnić żywność średniozamożnym, dla których taka pomoc byłaby sposobem na zaoszczędzenie, gdyby była pewność, że udzieliło się pomoc wszystkim „najbardziej potrzebującym" oraz gdyby istniało ryzyko, że żywność mogłaby nie zostać rozdana na czas. W tym drugim kontekście główne znaczenie miałaby zasada **„lepiej wydać komukolwiek niż zmarnować".** Ta zasada również obowiązuje w przypadku wymian społecznych między bliskimi oraz w debatach na temat wykorzystania niesprzedanej żywności przez supermarkety. Można ją doprecyzować i dodać, że jest ona szczególnie ważna, gdy nie ma czasu i możliwości na spełnianie wymagań hierarchicznej normy dobroczynności, która zakłada pierwszeństwo „najbardziej potrzebujących". Podczas rozmów na temat zorganizowanego, zaplanowanego oraz kontrolowanego systemu radzenia sobie z nadmiarem żywnościowymi poprzez pomoc żywnościową, zasada pierwszeństwa odgrywała decydującą rolę. Jest ona jednak trudna do wprowadzenia, gdy zestawimy wąską grupę biorców z dużą ilością nadwyżek żywności o krótkim terminie ważności, która wymaga szybkiej dystrybucji**. Materialność żywności wymusza łamanie zasady prymatu własności prywatnej** (krytyka niewydawania potrzebującym wyrzucanej żywności przez supermarkety) **oraz hierarchii pierwszeństwa pomocy i redystrybucji** (lepiej wydać komukolwiek niż zmarnować). Nie zawsze to ma jednak miejsce, ponieważ zarówno w życiu codziennym, jak i instytucjach, społeczeństwo reguluje „co", „jak" i „komu" daje się. Dostęp do nadwyżki żywnościowej nie może być kierowany do byle kogo. Takie przekonanie na temat zinstytucjonalizownej formy wsparcia żywnościowego jest dowodem na to, że nie tylko system gospodarczy i polityczny przyczynia się do utylizowania dużej ilości jadalnej żywności oraz wytwarza poważne bariery dla bardziej efektywnego zużywania jej nadwyżek, ale również pewne, stałe i nieprzystające do obecnych warunków normy, wartości oraz roszczenia sprawiedliwościowe.

10.3. Rzeczywistość codzienna działalności Banku Żywności

W lipcu oraz sierpniu 2012 roku uczestniczyłem w obserwacji uczestniczącej w jednym z Banków Żywności. Pracowałem razem z innym wolontariuszami w magazynie, układając żywność na odpowiednie miejsce oraz wydając ją organizacjom odbierającym ją (stołówki dla potrzebujących, siostry zakonne i parafie, instytucje odwykowe, domy dla bezdomnych i tym podobne). Życie codzienne Banku Żywności oparte jest między innymi na przywożeniu żywności od producentów (w tamtym czasie handlowcy nie mogli oddawać żywności). Do Banku Żywności żywność dostarczana jest również tirami w ramach programów dożywiania finansowanych przez Unię Europejską. Zanim znajdzie się ona w Banku Żywności często przemierza długą drogę. Ponadto jest ona poddawana znacznie bardziej restrykcyjnej kontroli biurokratycznej oraz kontroli jakości, niż żywność odbierana od firm prywatnych. Dużą uwagę przykłada się między innymi do standardów jakości. Dowiedziałem się, że pewnego razu podczas przywozu okazało się, że w dżemach była nieodpowiednia ilość cukru, co sprawiło, że zostały one odesłane z powrotem. Drugi obieg żywności organizowany przez Banki Żywności trudno nazwać nieformalnym, ponieważ uczestniczą w nim instytucje, obowiązują uregulowania prawne (chociaż kontrola ich stosowania wydaje się mniej restrykcyjna niż w formalnym obiegu rynkowym), istnieje pewna biurokracja. Do nieformalnego drugiego obiegu można zaliczyć wymiany społeczne między bliskimi, zbieractwo ze śmietników, nielegalne lub półlegalne akty przywłaszczenia żywności, w tym wynoszenie żywności z miejsc jego produkcji i obrotu. **Formalny, zinstytucjonalizowany drugi obieg żywności** posiada pewne enklawy nieformalności, do których należą wymiany społeczne miedzy przedstawicielami Banku Żywności a pracownikami firm oddających żywność w darowiznę, płacenie wolontariuszom za pracę żywnością oraz przekazywanie nieoddanej żywności dla zwierząt.

W momencie zgłoszenia chęci przekazania żywności na potrzeby Banku Żywności priorytetem jest jak najszybsze przybycie i odebranie całości darowizny. Wspominano mi, że etyka współpracy z ofiarodawcami polega na tym, że „nie można odmówić". Żywność w Banku Żywności pochodzi z różnych miejsc. Najczęściej są przywożone artykuły rybne oraz chleb. Niesprzedany chleb jest z powrotem zabierany przez piekarnie i następnie, w przypadku niektórych firm, jest oddawany do Banku Żywności. Podczas wizyty w jednej z piekarni widziałem, że chleb nienadający się do konsumpcji ludzkiej jest zabierany przez rolników. W czasie odbioru żywności pracownik Banku Żywności powiedział, że zdarza się,

że stan wpisywany w dokument wydania darowizny z magazynu często nie zgadza się ze stanem faktycznym tego, co rzeczywiście jest wydawane. Dodał, że jego zdaniem pracownicy zabierają dla siebie część tego, co ma być oddane. Podejrzewał, że część takiej ginącej po drodze żywności może być sprzedawana na targowiskach po niższej cenie niż rynkowa. Dowiedziałem się, że w takiej sytuacji nie można protestować, ponieważ zagrażałoby to dobrym relacjom między Bankiem Żywności a daną firmą. Nie zostało jednak rozwinięte na czym miałyby one polegać. Zdarza się, że niektórym zaprzyjaźnionym firmom przywozi się małą ilość rozdawanej żywności i w zmian pracownicy Banku Żywności otrzymują ich wyroby na potrzeby własnej konsumpcji (na przykład lepszy rodzaj chleba). Również kierowcy tira, którzy dowożą żywności bezpośrednio do Banku Żywności czasami dostają małe upominki żywnościowe. Warto zaznaczyć, że w Banku Żywności znajdują się duże ilości żywności i takie dary stanowią bardzo małą część całości. Być może jest to powód tego, że sporadyczne wydanie żywności poza obieg prawomocnych biorców nie jest uznawane za coś niestosownego. Takie nieformalne wymiany w drugim formalnym obiegu żywności stanowią obszar ścierania się porządku powinności moralnych i racjonalności biurokratyczno-rynkowej, która nakazuje przekazywanie żywności tylko tym, którzy „rzeczywiście na to zasługują".

Nieformalne wydawanie żywności nie tylko dotyczy pracowników dostawców żywności. Jest ona również zabierana przez wolontariuszy Banku Żywności i w mniejszym zakresie przez pracowników. Jako wolontariusz Banku Żywności również mogłem korzystać z dostarczanych produktów. Zabieranie żywności do domu było dla mnie dwuznaczne moralnie. Niemniej jednak widząc trudności z wydaniem jej organizacjom odbierającym (co wynikało z jej nadmiaru) postanowiłem zabierać ją w małych ilościach. Był to również ważny element przyjęcia mnie do grupy. Pozostali wolontariusze Banku Żywności traktowali zabieraną żywność na zasadzie wypłaty. W innych miejscach często pracowali na część etatu jako emerytowani pracownicy ochrony, pracownicy z orzeczeniem niepełnosprawności i traktowali swoja pracę w Banku Żywności jako dobry sposób na pozyskanie żywności i zaoszczędzenie wydatków na nią. Część niewydanej żywności jest również przeznaczana dla zwierząt wolontariuszy Banku Żywności i pracowników organizacji otrzymujących pomoc żywnościową. Przykładowo jeden z wolontariuszy Banku Żywności wskazywał, że jego zwierzęta hodowlane nie chcą jeść ciemnego chleba tylko biały, co tłumaczył tym, że prawdopodobnie do ciemnego chleba „coś dosypują". Nieformalne dystrybuowanie żywności wśród pracowników i wolontariuszy Banku Żywności może spotkać się z oburzeniem wśród osób niezwiązanych z tą organizacją. Przykładem tego jest wypowiedź jednej z

przedstawicielek gospodarstw domowych, która wypowiadała się o podobnej sytuacji w innym Banku Żywności.

GD/W/DN: […] mi się wydaje, że zawsze jest komu to rozdać. Nawet powinni dać więcej niż przypuszczali jak zostało to, a nie dla siebie brać, skoro mają pracę i ich na to stać. […] Przyjeżdżam kiedyś […] i ciocia mówi. „Chcesz Bakusia? Bo mam tyle tych Bakusiów". „A skąd ciocia masz tych Bakusiów tyle?". „No bo Janek Zosi przywiózł". „No a skąd?". „No z Banku Żywności". „Dobrze, aha". Nie rozumiem, no ale. To mnie właśnie denerwuje. Coś takiego, że człowiek się stara, wyda te pieniądze dla tych dzieci, bo ja dla dzieci biednych i dla kogokolwiek innego zrobiłabym wszystko, a oni to rozdawali dla siebie. […] No nie wiem skąd on to miał, dlaczego on to miał? Czy to miał po prostu dlatego, że im za dużo zostało faktycznie, czy po prostu tak sobie wzięli. Tak jakby to, co chcieli to sobie powybierali. Przebrali z tego, co im się podobało. […] Niech mi pan uwierzy, ja jeździłam tam brałam w tym udział (zbiórkach żywności dla Banku Żywności przyp. A.M.), stałam, brałam te jedzenia, a moja kuzynka chodziła z chłopakiem, który tam pracował. Ona dostała dwie torby jedzenia. No przepraszam, kto miał dostać to jedzenie? Ona? Przecież ona ma kasę i stać ją było na jedzenie. On? Który ma pracę? To miały dzieci dostać. Na prezent, na paczki. Nie, ona dostała.

Przejmowanie żywności przez pracowników Banku Żywności łamie zasadę społecznej hierarchii wydawania, co w szczególności jest trudne do zaakceptowania dla indywidualnych ofiarodawców zbiórek żywnościowych. Taka praktyka może być inaczej oceniana z perspektywy osób pracujących w Bankach Żywności. W Banku Żywności, w którym prowadziłem obserwację, widocznym problemem była ograniczona ilość pracowników, którzy mieliby kłopot z dystrybucją żywności bez wolontariuszy pracujących za żywność. Drugim problemem tego miejsca była przepustowość, czyli trudność z efektywnym wydawaniem żywności przyjeżdżającym organizacjom. Część żywności psuła się, bo albo nie była wydawana na czas, albo odbiorcy jej nie chcieli. W tym przypadku najwięcej zostawało chleba, którego ilość przekraczała popyt. Nadmiar chleba w Banku Żywności wynika z normy zakazującej odmowy, gdy piekarnia prosi o jego odbiór. To wraz z ograniczonym kręgiem odbiorców powoduje, że pozostaje on na magazynach i psuje się. Część takiego nadwyżkowego chleba zabierana jest dla zwierząt, ale nie każdy był przez nie zjadany.

Przywożona żywność jest przetrzymywana w chłodniach i magazynach. Zdarza się, że podczas transportu część jej ulega uszkodzeniu. Okresy ważności przywożonej żywności często są bardzo krótkie. Czasami mijają w dzień przywozu. Wszystko to powoduje konieczność jak najszybszego wydawania. Nie zawsze się to udaje i pewien ułamek żywności ulega zepsuciu i wyrzuceniu. Zatem pewne straty na tym i każdym etapie obrotu żywnością są nieuchronne. Nie podważają one jednak tego, że żywność, która z rożnych powodów byłaby

utylizowana przez producentów, może być efektywnie odzyskiwana. Żywność z Banku Żywności jest oddawana organizacjom, które dystrybuują ją do różnych kategorii osób potrzebujących. Podczas wydawania dochodziło do prób negocjacji ze strony odbierających, którzy prosili o „dłuższy termin", „mniej ryb", „mniej napojów energetycznych" i tym podobne. Czasami mówiono również, że ilość odbieranej żywności jest zbyt duża, co mogło być związane z przekonaniem o problemach z jej dalszym wydaniem. Słyszałem również komentarze takie jak „ten łosoś jest dobry". Być może była to rzeczywista ocena smaku. Równie dobrze mogło to oznaczać, że również pracownicy organizacji odbierających zabierają dla siebie część otrzymywanej żywności. Takie prośby były źle odbierane przez pracowników Banku Żywności. Najczęściej oburzenie było uzewnętrzniane w gronie własnym. Jeden raz pojawiła się sytuacja, kiedy pewna kobieta z organizacji odbierających żywność weszła na teren magazynu i sprawdzała asortyment i daty ważności. Została wyproszona przez jednego z pracowników, który wyraźnie zaznaczył, że takie działanie jest zabronione i nie ma żadnych negocjacji, i mają zabierać, co im się daje. Takie napięcia mogą wynikać z różnych interesów obu grup. Organizacje odbierające żywność kalkulują trudności, które mogą pojawić się podczas dalszego przekazywania żywności (zbyt dużo żywności lub produkt, który nie jest chętnie zjadany przez ostatecznych odbiorców). Natomiast Bank Żywności skupia się przede wszystkim na tym, aby jak najbardziej efektywnie wydać żywność z własnych magazynów.

Problem takich napięć nie tylko jest związany z różnymi celami obu stron. Podczas rozmów z pracownikami Banku Żywności poruszana była, przedstawiana wcześniej kwestia modelowego potrzebującego. Zaznaczano, że żywność wędruje do osób, które często narzekają na nią lub wręcz jej nie chcą. Zgodnie z przysłowiem „darmowemu koniowi nie zagląda się w zęby" uważano, że takie zachowania wskazują na to, że to nie są ludzie, którzy potrzebują pomocy żywnościowej. Dowiadywałem się o rożnych programach edukacyjnych, które były robione z ostatecznym biorcami żywności, polegającymi na efektywnym i nowatorskim użyciu składników. Przykładowo przedstawiano jak zrobić własne batony z musli. Okazało się jednak, że druga strona nie była zainteresowana. Było to podsumowane słowami „tego nie chcą, ale napoje gazowane to chcą". Nie dostrzegano, że **odbieganie obrazu realnego potrzebującego od modelowego**, mogło wynikać z natury relacji pomiędzy **rolą dawcy i biorcy pomocy**. Pracownikom Banku Żywności brakowało ram interpretacyjnych, które pozwalałyby zrozumieć w bardziej zniuansowany sposób współczesną sytuacje osób potrzebujących. Odmowa, negocjacje oraz pokazanie, że nie jest się na tyle zdesperowanym, aby brać wszystko, co się daje, mogą być ważnym elementem

walki o własną godność. Sprzeciw wobec określonej formy pomocy może świadczyć również o tym, że to nie zaspokojenie głodu jest decydującą motywacją biorców. Wcześniej było wspomniane, że w momencie zaspokojenia potrzeb kalorycznych, postulatem żywnościowym drugiego rzędu jest zapewnienie oczekiwanej różnorodności żywnościowej oraz zaspokojenie własnych gustów smakowych. Odbiorcy żywności tak jak każda osoba posiadają własne upodobania kulinarne oraz kompetencje do używania określonych produktów żywnościowych. Między innymi słyszałem wypowiedzi o tym, że często narzekano na produkty rybne, które były jednym z podstawowych elementów codziennego zaopatrzenia, udzielanego przez Bank Żywności organizacjom pomocy społecznej. W sytuacji monotonnej diety i niechęci codziennego jedzenia potraw, które nie są podstawowym elementem kogoś menu, może dojść do prób komunikowania chęci zmiany takiego stanu rzeczy. Wszystko to jednak nie było brane pod uwagę przez pracowników Banku Żywności, którzy byli przekonani o tym, że zachowania realnych potrzebujących wskazują na to, że w drugim obiegu żywnościowym jest wiele osób niezasługujących na wsparcie. Warto dodać również, że próby negocjacji jakości i rodzaju dostarczanej żywności nie oznaczają, że osoby ją odbierające nie przynależą do grup wykluczonych ekonomicznie. Wielość alternatywnych źródeł pozyskiwania żywności oraz duże jej zasoby w drugim zinstytucjonalizowanym obiegu sprawiają, że dla takich osób zaspokojenie podstawowych potrzeb kalorycznych może nie stanowić problemu. Własne utrzymanie to nie tylko konsumpcja żywnościowa, ale również konieczność dostępu do wielu innych dóbr (mieszkanie, opłaty za media, czynsz, edukację dzieci, komunikację i tym podobne), do których dostęp regulowany jest za pomocą deficytowego dla ubogich pieniądza.

Kontakty przedstawicieli Banku Żywności z producentami oraz odbiorcami pomocy żywnościowej pozwalają wskazać na kulturowe uregulowanie wymian w drugim zinstytucjonalizownaym obiegu żywnościowym. Podczas wymian w nim to właśnie **dawca żywności posiada większą władzę**. Korzystający z daru żywnościowego odbiorca, powinien podporządkowywać się warunkom wymiany narzucanym przez dawcę. Bank Żywności jako pośrednik występuje w obu rolach, biorcy wobec producentów oraz dawcy względem organizacji pomocy społecznej. W przypadku producentów „nie można odmawiać", należy szybko reagować oraz trzeba „przymykać oko" na niespójności między dokumentami i odbieranymi produktami. Organizacje pomocy społecznej nie powinny natomiast narzekać na ilość, jakość i różnorodność żywności. Wymiany w drugim obiegu nie są typowymi wymianami społecznymi, ponieważ nie ma symetrii między obiema stronami. Zamiast tego obowiązuje władza dawcy. Nie są to również wymiany rynkowe, ponieważ nie są

zapośredniczone przez pieniądz. Podczas wymian rynkowych odbiorca żywności płaci za nią i z tego tyłu ma pewne możliwości wpływu na sprzedawcę, czego dobry przykładem są reklamacje nieświeżego, sprzedanego towaru oraz sama niepodważana możliwość wyboru miejsca wymiany i rodzaju produktów. Tych elementów wymiany rynkowej nie ma podczas **asymetrycznych wymian niezapośredniczonych przez pieniądz**. Dlatego też zdaniem korzystającej ze śmietnika Agaty jest to jeden z powodów, dla których osoby biedniejsze wybierają śmietnik jako miejsce pozyskiwania pożywienia. Śmietnik „to nie supermarket", ale zapewnia pewną autonomię wyboru oraz daje przeświadczenie, że zdobywa się żywność poprzez własny wysiłek, co kontrastuje z pasywnym odbiorem pomocy żywnościowej.

Oprócz kulturowych uwarunkowań wymian w zinstytucjonalizowanym drugim obiegu żywności istnieją również **ograniczenia strukturalne i organizacyjne**, które utrudniają efektywną dystrybucję żywności. Należą do nich zbyt mała ilość pracowników w Banku Żywności, która hamuje sprawne i szybkie rozdawnictwo (czego konsekwencją są wolontariusze opłacani żywnością), oraz duża ilość żywności połączona z wąską grupą prawomocnych biorców. Takie zorganizowanie drugiego zinstytucjonalizowanego obiegu jest konsekwencją **normy pierwszeństwa „najbardziej potrzebujących",** utożsamianych z ludźmi korzystającymi z instytucji pomocy społecznej (sierocińce, schroniska, Caritas). Stanowi to **ważny element sprawnego działania systemu kapitalistycznego**, dla którego otwarcie dostępu do niesprzedanej żywności dla szerszej grupy osób, które na co dzień kupują żywność u sprzedawców detalicznych, mogłoby doprowadzić do jego rozregulowania. Natomiast kontrolowane przez instytucje wydawanie żywności wykluczonym ekonomicznie odbiorcom nie stanowi dużej straty z punktu widzenia maksymalizacji obrotu.

10.4. Drugi zinstytucjonalizowany obieg z perspektywy odbiorców żywności

Krytyczne opinie o realnych potrzebujących można skonfrontować ze zdaniem na temat pomocy społecznej czterech osób, które z niej korzystają. Należy do nich Zenek, który jest członkiem centrum integracji społecznej, pracującym w nim za 700 złotych miesięcznie. Oprócz wynagrodzenia co jakiś czas dostaje paczki żywnościowe oraz zjada obiady w miejscu pracy. Wcześniej był zbieraczem surowców, które można sprzedać. Przy okazji takiej formy zarobkowania pozyskiwał żywność ze śmietników gospodarstw domowych oraz supermarketów. Obecnie mieszka z partnerką, która wcześniej była bezdomna. Olek pracuje

w tym samym miejscu, tylko znacznie dłużej. Wcześniej był uzależniony od narkotyków i alkoholu. Obecnie otrzymuje te same formy pomocy co Zenek. Mieszka razem ze swoją rodziną (żoną, dziećmi, rodzicami), ale tworzy osobne gospodarstwo domowe. Sześćdziesięcioośmioletnia Alina jest bezdomna. Kilka lat temu została poddana eksmisji. W tym czasie przebywała w dwóch ośrodkach pomocy dla bezdomnych. Jej zdaniem tego typu instytucje są opresyjne i dlatego postanowiła radzić sobie sama, żyjąc ze zbieractwa. Trzydziestosiedmioletni Jarek jest najmłodszym przedstawicielem tej grupy. Wcześniej był uzależniony od alkoholu i narkotyków. Obecnie jest po odwyku i mieszka w ośrodku, który umożliwia start życiowy byłym uzależnionym. Większą część żywności otrzymuje za darmo. Poza trudnymi warunkami życia, osoby te łączy doświadczenie otrzymywania pomocy żywnościowej. Nie jest to jednak ich wybór. Wielokrotnie zaznaczali, że gdyby mogli, kupowaliby żywność w sklepie. Wyższość konsumpcji zapośredniczonej przez pieniądz jest oczywiście związana z możliwością wyboru tego, co się je oraz dostępem do świeżej żywności. Jest to również wskaźnik bezpieczeństwa socjalnego, którego całej czwórce brakuje. Nikt ze wspomnianych respondentów nie kwestionował sensu samej idei pomocy żywnościowej. Niemniej jednak różnice pojawiały się w przypadku oceny jej organizacji i funkcjonowania. Alina i Zenek wypowiadali się zdecydowanie negatywnie na jej temat. Olek i Jarek przede wszystkim podkreślali jej pozytywne strony, z tą różnicą, że wypowiedzi Jarka były mniej jednostronne. Dobrymi stronami pomocy żywnościowej jest dla nich możliwość zaoszczędzenia na wydatkach na żywność, które przy niskich lub prawie zerowych dochodach byłyby trudne lub też niemożliwe do pokrycia. Jarek zaznaczał, że w miejscu, w którym się znajduje nie ma żadnych niedoborów i może najadać się do syta. Natomiast Olek podkreślał, że żywność w ramach pomocy żywnościowej w centrum integracji społecznej nie zapewnia pełnego zapotrzebowania z powodu ograniczonego asortymentu. Pewną jej część musi kupować w sklepie.

Wypowiedzi Olka są ciekawe, ponieważ są niemal całkowicie sprzeczne z opinią korzystającego z pomocy tego samego miejsca Zenka, który wspominał o przeterminowanej żywności, zatruciach pokarmowych oraz marnotrawstwie żywności w miejscu rozdawnictwa żywności. Z perspektywy badacza trudno zweryfikować, która z tych dwóch osób w większej mierze odnosi się faktów. Jednak jeżeli chodzi o zatrucia i rozdawanie nieświeżej żywności wypowiedzi Aliny i Jarka wskazują na to, że może to być powszechny problem placówek, w których jednym z głównych źródeł zaopatrzenia jest żywność ze zinstytucjonalizowanego drugiego obiegu.

GD/M/A: Chłodnie mają porobione i potem są zatrucia. Wie pan jakie są tam zatrucia w tych ośrodkach? Cholera wieczne coś. Obsrywa, obsrywa, te ubikacje są obsrane. Wieczne zatrucia. Wieczne tam zatrucia. Ja tutaj rok żyję (na ulicy jako bezdomna, żywiąca się ze śmietników przyp. A.M) i ani razu zatrucia nie miałam. Żadnego, żadnego zatrucia, żadnego przeziębienia, nic kompletnie. A tam wiecznie. Jak pan zauważy, sześćdziesiąt osób, osiemdziesiąt osób, i jak dostanie, to ogólna sraczka jest. […] Ja się nie dziwię, bo oni muszą dać, to jedzenie codziennie. Jednego dnia przywiezie, a drugiego wie, czy przywiezie? Nie wie. To lepiej to schować. Ludzie się trują tam. Ja byłam w tym ośrodku. W ośrodku mieszkałam […]. Tu przyjechałam i powiedziałam koniec z ośrodkami, nie ma mowy o żadnym ośrodku. Raz że tam takie gówno jest, to jeszcze trzeba za to dużo zapłacić.

Stanowcze zaprzeczenie na pytanie o zatrucia i jednoznacznie pozytywne wypowiedzi Olka na temat pomocy żywnościowej mogą być dowodem jego lojalności. W odróżnieniu od Zenka, w Centrum pracuje on znacznie dłużej. Być może różnice pomiędzy wypowiedziami Zenka i Olka to też kwestia zdolności do ważenia zysków i strat, wynikających z pomocy żywnościowej. Innymi słowy podczas, gdy dla Zenka „szklanka jest do połowy pusta", dla tego drugiego jest ona „do połowy pełna". Wydaje się, że z potencjalnych wyjaśnień należy wykluczyć niewiedzę Olka o zatruciach, w szczególności jeżeli zestawimy podkreślaną przez resztę rozmówców ich powszechność z jego długim stażem pracy. Warto dodać, że odbieranie przez pracowników instytucji pomocy społecznej żywności, której kończy się termin ważności sprawia, że dostrzega się ich arbitralność i umowność. Może to prowadzić do przekonania, że nic nie stoi na przeszkodzie, aby wydawać żywność nawet pół roku po jej minięciu. Wszystko to sprawia, że ceną odzysku żywności poprzez jej rozdawnictwo potrzebującym jest zdrowie „odzyskiwanych" ludzi w instytucjach pomocy społecznej. Być może prośby niektórych osób z organizacji pomocy żywnościowej podczas obierania żywności w Banku Żywności („prosimy te z dłuższą datą") są dowodem świadczącym o trudnościach z utrzymaniem świeżości żywności podczas dalszej dystrybucji. Niestety wśród respondentów nie było przedstawiciela/ki organizacji wydających żywność ostatnim odbiorcom w łańcuchu zinstytucjonalizowanego drugiego obiegu. Dlatego też pozostaje postawienie tezy, która musiałaby zostać zweryfikowana. Brzmiałaby ona następująco: żywność jest nieświeża, ponieważ organizacje pomocy społecznej co jakiś czas otrzymują żywność z Banków Żywności i starają się ją rozdawać w mniejszych i stałych ilościach. Brak bezpośredniego rozdania żywności powoduje, że psuje się ona w magazynach i chłodniach. Jeżeli teza ta byłaby prawdziwa, stanowiłoby to kolejny dowód na to, że drugi zinstytucjonalizowany obieg żywności nie jest drożny i podstawową barierą efektywnego

rozdawnictwa jest społecznie zdefiniowany zakres prawomocnych biorców oraz sposób przekazywania im żywności.

Drugim zarzutem krytycznym odbiorców nadwyżek jest monotonia żywności oraz ograniczony asortyment żywności.

GD/M/A: A tak! To jest szajs, to jest naprawdę szajs. Mało że jest szajs, to jeszcze codziennie to samo. Na śniadanie to samo, obiad to samo. I to nie jest wina, tych kucharzy. To jest wina zaopatrzenia, że tam liczą, że tam się umówią z jakimś sklepikarzem, że przywiezie. No to przywozi, że tam mu gnije, że to cały czas to samo. Od czasu do czasu coś tam dokupią, ale niewielkie ilości. […] To niedobre, trudno to nazwać jedzeniem. Panu dam przykład. W jednym ośrodku były rzodkiewki, gotowane rzodkiewki. Non stop. Śniadanie, kolacja, wszystko rzodkiewki gotowane. Ja w ogóle nie jadałam w życiu takiego czegoś. Tak jak kalafior, ugotowana i polane tam tłuszczem. Za pierwszym razem zasmakowało. Ja mówię, jaki fajny pomysł mają. Ale potem, jak zaczęli mnie faszerować tymi rzodkiewkami, w życiu na rzodkiewki nie spojrzę. […] A co do jedzenia, to że to jest niezjadliwe, monotonne, to jeszcze w małych ilościach. Jeszcze wydzielają. Taki młody człowiek zahaczył się o ośrodek. Na kilka dni. Bo mówił, no stanął w kryzysowej sytuacji, nie miał. Tam gdzie mieszkał to mu wypowiedzieli. I przyszedł do ośrodka, aby przeżyć ten okres trudny. I jak to młody człowiek, wyrośnięty. To sobie brał tam, tam wystawiali chleb suchy, co ze stołu schodził, miski kładli, to można było sobie brać. To ten zawczasu brał. I to już jemu uwagę zwrócili. […] Że za dużo. „Panie kochany! Tu chcą wszyscy jeść". I tak zawsze, i to jest jeszcze wydzielane, w minimalnych porcjach, tak aby nie zdychali z głodu.

B: A co to było, jakieś ośrodki pomocy rodziny?

R: To było wszystko tam gdzie byłam pod egidą kościoła. […] siostry zakonne prowadziły.

Podstawowa trudność w dostosowaniu żywności do gustów odbiorców wynika z logiki funkcjonowania drugiego zinstytucjonalizowanego obiegu pomocy żywnościowej. Podczas obserwacji w Banku Żywności przekonałem się, że system ten jest oparty na szybkim reagowaniu na to, co nie zostanie sprzedane na rynku towarowym. Poza pewnymi stałymi elementami, takimi jak dostawy chleba z piekarni oraz żywności w ramach programów pomocy z Unii Europejskiej, trudno było przewidzieć ilość i rodzaj żywności, którą trzeba będzie odebrać i jak najszybciej rozdać. Dlatego też może się zdarzyć, że przed dłuższy czas będzie rozdawany pewien określony produkt żywnościowy. Przykładem tego mogą być obwarowane embargiem przez Rosję jabłka, które były skupowane u producentów i rozdawane w ramach pomocy społecznej. Z wywiadów wynika, że w drugim zinstytucjonalizowanym obiegu w szczególności mięso jest deficytowym artykułem żywnościowym. Można łączyć to z większym zagrożeniem, związanym z przechowywaniem, rozdawaniem i konsumowaniem nieświeżego mięsa oraz regulacjami prawnymi, które żywność pochodzenia odzwierzęcego nakazują utylizować osobno.

Podczas rozdawnictwa dochodziło również do utraty żywności wynikającej z organizacji i dystrybucji. Żywność w momencie wydawania czasami jest nieświeża i wyrzucana. Wynika to ze zbyt długiego przechowywania. Brak zdecydowania może doprowadzić do tego, że duża część żywności zepsuje się. O takich przykładach wspomina Zenek.

GD/M/A: […] jest taki problem, bo im mówiłem. Jeżeli dostają, to od razu powinni wydać to jedzenie. A to tu trzymią, kisieje. […] przywieźli dwa, dwie tony ogórów. Ładne takie korniszony. Bardzo zdrowe, bo to jest ekologiczne. No i z takim kumplem poszłem do tego całego tam i mówię mu: „weź to ludziom wydaj". Bo jest sobota, a wtedy parówy były. Piątek, sobota, niedziela, a ogórek od razu musi być przerobiony, bo inaczej chuj go strzeli. W poniedziałek, na kuchni tam ileś, nie wiem, ze sto kilo może pozaprawiali. W słoiki, a resztę wszystko na śmietnik, to z tym pracownicy szli i przebierali. […] No. A już były takie niektóre […] powysychane. To już nie jest ogórek.

Można przypuszczać, że problemy w każdym typie placówki pomocy społecznej, w których rozdaje się żywność, mają swoją określona specyfikę. Przykładem tego jest niezużywanie żywności w instytucji odwykowej Jarka. Dostrzega on, że w miejscu jego obecnego pobytu żywność jest wyrzucana, ponieważ na stołówce nie ma limitów porcji jedzenia. Podczas śniadań i kolacji jest ona wystawiana i każdy je ile chce. Następnie część niezjedzona pozostaje i po posiłku każdy, kto ma ochotę może przyjść i ją zjeść. Często to, co pozostaje staje się nieświeże i niezjadane. Jednym z takich artykułów są pączki.

GD/W/A: Pojawiają się pączki, ale one są przywożone z Omic. […] Oni mają z piekarni i te pączki, one na kartonach mają oznaczenia „produkt drugiej klasy, nie do sprzedaży". Takie już oryginalne kartony.

B: Aha, ale to z czym, to jest związane, że...

R: Ej nie wiem. Jak je przywożą one są już takie kurcze zmrożone, że trzeba poczekać, bo gdzieś tam w chłodni były. I one są normalnie dobre. Bo to czuć że marmolada jest w środku, żeby były kurwa nie wiem stare, nieświeże, marmolada się sfermentowała. Już się zastanawialiśmy z wszystkimi o co chodzi z tymi pączkami. Tych pączków też z Omic jak przywożą, no to jest od zajebania tego. Po prostu wszyscy jedzą po dwadzieścia pączków dziennie. No masakra. […] może teraz jak jest mróz to będzie lepiej, ale jak jeszcze było w miarę ciepło, to te pączki sobie były parę dni i były dobre, ale już po paru dniach one przestawały być takie dobre, bo już po prostu były stare. Już nie były takie świeże, były twarde, jakieś gumowate. […] Coraz gorsze i już się nie chce. Jak jest trzy czy cztery dni pączek, to już pączek nie jest fajny.

Wspomniane pączki pojawiały się również w Banku Żywności, w którym prowadziłem obserwację. Przywoziła je jedna z organizacji odbierających żywność i był to element

nieformalnego utrzymywania dobrych relacji poprzez podarunki żywności. Drugim miejscem straty żywości w ośrodku, w którym znajduje się Jarek, jest wspólna lodówka. Dzieje się tak, ponieważ brakuje kontroli nad tym, co się do niej wkłada. Podobna sytuacja pojawia się w innych formalnych organizacjach, w których duża liczba osób korzysta ze wspólnej lodówki i nie ma przestrzeganych wspólnych zasad koordynujących jej użytkowanie. Trzeci kontekst niezużywania żywności, który opisywał Jarek, dotyczy jego wcześniejszego pobytu w placówce dla osób uzależnionych zaczynających odwyk. W ramach programu resocjalizacji nie było tam kucharza i mieszkańcy sami musieli wypełniać obowiązki gotowania.

GD/W/A: Tam się marnotrawiło potworne ilości jedzenia. Mnie szlag trafiał. Tam po prostu tego jedzenia było dużo, naprawdę niezłe jedzenie, i tam się nikt nie pierdolił, żeby nie wiem wyrzucić taki kawał szynki [pokazuje] po prostu. […] na śniadanie kroiło się dla każdego dwadzieścia plastrów szynki. To mało kto zjadł. I to po prostu wracało na ten zmywak, na tym zmywaku się to wyrzucało. […] z talerza do zlewu. Po prostu kurwa szynka za kupę forsy. I tak codziennie. I się tam nikt nie pierdoli. To przyjeżdżało i nikt tego nie kontrolował, nie wiem czy kurwa oni to źle liczyli tam w jakimś biurze. To przyjeżdżało, no my tak kroiliśmy i nie zjadaliśmy, więc to było wyrzucane. […] Tak się przyjęło, że takie ilości są na śniadanie. Żeby ktoś tam próbował przygotować mniej, to nie, bo kurwa będą głodni, ludzie będą głodni, dawaj to wszystko kroimy, chuj najwyżej się wypieprzy. […] Tam była terapia dla narkomanów, no to jedni naprawdę świetnie gotowali, a inni po prostu nie potrafili. I po prostu był kurwa freestyle taki chłopie, że! Łooo! […] przychodziła tam babka, która zajmowała się właśnie tymi zakupami, tym planowaniem tego wszystkiego, przychodziła i darła ryja: „łoo kurwa przecież tu jest szynka, a już tydzień po terminie, dlaczego tego nie wyciągnąłeś, tylko wyciągnąłeś świeżą?". A jak ktoś był kumaty jeszcze, to spojrzał na te daty, pokroił tą, której zbliżał się termin do końca. A jak nie, to brał pierwszą z brzegu i kroił, tamta leżała. […] wszyscy o tym gadaliśmy, że kurwa tego jedzenia się marnuje tyle, że to jest po prostu masakra. […]

B: […] Ten personel, tak jakoś to mniej ich obchodziło, w sensie że nie było problemów dla nich pod tym względem?

R: Znaczy nie, oni się wściekali, że kurwa „wydajemy, wydajemy na jedzenie tak dużo pieniędzy a wy narzekacie". Czy że narzekamy, że takie niedobre, no wiadomo że naprawdę jedzenie było świetne, a my tak narzekaliśmy. Zawsze się narzeka, że mogło być lepsze, więcej. […] No ale personel się wkurzał, że wydają takie kwoty na jedzenie a my jeszcze narzekamy i no wkurzali się, że tak dużo pieniędzy idzie na jedzenie. A generalnie jeżeli ktoś by przysiadł nad tym i pomyślał, o można by było te kurwa koszty obniżyć, nie wiem, spokojnie o 30%. […] tak samo się wściekali, że dużo idzie kasy, że kurcze można by coś było sensowniejszego za to zrobić, a my to przeżeramy i w ogóle. Ale no tak, gadanie w kit, nic z tego nie wynikało.

Pomimo swojej niszowości ten przykład może służyć jako kontrast do zarządzania żywnością w gospodarstwie domowym. W ośrodku było dużo ludzi, którzy albo w ogóle nie posiadali doświadczenia kucharskiego, albo posiadali go, ale nigdy nie gotowali dla większej ilości

osób. Żywności było dużo, była ona za damo i nie było restrykcyjnej kontroli nad jej zużyciem. Pewne napięcia miedzy personelem a mieszkańcami pojawiały się tylko, gdy straty były na tyle duże, że groziło to niedoborami. Dlatego utraty żywności należy rozpatrywać jako rezultat określonych warunków, w których znalazł się zarówno personel, jak i mieszkańcy placówki odwykowej. Z jednej strony był personel, którego celem było wypełnianie misji instytucji (odwyk uzależnionych) oraz dobre zarządzanie nią (efektywne wykorzystywanie zasobów), z drugiej pacjenci, którzy zostali poddani dyscyplinie, znaleźli się w nowej, stresującej sytuacji, w której starali się utrzymać swoją godność osobistą. Powyższe przykłady wyrzucania żywności pokazują również ambiwalentną rolę drugiego zinstytucjonalizowanego obiegu, który ma służyć zapobieganiu marnotrawstwu żywności, ale którego sposób organizacji powoduje, że duża część żywności nie jest zużyta efektywnie.

Z osobami korzystającymi z pomocy żywnościowej poruszałem również kwestię możliwości jej odmowy i negocjacji. Z przedstawianej grupy tylko Olek uznawał, że nie powinno odmawiać się żywności, którą otrzymuje się w ramach pomocy żywnościowej. Pozostałe osoby zaznaczały, że są pewne sytuacje, w których nie ma innego wyboru jak złożenie protestu.

GD/W/A: No nie no moje zdanie jest takie, że no jeżeli ja coś komuś daje, no to nie daje spierdolone. Nie daje zepsute, popsute, podarte. Obojętnie co to będzie, czy to będą ciuchy, czy to będzie cokolwiek, jedzenie. Jeżeli coś daję, to ma być w porządku, działać, być dobre czy zdatne do użytku i wszystko. Tak myślę, że z jedzeniem też tak powinno być. Nie, że jeżeli ludzie są tutaj z różnych przyczyn, to mają jeść gówno. I nie wiem, trucie. Ale jest tak jak jest, każdy boi się wychylić i się kręci. […] Czasami jest takie też podejście ludzi, tak mi się wydaje, z zewnątrz. Na przykład ktoś tam mówi, że daje komuś chleb i powinien to zjeść, a ta osoba może chcieć coś innego po prostu. W sensie chleb ma, ale chciałaby coś innego oprócz chleba w tym momencie, albo nie stary chleb, tylko świeży chleb. To zależy jak spojrzymy. Może ktoś odbierze to, że a jest kurcze niewdzięczny, no bo daję chleb i powinien tu skakać.

Odmowy i negocjacje warunków udzielania wsparcia można uznać jako próbę utrzymania własnej godności i podmiotowości w sytuacji, w której są one narażone na degradację. Brak wpływu na własną sytuację pogorsza wizerunek samego siebie. Norma zakazująca odmowy lub negocjacji biorcom pomocy żywności zakłada ich bierność oraz wdzięczność. Natomiast próba uczestniczenia w organizacji rozdawania żywności, poprzez komunikacje własnych potrzeb oraz uwag krytycznych na jej temat, należy rozumieć jako sposób na wyjście z roli modelowego, pasywnego biorcy.

Odbiorcy żywności również odzyskują pewną kontrolę nad przebiegiem dystrybucji żywności poprzez jej rozdawnictwo. Nadmiarowa żywność jest oddawana innym osobom[2]. W taki sposób żywność przechodzi do nieformalnego drugiego obiegu żywności oraz staje się elementem wymian społecznych. Uwolnienie żywności z obszaru drugiego zinstytucjonalizownego obiegu, sprawia że przestaje być kontrolowana kwestia ostatniego konsumenta. Żywność taka może zostać przekazana kilka razy i zostać spożyta przez osoby, które nie wpisują się w definicję prawomocnego biorcy. Przykładem tego jest żywność, którą otrzymuje Agata od swoich rodziców.

GD/M/A: Tam sposób pozbywania się żywności jest inny, ponieważ (rodzice przyp. A.M.) dają coś do kur. Teraz już nie mają kur, ale sąsiedzi mają nadal, więc jeśli ma się coś zepsuć, to oni „o, zaniosę Magdzie". Magda to jest niepełnosprawna kobieta, starsza i przyjmuje te rzeczy, dostaje zazwyczaj od nas to, co miałoby się wyrzucić. Znaczy się, to jest jeszcze dobre, ale na przykład wiemy, że już tego nie zjemy, to się zanosi zawsze Magdzie albo Zosi, albo komuś. Także to jedzenie gdzieś tam krąży zawsze. Magda przynosi nam jedzenie, które dostaje z pomocy społecznej, przynosi do moich rodziców, do babci, ten ryż i wszystkie tam rzeczy. Moi rodzice tego nie zjedzą i dają mi, także to jedzenie gdzieś tam krąży.

B: Ona przynosi tam z tej pomocy?

R: Ona dostaje.

B: Też ma nadmiar, czy to raczej jakoś jako rewanż traktuje, czy wiesz?

R: Nie wiem, ale wydaje mi się, że ona tego dużo dostaje, bo u mnie zawsze coś jest z tej pomocy społecznej w domu. Może też traktuje to jako rewanż, może masz rację, może dostała coś, więc przyniesie coś od siebie. Bo na wsi jednak ta wymiana barterowa jest dość rozwinięta.

Krótki termin ważności niektórych artykułów żywnościowych oraz ich duża ilość mogą sprawiać instytucjonalizację tego typu praktyk. Dzięki nim społeczeństwo przejmuje wpływ na dystrybucją żywności. W jej ramach wykorzystywane są sieci społeczne. W tym kontekście kwestia hierarchii wydawania „najbardziej potrzebującemu" jest mniej znacząca niż inne kryteria, do których należą zasada „lepiej wydać niż wyrzucić" oraz logika daru i wymian społecznych, która zakłada, że przekazanie żywności jest elementem odtwarzania i wzmacniania więzi społecznych, a nie struktur władzy oraz roli potrzebującego. Przykłady odzyskiwania podmiotowości przez realnych odbiorców pomocy społecznej mogą oburzać

[2] Przypadki sprzedawania lub też wyrzucania żywności otrzymanej w ramach pomocy społecznej bulwersują media. Por. Suchecka J., *Dobre jedzenie wyrzucone na śmietnik. Z pomocy UE*. http://wyborcza.pl/1,76842,14075585,Dobre_jedzenie_wyrzucone_na_smietnik__Z_pomocy_UE.html, (dostęp 01.04.2016), *Skandal! Jedzenie z pomocy dla biednych trafia do restauracji*, http://www.sfora.biz/gospodarka/Skandal-Jedzenie-z-pomocy-dla-biednych-trafia-do-restauracji-a60841, (dostęp 01.04.2016).

osoby, które uznają ważność normy kontrolowanego wydawania żywności oraz pierwszeństwa w kolejce przynależnemu modelowym potrzebującym. Mogłyby zostać one odczytane jako oznaki patologii oraz dowody na istnienie osób, które oszukują i zabierają żywność tym, którzy mogliby jej najbardziej potrzebować. Są one jednak dowodem na to, że nie da się w prosty sposób połączyć idei odzysku żywności z odzyskiem ludzi oraz w pełni kontrolować procesu dystrybucji żywności w drugim zinstytucjonalizowanym obiegu. Przedstawiciele gospodarstw domowych zaznaczali, że pomagając nie można dawać byle czego. Ważnym kryterium była ilość tego, co się daje, oraz świeżość. **Świadczy to o tym, że podczas pomagania komuś są pewne limity realizacji normy niemarnowania, która z zasady nie powinna być głównym motywem takiego działania**. **Celem drugiego zinstytucjonalizowanego obiegu żywności jest natomiast próba łączenia normy niemarnowania z regułą pomocniczości najuboższym. W praktyce okazuje się, że to właśnie zapobieganie marnotrawstwu determinuje działanie całego systemu**. Rezultatem tego jest specyficzna forma wsparcia żywnościowego, która narusza godnościowe roszczenia osób wykluczonych (kwestia zatruć pokarmowych, nieświeżej żywności, monotonnej diety, bycia pasywnym beneficjentem). Pomija ona to, że w życiu społecznym norma dobroczynności oraz niemarnowania żywności są ograniczane innymi normami takimi jak zasada dawania dobrej jakościowo żywności, znaczenie utrzymania własnej godności i sprawczości przez odbiorców wsparcia oraz reguły wymian społecznych, które nie mają formy pomocy. Wydawanie żywności w drugim zinstytucjonalizowanym obiegu jest często traktowane jako kwestia techniczna. Nie jest jednak ono takie dla odbiorców oraz obserwatorów społecznych. Żywność przez nich nie jest traktowana jako „paliwo", coś co ma tylko pozwolić na reprodukcję biologiczną ostatnim konsumentom. Takie jej definiowanie oznaczałoby ramowanie jej na podobieństwo paszy dla zwierząt, co oznaczałoby symboliczną degradację. Dla odbiorców pomocy konsumowanie otrzymywanej żywności staje się również integralną częścią własnego obrazu siebie. Utrzymanie pozytywnego wizerunku siebie sprawia, że uruchamiane są różnego typu obronne strategie godnościowe, które sprawiają, że żywność jest kulturalizowana i nasycana różnymi znaczeniami. Powyżej wspominane kwestie nie tylko odnoszą się do kwestii pomocy żywnościowej. Ujawniają one powszechne i bardziej uniwersalne przekonania dotyczące sprawiedliwości społecznej, na których powinien opierać się porządek społeczny. Są one aktualizowane podczas sporów na temat pierwszeństwa

udzielania pomocy oraz tego kim jest modelowy potrzebujący i w jaki sposób realny potrzebujący odchyla się od tego ideału[3].

[3] Jednym z takich przykładów są debaty na temat uchodźców i prób definiowania ich jako uchodźców politycznych (idealny potrzebujący, który zasługuje na pomoc) lub imigrantów ekonomicznych (realny potrzebujący, potencjalny roszczeniowiec, który nie zasługuje na pomoc).

Rozdział 11. Norma niemarnowania w organizacjach nastawionych na zysk

Co oczywiste aktorzy społeczni, którym wpojono normę niemarnowania żywności w toku socjalizacji nie funkcjonują tylko w ramach gospodarstwa domowego i jego bliskiego otoczenia, ale również w środowisku pracy, którym w gospodarce kapitalistycznej najczęściej są organizacje nastawione na zysk. Jest to miejsce, w którym nie zapomina się o własnych wartościach i zasadach. Niemniej jednak funkcjonowanie w strukturze hierarchicznej sprawia, że nie posiada się takiej autonomii w ich realizacji jak w gospodarstwie domowym. Poniższy rozdział jest oparty przede wszystkim na wywiadach z „ekspertami marnotrawstwa", czyli osobami, które na co dzień spotykają się z problemem wyrzucania żywności w przedsiębiorstwach. Dlatego też z powodu mniejszej ilości materiału empirycznego, zarysowany obraz społecznego funkcjonowania normy niemarnowania żywności w organizacjach nie może być tak szczegółowy jak w przypadku gospodarstwa domowego. Pomimo to jest on wart przedstawienia, ponieważ ukazuje nam pewne jakościowo odmienne aspekty badanego zjawiska. Pisząc o organizacjach nastawionych na zysk, nie tylko mam na myśli ich relacji pracownikami a pracodawcami oraz producentami a dystrybutorami. Będę opisywał również te praktyki aktorów pochodzących z zewnętrz organizacji (konsumentów, zbieraczy, rolników), które żywotnie wpływają na zarządzanie żywnością wewnątrz nich. Innymi słowy skupiam się w tym kontekście na aspekcie przestrzennym działań, i stąd też zacznę od tych praktyk gospodarstw domowych, które sytuują się w miejscach sprzedaży żywności.

11.1. Interwencje aktorów zewnętrznych w funkcjonowanie procesu zarządzania żywnością przez supermarket

Konsumenci i sprzedawcy: zakupy

Jednym ze stosunków społecznych, w który jest uwikłana norma niemarnowania żywności jest relacja pomiędzy rolą sprzedawcy i konsumenta. Nieodłączną częścią domowego

zarządzania żywnością są zakupy. Najczęstszym systemem kupowania żywności jest podział na duże zakupy, robione w określonych odstępach czasu, (na przykład raz na tydzień) oraz drobne, uzupełniające robione częściej. Modelem rzadziej stosowanym jest metoda „na bieżąco", która zakłada codzienność zakupów i brak wspomnianego podziału. Większe zakupy dokonuje się przeważnie w dużych sklepach (super i hipermarketach). W przypadku zakupów uzupełniających często korzysta się ze sklepów mniejszych, w szczególności gdy w pobliżu nie ma sklepów wielko powierzchniowych. W mieście rosnąca sieć supermarketów powoduje, że coraz trudniej małym sklepom konkurować pod względem atutu bliskości przestrzennej. Natomiast na wsi standardową sytuacją jest obecność jednego lub dwóch niewielkich sklepów spożywczych. Najbliższe supermarkety zazwyczaj znajdują się w większych miejscowościach powiatowych lub gminnych. W takich warunkach dystans może stanowić barierę dla niektórych mieszkańców wsi, którzy muszą posiadać samochód oraz ponieść koszty dojazdu. Dlatego też na wsi duże zakupy najczęściej robi się przy okazji przejazdów przez duże miejscowości. Co było wspominane wcześniej, wielu mieszkańców wsi zrezygnowało z prowadzenia małych gospodarstw rolnych. Taka sytuacja spowodowała uzależnienie ich od rynku pracy najemnej, co najczęściej wiąże się z koniecznością dojeżdżania do większych miejscowości, w których można łatwiej znaleźć pracę. Codzienne koszty transportu do pracy są rekompensowane możliwością kupowania żywności w tańszych, większych sklepach. Nawet ci mieszkańcy, którzy nie mają codziennego kontaktu z miastem korzystają z własnych sieci społecznych i proszą znajomych i/lub rodzinę o kupowanie pewnych towarów w mieście. Rezultatem tego jest odpływ klienteli oraz kapitału od małych sklepów wiejskich oraz zmiana ich funkcji z podstawowego miejsca zapatrywania się w żywności w miejsce zakupów uzupełniających. Ze wszystkich przedstawicieli gospodarstw domowych ze wsi, tylko jedna osoba całą swoją żywność kupowała w wiejskim sklepie. Pozostali główne zakupy dokonywali w miejskich supermarketach.

Zakupy można również analizować pod względem miejsca, gdzie są dokonywane. Pozwala to wyróżnić trzy modele praktyk. Zgodnie z pierwszym wszystkie artykuły spożywcze kupuje się jednym miejscu. Takie działanie jest motywowane wygodą i oszczędnością czasu. Drugi model dotyczy wspomnianego podziału na duży i mały sklep, czemu opowiadają podstawowe i uzupełniającego zakupy. Trzeci model zakłada dużą różnorodność miejsc kupowania żywności, w zależności od jakości usług i ich specjalizacji. Przykładowo mięso kupuje się u rzeźnika, pieczywo w piekarni, natomiast warzywa i owoce na targu. Oczywiście wielość takich lokalizacji jest zróżnicowana w zależności od przyzwyczajeń i priorytetów danej osoby oraz kontekstu lokalnego i przestrzennego.

Najważniejsze w tym przypadku jest jednak ukierunkowanie na wyszczególnianie miejsc zakupu, które jest motywowane chęcią pozyskiwania jak najlepszych produktów.

W przypadku zakupów ważną rolę odgrywa **planowanie oraz lista**. Często jest to najbardziej istotny etap zarządzania żywnością w gospodarstwach domowych, który determinuje nadwyżki i niezużywanie żywności. W szczególności jest on ważny wśród osób, które stosują ograniczoną liczbę praktyk zużywania nadmiaru. W systemach niedoboru fluktuacje ilości żywności były czymś normalnym i ważnymi umiejętnościami było efektywne radzenie sobie z nadwyżkami w postaci praktyk konserwowania. Obecnie wiele z nich zanikło i wystrzeganie się nadmiaru w momencie zakupów staje się kluczowe. Sprawdzając co jest w lodówce, można uniknąć kupowania tego, co się tam znajduje. Gdy nie ma jednej osoby wyznaczonej do robienia zakupów, równie ważne jest uzgadnianie ich z innymi członkami gospodarstwa domowego, aby nie doszło do ich dublowania. Tego typu rytuały często albo nie istnieją, albo są zaburzane przez takie czynniki jak pośpiech oraz wielość obowiązków. Planowanie często jest zobiektywizowane za pomocą listy, która z założenia ma odciążać poznawczo oraz umożliwiać trzymanie się założonego planu. Lista w szczególności jest ważna w przypadku dużych zakupów. Można wyróżnić kilka praktyk odnoszących się do jej stosowania. Po pierwsze, można ją odrzucić całkowicie lub korzystać tylko w wyjątkowych przypadkach bardzo dużych i nietypowych zakupów (na przykład na święta Bożego Narodzenia). Powoduje to, że duża część procesu planowania jest dokonywana podczas samych zakupów w supermarkecie. Wówczas kupujący zdaje się na spontaniczność wyborów oraz jest podatny na techniki stosowane przez system sprzedażowy. Innym podejściem, które skłania do rezygnacji z listy jest robienie jej „w głowie". Niektóre osoby nie stosują listy, ponieważ każdego tygodnia robią takie same zakupy. Tygodniowy rozkład obiadów i posiłków, który jest ułożony rutynowo i powielany przez długi czas, umożliwia zapamiętanie nabywanych artykułów. Pewnym ryzykiem stałych zakupów jest brak przewidzenia zmian apetytu domowników oraz dostosowywania tego, co się nabywa do stanu zapasów w domu. Po drugie, można trzymać się kurczowo własnej listy zakupów nie ulegając dodatkowym pragnieniom, które pojawiają się w momencie kupowania. W szczególności robią tak osoby, które nie zajmują się planowaniem posiłków i są wyznaczone tylko do nabycia tego, co jest na liście. Konsekwentne realizowanie tylko tego, co wymaga lista jest również dokonywane przez osoby, które nie lubią długo przebywać w sklepie lub markecie. Dzięki liście można szybciej z nich wyjść i wrócić do domu. Po trzecie, listę można traktować elastycznie i dodawać do niej nowe produkty podczas zakupów. Jest to najczęściej przejawiana postawa. Dodawanie nowych rzeczy do listy jest powodowane chęcią

skorzystania z nieoczekiwanych promocji lub też przypomnieniem sobie czegoś, co zapomniało się dopisać do niej wcześniej. Jest to zatem pośredni sposób robienia zakupów pomiędzy spontanicznością braku listy a kurczowym trzymaniem się jej. W tym przypadku ważną rolę odgrywają różnego typu rabaty, które mogą przyczyniać się do niespodziewanej nadwyżki żywnościowej w domu. Zdania na temat akcji sprzedażowych rozciągają się od podejścia „korzystam często i z chęcią" do „nie korzystam nigdy". Pośrednim stanowiskiem jest „korzystam w momencie, gdy to co jest przeceniane, znajduje się na mojej liście".

Konsumenci i sprzedawcy: daty ważności i kwestia świeżości

Sprawami, które wywołują najwięcej emocji podczas zakupów jest świeżość, przydatność do spożycia oraz data ważności. Jest to obszar swoistej gry pomiędzy sprzedawcami a konsumentami. Punkt widzenia sprzedawców może zostać uchwycony dzięki wywiadom z ekspertami codzienności. Wynika z nich, że nielegalne praktyki wydłużania dat ważności obecnie nie są powszechnie stosowaną praktyką. Kilku respondentów pamięta czasy lat dziewięćdziesiątych i początku dwutysięcznych, kiedy byli świadkami takiego działania. Tego typu afery były między innymi nagłaśniane przez media. Działania takie są ryzykowne w szczególności dla dużych sieci supermarketów, ponieważ nie tylko podważają dobrą opinię na temat konkretnej placówki, ale również całej sieci. Złe praktyki w jednym miejscu mogą zostać zgeneralizowane na całą sieć i spowodować spadek zaufania klientów i co za tym idzie duże straty finansowe. Obecnie nie tyle zmienia się datę, co po prostu sprzedaje się coś po dacie. Z perspektywy „ekspertów marnotrawstwa" sytuacje takie nie są zamierzoną strategią sprzedażową sklepów wielko powierzchniowych, tylko błędami podczas pracy. Wręcz przeciwnie kierownictwo supermarketów nakazuje dokładne sprawdzanie dat ważności, tak aby na półce nie było produktów leżących zbyt długo. Takie praktyki za Goffmanem można nazwać przygotowywaniem „sceny" i jej prawomocnej „dekoracji".

W niektórych przypadkach może zdarzyć się, że produkty przed datą są zepsute. Może być to spowodowane błędami produkcji kontrahentów marketu. O tego typu problemach z odpowiednim zabezpieczeniem wyrobów mlecznych we własnym miejscu pracy wspomina Elżbieta. Swego czasu w jej zakładzie duże kłopoty sprawiała maszyna, która umieszczała wieczka na pudełkach plastikowych. Były one zbyt słabo przyklejane, co powodowało, że

produkty psuły się już przed datą ważności i następowały duże zwroty z supermarketów. W przypadku jogurtów odpadki pojawiały się, gdy na linii produkcyjnej zmieniano parametry na wytwarzanie określonego smaku. Wówczas pierwsza partia posiadała pewne ślady smaku, który był uprzednio robiony. Innym mankamentem były minimalne różnice w wadze towaru. Odchylenie o jeden lub dwa gramy miały miejsce często na początku pracy maszyn, kiedy jeszcze „nie były odpowiednio uregulowane". W miejscu pracy Elżbiety pojawiały się również półlegalne praktyki odzysku.

EGD/W/DN: Co żeśmy mieli z tym serem. O! Sobie przypomnę normalnie stosy żeśmy musieli skrobać. Co my żeśmy wyrabiali. Ścierami żeśmy myli, woda z octem. Skrobali nożami. […] Bo to jak są takie kostki na przykład po dziesięć, jedenaście kilo mają. I na przykład tworzy się taka pleśń tutaj. Może tak ino palcami tu dwie plamki, ale to musisz zeskrobać. Masakra. I dezynfekowane było wszystko. Co tu nie było wyrabiane. […] czasami było tak, że tylko ta pleśń była tak leciuteńko, to żeśmy tak trochę zeskrobali i było ok. Ale było czasami tak, że z wierzchu wyglądała pleśń, ale mimo, że zeskrobałeś, to jeszcze było głębiej. Czyli to pośrodku wchodziło i już się coś działo.

Elżbieta zapytana, czy te przykłady określiłaby mianem marnotrawstwa żywności stwierdza, że to jest bardziej „problem techniczny". Znajdujący się na półkach supermarketów zepsuty towar przed datą ważności nie tylko jest rezultatem błędów produkcyjnych. Pracownicy supermarketów mówili również, że czasami żywność stała zbyt długo w nieodpowiednim miejscu zanim trafiła na półki lub do chłodni. Przyspieszało to proces rozkładu. Wszystkie takie sytuacje mogą sprawiać, że ostatni konsument doświadczy zepsutej żywności przed datą ważności, co może na stałe podważyć jego zaufanie do jej trafności oraz wytworzyć nawyk wyrzucania po jej minięciu bez sprawdzania przydatności do spożycia.

W przypadku dat ważności produkty nabiałowe wymagają największej uważności. Sprawdzanie ich zazwyczaj dokonywane jest codziennie. W dużych sklepach z dużą ilością asortymentu może mieć ono charakter wyrywkowy, co potencjalnie może sprzyjać pewnym przeoczeniom. Kontroli zazwyczaj towarzyszy wystawianie na wierzch tych egzemplarzy danego produktu, które mają najkrótszy termin ważności, po to aby były kupione w pierwszej kolejności.

E: Wszystko się działo w nocy. Dlatego na nas też spoczywała odpowiedzialność i też nas rozliczano właśnie z terminów i czy je znaleźliśmy. Zgłaszaliśmy zresztą codziennie, że „słuchajcie, jest partia towaru na półce, z takim i takim terminem, trzeba to tam albo wycenić, albo pchnąć naprzód", żeby to tam nie zginęło. Żeby pamiętali. Robiliśmy sobie takie przekazania, sprawozdania, żeby no to funkcjonowało jakoś.

Ważnym założeniem wystawy w supermarketach jest również zapełnienie półek i uzupełnianie pustych miejsc. W dużych sklepach istnieją półki przeznaczone dla określonych firm, które samodzielnie zajmują się ich wystawą i zarządzaniem. Kierownik nocnej zmiany Tesco zaznaczał, że często to właśnie na nich znajdowało się dużo niedopatrzeń, co powodowało napięcia pomiędzy kierownictwem hipermarketu a firmami posiadającymi własną, oddzielną ekspozycję. Główną osią sporu było rozproszenie odpowiedzialności i ustalenie, kto ma pilnować sprawdzania dat przydatności.

Unikanie przekroczenia dat ważności produktów na półkach jest ważne, ponieważ z perspektywy przedstawicieli gospodarstw domowych sytuacje takie są oceniane negatywnie i zapamiętywane. Część konsumentów nauczona doświadczeniem zawsze sprawdzają datę ważności w czasie zakupów. Nie jest to jednak praktyka powszechna. Często zakupy robi się w pośpiechu, ponieważ nie chce się tracić czasu na tę czynność lub też ufa się sprzedawcy i zakłada, że takie sytuacje raczej się nie zdarzają. Uważność zostaje zintensyfikowana w przypadku częściej pojawiających się sytuacji kupowania po dacie ważności. Wówczas może zostać ona zrelatywizowana do miejsca, gdzie się to dokonuje oraz rodzaju produktu, który kupuje się po dacie ważności. W przypadku ostatniego kryterium konsumenci najczęściej sprawdzają daty produktów o krótkim terminie przydatności (nabiał, mięso). Te o dłuższym okresie ważności, czyli konserwy i produkty „suche", są znacznie rzadziej sprawdzane, ponieważ wychodzi się z założenia, że one rzadko psują się. Niektóre osoby również znają praktykę chowania produktów o najdłuższym terminie ważności z tyłu półki i korzystają z tej wiedzy wyciągając je. Nie wszyscy o tym wiedzą i dlatego działania supermarketów w wielu przypadkach spełniają swoją funkcję.

Stosunek do daty ważności podczas zakupów jest inny niż w momencie konsumpcji w domu. W mieszkaniu pojawia się napięcie między normą niemarnowania żywności a zdrowiem własnym i najbliższych. Odpowiedzialność za spożycie lub wyrzucenie jest przypisywana samemu sobie. Natomiast w sklepie pojawia się **konflikt między normą niemarnowania a kwestią szacunku dla klienta**. Wtedy odpowiedzialność za wyrzucanie produktów po dacie ważności jest przypisywana sprzedającemu. Respondenci różnili się stopniem wrażliwości na sytuację zakupu czegoś po dacie ważności. Część z nich bagatelizowała to wskazując na to, że zdarza się to rzadko i nie stanowi dużej straty. Te osoby interpretowały również to jako przypadek i coś, co nie jest intencjonalnie dokonane przez sprzedawców. Natomiast były również osoby, które reagowały negatywnymi emocjami,

nawet w przypadku sporadycznych tego typu sytuacji. W tej grupie pojawiały się również głosy uznające to za celowe działania handlowców. Taka opinia być może wynika z przekazów medialnych, które informują o aferach żywnościowych i przypisują dokonującym je osobom jednostronne dążenie do zysku kosztem zdrowia konsumentów. Pewnym czynnikiem wzmacniającym takie myślenie jest również częstotliwość kupowania po dacie. Tam gdzie częściej doświadcza się tego, uznaje się, że robi się to celowo, a tam gdzie ma to miejsce sporadycznie, istnieje szansa, że uzna się to jako pojedynczy, nieznaczący przypadek.

Rozmówcy zdecydowanie wspominali, że sytuacje związane z zakupem przeterminowanego produktu znacznie częściej zdarzają się w mniejszych prywatnych sklepach niż w dużych sieciach, co nie oznacza, że w tych drugich zjawisko to całkowicie nie istnieje. Praktyki takie mają miejsce zarówno w mieście, jak i na wsi. Narzekała na nie większa część respondentów ze wsi, co może po części wynikać z niskiego obrotu w małych sklepach na wsi, które są traktowane jako miejsce zakupów uzupełniających. Przedłużanie dat nie dotyczy wszystkich małych sklepów, ponieważ część z ich właścicieli próbuje konsumować żywność po dacie we własnym zakresie lub poprzez wykorzystanie własnych sieci znajomości. W mniejszych sklepach istnieje wymóg utrzymania szerokiego asortymentu na własnych półkach, co wraz z niższymi obrotami powoduje, że często dochodzi do przekraczania okresu przydatności do spożycia. Natomiast w przypadku dużych sieci, niektóre umowy z dostawcami uwzględniają częściowe, a czasami całkowite, ponoszenie strat z tytułu niesprzedanych produktów przez producentów. Małe sklepy nie mają takiej siły negocjacyjnej i takie straty muszą ponosić we własnym zakresie. Sprzedaż po dacie ważności można interpretować dwojako. Z jednej strony przekraczanie dat ważności może być zwykłym nieintencjonalnym przeoczeniem. Z drugiej strony w mniejszych sklepach zarządzanie jest bezpośrednio związane z własnością i niektórzy ich właściciele mogą próbować ratować część swoich inwestycji poprzez półlegalną sprzedaż. W dużych sieciach natomiast zarządzanie supermarketami jest oddzielone od własności. Zarządca supermarketu wyrzuca żywność/towar, która nie jest jego własnością i bezpośrednią stratą ekonomiczną. Wyrzucanie żywności w takich miejscach jest wpisane również w jednoznaczne i uniwersalne dla całej sieci procedury. Warto zaznaczyć, że w wielu małych sklepach, w szczególności na wsi, to nadal ekspedient lub ekspedientka podają zamawiane produkty zza lady. Zmniejsza to możliwość wyboru oraz sprawdzania jakości żywności. Pomimo że zwiększa to zakres władzy sprzedawcy, również powoduje, że produkt po dacie, nieświeże mięso lub warzywo, może wywołać negatywną reakcję klienta, ponieważ forma osobistego wydania sprzyja przypisaniu odpowiedzialności za selekcję temu, kto wydaje. W skrajnej postaci takie

sytuacje mogą zostać uznane za drobne oszustwa, co wiąże się z poczuciem bycia niesprawiedliwie i instrumentalnie potraktowanym. Kwestie interpretacji nabycia produktu po dacie ważności są ważne, ponieważ w pewnych przypadkach mogą decydować o rezygnacji z zakupów w danym miejscu lub konkretnej sieci sklepów. **Z zebranych opinii przedstawicieli gospodarstw domowych i ekspertów kreuje się obraz sklepów mało powierzchniowych jako tych, które w odróżnieniu do supermarketów częściej sprzedają produkty przeterminowane, ale również które dzięki możliwości bardziej elastycznego reagowania na zmieniające się sytuacje niż krępowane przez procedury sieci dużych sprzedawców, w bardziej zdyscyplinowany i efektywny sposób dążą do akceptowalnego społecznie wykorzystania żywności**.

Dość częstą praktyk jest zwracanie produktu po dacie. Ponowna wizyta z reklamacją w sklepie zależy od kalkulacji konsumenta, dotyczącej czasu oraz dystansu, który trzeba pokonać do sklepu. Jak wskazywałem, w przypadku niektórych gospodarstw domowych ze wsi duże zakupy robi się dość daleko od własnego miejsca zamieszkania. Mieszkańcy dużych miast też często robią zakupy w miejscach znacznie oddalonych od własnego domu. Wszystko to sprawia, że skarga może zostać uznana za nieopłacalną. Inną barierą w walce o własne prawa jest bagatelizowanie problemu oraz nieśmiałość i wstyd spierania się o taką „małą" sprawę. Jednak gdy ktoś decyduje się złożyć reklamację, dodatkowy, niezaplanowany wysiłek włożony w zwrot towaru może potęgować negatywne odczucia wobec miejsca zakupów. Ci, którzy zwracali towar starali się dystansować od kwestii ekonomicznych. Nie chodziło w tym przypadku o pieniądze, ale „zasady". Wskazanie, że „chodzi o zasady" dotyczy normatywnych przekonań na temat wzajemnego szanowania się dwóch stron transakcji ekonomicznej. Można zatem uznać, że z perspektywy przedsiębiorcy mamy do czynienia z konfliktem pomiędzy krótkoterminowym interesem nakazującym sprzedaż przeterminowanego produktu a długoterminowym zyskiem w postaci zadowolonego klienta. Natomiast z perspektywy konsumenta dominuje przekonanie o prawie do zakupu produktu pierwszej kategorii, co jest powiązane z własnym dobrobytem ekonomicznym (za standardową cenę oczekuję jak najlepszego produktu) oraz zdrowotnym. Warto zaznaczyć, że restrykcyjny wymóg sprzedawania produktów przed datą ważności jest również formułowany przez osoby, które z dystansem podchodzą do jej znaczenia jako wskaźnika świeżości. Dla nich minięcie daty w domu jest inaczej traktowane niż zakupienie produktu przeterminowanego. W domu przypisuje się odpowiedzialność samemu sobie za zjedzenie czegoś po dacie. Natomiast w przypadku sprzedaży produktu po dacie jest to nieakceptowane przesunięcie odpowiedzialności na konsumenta za zjedzenie produktu o niepewnej świeżości.

Norma niemarnowania żywności wówczas odgrywa drugorzędną rolę. Dla konsumentów produkt przeterminowany jest albo do wyrzucenia, albo oddania za darmo.

GD/W/DW: To był taki mały osiedlowy sklep. Nawet kilkakrotnie zwróciłam uwagę, że coś tam jest po terminie. Oj, bo to mieli wystawić na promocję. Ja mówię nie, nie, nie. Po terminie to znaczy do kosza, a nie na promocję. Mnie to irytowało, a oni uważali, że to się nic nie stało.

Odpowiedzialność za dalszy los niesprzedanej żywności po dacie z zasady powinna być przypisana do sprzedawcy. Podobnie jest z uznaniem utylizacji takiego produktu mianem marnotrawstwa. To sprzedawca jest jego winowajcą, a nie natura samej relacji pomiędzy nim a konsumentem. Wracamy tym samym do kwestii, która już była poruszana wcześniej. Przedłużanie ważności produktu nie jest określane przez społeczeństwo za praktykę zapobiegania marnotrawstwu żywności. Nie zmienia tego nawet wiedza na temat problematyczności dat ważności. Produkt, który jest przeterminowany jest nie do sprzedaży i można co najwyżej próbować wykorzystać go w inny sposób niż zbycie. Sprzedaż takiej żywności nie jest kojarzona ze szczytnymi intencjami, ale po prostu chęcią zysku kosztem konsumenta. Daty ważności zatem mają dwuznaczny status dla handlowców. Z jednej strony mają pozytywną funkcję, ponieważ oznaczają one jasno określony okres, kiedy biorą oni całkowitą odpowiedzialność za świeżość produktu. Oznacza to, że jeżeli zepsuje się on przed datą wówczas konsument ma prawo zgłosić jego reklamację, która powinna zostać uwzględniona. Z wypowiedzi respondentów wynika, że akceptacja takiej skargi jest częsta, co dowodzi jednoznacznej oceny statusu dat ważności przez obie strony transakcji. Natomiast gdy data mija, takie roszczenia nie mają żadnych podstaw. Dzięki temu bezpieczne ustalenie okresu ważności sprzyja interesom sprzedawców, ponieważ zmniejszają prawdopodobieństwo, że coś zepsuje się w jego trakcie i będzie zwracane. Z drugiej strony funkcja dat ważności jest dla sprzedawców negatywna, ponieważ wyznacza granicę sprzedawalności produktu, która jest nienegocjowalna, nawet pomimo jego ciągłej przydatności do spożycia. Stanowi to podstawę postulatów, aby taka żywność nie była sprzedawana, ale oddawana za darmo.

Część przedstawicieli gospodarstw domowych sygnalizowała, że w niektórych punktach sprzedaży są osobne półki z towarem, któremu kończy się okres ważności. Wspominano również, że istnieją półlegalne sposoby sprzedaży produktów po terminie ważności. Zazwyczaj takie działanie polega na wyznaczeniu miejsca z przeterminowanym produktem po dużej obniżce ceny. Dzięki takim działaniom sprzedawca unika posądzenia o

oszustwo, ponieważ nie maskuje przeterminowanych produktów, lecz otwarcie informuje o tym, że data ważności minęła i proponuje niższa cenę. Konsument ma prawo odrzucić taką propozycję lub świadomie na własną odpowiedzialność ją przyjąć. Praktyki takie jednak wchodzą w konflikt z biopolityczną władzą, która narzuca restrykcyjne przestrzeganie dat ważności i uznaje sprzedaż po terminie jako niezgodne z prawem i zagrażające zdrowiu konsumentów. Jest to bariera, która uniemożliwia ich instytucjonalizację oraz sprawia, że mogą funkcjonować one w swoistym podziemiu handlowym.

Oprócz produktów nabiałowych z datą, kwestia świeżości jest ważna w przypadku mięsa oraz warzyw i owoców. W odróżnieniu od nabiału konsumenci posiadają więcej możliwości, aby oceniać świeżość tego typu artykułów poprzez własne zmysły. Mariola pracująca na stanowisku mięsnym w hipermarkecie wspomina o tym, że w jej miejscu pracy istnieją próby przedłużania ważności mięsa, które nazywa „odnową biologiczną". Jak zaznacza bez odpowiednich kompetencji bardzo trudno jest ocenić, czy mięso przechodziło taką procedurę.

E: Dam panu przykład na mięsie. Że można wsadzić w ultramaryn. Zrobić do tego taką, powiedzmy zalewę. Że jak to poleży, to nie ma żadnego zapachu, dostaje ładnego koloru i jest ładnie sprzedawane jako świeży towar, a tak praktycznie nie jest. […] mama jak ze mną chodzi, to zawszę mówi „spójrz ty, bo ty będziesz wiedzieć, czy jest dobre czy nie". No bo tak faktycznie jest, ale taki zwykły, przeciętny człowiek, który idzie, to nie za bardzo wie, czy to faktycznie wczoraj przyjechało do sklepu albo dzisiaj, czy to przeszło, ja to nazywam, „odnowę biologiczną". Żeby nie było wyrzucone. Część jest wyrzucona czy odkrojona w jakiś sposób, reszta zostawiona jest do sprzedaży. […] ja pierwsze co robię to wszystko wącham, tak że wiem jak powinno pachnieć i wiem jak wygląda. Ale ten wygląd czasami jest bardzo złudny, no więc po zapachu, po dotyku naprawdę idzie stwierdzić. […] Wygląd potrafi być zdradziecki, bo może być kolor, jak na przykład na mięsie, które powinno być czerwone, różowiste, i to można uzyskać różnymi preparatami, bo są takie, gdzie się trochę wsadzi do wody, zrobi się. I jest piękne, świecące, błyszczące i jest takie jak powinno być, jak jest świeże. Oczywiście to nie trzyma długo jak świeże mięso, ale na jakiś tam czas starczy i jeśli się w tym okresie uda sprzedać to jest ok.

Powyższy opis dotyczy mięsa, które nie znajduje się w opakowaniach próżniowych. Z zapakowanym mięsem jest inny problem. Konsumenci mają ograniczoną możliwość oceny świeżości własnymi zmysłami. Mięso w opakowaniu widzi się, ale nie można go dotknąć, a w szczególności powąchać. Część osób wskazywała, że po otwarciu w domu mięso „śmierdziało" i nie było zdane do spożycia. Ponadto warto zaznaczyć, że na stoiskach mięsnych i u rzeźników wytwarza się dużą ilość skrawków. Forma skrawków prowadzi do dewaluacji mięsa. W niektórych miejscach są one jednak odsprzedawane po tańszej cenie

jako dobry produkt do pizzy lub też dla zwierząt. Duże zainteresowanie klientów skrawkami pokazuje, że potencjał ich zużycia po dużej obniżce cen jest bardzo duży. Ich sprzedaż nie jest jednak powszechną praktyką.

Podobne problemy jak z pakowanym mięsem pojawiają się przy okazji ewaluacji pakowanych owoców i warzyw. Owoce i warzywa są pakowane, gdy: służy to podkreśleniu ich wyższej jakości, są wrażliwe na uszkodzenia (jagody, truskawki); próbuje się zachęcić klienta, aby kupował większą ilość (zapakowane cebule, ziemniaki), oraz dąży się do tego, aby zakup był wygodny (brak konieczności pakowania) i odciążał klienta od pewnych czynności (obrane marchewki). Kosztem tych wszystkich zalet jest mniejszy dostęp powietrza do żywności, który powoduje, że szybciej się ona psuje. Widoczne jest to na śmietnikach supermarketów, w których często znajdują się opakowania pełne dobrych owoców i warzyw z jednym zgniłym lub spleśniałym egzemplarzem. Pomimo że reszta wygląda dobrze, jeden zepsuty element dewaluuje całość. W tym przypadku nie ma prób selekcji i metod odzysku. Określenie stanu świeżości zapakowanych warzyw i owoców może opierać się tylko na zmyśle wzroku. W odróżnieniu od mięsa konsumenci posiadają więcej wizualnych wskaźników, które mogą prowadzić do dewaluacji warzyw i owoców (pleśń, uszkodzenia fizyczne, zmiana barwy, wysuszenie, różnego typu „skazy"). Niemniej jednak nie można w pełni dostrzec wszystkich owoców i warzyw i czasami okazuje się, że w środku opakowania można znaleźć, takie które są spleśniałe lub zgnite. Tego typu niespodziewane odkrycia, zarówno w przypadku mięsa, jak i owoców i warzyw, powodują podobne reakcje jak w przypadku zakupu produktów po dacie ważności (bagatelizowanie, niezadowolenie, reklamacje). Specyfika dewaluacji warzyw i owoców leżących luzem jest inna. Konsumenci oceniają je za pomocą własnych zmysłów, gustu, bez uwzględniania ich daty przydatności, co odróżnia te artykuły od nabiału oraz niektórych produktów mięsnych. Konsumenci nie wiedzą, że również owoce i warzywa posiadają datę ważności. Nie jest ona jednak umieszczana na poszczególnych egzemplarzach, ale w pojemnikach zbiorczych, w których one przyjechały. W formie niepakowanej udostępnia się artykuły, które są tańsze, mniej podatne na uszkodzenia mechaniczne oraz gdy chce się pozostawić klientom prawo wyboru określonych egzemplarzy. Szansa selekcji sprawia, że konsumenci mogą użyć większą ilość zmysłów w celu oceny świeżości i jakości żywności. Takiej możliwości nie ma w przypadku obłożonego ograniczeniami sanitarnymi mięsa, które jest podawane przez osoby z obsługi. Kryteria wyboru warzyw i owoców są bardzo różne. Konsumenci oceniają wygląd (rozmiar, barwę, kształt, ślady zepsucia), stopień twardości, miękkości. Użycie zmysłu zapachu i smaku w przypadku warzyw i owoców jest utrudnione i raczej się nie pojawia. Konsumenci

porównują owoce i warzywa z innymi i wybierają, te które pod pewnym względem wydają się bardziej wartościowe. Powoduje to, że pewne sztuki stają się z czasem niesprzedawalne, czego przykładem są mniejsze ziemniaki. Selekcja, dotykanie, przerzucanie skutkuje również uszkodzeniami mechanicznymi pewnych warzyw i owoców, które również stają się niezbywalne. Podobnie dzieje się z tymi, które są nadgnite lub spleśniałe. Takie resztki w skrzyniach i kartonach są zobiektywizowanym efektem wielości codziennych wyborów.

Tak jak w przypadku dat ważności produktów nabiałowych, pracownicy supermarketów codziennie dokonują selekcji, zbierając i wyrzucając te owoce i warzywa, które są uznawane za zepsute i nieatrakcyjne. Zbiera się przede wszystkim takie, które są zgnite i spleśniałe, aby nie doprowadziły do przyspieszenia procesu rozkładu innych warzyw i owoców. Wybiera się również uszkodzone. Te kryteria są dość jasne. Problematyczne jest jednak ocenianie „atrakcyjności" towaru. Definicja takiej „atrakcyjności" opiera się na założeniu, że własne miary są miarami wszystkich. Pracownikom supermarketów trudno było wyjaśnić na czym miała polegać owa „atrakcyjność". Wspominano, że w niektórych marketach robiono coś, co można nazwać „szkoleniem", podczas którego starszy pracownik tłumaczył, jakie są kryteria selekcji. Z wypowiedzi respondentów wynika jednak, że nie jest tak wszędzie i czasami po prostu ma się „wybierać warzywa i owoce nadające się do odrzucenia". Problematyczność takiej czynności wynika z różnorodności gustów, trudności ich zobiektywizowania do jasnych, czytelnych i komunikowalnych standardów, czego barierą jest wspomniana wcześniej **niedyskursywność kryteriów zmysłowej oceny**. Pracownicy również wspominali o innych powodach dewaluacji owoców i warzyw. Dostawy warzyw często przekraczają bieżące potrzeby. W takich sytuacjach może dojść do szybszej wymiany jeszcze dobrych, ale nie tak świeżych warzyw i owoców z wystawy, na te które pojawiły się wraz z dostawą. Taka wymiana nie zawsze jest zerojedynkowa, czyli nie polega na całkowitej wymianie starszych owoców i warzyw na te nowsze. Podobnie jak w przypadku produktów nabiałowych, wystawienie na powierzchnię są te, które maja krótszy termin przydatności i pozostawienie pod spodem te, które mają dłuższy termin. Założenie takiego działania polega na tym, że większa część konsumentów będzie sięgała po to, co jest na wierzchu. Dodawanie nowych warzyw i owoców rzadziej polega na mieszaniu ich w jednej skrzynce ze starszymi. Unika się tego, ponieważ te ostatnie mogą szybciej zacząć się psuć i przyspieszyć procesy rozkładu tych drugich. Konsumenci raczej nie wspominali o wybieraniu warzyw i owoców „ze spodu", co może wskazywać na to, że praktyki ich wystawiania są mniej rozpoznawalne niż w przypadku produktów z datą ważności.

Przygotowywanie sceny przez personel punktów sprzedaży detalicznej oraz gry o świeżość pomiędzy nim a klientami nie są jedynym źródłem napięć pomiędzy tymi dwoma stronami. Konsumenci często zmieniają swoje zdanie i odstawiają produkty nie na swoje miejsce. Zdarza się, że są one traktowane jak śmieć, który należy uprzątnąć. Również problematycznymi działaniami, w szczególności dla zarządców sklepów wielko powierzchniowych, jest konsumowanie produktów na miejscu, kradzieże oraz zniszczenia, wynikające z upuszczenia czegoś lub transportu. W szczególności w przypadku zniszczeń nieintencjonalnych, pojawiają się kontekstualne próby negocjowania odpowiedzialności. Jej ustalenie jest problematyczne, ponieważ produkt w koszu lub siatce nie jest jeszcze sprzedany, ale w pewnym sensie znajduje się w posiadaniu klienta.

Wyrzucanie żywności przez supermarkety jest wpisane w naturę relacji między konsumentami a sprzedawcami. Dzięki krótkim datom ważności zwiększa się sprzedaż i obrót towaru. Żywność po terminie powinna być wyrzucana, co po części wynika z presji klientów, którzy wymagają towaru odpowiedniej jakości. Duże sieci supermarketów restrykcyjnie sprawdzają świeżość i daty ważności i wyrzucają żywność, która nie spełnia określonych standardów. Można przypuszczać, że takie przedsiębiorstwa dobrze znają znaczenie, jakie nadają terminom ważności ich klienci. Sprzedaż po dacie ważności jest definiowana jako złamanie „zasad". Natomiast prawomocne próby zbycia, takie jak promocje, nie zawsze są skuteczne. Dodatkowo stanowią one tylko przesunięcie problemu na poziom gospodarstw domowych, w których czasami nie udaje się zużyć większych ilości spontanicznie zakupionej żywności.

Kulisty supermarketu: freeganki

Wśród badanych osób, które zbierają przez kilka lat żywność ze śmietnika, znalazły się dwie młode, wykształcone kobiety. Oba wywiady wskazują na to, co zaznaczyłem we wcześniejszym fragmencie poświęconym badaniom ruchu freegan, mianowicie duże zróżnicowanie postaw i praktyk osób deklarujących się jako „freeganie". Obie rozmówczynie zgadzały się z wieloma oficjalnymi postulatami przypisywanymi do freeganizmu. Niemniej jednak dystansowały się wobec otwartego zadeklarowania się jako „freeganki", ponieważ wizerunek freeganizmu został silnie uschematyzowany i ustereotypizowany. Freeganizm w mediach jest określany jako kwestia stylu życia osób z wielkich miast, często utożsamianych

z tak zwanym „hipsterstwem". Natomiast postulaty polityczne związane z tym ruchem zostały zinfantylizowane oraz złagodzone. Obie rozmówczynie identyfikowały się z poglądami anarchistycznymi, antykapitalistycznymi oraz proanimalistycznymi. Można je zatem przypisać do radykalnego skrzydła freeganizmu. Monika mieszka w mieszkaniu z kilkunastoma innymi osobami. Zaopatrzenie oraz gotowanie żywnościowe ma w nim charakter wspólnotowy. Nie oznacza to, że nie ma w nim przestrzeni indywidualnego gospodarowania żywnością. Część praktyk jest dokonywana w mniejszych grupach, które silniej kooperują w sferze żywnościowej. Niektóre z działań mają charakter indywidualny – na przykład robienie wyrobów z własnych owoców i warzyw, przywożonych z domu rodziców. Mieszkanie Agaty składa się z mniejszej ilości osób. Istnieją w nim pewne praktyki wspólnotowe, takie jak dzielenie się żywnością i wspólne gotowanie. Są one jednak mniej intensywne i częste niż w przypadku mieszkania Moniki. Agata żywi się z własnym chłopakiem. Z nim również zazwyczaj wyjeżdża na śmietnik. W jej domu tylko oni zaopatrują się w ten sposób w żywność. Reszta domowników zaopatruje się poprzez rynek towarowy. Zarówno w przypadku Moniki, jak i Agaty wyprawy na śmietniki supermarketów przeważnie dokonywane są nocą. Samochody są zazwyczaj wykorzystywane do transportu w momencie, gdy planowana jest wizyta w kilku oddalonych od siebie miejscach oraz gdy ma się na celu zebranie żywności dla większej ilości osób. Żywność przywożona przez Monikę jest zostawiana w piwnicy. Natomiast Agata z chłopakiem mają specjalną skrzynię w kuchni, gdzie zostawiają zebraną żywność. Poza pewnymi wyjątkami żywność ze śmietnika nie jest pozostawiana w lodówkach, ponieważ jest jej tak dużo, że się nie mieści. W sytuacji nadmiaru żywności dochodzi do jej dystrybucji pomiędzy znajomymi. Dokonuje się jej „przy okazji" odwiedzin. Czasami dzwoni się z informacją o tym, że dysponuje się nadwyżkami żywności. Wówczas stają się one kontekstem do spotkania się. Wykorzystanie własnych sieci jest jednak ograniczone, ponieważ Agata i Monika zdają sobie sprawę, że ich zachowania mogłyby być oceniane negatywnie i być niezrozumiane z punktu widzenia powszechnie obowiązujących norm społecznych, dotyczących zasad higieny oraz znaczeń nadawanych śmietnikowi jako miejscu brudu, z którego tylko wykluczeni i zmarginalizowani wyciągają rzeczy. Agata uważa, że z tego powodu w jej rodzinie jest to temat tabu.

GD/M/A: […] Boże, Jezus Maria, oni nawet nie chcą o tym słyszeć jak ja o tym mówię, to oni po prostu mówią, „nie mów mi o tym, bo ja nie chcę tego wiedzieć". […] symbolicznie odrzucają to. Nawet jeżeli to jest dobre, to dla nich to jest ze śmietnika. To jest nie do pojęcia, żeby to zjeść. Ja mówię, „tato, ja mam pieniądze". Nie rozumieją tego zupełnie. Nie są w stanie przekroczyć tego.

W odróżnieniu od rodziny część jej znajomych w ogóle nie wie, o jej sposobie pozyskiwania żywności. Natomiast Monika nakłoniła bliskich do zmiany opinii na temat jej praktyk, między innymi dzięki temu, że zaczęła przynosić markowe sery do domu rodzinnego. Wpływ na opinię rodziny Moniki został wzmocniony przez działania jej cioci, która była pracownicą supermarketu i zabierała do siebie to, co miało być wyrzucone. Jednak podobnie jak Agata, Monika posiada znajomych, którym obawiałaby się powiedzieć o własnym zbieractwie, zakładając, że mogłoby to przerosnąć kogoś zdolności do akceptacji i zrozumienia. Grono osób, które „nie powinny wiedzieć" świadczy o społecznym obowiązywaniu norm, które są naginane lub wręcz łamane. Oprócz tego jest to również wskaźnik pewnych napięć w tożsamości jednostek, które występują w wielu trudnych do pogodzenia rolach oraz odpowiadających im relacjach społecznych. Pewnym rozwiązaniem jest praktyka separacji i rozgraniczenia różnych porządków funkcjonowania. Powoduje to, że w jednym z nich można podejmować pewne kwestie, które są tematem tabu w innym. Pomimo takich barier obie respondentki wspominały, że zainspirowały dużą ilość osób do tego trybu życia. Zazwyczaj taki wpływ dokonywał się dzięki pokazywaniu przywiezionej żywności i zabieraniu kogoś na pierwszą, wspólną wyprawę.

Utrzymywanie w swojej codzienności zwyczaju pozyskiwania żywności ze śmietnika wymaga wysiłku logistycznego i czasu. Zbieranie przeważnie odbywa się po zamknięciu marketów, wieczorami lub w nocy. Dochodzi również do odwrócenia zwyczajowej logiki, opierającej się na dostosowywaniu artykułów żywnościowych, które znajdują się w gospodarstwie domowym, do planów, gustu, bieżących potrzeb i chęci. W tym kontekście to właśnie znaleziona żywność determinuje możliwe plany i potencjalne potrawy. Wymusza to elastyczność w reagowaniu na to, co się znajdzie oraz dużej otwartości na zmianę i niespodziankę. Agata ten element uznaje za jedno z zalet freeganizmu. Jak podkreśla „nigdy nie wiadomo, co się znajdzie". Te wszystkie nietypowe praktyki mogą być trudne do dopasowania do innych zobowiązań. O tym problemie wspomina Agata, która uważa, że widzi u siebie tendencję do coraz rzadszego korzystania z supermarketowych śmietników. Główną barierą jest praca, która zabiera dużą ilość czasu oraz wymaga wczesnego wstawania. Wszystko to utrudnia czasochłonne nocne wyprawy na śmietnik. Można przypuszczać, że jest to problem, który dotyka wiele innych osób/freegan, kończących studia oraz wchodzących w tryb życia normalsa.

Zbieractwo żywności ze śmietników supermarketów prowadzi do nieuchronnego spotkania się z przedstawicielami dwóch grup. Pierwszą stanowią ci, którzy mają te same intencje. Należą do nich osoby, które utożsamiają się z pewnymi fragmentami ideologii freeganizmu oraz inni zbieracze, którzy nie łączą swoich czynności z ideami światopoglądowymi. To właśnie ten element - kryterium wolności wyboru i przymusu do praktyk zbieractwa - pozwala Agacie odróżnić się od przeciętnych zbieraczy. Śmietnik pod supermarketem jest obwarowany normami, dotyczącymi tego, kto ma prawo pierwszeństwa. Agata zaznacza, że w mieście istnieje śmietnik, którego funkcjonowanie opiera się na terytorializmie. Pewna grupa żywiąca się na nim używa siły wobec osób, które próbują wyciągać coś z niego przed nimi.

GD/M/A: […] oni wybierają te najlepsze, najsmaczniejsze kąski, typu jakieś szynki, jakieś sery pleśniowe, takie super luksusowe rzeczy, a gardzą jakimś bananem, pomidorem. Zupełnie zostawiają to. Czyli oni przychodzili zawsze pierwsi, brali najlepsze rzeczy, a my braliśmy te warzywa owoce.

Pozostałe śmietniki posiadają swoje społeczności, które jednak zazwyczaj nie reagują agresją na nowe osoby. Drugim sposobem ustalania kolejności dostępu jest określenie stopnia potrzeby. Agata i Monika nie uznają się za osoby „potrzebujące", czyli takie, które bieda zmusza do tego, aby korzystać ze śmietnika. Obie podkreślają, że to właśnie oni mają pierwszeństwo w korzystaniu ze śmietnika.

GD/M/A: […] staramy się nie brać za dużo, też z tego względu, żeby właśnie się nie zepsuło u nas. Wiemy, że ludzie chodzą po śmietnikach i wyciągają jedzenie, więc lepiej to zostawić dla kogoś, niż zabrać za dużo i żeby zepsuło się u nas. […] Podjeżdżaliśmy samochodem i zabieraliśmy całą furę żarcia. To zdarzyło się nam, że jakiś bezdomny nam powiedział, „co wy robicie tutaj w ogóle, że macie samochód i dlaczego bierzecie jedzenie ze śmietnika. Tak naprawdę to ja tego bardziej potrzebuję niż wy". To jest trudny temat generalnie. Ale ja wychodzę z założenia, że na razie jest tak dużo tego jedzenia, że każdy z nas się naje. Że każdy z nas będzie syty w pewien sposób. Tak mi się wydaje. A poza tym widzę też, że osoby bezdomne, może to nie osoby bezdomne, ale osoby bardziej potrzebujące, które rzeczywiście jakby robią to z przymusu, one często są bardziej wybredne jeśli chodzi o wybieranie tego jedzenia niż my. […] daję komuś spokój, żeby mógł pogrzebać i wyciągnąć to, co chce, zachowuję jakoś tą zasadę pierwszeństwa, a niektórzy moi znajomi, nie, „chodź, idziemy, bo nam wszystko wyciągnie, choć idziemy póki coś jeszcze zostało tam".

Samochód staje się materialnym symbolem różnic pomiędzy zwykłymi zbieraczami a freeganami. Samochód oznacza, że ktoś nie pojawia się z desperacji pod śmietnikiem. I

wywołuje to zdziwienie, protest oraz poczucie przynależności do różnych grup społecznych, utrudniając wytworzenie wspólnoty. Jednak poza takimi sytuacjami powodującymi napięcia, zazwyczaj powstaje pewnego rodzaju solidarność, czego przykładem jest dzielenie się oraz uprzejmość przy śmietniku. Rozwiązywaniu różnych problemów redystrybucyjnych i statusowych dodatkowo sprzyja obfitość znajdowanej żywności, która ogranicza agresywną konkurencję.

Druga kategorią, z którą kontaktują się freeganie jest personel supermarketów. Jedna z grup występuje w **roli zbieraczy** a druga **gatekeeperów.** Zazwyczaj relacje z pracownikami supermarketów są dobre lub neutralne. Obserwacja pracowników, którzy chowają dla siebie żywność na zapleczu, rozmowy z nimi, oraz historie o zwalnianiu ludzi, którzy zabrali coś, co miało być wyrzucone, powoduje przeświadczenie o wspólnocie interesów. Rzadko zdarzają się sytuacje konfliktowe przejawiające się poprzez werbalne przeganianie. Agata wspomina tylko o jednym przypadku, kiedy doszło do drobnego starcia fizycznego. Wówczas użyła argumentu związanego z marnotrawstwem żywności.

GD/M/A: […] zachowuje zawsze zimna krew i wtedy wchodzę w rozmowę z takim pracownikiem. Próbuję mu tłumaczyć, że to się zmarnuje, że to jest jedzenie, że wyrzucanie. Ja wiem, że oni zgadzają się z tym, co robię. I ja wiem, że często nad nimi jest ten szef, kierownik, nad kierownikiem jest kierownik regionalny, i to cała polityka, i oni mają tak, że z góry zawsze, że często nie jesteś w stanie temu zapobiec. Ja wiem, że oni często po prostu walczą o swoje miejsce pracy. O swój chleb, po prostu. O to, żeby móc pracować dalej tam i robią to. Bo często jest też tak, że ochroniarz może być sam w sobie złym człowiekiem. […] zdarzało się takie typy. Zdarzały się, którzy nas gonili poza płotem […]. Prawie raz doszło do takiej konfrontacji fizycznej i owszem, ale to wydaje mi się, że był akurat przypadek nadgorliwego człowieka. Nie rozumiem takich ludzi po prostu. Nie szanuję tego zupełnie. Takiej postawy, takiego podejścia. Zawsze staramy się rozmawiać, tłumaczyć. Często spotykamy się ze zrozumieniem ze strony pracowników. Mówią, że oni sami chętnie by wzięli, ale nie mogą, a w przypadku, gdy krzyczą na nas, ignorujemy ich do momentu aż faktycznie zaczynają używać jakiejś tam fizycznej agresji.

Reakcja na konfliktowe zachowania pracowników supermarketów jest mieszaniną krytyki („nie rozumiem takich ludzi"), zdziwienia („ochrania żywność w śmietnikach") ze zrozumieniem („walczą o swoje miejsce pracy"). Wypowiedzi pracowników supermarketu sugerują, że główną przeszkodą w wydawaniu żywności są odgórne zakazy. Niemniej jednak często są one stosowane luźno. Osoby pojawiające się na zapleczu marketów wkraczają na teren prywatnego przedsiębiorcy, co normalnie powinno być uznane za nielegalne wtargnięcie. Takie przekraczanie granicy jest jednak ułatwiane przez **normę niemarnowania**

żywności, która jest wspólnie dzielona przez obie strony. Bardzo ważnym aspektem wspólnej relacji między zbieraczami a gatekeeperami jest **utrzymanie pozoru obowiązywania granicy**. Żywność jest wyrzucana do śmietnika „tak jakby" była przeznaczona do utylizacji. Freeganie i inni zbieracze zazwyczaj zjawiają się w nocy po zamknięciu supermarketu „tak jakby" było to niedozwolone. Zbieranie czasami odbywa się również w godzinach otwarcia, co sprawia, że obie strony mogą siebie dostrzec. Jest to sytuacja, która może spowodować potencjalne napięcia. Niemniej jednak zazwyczaj pracownicy supermarketów zachowują się „tak jakby" zbieraczy nie było, jakby sam fakt widzenia siebie implikował konieczność bezpośredniej reakcji. Zwyczaj nieprzyglądania się praktykom wyciągania żywności ze śmietnika może mieć również etyczne uzasadnienie. Zgodnie ze społeczną percepcją takie działanie jest poniżające. Zachowanie anonimowości i robienie tego, gdy nikt nie patrzy jest mniej degradujące niż, gdy wokół znajdują się obserwatorzy. Zbieracze i freeganie pozostawiają teren wokół śmietnika przynajmniej w nie gorszym stanie niż go zastali, aby nie powodować dodatkowych obowiązków dla pracowników supermarketów. Te wszystkie zabiegi prowadzą do tego, że utrzymuje się pozór granic. Dla nieuczestniczącego w tych praktykach obserwatora to wszystko mogłoby sprawiać wrażenie jakby zbieracze rzeczywiście łamali granice i robili cos półlegalnego. Brak reakcji pracowników supermarketu mógłby zostać uznany jako konsekwencja tego, że rzeczywiście druga strona tego nie dostrzega. Jest to pozór, ponieważ obie strony dobrze wiedzą o swoim istnieniu. Takie praktyki można nazwać **„cichym sojuszem"**[1]**,** którego istnienie jest zapośredniczone poprzez normę niemarnowania żywności. Norma ta staje się w tej sytuacji pomostem integrującym to, co zwyczajowo nazywa się systemem (gospodarka) i społeczeństwem. Oczywiście warto zaznaczyć, że niektóre supermarkety uniemożliwiają całkowicie zbieractwo. Odbywa się to zazwyczaj poprzez ograniczenia architektoniczne (śmietnik znajdujący się w budynku lub zabezpieczony kratami, kłódką, łańcuchem), restrykcyjną ochronę, wyrzucenie żywności bezpośrednio do kompaktora, do którego wejście nie jest możliwe.

Po przywiezieniu do domu lub bezpośrednio przed spożyciem zebrana przez freegan żywność przechodzi rytuał oczyszczenia, zdejmujący z niej odium „brudu", które wynika z faktu pochodzenia ze śmietnika. Jeżeli chodzi o normy czystości, obie respondentki zaznaczały, że w toku wieloletniej praktyki wybieranie żywności ze śmietnika stało się dla nich normalne oraz że zwiększyły tolerancję na standardy higieniczne panujące w jego

[1] Krajewski M., *Cichy sojusz,* [w:] *Niewidzialne miasto*, Tenże (red.), Bęc Zmiana, Warszawa 2012, str. 317-318

wnętrzu. Spośród moich rozmówczyń Agata, Monika wraz z innymi zbieraczami żywności ze śmietnika, stanowią grupę, która jest najbardziej zdystansowana w odniesieniu do społecznych norm dotyczących higieny i czystości. Jedzenie ze śmietnika oraz talerza kogoś znajomego jest dla nich czymś zwyczajnym. W pewnych kontekstach dopuszczają również spożywanie żywności po kimś obcym, co było niewyobrażalne i kategorycznie zabronione dla większości innych respondentów. Nie oznacza to, że Agata i Monika nie posiadają żadnych ograniczeń i zakazów żywnościowych. Obie są wegankami, które różnią się jednak w pewnych szczegółach. Monika zaznacza, że nie je w ogóle produktów pochodzenia odzwierzęcego, nawet znalezionych w śmietniku. W jej przypadku nie istnieje problem dat ważności, ponieważ nie spożywa produktów, które są nią oznaczane (produkty o krótkim terminie przydatności takie jak nabiał i mięso). Agata natomiast wykazuje się bardziej liberalną postawą i uważa, że produkty nabiałowe ze śmietnika są „rozgrzeszone".

GD/M/A: Mogłabym powiedzieć, że jestem weganką, ale nie powiem tego, ponieważ uważam, że byłoby to dosyć nie w porządku wobec wegan, którzy nie spożywają po prostu nabiału. Niektórzy mi mówią, że w sumie „dlaczego nie, dlaczego nie chcesz siebie nazywać weganką?". Tak naprawdę chodzi o to, że jedzenie które wyciągasz ze śmietnika dla mnie jest rozgrzeszone z tego całego grzechu zabicia zwierzęcia i zjedzenia go. Jest rozgrzeszone pod tym kątem, że to jedzenie zostało już przeznaczone na straty, zostało wyrzucone. Jeżeli ja tego nie zjem, ono się zmarnuje. Owszem mogę je oddać również komuś innemu, kto je nabiał, ale to już tak naprawdę nie robi różnicy temu zwierzęciu. Dzięki temu ja nie pójdę i nie kupię czegoś ze sklepu, co często jest skażone w jakiś inny sposób, czyli na przykład przy produkcji tego jakiegoś produktu były łamane prawa pracownicze. Także dla mnie lepszym jest zjedzenie nabiału ze śmietnika niż na przykład kupienie parówki sojowej w sklepie.

[…] B: Rozumiem. Dobrze, ty mówisz o nabiale, a mięso na przykład?

R: Nie, mięso mnie brzydzi. To jest już dla mnie za dużo. Znam osoby, które jedzą mięso ze śmietnika, które znajdą i nie mam z tym zupełnie problemu. Uważam, że to jest na tej samej zasadzie co nabiał tak naprawdę. Tylko mięso budzi we mnie jakiś taki wstręt i to nie ze względu na to, że leży w śmietniku, tylko ze względu na to, że było kiedyś żywym stworzeniem. To już jest granica dla mnie nie do przekroczenia.

Decyzja o zjedzeniu czegoś ze śmietnika nie ma znaczenia dla rynku kapitalistycznego. Produkty wrzucone do śmietnika staja się częścią strat wliczoną i rekompensowaną za pomocą ceny detalicznej. Śmietnik w takiej sytuacji jest miejscem **„rozgrzeszenia",** punktem w którym gra rynkowa kończy się i nie ma relacji pomiędzy konsumpcją a reprodukowaniem systemu gospodarczego. Z takiej perspektywy różnica między mięsem a nabiałem dotyczy kwestii obrzydzenia oraz etyki jedzenia czegoś, co żyło. Nie jest to zatem

kwestia odnosząca się bezpośrednio do systemu kapitalistycznego. Stąd też na śmietnikach można znaleźć osoby, które jedzą mięso tylko ze śmietnika. Dzięki temu spożywają lubiany przez siebie pokarm nie przykładając się do przemysłu zabijania zwierząt.

Śmietnik podobnie jak zwierzęta **ogranicza wyrzuty sumienia** wynikające z braku spożycia żywności. Wypady na śmietnik to kontakt z dużą ilością żywności, którą można darmowo przejąć. Powoduje to wytworzenie się zasady **„lepiej wziąć więcej i spróbować zużyć niż zostawić, aby się zmarnowało”,** co jest pewną wersją bardziej uniwersalnej normy „lepiej więcej niż za mało”, która pojawia się na przykład w czasie gotowania posiłków w domu lub też organizacji uroczystości. Jej wspólnym rdzeniem jest niechęć doznania niedoboru. Dlatego też osoby jedzące żywność ze śmietnika „na wszelki wypadek” zabierają większe jej ilości. Generalne zakłada się, że jeżeli ona zepsuje się w domu, to nic się nie traci.

GD/M/A: […] Oczywiście zdarza się wyrzucić, tylko że też nie mam wyrzutów. Bo czasami oczywiście na przykład wezmę za dużo, chociaż wiem, że to jest nie do przejedzenia, ale wezmę za dużo, bo żeby się nie zmarnowało, bo leży na śmietniku, więc tego nikt nie zje. Więc biorę do domu, ale tam też tego nie zjem i to się zmarnuje i to muszę wyrzucać. Tylko, że przez to właśnie, że to pochodzi ze śmietnika, to nie mam wyrzutów, bo dobrze wiem, że wzięłam to właśnie, żeby się nie zmarnowało. Więc jakby robiłam co w mojej mocy.

Status żywności pochodzącej ze śmietnika powoduje wytworzenie się specyficznej relacji między zbieraczem a żywnością. Jest to żywność, którą została wcześniej wyrzucona przez kogoś i następnie „uratowana”. Powoduje to osłabienie zobowiązania pełnego zużycia żywności, która nie do końca jest własna. Odpowiedzialność za niezużycie żywności jest przypisywana aktorom, którzy dokonali aktu pierwotnej dewaluacji. Po niej można ją ewentualnie „uratować”, co nie jest równoznaczne z koniecznością zużycia tego, co jest definiowane jako własne, czyli kupione lub własnoręcznie wyprodukowane. Taką żywność łatwiej wydać oraz wyrzucić. Jej utylizacja nie powoduje silnych wyrzutów sumienia oraz poczucia dysonansu. Zużycie jej jest wartością dodaną, a niewykorzystanie „nic nie zmienia”, ponieważ z założenia taki miał być jej los w śmietniku. Wcześniejsza dewaluacja oraz umieszczenie żywności w śmietniku powodują zatem zawieszenie wielu norm i zobowiązań społecznych, które wiążą żywność z rynkiem oraz normą niemarnowania. Żywność zostaje uwolniona od jej relacji z negatywnie ocenianymi zjawiskami, które niesie ze sobą kapitalizm, rynek i zabijanie zwierząt. Nie odczuwa się również silnego obowiązku jej zużycia. Można uznać, że jej konsumpcja jest „lżejsza”, ponieważ nie jest łączona z wieloma znaczeniami, które normalnie ją „obciążają”. Można stwierdzić, że w przypadku zbieraczy z

jednej strony norma niemarnowania żywności wzmacnia zasadność kogoś roszczeń do darmowego przejęcia żywności z kontenerów, z drugiej przechwycenie takiej żywności i przesunięcie w obręb gospodarstwa domowego powoduje osłabienie obowiązywania nakazu jej pełnego zużycia poprzez połączenie nowej przestrzeni ze statusem żywności „uratowanej". Ciekawym pytaniem badawczym, które pojawia się w tym kontekście jest zakres uniwersalności takiego rozumowania (czy stosunek wobec innych uprzednio zdewaluowanych przedmiotów oraz dóbr pozyskiwanych z miejsc składowania śmieci jest podobny?).

Wypowiedzi Agaty i Moniki nie wskazują, aby określały swoje praktyki jako służące emancypacji ogólnospołecznej. Powinno się je bardziej traktować jako **sposób adaptacji osób o radykalnym światopoglądzie do porządku społecznego, opartego na przeciwnych wartościach**. Innymi słowy jest to próba utrzymania własnych opozycyjnych wartości w warunkach, w których trudno je realizować. Jest to również możliwość adaptacji ekonomicznej dzięki darmowemu pozyskiwaniu żywności. Dzięki zbieractwu żywności nie obciąża się własnego budżetu i dochodzi do częściowego uniezależnienia od pracy najemnej. Nadwyżka żywności, którą produkuje kapitalizm i która znajduje się w śmietniku, pozwala na utrzymanie spójności tożsamości oraz poszerzenie pola indywidualnej autonomii grupom o wartościach antykapitalistycznych oraz proanimalistycznych, żyjących na obrzeżach porządku społecznego. W takiej sytuacji kwestia niemarnowania żywności stanowi dobre normatywne usprawiedliwienie własnych indywidualnych działań. Dla osób utożsamiających się ideologią freeganizmu nie tyle norma niemarnowania jest najważniejszym elementem, ile wartości które się z nią łączy. Wynika to z tego, że zapobieganie i sprzeciwianie się marnotrawstwu może być motywowane różnymi wartościami, poczynając od bardziej prawicowych, związanych z religią, tradycją i wychowaniem, kończąc na lewicowych, związanych z antykapitalizmem, proanimalizmem oraz anarchizmem.

Kulisty supermarketu: zbieracze

Jednym z elementów badania społecznego funkcjonowania normy niemarnowania żywności była etnografia, która odbywała się wokół dwóch supermarketowych śmietników. Jako badacz odbywałem nocne wizyty pod supermarketem i wyciągałem żywność wraz z innymi osobami. Nie wiedziały one o tym, że zbieractwo jest częścią mojego badania. Byłem dla nich

członkiem ich grupy, który zmaga się tak jak oni z podobnymi problemami oraz widzi podobnie pozytywne strony takiego sposobu pozyskiwania żywności. Ukryta obserwacja uczestnicząca na pierwszym śmietniku trwała ponad półtora roku (od czerwca 2012 do stycznia 2014 roku). Na drugim natomiast była kontynuowana przez następny rok. Z pierwszego miejsca korzystało kilkanaście osób i to właśnie tam były dokonane najciekawsze obserwacje. Natomiast w drugim miejscu przez większość czasu byłem jedynym użytkownikiem i główną wartością tej obserwacji jest możliwość dokonania pewnych porównań. W obu lokalizacjach wyrzucana żywność była różnorodna. Najczęściej można było znaleźć warzywa i owoce, z których dominowały jabłka, ziemniaki, marchewki, pomidory, banany. Oczywiście utylizowano również innego typu warzywa i owoce, w tym ich droższe i egzotyczne odmiany. Dodatkowo pierwszy supermarket co jakiś czas wyrzucał dużo nabiału, mięsa i słodyczy. Można było znaleźć w jego śmietniku kawę, herbatę, sosy w proszku oraz ekskluzywne wyroby, takie jak owoce morza. Oprócz żywności sprzedawanej w śmietnikach znajdowałem też niezjedzone kanapki, które prawdopodobnie należały do kogoś z pracowników supermarketu. Można było również znaleźć inne częściowo zjedzone produkty, które albo były pozostałością po konsumpcji personelu supermarketów, albo, co mniej prawdopodobne, były resztkami po degustacji klientów w środku. W niektórych supermarketach pozwala się pracownikom na zjadanie niesprzedanej żywności w czasie pracy. Zabrania się natomiast zabierania jej do domu. Duże ilości pustych opakowań tych samych produktów mogą sugerować, że były one przeterminowane i zjadane przez załogę pracowniczą w danym dniu. Dominację warzyw i owoców wewnątrz kontenerów można wiązać z tym o czym wspominali wcześniej pracownicy supermarketów, czyli trudnościami z przewidzeniem popytu, nadmiarem wynikającym z wcześniejszych zamówień towaru, niechęcią mieszania w tych samych skrzyniach warzyw i owoców z różnych dostaw. Duża ilość niektórych owoców i warzyw jednego rodzaju sugerowała, że w środku robiono coś na kształt czyszczenia generalnego i całościowego zastępowania starszych artykułów nowszymi. Częstą sytuacją również było wyrzucanie pakowanych warzyw i owoców, wśród których jedna sztuka była nadgnita lub spleśniała. Takie działanie można próbować tłumaczyć niechęcią do otwierania i segregacji lub też niepewnością, czy na pozostałych egzemplarzach nie ma już głęboko zakorzenionej pleśni. Problemem, jaki pojawia się w sytuacji pakowanych warzyw i owoców, jest ich określona forma sprzedaży. Pewne ich odmiany są sprzedawane tylko w opakowaniach, co wymagałoby albo czasochłonnego przepakowania, albo zbywania na wagę, co mogłoby być trudne dla zrozumienia dla konsumentów widzących te same rodzaje luzem i w opakowaniach. W większości przypadków zabrane przeze mnie pakowane

warzywa i owoce często były jeszcze dobre przez wystarczająco długi czas, aby je zjeść. W przypadku produktów nabiałowych oraz mięsa najczęstszym powodem wyrzucania była data ważności. Rzadko wyrzucano niepakowane mięso bez oznaczenia okresu ważności. W śmietniku również można było znaleźć produkty, których minęła data „najlepiej spożyć przed", mająca na celu wskazywanie okresu najlepszej jakości, a nie przydatności do spożycia. Przykładem tego był pełen kontener soków owocowych o pojemności 0,33 litra, które były zdatne do spożycia nawet rok po minięciu tej daty. Sporadycznie zdarzały się produkty, które były wyrzucane dzień lub dwa przed datą ważności. Najczęściej były to jednak artykuły, których data już dawno minęła. Zdarzały się nawet sytuacje, kiedy ten okres wynosił trzy miesiące po dacie. Co ciekawe na początku, opierając się na własnych przyzwyczajeniach i przekonaniach, brałem pojedyncze produkty tego typu, nie wierząc, że mogą być nadal jadalne. Niemniej jednak po próbach testowania ich przydatności okazywało się, że były one nadal dobre i nie powodowały negatywnych konsekwencji dla mojego zdrowia. To sugeruje, że daty często są ustalane z dużym limitem bezpieczeństwa. Taka teza jednak nie jest w pełni słuszna, ponieważ konsumenci wspominali, że zdarzało się, że produkty przed datą były niedobre. Kluczowym elementem wydaje się w tym przypadku sposób transportu, przechowywania i zabezpieczenia produktu. Brak odpowiednich standardów przy pakowaniu, o których wspominała Elżbieta pracująca w mleczarni, może spowodować, że duża partia towaru będzie utylizowana przed datą ważności. Sytuacja produktów trzy miesiące po dacie ważności, które nadal były dobre, została wyjaśniona przez jednego z pracowników supermarketów. Przeterminowane produkty z półki są zabierane z powrotem do chłodni. Cykliczne „rzuty" dużej ilości nabiału i mięsa sugerują, że te produkty zbiera się w większą ilość i następnie dokonuje się ich jednorazowego wyrzucenia przy obecności kogoś nadzorującego ten proces. Natomiast codzienne wyrzucanie warzyw i owoców może wynikać z trudności ich długiego przechowywania.

Osoba, która decyduje się na zbieranie żywności ze śmietnika musi przyzwyczaić się do nowych warunków funkcjonowania własnych zmysłów. Od strony wizualnej w śmietniku panuje nieporządek i żywność jest wymieszana wraz z innymi śmieciami. Dla wielu osób taki widok może sugerować, że jest ona „nie na swoim miejscu", co powoduje jej „zanieczyszczenie" i trwałą dewaluację. Wystarczy jednak nawyknąć do przywracania żywności „jej własnego miejsca" i dosłownego oczyszczenia, aby dostrzec arbitralność dewaluacji żywności znajdującej się w kontenerze. Również ważne jest przyzwyczajenie zmysłu zapachu. Pierwsze kontakty ze śmietnikiem powodują, że interpretuje się to miejsce jako nieczyste. Śmietnik jest heterogeniczną masą odpadków, która emituje na wyjściu jeden

zapach, który odczuwającej go osobie może sugerować jednoznaczną dewaluację wszystkiego, co się w nim znajduje. Przyzwyczajenie się do intensywnych zapachów oraz przesunięcie żywności do innej przestrzeni, powoduje zmianę zapachu oraz możliwość uznania takiej żywności za jadalną. Zbieractwo żywności ze śmietnika jest czasochłonne i uciążliwe dla osób, żyjących według standardowego zegara aktywności, która głównie ma miejsce w ciągu dnia. Często wymaga ono wypraw o późnych godzinach. Dojazd, zbieranie, powrót i procedura oczyszczania często trwają nawet trzy godziny. Dlatego też wieloletnie utrzymanie takiego trybu życia powoduje, że motywacje ekonomiczne oraz ideowe muszą być odpowiednio silne, aby zrównoważyć straty wynikające z poświęconego czasu oraz zaburzenia dobowego systemu funkcjonowania. Zbieranie żywności ze śmietników supermarketów również powoduje dylemat, czy wziąć więcej i liczyć się z koniecznością wyrzucenia, czy też wziąć mniej i liczyć się z czasowym niedoborem. Widok żywności znajdującej się w śmietniku sprawia, że często wychodzi się od wcześniej opisywanego przeświadczenia o tym, że to i tak jest bez znaczenia, czy się ją zostawi w śmietniku, czy też zabierze się do domu i tam nie zużyje i wyrzuci. Taki sam schemat myślowy niemal automatycznie pojawił się mojej głowie i sprawił, że początkowo zdarzało się, że musiałem wyrzucać duże ilości żywności. Warto zaznaczyć, że część zbieranej żywności była wyrzucana od razu po przyniesieniu do domu. Sytuacja zbierania nie pozwala na dokładne sprawdzenie jej jadalności i dopiero w nowej przestrzeni podczas czyszczenia okazywało się, że nie nadaje się do spożycia. Część z zebranej żywności szybko się psuje, ponieważ składa się z bardzo dojrzałych owoców i warzyw. Po dłuższej praktyce okazało się, że jedyna metodą na zużycie większej ilości krótkoterminowej żywności ze śmietnika jest jej jak najszybsze wykorzystanie i zmiana formy, która pozwala na dłuższą konserwację. Jest to kolejny element, który wydłuża czasochłonność zbieractwa i stanowi potencjalne utrudnienie dla każdego, kto chce pozyskiwać w ten sposób żywność. Można zaryzykować tezę, że stwierdzenie zarządów supermarketów o spadku popytu wynikającego z tego, że potencjalni ich klienci będą korzystać z zaplecza, jest tylko częściowo prawdziwe, ponieważ dotyczy wąskiej grupy osób, która jest w stanie przekraczać wiele barier i norm społecznych takich jak czasochłonność, odrzucenie definicji śmietnika jako miejsca nieczystego i symbolu wykluczenia, wejście na teren prywatnej organizacji i potencjalna sytuacja konfliktowa z jej pracownikami.

W przypadku pierwszego śmietnika ważną rolę odgrywała relacja pomiędzy personelem supermarketu i zbieraczami. Spotkaniom przy śmietniku czasami towarzyszyły opowieści o zbieractwie w czasach wcześniejszych. Dowiadujemy się z nich, że „kiedyś było

lepiej". Owo „lepiej" oznaczało, że żywności było więcej, był łatwiejszy dostęp do niej oraz częściej były znajdowane produkty wyżej cenione (mięso, nabiał). Niektóre osoby wspominały, że kilka lat wcześniej można było przyjść w dzień na zaplecze marketu i czekać na moment wyrzucenia żywności. Po nim można było od razu iść i ją zabrać. W międzyczasie musiało zmienić się w nastawienie zarządców supermarketu, ponieważ zaczęto wprowadzać mechanizmy grodzenia. Miały one formy wyśmiewania się z osób zbierających oraz agresji słownej. Normy i granice zinstytucjonalizowały się w nowy sposób. Od tamtej pory przychodzono po zamknięciu supermarketu i opuszczeniu zaplecza przez ostatnich pracowników. Pomimo to napięcia i spotkania pomiędzy przedstawicielami obu grup sporadycznie miały miejsce. Niekiedy pracownicy zostawali na papierosie i nieuważni zbieracze, myślący że już można wejść, wchodzili z nimi w kontakt, co zazwyczaj kończyło się wyzwiskami i zabronieniem poruszania się po terenie organizacji. Osoby przychodzące zbierać żywność zazwyczaj negatywnie wyrażały się o niektórych pracownikach, którzy ich zdaniem wyjątkowo przykładali się do wypełniania własnej roli. Takie konflikty nie zmieniały faktu, że w godzinach nocnych zaplecze supermarketu było dostępne dla zbieraczy, co jest jednym z dowodów na tezę o utrzymywaniu pozorności granic, których przekroczenie zostało utrudnione, ale nie uniemożliwione. Odmienna relacja miedzy zbieraczami a pracownikami miała miejsce w przypadku drugiego supermarketu. Dostanie się do niego było znacznie trudniejsze, ponieważ zaplecze znajdowało się na ogrodzonym płotem podwórku. Dodatkowo personel pracował w nim dłużej, co wymagało jeszcze późniejszych godzin odwiedzin śmietnika niż w pierwszym supermarkecie. Spowodowało to, że społeczność zbieraczy była w nim bardzo mała. W ciągu roku spotkałem tylko dwie pary osób. Pierwsza powiedziała mi, że pojawili się przed zamknięciem zaplecza i ochroniarz powiedział, że mogą przychodzić, ale jak go nie ma. Zatem podobnie jak w pierwszym miejscu obowiązywała tam norma zezwolenia na zbieractwo po opuszczeniu miejsca pracy przez ostatnich pracowników. Relacje pomiędzy pracownikami a zbieraczami miały charakter cichej kooperacji i nie były antagonistyczne. Być może było to związane z małą ilością osób odwiedzających śmietnik na zapleczu lub też innym podejściem zarządu supermarketu do kwestii ustalania granic. Wspomniane symbole kooperacji miały formę zostawiania żywności nie w środku śmietnika, ale obok niego. Takie praktyki były dość częste. Z czasem jednak zanikły i żywność była wyrzucana w większości przypadków do środka śmietnika. Być może wynikało to ze zmiany nastawienia personelu supermarketu do kwestii zbieractwa lub uznano, że żywność ta w tak znikomym stopniu jest zabierana, że nie opłaca się jej zostawiać na zewnątrz. Za tą drugą

hipotezą przemawia to, że często byłem jedyną osobą, która się pojawiała w tym miejscu, co powodowało, że większa część żywności pozostawała nienaruszona.

Również sami zbieracze wchodzą ze sobą w wielorakie relacje oraz wytwarzają normy, które obowiązują na danym śmietniku. Większa część osób, które były stałymi bywalcami pierwszego miejsca można określić mianem zwyczajnych zbieraczy, którzy przychodzą pod śmietnik przede wszystkim z pobudek ekonomicznych, a nie ideologicznych. Osoby, które można byłoby określać mianem freegan (młode, wykształcone, które w różny sposób równoważą zarówno motywacje ekonomiczne, jak i ideologiczne) pojawiały się sporadycznie. Przy śmietniku wytwarzana była solidarność oparta na wspólnocie doświadczeń i podobnych problemów, z którymi trzeba było mierzyć podczas zbierania. Spotkania pozwalały na wymianę informacji, dotyczącą tego, co znalazło się podczas ostatnich wypraw oraz relacji z personelem supermarketu. Również miałem okazję uczestniczyć we wspomnianych rozmowach na temat tego, jak zbieractwo wyglądało kilka lat wcześniej. Wspólne zbieranie niemal automatycznie powoduje orientację archeologiczną, która polega na próbach tłumaczenia tego, dlaczego coś jest wyrzucane i skąd biorą się zmiany na przestrzeni lat w tej sferze. Mają one jednak zazwyczaj charakter zdroworozsądkowy i ich ograniczeniem jest dostępna wiedza. Dlatego też mówi się, że „wyrzucają, bo się przeterminowało" a nie, ponieważ taka jest logika systemu kapitalistycznego. Warto zauważyć, że wśród osób, które poznałem przy śmietniku raczej nie krytykowano marketów za to, że wyrzucają żywność i rzadko kiedy pojawiało się oburzenie marnotrawstwem żywności. Krytykowano natomiast supermarkety za to, że ograniczają możliwość pozyskiwania żywności ze śmietnika. Oczywiście taka obserwacja może wynikać z tego, że tego typu sprawy są oczywistym i niedyskutowanym tłem własnych działań oraz że rozmowa przy śmietniku dotyczy pragmatycznych kwestii, związanych z logistyką pozyskiwania żywności. Przy śmietniku pojawiały się również zachowania kooperacyjne i zwyczaje dzielenia się. Jeżeli w kontenerach pozostawało niewiele żywności, to ktoś kto był wcześniej oddawał cześć własnych znalezisk osobie, która się spóźniła. Czasami współpracowano przy wyciąganiu żywności. Część osób przechylała kontener tak, aby wyciąganie żywności było bardziej komfortowe, a pozostali wybierali. Po jakimś czasie następowała zmiana ról. Podczas przebierania żywności też dyskutowano o tym na czym komu bardziej zależy i próbowano dostosowywać popyt do aktualnej podaży żywności w śmietniku.

Takie relacje jednak nie były powszechne. Część osób była małomówna i skupiała się na własnych działaniach i indywidualnym interesie. W grupie pojawiały się również konflikty. W szczególności duże kontrowersje wywoływał około sześćdziesięcioletni rolnik Mirek, który posiadał swoje gospodarstwo na przedmieściach Poznania. Przyjeżdżał swoim Citroenem C2 i zabierał tyle ile się dało, zaznaczając że jest to przeznaczone do jego zwierząt hodowlanych – kur i świń. Nie selekcjonował żywności, ponieważ jak twierdził „świnie zjadają wszystko", a jego „kury lubią nawet paprykę". Jego działanie jest przykładem praktyk większej grupy rolników, szukających alternatywnych źródeł żywności dla zwierząt w celu obniżenia kosztów produkcji, które znacznie wzrosły w ostatnich latach z powodu epidemii i ograniczania legalnych sposobów karmienia zwierząt hodowlanych. Rolnik Mirek przejawiał postawę, którą wcześniej została nazwana „zwierzę zamiast śmietnika" zgodnie, z którą zwierzętom daje się niemal wszystkie resztki, ponieważ ogranicza to ilość żywności, która trafia do kosza na śmieci. Traktował on zwierzęta jako element własnego biznesu, zwracając uwagę na koszty ich karmienia, tempo wzrostu, a nie na ich preferencje smakowe oraz potencjalne negatywne konsekwencje dla ich zdrowia, jakie mogło wywołać karmienie żywnością ze śmietnika. Zbieranie żywności z kontenerów i karmienie nią zwierząt stanowi ciekawy przykład eksperymentowania z tym, co one mogą zjeść. Rolnik Mirek mógł testować w ten sposób mięso, różnego typu produkty nabiałowe oraz warzywa i owoce. Posiadając różne gatunki zwierząt (psy, koty, świnie, króliki, kury) brał niemal wszystko uznając, że któreś z jego zwierząt to zje. Czasami odjeżdżał z samochodem wypełnionym po dach. Robiąc to często narzekał mówiąc „co to jest za życie", „jest coraz gorzej". Rolnik Mirek wzbudzał duże kontrowersje wśród reszty zbieraczy. Zazwyczaj miały one formę negatywnych emocji. Brały się one z przeświadczenia, że „zabiera zbyt dużo", „w pierwszej kolejności powinien pozwolić zabrać ludziom", „jest chciwy", „na pewno sam zjada, a tylko mówi, że daje zwierzętom". Wszystkie tego typu opinie wskazywały na pewne roszczenia sprawiedliwościowe oraz normy kulturowe, które ujawniały się w momencie wspólnego zbierania żywności ze śmietnika. W szczególności pojawiały się w momencie, kiedy zabierał większą część żywności, pozostawiając reszcie to, co trudniej było sięgnąć. Często też pozostawiał bałagan po sobie, co mogło być czynnikiem wzmacniającym antagonizm między pracownikami supermarketu a zbieraczami, jako tymi, którzy powodują dodatkową pracę i obowiązki. Norma sprzątania po sobie była odtwarzana w momencie napominania rolnika Mirka. Negatywne opinie o Mirku zazwyczaj były wypowiadane podczas jego nieobecności. Niektórzy planowali nawet wspólne blokownie śmietników, aby nie mógł podejść i wybierać niczego. Momentem uzewnętrznienia grupowych frustracji pojawił się pod koniec mojej

obserwacji, kiedy jeden ze zbieraczy ostro zaatakował go wskazując jego zachłanność i obłudę. Od tamtej pory pojawiał się bardzo rzadko. Ten przykład pokazuje dokładnie, że nawet w takim miejscu jak śmietnik istnieje wiele często niewerbalizowanych otwarcie norm, które opierają się na bardziej uniwersalnych kwestiach dotyczących sprawiedliwości (na przykład nikt nie powinien zabierać zbyt dużo, człowiek powinien mieć pierwszeństwo przed zwierzętami).

Inne osoby, które spotykałem przy śmietniku zazwyczaj pochodziły z grup, które przynależą do mało zamożnych warstw społecznych. Żywność ze śmietnika stanowił dla nich ważny wkład, który pozwalał ograniczać wydatki pieniężne na konsumpcję żywnościową. Wśród nich była para małżeńska, która przychodziła razem od wielu lat; Piotrek, drobny przestępca karany pracami społecznymi za kradzieże i jazdę rowerem pod wpływem alkoholu, trudniący się dorywczymi pracami fizycznymi; Leszek, wieloletni zbieracz żywności, który korzystał z kilku różnych śmietników. Poza nimi, od czasu do czasu można było zobaczyć innych zbieraczy. Osoby, które wymieniam miały powyżej 40 lat. Każda z nich posiadała tradycyjny gust kulinarny. Dlatego też dla nich najbardziej oczekiwanymi produktami były mięso oraz nabiał. Często uzewnętrzniali swoje rozczarowanie, gdy znajdowali „tylko" warzywa i owoce, przez niektórych określane mianem „zieleniny". Preferencje smakowe są bardzo silnie zakorzenione. Próbowano je utrzymać nawet podczas wyciągania żywności ze śmietników. Jednak ograniczony asortyment oraz próby eksperymentów nieuchronnie powodowały, że zabierali znacznie więcej warzyw i owoców, niż gdyby robili zakupy w sklepie. Spożywanie żywności ze śmietnika było elementem edukacyjnym, ponieważ można było w nim znaleźć produkty, których nie znano lub nie kupowano. Zdarzało się, że były one z powodzeniem włączane do własnego menu. Przykładem było zabranie do domów gotowych zestawów sushi. Leszek powiedział, że wszystko wyrzucił, bo nawet „jego psy nie chciały tego jeść". Natomiast Piotrek wspominał, że „bardzo mu smakowało i w pracy jego znajomi patrzyli ze zdziwieniem, co on je na przerwie śniadaniowej". Takich sytuacji było znacznie więcej i dzięki nim każdy ze zbieraczy poznawał smak coraz szerszej gamy produktów żywnościowych, normalnie niedostępnych dla nich. Dzięki temu zagłębiali dokładniej własne gusty i potrzeby kulinarne. Oprócz własnych gustów w miarę możliwości próbowano utrzymywać różnorodność, która jest bardzo ważnym postulatem konsumpcji żywności. Przykładowo Piotrek podczas jednej z wizyt powiedział, że „nie zabiera pomidorów, bo już nie może na nie patrzeć".

Dynamika wyrzucania w pierwszym miejscu miała kilka cykli. Po pierwsze, normalne „rzuty" żywności były sporadycznie przeplatane takimi, które dotyczyły produktów mlecznych, mięsnych, suchych oraz towarów z wyższej półki. Po drugie, normalne „rzuty" różniły się w zależności od pory roku. Latem wyrzucano więcej żywności sezonowej (truskawki, bób i tym podobne). Natomiast zimą można było znaleźć więcej cytrusów. Niektóre artykuły były niezmiennie wyrzucane przez cały rok (banany, pomidory, marchewka). Po trzecie, po około dziesięciu miesiącach żywność zniknęła z kontenera na śmieci. Następnie po około miesiącu zaczęto ponownie wyrzucać tylko warzywa i owoce. Ten moment miał duże znaczenie dla składu społeczności tego śmietnika. W przypadku drugiego marketu zaobserwowałem przeciwną dynamikę. Na początku wyrzucano tylko i wyłącznie warzywa i owoce, ze sporadycznymi przypadkami pieczywa oraz pakowanych towarów takich jak na przykład placki tortilli, suszone owoce. Po pewnym okresie dość regularnie zaczęło pojawiać się mięso oraz przede wszystkim nabiał. Przełomowym momentem dla społeczności pierwszego śmietnika było przerwanie wyrzucania żywności. Wówczas jego stali bywalcy przychodzili niemal codziennie mając nadzieję, że to tylko tymczasowy stan i wszystko wróci do normalnego porządku. W takich sytuacjach pojawiły się nowe praktyki jak rozcinanie worków i szukanie żywności wewnątrz nich. Tego nie było wcześniej, ponieważ żywność zazwyczaj leżała luzem. Towarzyszyły temu próby tłumaczenia przyczyn pojawienia się takiej zmiany. Wśród nich dominowało przekonanie, że albo supermarket ma jakiegoś odbiorcę żywności, który ją wykorzystuje, albo że utylizuje się żywność w nowy sposób. Ten kryzys spowodował również większą aktywność komunikacyjną osób, które mniej się odzywały. Warto zaznaczyć, że codzienne rytualne przychodzenie oraz otwarcie werbalizowane formy niepokoju, wskazujące na to, że „być może to koniec" zbieractwa, sygnalizowały jak ważną rolę odgrywało ono w życiu codziennym tych jednostek. Były to osoby, które w taki sposób pozyskiwały żywność od wielu lat i silne zakorzeniły to we własnej codzienności. Zbierana żywność była też ważnym czynnikiem utrzymywania poczucia bezpieczeństwa egzystencjalnego. W poszukiwaniu żywności część zbieraczy zaczęła jeździć na inne śmietniki. Małżeństwo trafiło na śmietnik, na którym zostali poszczuci psem przez innych zbieraczy. Niemniej jednak jak się dowiedziałem, nawet zbierając resztki po osobach, które rościły sobie wyłączność do żywności z tamtego śmietnika, „można było znaleźć dużą ilość mięsa kurczaka". Opowiadający o tym zdarzeniu Piotrek uznał to za paradoks, że „ludzie biją się o jedzenie ze śmietnika". Po około miesięcznym okresie zaczęto ponownie wyrzucać żywność. Po tej przerwie jednak nie pojawiał się już nabiał i mięso, co zniechęciło część osób i spowodowało

zmniejszenie się społeczności tego śmietnika. Brak wyrzucania nabiału i mięsa był tłumaczony pojawianiem się firmy, która zajmuje się ich utylizacją. Z późniejszych wywiadów z ekspertami wynika, że uregulowania prawne powodują, że produkty odzwierzęce muszą być oddzielnie składowane. Być może opisywane zmiany były rezultatem wprowadzania ich w życie. Warto zaznaczyć, że na drugim śmietniku przez pierwszy rok nie pojawiał się nabiał i mięso. Taką sytuację tłumaczyłem generalną tendencją do znikania tego asortymentu na śmietnikach supermarketów w Poznaniu. Jednak po roku zaczęto wyrzucać regularnie nabiał i sporadycznie mięso. Być może taka zmiana wynikała z próby oszczędzania na kosztach ich oddzielnej utylizacji i chęci pozbycia się tego typu żywności w tańszy sposób z innymi śmieciami.

Wracając do pierwszego śmietnika, po opisywanych zmianach dominowały warzywa i owoce, których jednak zazwyczaj nie było tak dużo, aby mogłoby zaspokoić oczekiwania wszystkich. Rezultatem tego było pojawienie się strategii konkurencyjnych i zasada „kto pierwszy ten lepszy". Dynamika zmian na śmietniku powodowała, że części osób towarzyszyła niepewność tego jak długo będzie można w ten sposób zbierać żywność. Mieszkający samotnie Piotrek zabierał bardzo duże ilości żywności. Gdy go zapytałem o to, czy to nie jest za dużo, odpowiedział, że woli brać jak najwięcej, „bo niedługo to wszystko może się skończyć". W przypadku Piotrka większe ilości żywności w domu wytwarzały poczucie stabilizacji. Niemniej jednak krótka trwałość żywności uniemożliwia zabezpieczenie się na sytuację niemożliwości jej dalszego zbierania ze śmietników. Zabieranie zbyt dużych ilości żywności stało się zrytualizowaną formą wyrażającą wspomniany lęk i niepewność. Po opisywanych zmianach przypadkowo spotkałem Leszka w autobusie komunikacji miejskiej. Powiedział, że we wszystkich jego miejscach albo nie ma żywności, albo jest jej mało. Dodał też, że nie ma siły i sprawności, aby konkurować z młodszymi osobami. Wspomniał, że rok wcześniej zainwestował w nową zamrażalkę po to, aby móc magazynować duże ilości żywności, które przynosił do domu. Stwierdził: „teraz stoi ona pusta, a ostatnio pierwszy raz od pięciu lat kupiłem owoce w sklepie". Zmiany również w jego przypadku spowodowały zaburzenie poczucia bezpieczeństwa oraz podważyły wypracowany przez lata sposób uporządkowania jego życia codziennego. Tego typu stwierdzenia można usłyszeć u większości zbieraczy żywności, którzy widzą tendencję zanikania miejsc z dostępem do żywności ze śmietnika. Być może niedługo nastanie zmierzch społeczności śmietników supermarketów, na co mogą wskazywać nowe uregulowania prawne stymulujące do osobnej segregacji odpadków żywnościowych oraz nacisk opinii publicznej, która nakazuje oddawanie niesprzedanej żywności organizacjom zajmującym się pomocą potrzebującym.

Społeczność obserwowanego supermarketu w pośredni sposób doświadczała zmian proponowanych przez wcześniej opisywane raporty Komisji Europejskiej, które zakładały, że jednym ze sposobów radzenia sobie z odpadkami żywnościowymi jest ich oddzielna segregacja, pozwalająca na recykling dostosowany do ich specyfiki. Jednak niekoniecznie musi oznaczać to jednostronną kontynuację tego trendu, ponieważ są pewne kontrprzykłady i tendencje. Pomimo dokonywanych przez pewne sieci supermarketów prób promocji własnego wizerunku jako oddających żywność potrzebującym, żywność jest nadal wyrzucana do kontenerów na śmieci na ich zapleczach. Nadal obowiązuje norma niemarnowania żywności, która sprawia, że granice pozyskiwania niesprzedanej żywności są półotwarte. Pojawiają się również miejsca sprzedaży, takie jak drugi obserwowany supermarket, w których ponowne wyrzuca się duże ilości nabiału i mięsa do pojemników na mieszane odpady komunalne.

Opinie o freeganach i wyrzucaniu żywności przez supermarkety

Przedstawiciele gospodarstw domowych zostali zapytani o opinię na temat praktyk, które mają miejsc za kulisami supermarketu. Poza osobami zaopatrującymi się w żywność ze śmietnika, żaden respondent nie ma o nich namacalnej wiedzy. Dlatego też przedstawiane wypowiedzi oparte są na zastanych schematach poznawczych, które pozwalają na interpretację oraz ocenę pewnych działań w sytuacji braku informacji. Prosiłem między innymi o ustosunkowanie się do wyrzucania żywności przez supermarkety. Większość opinii była zdecydowanie negatywna. Część osób była silnie oburzona. Były również takie, które nie wierzyły, że takie coś może mieć miejsce i były przekonane, że „na pewno coś z tym robią". Podkreślano również, że nigdy nie myślano o tym, ale po namyśle uznawano, że „to jest logiczne, że wyrzucają". Pomimo że zgoda na temat negatywnej oceny wyrzucania żywności przez supermarkety jest bezsporna, opinie na temat możliwości rozwiązywania tego problemu są zróżnicowane. Pojawiały się dwa postulaty, które łączą się również z opiniami na temat dozwolonej ingerencji państwa w sferę wolności przestrzegania bądź też nieprzestrzegania normy niemarnowania żywności. Generalnie z różnym stopniem stanowczości uznawano, że supermarkety powinny oddawać żywność potrzebującym, co oddaje zasada „lepiej wydać niż zmarnować". Reguła ta częściowo podważa obowiązywanie własności prywatnej tego, co jest przeznaczone do wyrzucenia do śmietnika. Różnica polegała na tym, czy to miałby być

odgórny przymus, czy też przejaw dobrej woli właściciela. Stad też pojawiają się dwa wcześniej wspomniane ukierunkowania na karanie lub też zachętę. Prosiłem również o wczucie się w sytuację pracowników, którzy wyrzucają żywność. Dominowały odpowiedzi, w których zaznaczano, że starano by się „rozmawiać", „zwracać uwagę", „poprosić o inne rozwiązanie". W najbardziej radykalnej formie ten kierunek rozumowania przechodził w przekonanie, że zrezygnowałoby się z takiej pracy lub też próbowałoby się działać na zasadzie „polskiego kombinowania" i w półlegalny sposób przekazać wyrzucaną żywność. Odmienny od tego sposób myślenia był realistyczny. Zgodnie z nim zaznaczano, że „pracownik to pionek", musi wypełnić obowiązek i nie ma wpływu na takie rzeczy. Wszystkie powyższe wypowiedzi na temat działalności supermarketów i roli pracowników raczej nie odnosiły się do kwestii systemowych i logiki kapitalizmu. Skupiały się one głównie na prawidłowych postawach i normach, abstrahując od kwestii globalnego porządku polityczno-gospodarczego.

Podczas dyskusji o działalności freegan poruszano wątek dotyczący, tego czy supermarkety powinny zostawiać otwarte śmietniki dla zbieraczy. Niektórzy wskazywali, że powinno zabronić się tego ze względu na nieporządek, higienę publiczną i bezpieczeństwo.

GD/M/DW: Mimo wszystko, powinny być zamknięte. Wydaje mi się, że powinny być zamknięte, z kilku względów. Jeden, że względy sanitarne, bo na pewno by się znalazło grono bezdomnych, potrzebujących, którzy zaczęli by szperać po tych śmietnikach, wybierać to, i na pewno to byłoby duży problem. Jeden że, jakieś zatrucia ludzi. Dwa, że już cała okolica pewnie by śmierdziała, byłby bałagan. A z drugiej strony też powinny być zamykane, bo w jakimś sensie ten otwarty kosz byłby właśnie zachętą dla tych potrzebujących, żeby szperać, żeby poniżać się, biorąc te jedzenie z kosza. No powinno być zamknięte ze względów moralnopraktycznych.

Inne osoby przeciwnie, wskazywały, że takie śmietniki powinny być otwarte. Dodawano też, że nie można wrzucać żywności do śmietnika i powinno przekazywać się żywność w bardziej „cywilizowany" sposób, pozostawiając ją obok nich. Dzięki temu uniknęłoby się poniżenia osób, które muszą wyciągać żywność z takich miejsc. Takie podejście nie jest jednak możliwe, ponieważ wystawianie żywności sprawiłoby, że znikłby wspomniany wcześniej pozór utrzymywania granic. Dzięki zapośredniczeniu śmietnika oraz wspólnie podzielanej normie niemarnowania żywności można kontynuować cichą kooperację między supermarketami a zbieraczami przy utrzymaniu wrażenia obowiązywania granic i braku takiej współpracy. Wystawianie żywności jest praktykowane w niektórych miejscach. Jednak

standardowo żywność wyrzuca się. Gdyby zinstytucjonalizować zwyczaj zostawiania żywności na zapleczu, „obok" a nie w śmietniku, sprawiałoby to wrażenie zwykłej wymiany społecznej lub pomocy żywnościowej. W pewnym sensie wyrzucanie żywności do śmietnika i przyzwalanie na wyciąganie jej z niego mogłoby zostać uznane również za pewien rodzaj wymiany społecznej. Niemniej jednak powszechnie przyjęte znaczenia przypisywane śmietnikowi sprawiają, że dla przeciętnego obserwatora taka interpretacja nie jest dostępna. Dodatkowo bezpośrednie oddanie komuś żywności zawsze powoduje przynajmniej częściową odpowiedzialność za zdrowie tego, kto odbiera i konsumuje. Zapośredniczenie przez śmietnik częściowo znosi takie obciążenie. Oczywiście niektóre zarządy supermarketów zamykają śmietniki, tłumacząc się strachem o posądzenie o przyczynianie się do zatruwania ludzi. Niemniej jednak dla przeciętnego obserwatora społecznego, ten kto wyciąga żywność ze śmietnika robi to na własną odpowiedzialność.

Figura freeganina jest ciekawa, ponieważ nie tylko stanowi przypadek pewnego alternatywnego sposobu pozyskiwania żywności i adaptacji, ale również problematyzuje zastane klasyfikacje i interpretacje służące ocenie pewnych zachowań. W dyskusji użyłem stereotypowego wizerunku freegan, który dominuje w mediach, czyli młodych osób, które traktują jedzenie żywności ze śmietnika jako protest przeciwko marnotrawstwu. Wywołuje on ambiwalentne odczucia, ponieważ zawiera w sobie z jednej strony robienie tego, co jest uważanego za szczytne (zapobieganie marnotrawstwu), z drugiej niekonwencjonalny sposób realizacji normy niemarnowania z jednoczesnym łamaniem zakazu jedzenia żywności ze śmietnika jako miejsca niehigienicznego i degradującego. Początkowo pytałem rozmówców o to, czy znają przypadek młodych osób, które żywią się żywnością ze śmietnika, po czym w razie potrzeby konkretyzowałem, że chodzi o protest przeciwko marnotrawstwu. Takie uszczegółowienie było potrzebne, ponieważ osoby niesłyszące o praktykach freegan początkowo interpretowały to jako przesadny wyraz oszczędności.

GD/M/A: Ale żydzą? W sensie żydzą, bo chcą zaoszczędzić? Chodzą żeby to po prostu zaoszczędzić. […] To jest ich chciwość w tym momencie. […] ale ty człowieka nie rozpoznasz. Nie spytasz „dzień dobry, czy to pan idzie dlatego, że pana nie stać, czy pana stać, ale pan chce to oszczędzić?".

GD/M/A: No są wypasieni, młode szczyny, zdrowe jak konie, a łażą. […] Ale według mnie to oni tam łażą, żeby na piwko mieć. Tak myślę.

Można wyróżnić cztery stanowiska względem freegan. Po pierwsze, freegan ocenia się neutralnie i liberalnie, twierdząc, że w ramach zasady „żyj i dać żyć innym", każdy ma prawo robić, co mu się podoba. Po drugie, freeganie symbolizują kogoś znajomego, kto w ten sposób pozyskuje żywność. Łączy się to z pozytywną oceną ich działalności. Zgodnie z tym punktem widzenia robią oni coś szczytnego i są herosami niemarnowania żywności, ponieważ dokonują tego, co osoby, które ich pozytywnie oceniają nie byłyby w stanie zrobić. Działanie takie wydaje się czasochłonne i trudne do wkomponowania w resztę trybu życia. Po trzecie, działalność freegan jest czymś nierealnym, co jest odległe i w co trudno uwierzyć. Tak odnosili się do nich niektórzy mieszkańcy wsi. Po czwarte, freeganie są również medialnym, dziwnym Innym. Jedna z respondentek wspomina o serialu paradokumentalnym pod tytułem *Szpital*, w którym przedstawia się parę freegan, którzy zatruli własne dziecko żywnością ze śmietnika. W odcinku tym pokazuje się ich w sposób negatywny jako jednostki, które poprzez swój styl życia nie wywiązują się z zobowiązań roli rodzica (w tym przypadku w szczególności chodziło o rolę matki), która polega na dbaniu o zdrowie własnego dziecka.

GD/W/DN: Ale to już jest jakieś odchylenie. To nie jest do końca normalne. To jest zadanie dla terapeuty. Naprawdę. No są różne takie zboczenia. Ktoś lubi nie wiem, zbierać karaluchy, a jeden lubi jeść ze śmietnika, jest coś takiego. […] było wczoraj coś takiego, […] jest taki serial. […] I było coś takiego, że przywieźli dziewczynkę do szpitala, bo matka dawała jej nieświeże produkty. I jakaś taka, z kolczykami czy tam z dredami, jakiś miała taki światopogląd chyba niemarnotrawienia. I właśnie dawała tej córce te nieświeże produkty. […] Tylko to dziecko trafiło potem do szpitala i chcieli odebrać jej prawa, tym rodzicom. […] no tutaj już rozsądek przeważa chyba, bo dziecko jest ważne. […] Więc jeśli ona sama się chce tak odżywiać, ale dziecko? Ja bym tak nie zrobiła. […] to jest jakieś tam skrzywienie. Uważam to za rzecz nienormalną. To nie jest nic normalnego.

Serial prezentuje nieprawomocne przestrzeganie normy niemarnowania żywności, które nie uwzględnia wartości zdrowia dziecka. Takie materiały dla osób, które nie znają żadnego freeganina, mogą stanowić jedyne źródło informacji, służące do wyrażenia opinii na temat tego alternatywnego sposobu pozyskiwania żywności. Pozostałe negatywne oceny praktyk freegan wskazują, że są one „nierozsądne", nie są skuteczną formą przeciwstawiania się marnotrawstwu, stanowią przejaw „mody" i „hipsterstwa", „zagrażają zdrowiu", „są poniżej godności", pasożytują na społeczeństwie, zabierają żywność potrzebującym. Elementem łączącym takie wypowiedzi jest **przekonanie o przesadzie w realizowaniu normy niemarnowania żywności**. Owa przesadność nie uwzględnia innych wartości, takich jak czystość i zdrowie, oraz pewnych uznanych społecznie form praktykowania normy niemarnowania żywności (na przykład kontrolowana pomoc potrzebującym). Zatem krytyka

taka wynika z naruszania: norm obyczajowych, związanych z czystością, posiadaniem własnej godności oraz byciem autentycznym („hipsterstwo"); lub zasad sprawiedliwości, które odnoszą się do pierwszeństwa dostępu do nadwyżki oraz ekwiwalentnej wymiany miedzy wkładami jednostek, a tym, co daje im w zamian system gospodarczy. Krytyka freeganizmu wskazuje na to, że istnieją pewne społecznie obowiązujące reguły, dotyczące formy i sposobu przejawiania się praktyk niemarnowania żywności. Freeganizm zazwyczaj uznaje się za ich nieprawomocną formę, co kontrastuje z powszechnie przyjętym i akceptowanym sposobem radzenia sobie z marnotrawstwem, którego przykładami jest działalność piekarza z Legnicy oraz kontrolowana i zinstytucjonalizowana pomoc żywnościowa potrzebującym. Tego typu postawy unaoczniają wielość społecznych barier, które uniemożliwiają rozpowszechnienie praktyk freegan wśród żywnościowych normalsów.

11.2. Wpływ aktorów wewnętrznych na praktyki wyrzucania żywności w świecie organizacji nastawionej na zysk

Dystrybucja żywności oraz ewidencjonowanie strat w supermarketach

Supermarket wyrzuca niesprzedane produkty. Zgodnie z przyjętymi normami nabiał i mięso powinno być utylizowane osobno. W przypadku warzyw i owoców nie są znane mi uregulowania prawne. Niemniej jednak z wypowiedzi „ekspertów marnotrawstwa" i własnych obserwacji wiem, że są one zazwyczaj wyrzucane do zbiorczego pojemnika z innymi śmieciami. Wyrzucane produkty są dokładnie ewidencjonowane. Jedna z pracownic hipermarketu wspomina, że wszelkie straty, włączając w to wyrzucaną żywność, zniszczenia i kradzieże, są spisywane i znajdują się na tak zwanej „ścianie płaczu".

E: […] zresztą z tyłu na zapleczach wiszą tabelki. I każdy dział jest podzielony odnośnie zysków i strat procentowo, tak jak jest u mnie „ściana płaczu", my żeśmy to tak nazywały. Gdzie jest wyświetlone każde jedno stoisko. Czyli wędliny, sery, ryby, słodycze, napoje alkoholowe, wszystko było podzielone na działy i straty w procentach. I teraz te procenty. […] i to, co się wyrzuca i to, co klienci ukradną. […] I to jest procentowe. I liczą to co miesiąc. […] najmniejsze tam wychodziło na czymś zapakowanym i gdzie stały dwie czy trzy osoby […] Ale właśnie największe były na stoisku z pieczywem, największe były właśnie stoisko z alkoholem i my tutaj, czyli świeże właśnie wędliny, mięso.

E: […] jest pracownik ochrony, który podpisuje, sprawdza, czy to, co wpisane na protokole uszkodzeń, zniszczeń i przeterminowań jest zgodne z tym, co jest wyrzucane i dopiero wtedy może być wyrzucone. Bo na podstawie tego protokołu, sklep, że tak powiem, wprowadza dane do komputera, czyli rozlicza te zniszczone towary. […] nalicza straty i z automatu te stany muszą się zgadzać. Stan przyjścia ze stanem wyjścia, czy wyrzucenia. […] coś zniknęło, coś zostało ukradzione, i wtedy już pracownicy są pod obstrzałem. Tak zwany monitoring i służba ochrony już wtedy na dany dział zwraca szczególną uwagę, bo coś się tam wydarzyło. Bo, co się stało tam z dwoma paletami, z dwoma zgrzewkami mleka czy śmietany, no bo miało być wyrzucone, a wyjechało do tego kompaktora mniej niż było zadeklarowane. No tak się nie da, tak się nie da. Jest kontrola.

Zebrane wypowiedzi wskazują, że sieci detaliczne posiadają bardzo dokładne dane na temat utylizowanej żywności. Nie są one jednak upubliczniane i większość dostępnych badań jest oparta na szacunkach, których jakość, co wcześniej było prezentowane, można podważać. Sama procedura utylizacji wymaga również obecności pracownika ochrony, który nadzoruje, aby produkty nie zostały nielegalnie zabrane do domu. Taki nadzór wyrzucanej żywności ma na celu zapobieganie powstawaniu sieci współpracy. Nie zawsze to jest jednak skuteczne. W niektórych supermarketach istnieje przyzwolenie na spożywanie na miejscu wyrzucanych produktów lub też, rzadziej, możliwość zabierania ich do domu.

Można wyróżnić trzy sposoby dystrybucji wyrzucanej żywności. Po pierwsze, może być ona dostępna dla pracowników. Po drugie, żywność taka może być zbierana przez freegan i innych zbieraczy. W przypadku niektórych supermarketów te dwie metody zużycia żywności mogą być łączone. Po trzecie, żywność może być niedostępna dla nikogo. Kierownik Tesco wspominał, że żywność była wrzucana do kompaktora, który zgniatał ją z innymi śmieciami na miazgę. Wyciągnięcie żywności z niego nie było możliwe. Natomiast Mariola, pracownica marketu, wskazywała, że śmietnik na zapleczu był zabezpieczany poprzez zamykanie ich łańcuchami z kłódką. Dodatkowo wyrzucana żywność była pakowana hermetycznie w folię, aby przyspieszyć proces psucia się. Jak podkreślała, wszystko to było robione ze względu na to, aby nie zaszkodzić komuś, kto to będzie próbował zjeść. Argument związany z bezpieczeństwem sanitarnym i ochroną zbieraczy przed zatruciem jest często używany przez zarządy supermarketów jako usprawiedliwienie zamykania śmietników. Taką retorykę mogą przejmować też niektórzy pracownicy. Zdarza się jednak, że zarząd supermarketów umożliwia korzystanie z żywności ze śmietnika, ale sąsiedztwo społeczne wywiera presję na ich zamykanie.

GD/W/DW: […] kiedyś słyszałam właśnie, że tutaj u nas, za jakimś marketem, chyba za Biedronką, wykładano to. Tam nie ma żadnego ogrodzenia, więc tam tych boksów nie mieli ogrodzonych, nie było tam żadnego ogrodzenia, tam taki mały plac jest. No i po prostu wynoszono tam i ludzie […] zbierali się i wiedzieli, kiedy tam są wyrzuty tego mięsa czy czegoś innego. I tak się ludzie zbierali i to sobie brali, to co tam ta Biedronka wystawiała. No to doszło do tego, że nie właściciel czy ten który tam zarządza tym sklepem, on tego nie zlikwidował z własnej woli, tylko z woli ludzi mieszkających niedaleko, ponieważ nie życzyli sobie tych tłumów ludzi, którzy tam się zbierali. […] I to rzeczywiście. To ci ludzie z tych bloków tam okolicznych doprowadzili do pisma tam do władz. Bo oni tam akurat mają taki właśnie ten plac niewielki, tam tak blisko są właśnie te bloki, nie mają możliwości zrobić ogrodzenia i zabezpieczania, więc oni muszą podstawiać samochody i gdzieś tam to wywożą teraz, po tej akcji.

W sytuacji naruszenia prywatnej przestrzeni może dojść do zawieszenia znaczenia normy niemarnowania żywności. Z rozmów z przedstawicielami gospodarstw domowych wynika, że w społeczeństwie jest grupa osób, która sprzeciwia się wyciąganiu żywności ze śmietnika, twierdząc że może to zagrażać zdrowiu zbieraczy, zanieczyszcza przestrzeń, powoduje problemy sanitarne oraz, jak w tym przypadku, narusza przestrzeń prywatną. Osoby o takich poglądach zamiast tego postulują konieczność kontrolowanej dystrybucji niesprzedanej żywności poprzez instytucje pomagające potrzebującym. **Nie powinno się więc powstrzymywać marnotrawstwa za wszelką cenę, ale robić to zgodnie z pewną uznaną formą realizacji tej normy**. Inną barierą dla zbieraczy są również poglądy osób strzegących zaplecza. Pracownik ochrony Tesco wspomina, że na zapleczu sklepu przychodzili „znajomi" i „stali klienci". Pomimo że było ono pilnowane, pozwalano im zabierać żywność ze śmietnika. Ta sama osoba wspomina, że w mniejszych sklepach prywatni właściciele kazali wystawiać żywność na zaplecze dla lokalnych zbieraczy. Część z nich miała być rozpoznawana jako klienci sklepów, kupujący w nich żywność. Zezwalanie na zbieractwo może opierać się na pewnych kryteriach takich jak znajomość zbieracza, jego ubiór i styl bycia. Osoba, która nie wpisuje się w schemat zbieracza (na przykład osoba młoda, ubrana schludnie) mogłaby nie zostać uznana za zasługującą na dostęp do śmietnika. Takie przekonania nie tylko opierają się na stereotypach, ale również normatywnych przekonaniach na temat sprawiedliwości dotyczących tego, kto ma prawo pierwszeństwa dostępu do nadwyżkowej żywności.

Wywiady z pracownikami supermarketów i zbieraczami wskazują, że sposób utylizacji niesprzedanej żywności oraz jej udostępnianie dla różnych aktorów są rezultatem kontekstualnego dostosowywania i interpretowania procedur oraz negocjacji pomiędzy personelem supermarketów i innymi podmiotami, tworzącymi społeczność poszczególnych

śmietników. Poszczególne placówki tej samej sieci mogą stosować różne praktyki. Większe lub mniejsze otwarcie zaplecza z wyrzucaną żywnością może zależeć od przyzwolenia kierownictwa, poglądów i postaw szeregowych pracowników magazynu i ochrony, ilości architektonicznych przeszkód zniechęcających do zbieractwa (zaplecze ogrodzone płotem, obecność bramki z ochroną, umieszczenie wewnątrz supermarketów kontenerów z odpadkami żywnościowymi i tym podobne). Stąd też kierownik i pracownik ochrony tej samej sieci wskazywali na odmienne sposoby utylizacji i wykorzystywania niesprzedanej żywności. W markecie kierownika żywność była całkowicie utylizowana, natomiast w miejscu pracy tego drugiego zarówno pracownicy, jak i zbieracze mogli zabierać żywność do domów. To zróżnicowanie wynika również z różnego sposobu dostosowywania normy niemarnowania żywności do warunków działania organizacji, która opiera się na stosunkach hierarchicznych i której głównym imperatywem jest dążenie do zysku. W niektórych kontekstach racjonalność systemu (władzy i zysku) jest najważniejsza, natomiast w innych norma niemarnowania żywności jest uspójniana z nią, co przyczynia się do udostępnienia żywności za darmo poszczególnym grupom społecznym. Osoby pracujące w ramach organizacji nie zapominają o normach i wartościach, w które zostali wyposażeni w toku socjalizacji. Norma niemarnowania nie jest wyjątkiem. Jej sprawczość ujawnia się w szczególności w momencie braku sprzedaży i konieczności utylizacji. Żywność na etapie produkcji, transportu, magazynowania i składowania na półce sklepowej jest przede wszystkim towarem, obwarowanym wieloma uniwersalnymi procedurami działania. Wówczas norma niemarnowania odgrywa marginalna rolę, czego przykładem są napięcia miedzy konsumentami a sprzedawcami o świeżość żywności. Natomiast sytuacja utylizacji, utraty statusu towaru, powoduje aktualizację normy niemarnowania w postaci zasady **„lepiej wydać niż zmarnować”.** Rezultatem tego jest większa różnorodność praktyk oraz autonomia dla oddolnych społecznych negocjacji, dotyczących wykorzystania żywności. **Swoboda ta jednak nie jest całkowita, ponieważ zawsze w tle znajduje się logika zysku** (żywności nie można oddawać, bo to obniży popyt) **biopolityki** (żywności nie można oddawać, bo to może prowadzić do zatruć) oraz **władzy** (żywności nie można wydawać, bo zostanę ukarany przez przełożonego).

Wyrzucanie żywności jako element napięć klasowych

Praktyki dewaluacji żywności w organizacjach były opisywane jako rezultat sytuacji narzuconej przez relację pomiędzy określonymi rolami takimi jak konsument/sprzedawca, wyrzucający/zbierający. Warto do tej listy dodać napięcia pomiędzy dostawcami a odbiorcami. Ci pierwsi mogą próbować dostarczać mniejszą ilość żywności niż w dokumentach zamówienia. Pojawiały się przypuszczenia, że być może jest to celowa próba osiągnięcia zysku przez firmy dostawcze. Ci drudzy mogą wymuszać na dostawcach i producentach przyjmowanie strat na siebie za wadliwe produkty, które w rzeczywistości nie musza być przez nich spowodowane. Rezultatem może być sytuacja, w której znalezienie niewielkiej partii nieświeżej żywności, sprawia że zwracana jest cała dostawa. Żywność taka staje się niesprzedawalna jako produkt konsumpcji ludzkiej. Podczas wywiadów jednak bardziej skupiano się na napięciach klasowych w miejscu sprzedaży żywności niż na sporach pomiędzy dostawcami a odbiorcami żywności. Dlatego jako następny stosunek społeczny, przyczyniający się do społecznego wytwarzania znaczenia normy niemarnowania żywności w świecie organizacji nastawionej na zysk jest **pracownik *versus* pracodawca**. Pojęcie klasy w tym podrozdziale będzie rozumiane w sposób Marksowski, który jako podstawowy podział społeczny uznaje rozróżnienie na pracowników najemnych oraz najemców ich siły roboczej. Zgodnie z tą perspektywą zakłada się, że pomiędzy tymi grupami istnieje strukturalnie wbudowany potencjał konfliktu, wynikający z różnicy interesów ekonomicznych. Warto ją uzupełnić ujęciem Axela Honnetha, który inspiruje się badaniami Edwarda Thomsona. Uważa on, że konflikt w miejscach pracy jest często uwarunkowany przez normy i wartości społeczne, odnoszące się do oddolnie konstruowanych zasad sprawiedliwości. Wyrazem tego są praktyki naruszające roszczenia godnościowe pracowników oraz walka o ich uznanie. Z przeprowadzonych wywiadów z „ekspertami marnotrawstwa", którzy przedstawiali kwestię wyrzucania żywności z punktu widzenia pracownika najemnego, wynika że interesy ekonomiczne przeplatają się w trudny do rozdzielania sposób z normami i wartościami kulturowymi.

Pracownicy i pracownice wyrzucanie żywności odnoszą do zarządców organizacji, kierowników, właścicieli firm. Dwie kobiety pracujące w supermarketach krytykują sposób organizowania pracy, który powoduje, że żywność jest marnowana. Ich zdaniem marnuje się „dużo" żywności. Irytację wzbudza brak wyciągania wniosków oraz nie traktowanie pracowników jako wartościowego źródła informacji. Szczególny opór budzi wyrzucanie

żywności, która jest uznawana za w pełni świeżą i jadalną oraz która mogłaby być oddana do konsumpcji ludzkiej. Takie „marnotrawstwo" wydaje się czymś irracjonalnym, co mogłoby być ograniczone, gdyby druga strona tego chciała. W trakcie wypowiedzi respondentów pojawiały się emocjonalne określenia takie jak „bałaganiarstwo właścicieli", „dla nich liczbą się tylko słupki", „łzy w oczach, gdy się wyrzucało żywność". Subiektywne oceny ilości wyrzucanej żywności są trudne do zweryfikowania. Przykładowo pracownik ochrony w supermarkecie Tesco uznaje, że skala tego jest „mała". Nie istnieje możliwość sprawdzenia, czy w jego miejscu pracy rzeczywiście wyrzuca się mniej niż w przypadku miejsca pracy Anity i Marioli, które podkreślają „dużą" ilość marnowanej żywności. Nie jest to jednak najważniejsza kwestia. Istotniejsza wydaje się różnica odbierania faktu wyrzucania żywności w organizacjach przez pracowników. Dla tych osób, które krytycznie oceniają kwestię wyrzucania stanowi to dowód braku dobrej woli, lenistwa poznawczego, niechęci do słuchania osób na niższym szczeblu. Ci, którzy mają przeciwne stanowisko określają straty żywności jako niemiłą, ale akceptowaną i nieuniknioną konsekwencję określonej działalności gospodarczej.

Napięcia między kadrą zarządzającą a pracownikami niższych szczebli aktualizują się podczas wyrzucania żywności. Pracownicy są rozliczani za błędy. Wspominano, że zdarzało się, że ich znajomi byli obciążani finansowo. Kary są konsekwencją wzorów przypisywania odpowiedzialności. Skomplikowane struktury dużych organizacji sprzyjają jej rozproszeniu się.

E: […] tak zwani kierownicy rejonowi, którzy mają kilkanaście takich sklepów pod sobą i oni też są z tego rozliczani. Też gniotą, żeby te straty minimalizować. Ale mówię, to jest wieczna wojna różnego rodzaju działów. Przykładem tak jak mówię jest to minimum półkowe. Przyjedzie kierownik do spraw sprzedaży, mówi „kurde dlaczego tu jest pusto". Mówi „jak najwięcej towaru". Przyjedzie kierownik z działu bezpieczeństwa, mówi „kto tu tyle wyłożył, proszę połowę zdjąć". To jest wiecznie tam kurczę między nimi to. I tak samo jest tutaj z tym zamawianiem. […] Więc bywały takie historie, że pracownicy na przykład działu nabiału nie dogadali się z kontrolerami przydatności, no i gdzieś tam były zgrzyty pod tytułem to mieli ci sprawdzić, ci tego nie sprawdzili, skoro mieli ci sprawdzić. Okazało się, że towar się przeterminował, no i teraz kto jest winny? No to jakieś tam wahania też były. Właśnie międzyludzkie, takie czysto międzyludzkie historie.

W wielu takich przypadkach winą obarczana jest kadra kierownicza (kierownicy działów, zmian, całych marketów). Kierownik zmiany nocnej marketu Tesco wspominał, że pojedyncze błędy pracowników potrafiły często dochodzić do kilkunastu tysięcy złotych. Takie sytuacje, ale również drobniejsze incydenty, często kończyły się zwolnieniami ze

stanowiska. Warto zaznaczyć, że w tak dużej sieci marketów kontrola ma charakter hierarchiczny. Na każdym szczeblu odpowiada się za wyniki przed tym kto stoi wyżej. Na najwyższych szczeblach obywa się ona poprzez statystyki zysków oraz strat. Natomiast w konkretnych miejscach pracy jest ona uzupełniana przez bezpośredni kontakt *face to face*. Oprócz indywidualnego przypisywania odpowiedzialności czasami pojawiają się mowy motywacyjne i apele dla całych załóg, podczas których wszystkim mówi się o konieczności usprawnienia jakości pracy i zmniejszenia strat. Kontrola i karanie dotyczy również „kradzieży" żywności, która była przeznaczona do wyrzucenia. W miejscach obrotu żywnością często istnieje zakaz brania do domu niesprzedanych produktów. Są pewne wyjątki od tej reguły. W niektórych lokalach gastronomicznych przyzwala się na zabieranie przez pracowników niesprzedanych potraw, które są przeznaczone do utylizacji. Pracownik ochrony Tesco wspominał, że za zgodą kierownika pracownicy mogli odkładać sobie żywność. „Oficjalnie było to zabronione", ale „kierownik regionalny przymykał oko". W niektórych miejscach takie dodatkowe przywileje pracowników są bardzo ograniczone. Pracownica hipermarketu wspominała, że czasami stał kosz, z którego można było brać za darmo żywność. Jednak zazwyczaj były to małe ilości oraz asortyment był ograniczony (ciastka, wyroby suche). Stosunek do takich „przywilejów" w miejscu pracy jest krytyczny i ironiczny, gdy porównuje się je do skali wyrzucanej żywności do śmietnika. Stają się one mało znaczące, a wręcz mogą powodować niezadowolenie pracowników, którzy traktują je jako oznakę braku szacunku. Przykładowo w taki sposób Mariola określa jedyny podarunek, jaki dostała pracując w hipermarkecie, którym był szampan za pięć złotych na sylwestra. Pomimo powyższych przykładów, wywiady wskazują, że w wielu miejscach istnieje całkowity lub prawie całkowity zakaz wynoszenia niesprzedanej żywności poza teren miejsca pracy. Wprowadzenie jego w życie wymaga kontroli dwóch newralgicznych momentów – wyjścia z pracy oraz wyrzucania żywności do śmietnika. W przypadku tego pierwszego sprawdzane są torby i ubrania pracowników, natomiast drugi dotyczy obecności pracownika ochrony, który ma nadzorować, czy rzeczywiście dochodzi do utylizacji żywności.

E: […] z tego co wiem w większości marketów, sklepów czy sieci, są tak skonstruowane procedury, że tego się nie da obejść. Ich się nie da obejść. To jest towar, który wszedł do sklepu i coś się musi z nim stać. Nie może być rozdany. Musi się wydarzyć jakaś procedura, jakiś manewr, że tak powiem, czysto księgowy, który pokaże, co z tym towarem się stało.

B: Czyli rozumiem albo na sprzedaż albo na stratę?

R: No niestety albo tak, albo tak. To są te dwie opcje.

E: W Biedronce to jest nawet coś takiego, że towar, który był do wyrzucenia, był odkładany w jedno miejsce przy tam drzwiach wyjściowych i wychodziło się z ochroniarzem, który otwierał śmietnik i przy ochroniarzu się wyrzucało mrożonki, szynki, takie rzeczy. Osobno tam była zgniatarka do papieru, do foli, ale te artykuły spożywcze z ochroniarzem były wynoszone i były wrzucane do śmieci. […] są kontrole takie właśnie, jak się w Selgrosie wychodzi, to też się zapala, naciska, pracownicy naciskają tam taki dzwoneczek i co jakiś czas jest kontrola tak zwana osobista. […] Powiedzmy tak co piąta co dziesiąta osoba, różnie. I się wchodzi tam do takiego kantorka no i pokazuje się wtedy siatkę, trzeba rozchylić kurtkę i jest wtedy kontrola.

W przypadku procedury wyrzucania istnieje możliwość grupowej współpracy, dzięki której można byłoby fałszować dokumenty zniszczenia i zabierać rzeczy do domu. Takie działanie jest ryzykowne i musi obejmować dużą ilość osób, włączając w to pracowników, którzy sprawdzają innych pracowników przy wyjściu do domu. Można przypuszczać, że w taki sposób działano we wspominanym przez pracownika ochrony markecie, w którym była możliwość zabierania do domu tego, co było niesprzedane. W supermarketach ogranicza się możliwość takiej nieakceptowanej kooperacji poprzez odbywające się co pewien czas przesunięcia kadry pomiędzy poszczególnymi placówkami, co ma na celu rozbijać takie sieci społeczne. Oprócz powyższych form nadzoru, w marketach i hurtowniach spożywczych intensywnie wykorzystywany jest monitoring. Kamery znajdują się większości miejsc, obejmując swym zasięgiem scenę, kulisty marketu, w tym też zaplecze i śmietnik. Zabezpieczenia te nie powstrzymują pracowników przed próbami przywłaszczania niesprzedanej żywności. Moi rozmówcy słyszeli o takich praktykach wtedy, gdy łapano i karano osoby za przywłaszczenie mienia. Sytuacje takie wzbudzają kontrowersje, ponieważ dotyczą łamania zasady „lepiej wydać niż wyrzucić”. W takich przypadkach dodatkowe emocje wzbudza fakt restrykcyjnych kar w postaci zwolnień, wzywania policji i oskarżeń o kradzież. Trudo przychodzi nazywanie takich czynów mianem „kradzieży” w szczególności, gdy dotyczą wyciągania tego, co zostało wyrzucone do śmietnika. Pracownikom nie pozwala się zabierać żywności, co jest tłumaczone tym, że będą to wykorzystywać i celowo doprowadzać do dewaluacji żywności, widząc w tym własny interes. Sieci pracownicze mogą być, z jednej strony skutecznym medium dystrybucji niesprzedanego towaru, z drugiej są traktowane nieufanie jako element podważający efektywność funkcjonowania firm. Ograniczając możliwość wykorzystania współpracy i wiedzy pracowników, rezygnuje się z potencjalnie skutecznego sposobu ograniczania marnotrawstwa żywności. Pracownik różni się od pojawiającego się na zapleczu zbieracza tym, że działa w ramach organizacji i uważa

się, że jego interes w sposób zerojedynkowy jest jego stratą. Natomiast zbieracz jest kimś z zewnątrz, kto korzysta z rezultatów zakończonej gry, która toczy się na wewnątrz marketu. Kontrola i kary są jasnym i restrykcyjnym sposobem na wyznaczanie granic tego, co może robić pracownik w miejscu pracy. Wchodzi to w konflikt z wieloma głęboko zakorzenionymi w kulturze normami i może powodować moralne oburzenie.

Reperkusje ze strony tych, którzy są „wyżej" nie oznaczają, że pracownicy nie mają żadnych szans na uzyskanie własnej sprawczości. Jednym z nich jest przyczynianie się do ograniczania marnotrawstwa żywności. W szczególności szansę na wykazanie się w tej dziedzinie mają pracownicy średniego szczebla, czyli kierownicy lub szefowie kuchni. To oni mogą wprowadzać pewne sposoby odzysku żywności w formie określonych potraw (szefowie kuchni) lub też promocji (kierownicy). Częściowo od nich zależy kwestia przewidywania wielkości popytu, która często okazuje się najważniejszym sprawdzianem ich kompetencji. Oczywiście możliwość działania jednostek na średnim szczeblu są ograniczone. W przypadku szefa kuchni barierą może być właściciel lokalu, który „nie zna się na kuchni" i patrzy na swoje przedsiębiorstwo tylko z perspektywy wąsko rozumianego zysku. Natomiast dla kierownika supermarketu podobną rolę odgrywa „centrala", która odgórnie organizuje akcje promocyjne, powodujące stany nadwyżek w pewnych placówkach.

Obszarem, w którym pracownicy niskiego szczebla mają coś do powiedzenia jest ocena świeżości towarów. W takiej sytuacji ważną rolę odgrywają kompetencje zmysłowe, dzięki którym pracownicy supermarketów oceniają jakość owoców i warzyw, a kucharze świeżość składników. Generalnie można uznać, że sprawczość pracowników jest większa w kontekstach, w których kluczowe okazują się subiektywne ewaluacje oraz indywidualne kompetencje, a nie obiektywne wzory oceny w formie statystyk, procedur oraz odgórnie ustalanych okresów ważności. Niemniej jednak osoby, które dokonują ewaluacji zmysłowej muszą również brać pod uwagę zadowolenie i zdrowie konsumentów. Wszystko to sprawia, że podmiotowość pracowników najniższego szczebla w kwestii zmniejszania marnotrawstwa jest bardzo ograniczona, ponieważ zazwyczaj dotyczy wykonywania rozkazów, a nie kreowania rozwiązań. W takich sytuacjach przeważnie pozostaje negatywna reakcja emocjonalna, która może opierać się na gniewie względem przełożonych lub też dystansie wobec faktu wyrzucania żywności.

Wcześniej prezentowane było stanowisko przedstawicieli gospodarstw domowych, którzy mieli się wczuć w rolę pracownika supermarketu, któremu nakazano wyrzucić dużą ilość żywności. Duża część osób mówiła o próbach podjęcia mniej lub bardziej stanowczych

negocjacji oraz namów do zmiany praktyk i ograniczania marnotrawstwa. Niemniej jednak w praktyce takie działania są ograniczane przez hierarchie i struktury władzy.

E: Także wtedy poszłam do kierowniczki i powiedziałam żeby jej zwróciła uwagę, bo potem cały pojemnik jest już popsuty. […] no to zostałam przeniesiona do innego sklepu, bo za dużo pyskowałam.

E: To jest krótka zwięzła odpowiedź, że ja jestem pracownikiem, a jest ktoś nade mną, w tym wypadku to była kierowniczka i ona wie lepiej. […] powiedziała, że ona jest kierowniczką, a nad nią jest prezes, który wydaje wytyczne i według tych wytycznych trzeba pracować. Jak się komuś nie podoba, to tam są drzwi. I koniec było dyskusji. No więc, albo mogłam się zawinąć na pięcie i iść do szatni się przebrać i wyjść, albo zatulić ogonek pod siebie i powiedzieć „ok, zrozumiałam". Po co się pytałam czy odzywałam. […] Słyszy pan te same pretensje, jedne i te same zasady, i poza ramy tego się nie wyłaniać. Nie za dobrze za dużo pytać, „a czemu tam", „a czemu tak jest". Jak się pan za dużo pyta, to też jest niedobrze. Czyli najlepiej się nie pytać, tylko robić.

Pracownicy o temacie marnotrawstwa żywności rozmawiają między sobą. Nie komunikują swoich ocen wzwyż hierarchii. Dominującą postawą jest konformizm, oparty na przeświadczeniu o tym, że głos pracowników jest nieważny oraz że mógłby wiązać się z represjami. Takie warunki wymuszają pracę nad sobą, polegającą na uodpornieniu się na widoki łamania normy niemarnowania żywności. Osoby, dla których marnowanie żywności jest czymś wyjątkowo nieakceptowalnym, wspominały, że początkowo miały problem, aby wyrzucać żywności do śmieci. Z czasem przyzwyczajono się do tego, co oczywiście nie było równoznaczne z akceptacją. Wyrzucanie żywności stało się czynnością techniczną, „nie rozpaczano nad każdą skrzynką wyrzucanego jedzenia".

Ograniczona zdolność zapobiegania marnotrawstwu nie oznacza jednak, że pracownicy najemni najniższego szczebla nie mają żadnego pola dla okazania własnej sprawczości. Jest ona możliwa nie w sferze zapobiegania marnotrawstwu, ale poprzez drobne działania sabotażowe. Praktyki takie, które można za Jamesem Scottem określić jako „broń słabszych", są pasywnymi formami oporu takimi jak zwalnianie, niedbalstwo, stosowanie używek i tym podobne. Jedną z jej form może być wyrzucanie żywności, wynikające z nieprzykładania się do pracy oraz błędów działania w pośpiechu. W naleśnikarni, w której pracowała Olga najwięcej bałaganu powstawało w momencie kończenia pracy, co było konsekwencją chęci jak najszybszego wyjścia do domu. O podobnych praktykach wspomina Krzysztof, który mówił o przypadkach niszczenia produktów żywnościowych podczas pakowania ich na palety.

E: Wątpię, żeby ktoś miał takie moralne jakieś. „Jezus zbiłem gołąbki!" [śmiech]. Nie, nie ma czegoś takiego. […] Nie ma czegoś takiego. Poważnie. To bardziej chyba w takim odniesieniu do tego, że po prostu ktoś będzie musiał za to zapłacić i w obawie przed zabieraniem premii. […] Znaczy jeżeli niszczysz towar, to jesteś narażony na to, że możesz stracić premię. To są jakieś koszta. […] pracownicy, którzy zajmują się tak zwanymi zwrotami albo towarem uszkodzonym, w złości, że sami nie mogą sobie wziąć, tłuką na przykład to i „aaaa nikt nie będzie miał!". […] Nawet jak się coś rozbije, no zbiło się, trudno. Kopną nogą pod regał, żeby nie było widać i robią dalej. Wiesz, jakby się nic nie stało. […] Wszystkich rzeczy nie jesteś w stanie wykryć. Ludzie w taki naturalny sposób próbują to tak, bo często to widzą, że coś spada i tam się nic nie stało, machnie nogą i pracuje dalej. Albo na przykład rozbitą butelkę wsadzi i wkłada w paletę. Żeby nie było widać.

Kontrole wewnętrzne kierownictwa również mogą prowadzić do bardziej restrykcyjnego sposobu selekcji warzyw. Sytuacje takie powodują zaktualizowanie zasady „lepiej wyrzucić niż ryzykować". W tym przypadku jednak nie ryzykuje się zdrowia konsumentów, ale możliwość nagany ze strony przełożonego za nierzetelne wypełnianie obowiązków. Czasami mają miejsce też sytuacje odwrotne i sprzedaje się żywność nieświeżą, aby uniknąć kary za wyrzucenie dużej ilości żywności. Pracownicy nie zawsze myślą o dobrobycie konsumentów. Podczas każdej decyzji, dotyczącej pozostawienia na sprzedaż żywności, muszą rozpatrywać kwestię interesu konsumentów oraz swój własny. Czasami sytuacja pozwala na branie pod uwagę tego pierwszego. Przykładowo Mariola, pracująca na stoisku mięsnym w hipermarkecie, subtelnie ostrzegała klientów, gdy za ladą sprzedawano nieświeże mięso.

E: Jak przychodzi mama do mnie do sklepu, i widzę i wiem, że dana rzecz nie jest jak powinna być, ale muszę ją mieć, bo mi każą, to oczywiście nie mówi się tego jawnie. Nie mówię, stoi kolejka, ileś tam osób, że „pani to nie kupi", tylko proponuję coś innego. I jak jest zazwyczaj, kobiety są dosyć inteligentne, nie tylko, zresztą faceci tak samo się orientują w mig. Że ona mówi, że poprosi tą, a ja mówię, że „ta bardziej będzie smakować i na pewno będzie lepsza niż tamta", to nikt się ze mną nie spiera.

Pracownicy mogą również sprzyjać konsumentom poprzez restrykcyjne kryteria oceny świeżości żywności i stosowanie zasady „lepiej wyrzucić niż ryzykować". Może prowadzić to do nieuzasadnionych z punktu widzenia pracodawcy aktów wyrzucania żywności jadalnej i sprzedawalnej. Istnieje również możliwość przechwytywania wyrzucanej żywność i zjadania jej zanim zostanie wyrzucona do kosza. Grupy pracowników również mogą porozumiewać się i kooperować przy wynoszeniu żywności. Ostatecznie po wyrzuceniu żywności mogą zrezygnować z wnikliwego nadzoru śmietników i umożliwiać korzystanie z nich zbieraczom.

Warto jednak zaznaczyć, że różnice w podejściu do marnotrawstwa żywności mogą osłabiać solidarność pracowników. Podczas gdy dla jednych nieprzykładanie się do własnych czynności, powodujące dewaluację żywności, może być częścią praktyk oporu, dla innych może być karygodne. Taka sytuacja może powodować napięcia miedzy samymi pracownikami. Umiarkowane przestrzeganie normy niemarnowania w momencie, kiedy żywności jest towarem, jest spójne z interesami pracodawców. Wówczas niszczenie jej będzie z nim sprzeczne. Natomiast przestrzeganie normy niemarnowania, gdy żywność nie jest już towarem i jest niesprzedawalna powoduje odwrotną sytuację. Wówczas ci, którzy próbują ją uratować potencjalnie będą w konflikcie z pracodawcami.

11.3. Wybrane konteksty funkcjonowania normy niemarnowania żywności w lokalach gastronomicznych

Korzystanie z usług gastronomicznych jest nadal w Polsce mniejsze niż w zamożniejszych krajach Europy Zachodniej. Niemniej jednak w ostatnich latach w badaniach obserwuje się wzrost spożycia poza domem. Według badań CBOS-u w 2014 roku 22% osób przynajmniej raz w miesiącu lub rzadziej jadało w barach szybkiej obsługi lub restauracjach[2]. Według raportu *Polska na talerzu* 15% Polaków regularnie spożywa poza domem, czyli przynajmniej raz w tygodniu[3]. Te wyniki odzwierciedlają praktyki badanych przedstawicieli gospodarstw domowych. Większość z nich nie jada w ogóle poza domem lub robi to bardzo rzadko. Wynika to z niskiego dochodu pieniężnego, braku odpowiedniego miejsca w pobliżu lub przywiązania do posiłków domowych. Dlatego też tylko kilka osób wypowiedziało się na temat jadania w punktach gastronomicznych. Spożywanie żywności w takich miejscach pozwala zaoszczędzić wysiłek konieczny w przygotowanie posiłku. Jadana w nich żywność nie jest częścią własnych zasobów, którymi gospodaruje się domu. Może to sprzyjać innemu traktowaniu kwestii zjadania całości dania oraz resztek. Niezjadanie całych potraw wynika z kilku powodów. Jest nim brak wyboru wielkości porcji lub też przecenienie własnych możliwości. W takiej sytuacji pojawiają się podobne stanowiska jak w przypadku domowych obiadów. Część osób uznaje, że „nie będzie się zmuszać" lub „wpychać na siłę" i rezygnuje w momencie poczucia sytości. Natomiast są również takie, które z zasady zjadają wszystko, co

[2] CBOS 2014, *Zachowania żywieniowe Polaków*, str. 4.
[3] MAKRO Casch & Cary, *Polska na talerzu*, str. 6.

jest związane ze świadomością, że „zapłaciło się" i to będzie strata pieniężna. Jeżeli posiłek jest spożywany wśród bliskich również pojawiają się praktyki dojadania z talerza drugiej osoby. Dojadanie nie jest jednak powszechne. Jego ograniczeniem jest tabu zjadania tego, co uprzednio miało kontakt z ciałem kogoś innego. Często ta reguła dotyczy również najbliższych. Niezjadane są potrawy lub pewne ich elementy, które nie są lubiane. Takim rezultatem może skończyć się eksperymentowanie, czyli jedzenie w nowych miejscach i/lub nowych potraw. Niektóre osoby niemal zawsze nie zjadają pewnych części potraw (na przykład rant od pizzy, ponieważ nie jest atrakcyjny; frytki, bo są tłuste i składają się z „taniego ziemniaka"). Oprócz newralgicznych momentów składania zamówienia i konsumpcji, również postawy wobec resztek decydują o tym, czy żywność pozostanie w lokalu gastronomicznym i stanie się odpadkiem. W niektórych miejscach zabieranie resztek nie jest możliwe. Tam gdzie można to robić, konsumenci mogą nie wiedzieć o tym, albo pomimo wiedzy taka praktyka nie jest zinstytucjonalizowana. Wyjątkiem są pizzerie, w których upowszechnił się zwyczaj zabierania resztek. Osoby chętnie korzystające z możliwości zabierania żywności do domu sygnalizowały jeszcze inne bariery. Rezygnuje się z takiej opcji, gdy jest się w czasie podróży, gdy po posiłku nie jedzie się bezpośrednio do domu samochodem i transportowanie resztek byłoby uciążliwe, oraz gdy uznaje się, że są one małe i mało wartościowe.

Znacznie więcej informacji o specyfice dewaluowania żywności w sferze gastronomi dostarczyły wywiady z ekspertami marnotrawstwa. Dzięki nim możemy dowiedzieć się o mniej znanych aspektach tworzenia nadwyżki i wyrzucania żywności. Każdy typ lokalu posiada własną specyfikę w postaci własnej klienteli, statusu miejsca, rodzaju i złożoności potraw, konieczności działania w ramach określonej sieci lub funkcjonowania jako pojedynczy lokal. Wśród „ekspertów marnotrawstwa" znalazły się dwie osoby zajmujące się cateringiem. Kontekst organizowania uroczystości rodzinnych był przedstawiany wcześniej. Przypomnę tylko, że głównymi przyczynami tworzenia nadwyżek na nich są przede wszystkim zbyt duże zamówienia, odnoszące się do reguły gościnności i zasady „lepiej więcej niż za mało". Firmy cateringowe jednak organizują również imprezy, które są organizowane przez instytucje (przedsiębiorstwa prywatne, uczelnie wyższe i tym podobne). Nie zawsze opierają się one na zasadzie „lepiej więcej niż za mało". Moi rozmówcy wskazywali, że zdarzają się sytuacje, kiedy uczestniczy w nich znacznie większa liczba gości, niż była przewidywana przez klienta podczas zamawiania usługi. Powodem tego może być trudność z określeniem ile osób się na niej znajdzie lub oszczędność organizatora. Imprezy instytucjonalne, takie jak pracownicze uroczystości integracyjne lub też festyny organizowane

przez samorządy lokalne, cechują się trudnością z przewidzeniem liczby konsumentów żywności. Dlatego również częstą sytuacją jest przeszacowanie, które skutkuje dużymi nadwyżkami. W odróżnieniu od uroczystości rodzinnych na tego typu imprezach nie ma zwyczaju wydawania żywności gościom do domu. Dlatego też firmy cateringowe są odpowiedzialne za to, co pozostanie. Zazwyczaj taka żywność jest utylizowana, ponieważ znajduje się w termoportach, czyli pojemnikach utrzymujących ciepło. Długoterminowe przetrzymywanie żywności w ciepłej temperaturze powoduje, że proces psucia się żywności jest przyspieszony i zazwyczaj po przywiezieniu jej z powrotem do miejsca, w którym firmy cateringowe przygotowują posiłki, jest ona wyrzucana.

Przewidywanie popytu jest problemem nie tylko firm cateringowych, ale też innych lokali gastronomicznych. W zależności od miejsca, część lub całość składników potraw jest przygotowywana przed otwarciem lokalu. Poza pewnymi datami takimi jak święta (na przykład Walentynki), podczas zwykłych dni roboczych trudno przewidzieć wielkość popytu, który może w sposób nieprzewidywany wahać się. „Eksperci marnotrawstwa" twierdzili, że w takich sytuacjach bardzo ważną rolę odgrywa szef kuchni oraz zespół kucharzy. Podobnie jak w przypadku pracy kierowników supermarketów, szefowie kuchni różnią się umiejętnościami prognozowania popytu. Pewien stopień błędów i niedostosowania popytu i podaży jest nieunikniony. Niemniej jednak zmiana osoby na stanowisku kierowniczym powoduje, że widać różnice w wielkości takich pomyłek. Respondenci mieli problem z wyjaśnieniem tego, w jaki sposób można nauczyć się przeczuwania wielkości popytu. Zaznaczano, że bardzo ważne w tym przypadku jest doświadczenie oraz trudno wytłumaczalny zmysł przewidywania. Wszyscy eksperci wspominali, że należy unikać sytuacji, kiedy klient doświadcza niedoborów, co jest podobne do imperatywu pełnych półek w supermarketach. Dlatego podkreślano zasadę „lepiej więcej niż za mało" w przypadku posiadanych zapasów. Jedynym wyjątkiem od tej reguły była naleśnikarnia, w której zdarzało się, że na koniec dnia nie były dostępne pewne elementy menu. **Połączenie normy „lepiej więcej niż za mało" z umiejętnością dobrego przewidywania popytu** uzmysławia trudność przed jaką stoją pracownicy gastronomi. Z jednej strony klienci nie powinni doświadczać niedoborów, z drugiej należy odpowiednio zamawiać towar i tak przygotowywać się do dnia pracy, aby strat było jak najmniej. Z dwojga złego zaznaczano, że małe nadwyżki są lepsze niż niedobory i niezadowolenie klienta. Kwestią kluczową jednak nie jest samo istnienie strat, ale ich akceptowalna skala.

Eksperci marnotrawstwa dużo mówili na temat pozostawiania resztek na talerzach. Dzięki pracy na różnych imprezach, mogli podzielić się własnymi obserwacjami i dostrzeganymi stałymi wzorami. Dowiadujemy się, że mniej na talerzach zostawia się na konferencjach naukowych. Więcej natomiast zostaje po imprezach, na których pojawia się zróżnicowana grupa konsumentów pod względem statusu społecznego oraz na tych, gdzie jest więcej osób niezamożnych.

E: No właśnie przy tych biedniejszych ludziach, takich może mniej wykształconych, może tak nazwijmy, to wtedy więcej tego jedzenia zostaje, bo nakładają ile wlezie i potem nie zjadają tego, bo nie są w stanie tego zjeść. Albo są w takim stanie, że sobie już nałoży, a już nie ma siły nawet widelcem i nożem ruszać. […] A w przypadku tych takich załóżmy ekip, gdzie jest ta grupa tych takich zamożniejszych ludzi załóżmy, jest tylko taka zamknięta bardziej impreza, to oni sobie wtedy nakładają bardziej tak uważnie na ten talerz […]. To już umieją się bardziej zachować, to już wiadomo jakieś wyjątki się zawsze zdarzają.

Eksperci podkreślali mniejszą ilość resztek na talerzu osób z większą ogładą i o wyższym statusie społecznym. Sądzę jednak, że tę różnicę można również tłumaczyć połączeniem kwestii zamożności z częstotliwością spożywania czegoś za darmo. Osoby mniej zamożne mogą potraktować taki posiłek jako dobrą okazję, aby najeść się do syta, co raczej nie jest częścią doświadczenia osób zamożniejszych. Dodatkowo osoby takie również mogą być nieprzyzwyczajone do tego typu sytuacji i nie mają wyrobionych odpowiednich nawyków wymierzania wielkości porcji lub też konsumowania nieznanych potraw. Zdaniem jednego z organizatorów najwięcej żywności zostaje właśnie na imprezach, na których zamawiane są egzotyczne potrawy. Natomiast im bardziej tradycyjne menu, tym mniej nadwyżek.

Według opinii ekspertów najbardziej marnotrawne są imprezy, na których jedzenie jest za darmo lub gdy płaci się określoną cenę, ale można nakładać sobie na talerz ile się chce. W takich sytuacjach nie ma głębszego namysłu nad własnymi możliwościami oraz dyscypliny dojadania, która pojawia się, gdy płaci się za żywność. Wypowiedzi wskazują, że pojawia się wówczas **rozproszenie odpowiedzialności**, a sami konsumenci nie myślą, co stanie się dalej z niespożytą żywnością. Co ciekawe o wielkości pozostawianych resztek na talerzach często decydują wydawałoby się mało znaczące detale. Jednym z nich jest kwestia nakładania sobie samemu na talerz.

E: Jak my nakładamy, to raczej każdy powie, że albo „więcej tych ziemniaków", albo „mniej tych ziemniaków", że „nie za dużo ziemniaczków poproszę". Albo „wcale ziemniaków, ale samo mięso tylko". […] No samemu to

nikt nie ma takich wyważonych tych ruchów. Tylko jak już chwyci, to tak. Nie dość że połowa wypadnie gdzieś tam poza półmisek czy talerz, bo mu to wyskoczy albo spadnie i to bałagan narobi i zaraz na całym stole. Nałoży sobie też tam pewnie więcej, bo a może zjem, może nie zjem, to tam się wyrzuci. A jak już widzi, że ktoś mu nakłada, to już bardziej nie chce przesadzić. Nie chce ta osoba tam przesadzić. „Proszę mi tyle nałożyć, pół talerza ziemniaków i trzy kotlety". To już tak się bardziej ludzie spinają wtedy […].

O ilości resztek decydują zatem kompetencje nakładania oraz obecność osoby za ladą, która sprawia, że pojawia się większy namysł nad wielkością porcji. Łącząc ze sobą kwestię nakładania z koniecznością płatności za potrawę, można wyróżnić lokale, w których: nakłada się sobie samemu na talerz i żywność jest za darmo (imprezy pracownicze, niektóre konferencje), nakłada się sobie samemu na talerz i żywność jest płatna (bufety z żywnością na wagę), ktoś inny nakłada na talerz i żywność jest darmowa (niektóre imprezy plenerowe), ktoś inny nakłada na talerz i żywność jest płatna (bary, restauracje i tym podobne). Z wypowiedzi ekspertów wynika, że cena żywności oraz samodzielność nakładania sobie mają duże znacznie dla ilości późniejszych nadwyżek. Można byłoby zatem przypuszczać, że tam gdzie żywność jest płata i pracownik obsługi nakłada na talerz, są one najmniejsze. Taka teza jednak nie może być zweryfikowana na podstawie zebranego materiału empirycznego i musiałaby być sprawdzona za pomocą dalszych badań.

Eksperci marnotrawstwa nie tylko przedstawiali warunki funkcjonowania cateringu. Lidia pracuje w małej restauracji włoskiej. Wspomina, że dzięki menu składającemu się z niewielkiej ilości potraw używa się świeżych składników, a straty nie są duże. Pewne potrawy posiadają ten sam składnik (na przykład pomidor i sos pomidorowy), co umożliwia jego efektywne zużywanie. Natomiast w przypadku tych, których składniki nie są potrzebne do przygotowana innych dań, może dojść do sytuacji przeterminowania i konieczności wyrzucenia. Zdaniem Lidii o możliwości takich przesunięć składników determinuje nie tylko skromne menu, ale również rodzaj kuchni. Kuchnia włoska pozwala na odzysk składników i stosowanie ich w różnych potrawach. Natomiast kuchnia francuska ogranicza taką elastyczność działania. W opisywanej restauracji istnieje możliwość negocjacji wielkości porcji. Niemniej jednak Lidia mówi, że po wspólnym namyśle w gronie pracowników, doszli do wniosku, że ranga restauracji nie pozwala na takie zmiany i od niedawna przestali przyjmować prośby, które zbyt daleko ingerują w formę dań. Dobra restauracja nie tylko powinna utrzymywać określony standard dań, ale również dbać o świeżość składników. Jej zdaniem jest to przejaw „szacunku" dla żywności i tym samym dla gości. Jako przykład łamiący tę zasadę podaję restaurację w hotelu w Grecji, który obsługiwał gości podróżujących

w formule *all inclusive*. Jako jego pracownica była świadkiem częstych zatruć pokarmowych, które wynikały z tego, że potrawy były przygotowywane z nieświeżych składników. W jej obecnym miejscu pracy takie sytuacje nie mają prawa pojawić się. „Szacunek dla żywności" może oznaczać, że będzie ona wyrzucana, nawet jeżeli jest jadalna, ale jednocześnie nie w pełni świeża. Niepodejmowanie ryzyka serowania dań, które mogłoby zaszkodzić klientom oznacza ustalenie normy w relacji do wyobrażonego „wrażliwszego żołądka". Powoduje to, że coś, co samemu by się zjadło, na wszelki wypadek jest wyrzucane. Natomiast przeciwne podejście narusza zasadę **„lepiej wyrzucać niż ryzykować".** Kosztem motywowanego zyskiem zużycia żywności ryzykuje się zdrowie i zadowolenie klientów. Lidia podkreśla, że jest to kluczowy elementy w branży restauracyjnej, często powodujący, że w sytuacjach niepewności żywność jest utylizowana. Wówczas norma niemarnowania staje się mniej ważna niż satysfakcja klienta, która jest niezmiernie ważna z punktu widzenia długoterminowej działalności na rynku. Można uznać, że zasada „lepiej wyrzucić niż ryzykować" jest rezultatem funkcjonowania w warunkach rynku konkurencyjnego. Niezadowolony klient może zrezygnować z usług danego lokalu i udać się do innego, który proponuje lepszy standard obsługi. W takiej sytuacji norma zużycia żywności schodzi na dalszy plan i może co najwyżej dotyczyć prób pozarynkowego zużycia żywności. Decyzja o podaniu określonej potrawy jest częścią pracy kucharzy. Oprócz satysfakcji smakowej muszą zwracać oni uwagę na zdrowie klienta. Takie podejście opiera się na pewnym ustaleniu granic, dotyczących tego jaki stopień nieświeżości jest nieakceptowany. Jest to obszar, w którym decydujące znaczenie mają kompetencje zmysłowe pracowników.

E: Tak, są takie negocjacje, czasami jakby zdanie kucharza się różni jednego i drugiego. Nawet w naszej restauracji się spotkaliśmy z tym, że na przykład mieliśmy mule (małże przyp. A.M.) i jeden z kucharzy twierdził, że już są nieświeże i chciał je wyrzucić, drugi stwierdził, że jak najbardziej jeszcze są zjadliwe, że jeszcze żyją i na przykład, kilka już sobie powiedzmy umarło, natomiast cała reszta jeszcze żyła i dało się je zjeść i coś z nich zrobić. Chodzi o podejście kucharza. Jeżeli ktoś widzi, że na przykład już trzy małże są nieświeże, to chce się pozbyć jakby tego całego. […] Hurtowo wyrzucić wszystko. Natomiast drugi zobaczy, które są nieświeże, a które są jeszcze świeże, które żyją, i powie, „nie, nie wyrzucamy tych, które żyją, zostawiamy". I tutaj się pojawia konflikt i tutaj jakby odpowiedzialność i jakaś taka uczciwość do naszych gości też ma jakby duże znaczenie. To czy ktoś ma jakby sumienie podać gościom coś, co być może następnego dnia już nie będzie tak świeże.

Dyskusje nad tym, czy coś powinno zostać wydane, czy też nie, wzbudzają pewne kontrowersje, wynikające z różnicy zdań pomiędzy członkami personelu. Są to sytuacje

graniczne podczas, których subiektywne oceny pracowników odgrywają decydującą rolę. W takich momentach los potrawy jest niezdeterminowany. W zależności od osoby oceniającej równie dobrze może zostać uznana za nadającą się do spożycia lub przeznaczoną do utylizacji. W pewnych lokalach, w których oddaje się podmiotowość pracownikom i ich gustom, zastosowanie normy „lepiej wyrzucić niż ryzykować" w nieuchronny sposób powoduje **sytuacje pośrednie** i konieczność wyważania jej z zakazem marnowania żywności. Bez względu na stopień restrykcyjności przestrzegania standardów świeżości i dbania o zdrowie klientów, dochodzi do momentów, kiedy trzeba decydować, czy zbyt przesadne respektuje się którąś z tych reguł. W przypadku restauracji włoskiej nie podaje się żywności zepsutej. Natomiast negocjacje dotyczą kwestii stopnia świeżości oraz możliwości odchylenia od idealnego smaku.

Lidia również pracowała w barze McDonald. Wyrzucenie żywności w nim jest spowodowane restrykcyjnymi oraz uniwersalnymi zasadami obsługi. Minimalne odchylenia od standardu świeżości i smaku powodują dewaluację i utylizację. Symbolem tego są frytki, które nie mogą czekać w podgrzewaczu na klienta dłużej niż siedem minut. Odpowiedzialność za zdrowie i zadowolenie konsumentów przejmują procedury. Pracownicy próbują te restrykcyjne standardy negocjować z normą niemarnowania żywności. Jak wspomina Lidia, czasami udaje się pozostawić żywność w podgrzewaczu o jedną lub dwie minuty dłużej, niż to przewidują normy. Restrykcyjne standardy wraz z kontrolą w formie ukrytych klientów powodują, że obszar sprawczości pracowników jest bardzo mały. Żywność, która jest wyrzucana jest nadal jadalna i nie zagraża zdrowiu konsumentów. Podstawą takich dużych firm jest jednak maksymalizacja standaryzacji produktu, powodująca to, że klient zawsze jest obsługiwany w ten sam sposób, tym samym produktem. Niezużyta żywność jest kosztem utrzymania zaufania oraz przewidywalności wobec własnego produktu. Zdaniem Lidii wszystko to czyni bary McDonalda miejscem, gdzie najbardziej „dba się o klienta".

E: Ja nigdy w życiu nie widziałam żadnej restauracji, która tak się trzymała restrykcyjnie i terminów ważności i jakby terminu jakości. […] McDonald narzuca takie jakby normy jakości, że te frytki nie tyle mają być świeże i ciepłe, bo one są jeszcze ciepłe, ale one mają być chrupiące, one mają być takie kruche. Ale po siedmiu minutach one już nie są kruche, więc jakby mają takie reguły, dla mnie wręcz abstrakcyjne, że ta frytka musi być krucha, że ona musi być twarda. Jak ona traci już swoją miękkość, to po prostu idzie to w kosz. Tak samo na przykład z sałatami. […] po prostu nigdy nie spotkałam się z restauracją, która ma właśnie taki szacunek do produktu, do jakości i do swoich gości. I to jest właśnie fast food. […] W McDonaldzie tam się rozchodzi w ogóle o to, już są to dla mnie naprawdę abstrakcyjne rzeczy, na przykład to mięso, które zostało zgrillowane i już

jest w tym hamburgerze. Według nich tam po upływie dziesięciu minut już zaczynają pracować jakieś tam bakterie, coś w tym stylu na tym, na tym mięsie […]. Jeżeli ser jest szybko wrzucony na świeżego hamburgera, na świeże mięso, jest automatycznie wydany, to gość McDonalda otwiera hamburgera i ten ser się jeszcze rozpływa, a po dziesięciu minutach ten ser już się nie rozpływa i chodzi o to właśnie wrażenie klienta, jakie to jest świeże i ciepłe. To jest gorące, ten ser się jeszcze rozpływa. Ale jeżeli już się nie rozpływa, to ja pracując kiedyś w McDonaldzie i sporadycznie w ciągu dziesięciu lat jak mi się zdarzy iść po cheeseburgera, to już wiem, aha nie dostałam świeżego, dostałam na przykład tego po dziesięciu minutach czy po siedmiu minutach, ale nie tego co dopiero został usmażony. […] kierownik zmiany obserwuje co się dzieje na sali i wtedy po prostu jakby pogania, o nagle wchodzi wycieczka i pogania tych pracowników, dobra, robimy [klaskanie] ileś tam hamburgerów, cheeseburgerów w ciemno. […] nie czekamy, bo goście w McDonaldzie chyba powinni dostać swoje danie chyba do czterech minut […].

B: Czyli jeśli ktoś widzi, że dwadzieścia osób wchodzi, to co robi?

R: To już zaczynamy smażyć. […] A nagle się okazuje, że dwadzieścia osób na przykład zamawia same hamburgery, no i wtedy jest ups. Na przykład musimy już być przygotowani, bo na przykład widzimy, że dwadzieścia osób wchodzi, a to danie musi być wydane w pięć minut, czyli frytki się smażą na przykład tam nie wiem trzy, cztery minuty zanim ktoś zamówi, one już muszą być gotowe na to wydanie, żeby się zmieścić w tych minutach, czyli one już muszą być jakby gotowe widząc, że tyle gości wchodzi. Ale nagle okazuje się, że każdy ma ochotę tylko na cheeseburgera, i niestety nagle po tej wycieczce nikt nie wejdzie i te frytki pójdą wszystkie.

B: W kosz.

R: Tak wszystkie.

Pozytywna opinia na temat „szacunku dla żywności i klienta" w barach McDonalda kontrastuje z krytyką praktyk tej sieci. Dotyczy ona rożnych kwestii poczynając od złego traktowania dostawców, kończąc na przyczynianiu się do rozwoju przemysłu zabijania zwierząt. Do wyobraźni jednej z respondentek przemawiał eksperyment, w którym rozkład hamburgera McDonalda porównywano do innych, pochodzących ze zwykłych fast foodów. Ten pierwszy nie psuł się przez bardzo długi czas, co jej zdaniem było wskaźnikiem „chemii" i braku zdrowotności. Zatem z jednej strony zdaniem Lidii lokale McDonald niezwykle restrykcyjnie dbają o świeżość żywności, z drugiej brak oznak psucia się ich produktów powoduje nieufność konsumentów, którzy traktują to jako oznakę tego, co „sztuczne".

Podobnie jak w przypadku różnic między dużymi sieciami supermarketów a małymi sklepami spożywczymi, również w sferze gastronomi pewną przewagą mniejszych restauracji jest to, że nie są ograniczane procedurami i mogą bardziej elastycznie reagować na zmieniającą się sytuację. Lokale gastronomiczne, niedziałające w ramach sieci mogą pozwolić sobie na większą improwizację oraz oparcie się na subiektywnych zmysłach oceny

świeżości żywności niż zdominowane przez procedury sieci. W przypadku restauracji włoskiej nadmiarowe składniki, których termin kończy się, zużywano poprzez tak zwaną zupę dnia. Stosowano w tym przypadku uniwersalną zasadę recyklingu, polegającą na przerabianiu nie w pełni świeżego, ale jadalnego składnika na masę. W taki sposób można zrobić sos z pomarszczonych pomidorów lub też naleśniki z bananów, które są „sine". Można również wprowadzić taki składnik do potrawy, w której znika jego tożsamość. W taki sposób w stołówce studenckiej robi się z resztkami od warzyw. Wszelkie odcięte kawałki, końcówki mogą być wrzucane do zupy. Właścicielka stołówki wspomina, że kucharze, którzy u niej pracują, na początku nie mieli pojęcia o takich możliwościach wykorzystania tego, co ich zdaniem było odpadkiem. Z jej wypowiedzi wynika, że takie praktyki nie są standardem w branży gastronomicznej i że nie uczy się ich kucharzy. Wszystkie te przykłady wskazują, że sposoby radzenia z nadmiarem w lokalach niebędących częścią dużych sieci są kontekstualne. Pomimo że nie uzyskałem jasnej informacji, można przypuszczać, że podobnie jak w małych sklepach spożywczych w lokalach gastronomicznych niedziałających w ramach sieci, częściej może dochodzić do nieakceptowanych, motywowanych zyskiem prób zużycia żywności nieświeżej, nieuwzględniających zasady „lepiej wyrzucić niż ryzykować".

Oprócz metod odzysku, wewnątrz lokalu gastronomicznego nadwyżki żywnościowe można redukować poprzez wydawanie. Oddaje się je w różnym zakresie pracownikom, potrzebującym oraz rolnikom. W niektórych lokalach gastronomicznych pracownicy mogą korzystać z rabatów na część menu. W restauracji włoskiej można zjeść jeden posiłek do określonej ceny za darmo, w naleśnikarni można kupić każdą potrawę za 50% ceny, a w stołówce studenckiej można kupić obiad za złotówkę. Właścicielka firmy cateringowej pozwala pracownikom na zabieranie na własną odpowiedzialność niezjedzonej z imprez żywności. Jej zdaniem jest to ryzykowne, ponieważ potrawy z cateringu długo stoją w ciepłej temperaturze. Wówczas ten kto bierze taką żywność robi to na własną odpowiedzialność. Poza tym przykładem, w żadnym ze wspomnianych miejsc nie można było zabierać do domu pożywienia, które jest traktowane jako odpadek. Podobnie jak w przypadku supermarketów jest to forma zabezpieczania przed ewentualnymi nadużyciami pracowników (celowe dewaluowanie żywności, aby zabrać ją do domu).

Do lokali gastronomicznych przychodzą również osoby proszące o pomoc żywnościową. W części miejsc nie ma ani możliwości, ani przyzwolenia na dawanie żywności potrzebującym. W stołówce studenckiej w przeszłości stosowano takie praktyki. Niemniej jednak z czasem zaprzestano je, ponieważ potrzebujący „brzydko pachnieli" oraz

„zaczepiali studentów". Powodowało to, że naruszali podstawowy interes lokalu gastronomicznego, czyli zadowolenie i dobre wrażenie klienta. Negocjowanie normy niemarnowania żywności z nakazem pomocniczości biedniejszemu jest możliwe, gdy nie jest to widoczne.

E: […] to zależy od lokalizacji restauracji. Na przykład na terenie tam gdzie teraz pracuję, to tam są same drogie restauracje, jakby biedniejsze osoby po prostu nie przebywają tam. Natomiast jeżeli to jest tam jakaś restauracyjka przypuśćmy ma zaplecze, które wychodzi gdzieś na jakiś dziedziniec kamienicy, jest jakby łatwiej, jest to jakby bardziej dyskretne, zapytać się kogoś.

Jest to podobne podejście do przypadku relacji między zbieraczami a pracownikami na zapleczu supermarketów. Potrzebujący mogą się pojawić na tyłach restauracji, gdy jest ono poza polem widzenia klientów. Nie psuje to dobrego wizerunku miejsca oraz jednocześnie umożliwia oddawanie odpadkowej, ale jadalnej żywności. Utrzymuje się dzięki temu pozorność granic. W takiej sytuacji dwie strony wymiany, zarówno dawca jak i biorca, znają zasady ich zawieszania, jednak dla zewnętrznego obserwatora one cały czas obowiązują.

Oprócz pracowników i potrzebujących, trzecim podmiotem odbierającym żywność są rolnicy. W tym kontekście kwestią, na którą warto zwrócić uwagę jest gospodarka odpadami żywnościowymi. Pierwszy problem dotyczy ich osobnej segregacji. Jest o nią bardzo trudno w przypadku organizacji imprez plenerowych. Brak własnego zaplecza powoduje, że zazwyczaj każdy rodzaj śmieci jest wyrzucany do jednego worka. Również w naleśnik arni, w której pracuje Lena działanie w pośpiechu uniemożliwia komplikowanie sprawy utylizacji. Segregacja jest jednak istotna z punktu widzenia standardów higienicznych oraz możliwości wykorzystywania żywności w alternatywny sposób. W niektórych restauracjach osobna segregacja jest rozwiązywana poprzez odbiór rolników. Krystyna, która prowadzi stołówkę studencką zaznaczała jednak, że taka działalność jest „półlegalna". Ten element był opisywany we fragmencie poświęconym karmieniu zwierząt. W tym kontekście chciałbym tylko zaznaczyć, że współpraca pomiędzy rolnikami a lokalami gastronomicznymi w mieście, często ma charakter stały i utrzymuje się od lat. W wielu miejscach to nie pracownicy oraz potrzebujący, ale właśnie rolnicy są głównym odbiorcą odpadków żywnościowych. Takie stosunki zakładają mieszanie się interesu ekonomicznego (rolnik otrzymuje tanią karmę dla zwierząt oraz zużyty olej kuchenny, który może użyć jako paliwo; natomiast oddający może zaoszczędzić na kosztach utylizacji) z normą niemarnowania. Dodatkowo w odróżnieniu od

pracowników i potrzebujących, rolnik nie jest uznawany za podmiot zagrażający interesom lokalu gastronomicznego, co umożliwia długoterminową kooperację.

Pomimo różnorodności, we wszystkich opisywanych lokalach pojawiały się pewne wspólne uwarunkowania niezużywania żywności. Zaznaczano ważność zadowolenia klienta, co jest niezmiernie ważne z punktu widzenia prowadzenia własnego interesu. Konsekwencją tego jest zasada „lepiej więcej niż za mało", której głównym celem jest uniknięcie poczucia niedoboru przez klientów, oraz „lepiej wyrzucić niż ryzykować", która zakłada dążenie do akceptowalnej świeżości oraz branie pod uwagę „wrażliwszych żołądków". W zależności od lokalu w różny sposób oddaje się sprawczość w ręce pracowników, którzy realizują te reguły w praktyce. W niektórych z nich indywidualne doświadczenie i kompetencje zmysłowe decydują o tym ile produktów zamawia się oraz czy coś nadaje się do zaserwowania. W takich miejscach jak bary McDonald to procedury, mające na celu uniformizację oraz ograniczenie subiektywizmu „czynnika ludzkiego", decydują o większości działań. W każdym typie organizacji norma niemarnowania jest adaptowana i uzgadniana z innymi zasadami ich funkcjonowania. Zawsze jednak dochodzi do sytuacji granicznych, w których kalkuluje się, czy wyrzucenie żywności nie będzie przesadą. W małej restauracji może to być dylemat zużycia czegoś dzień po dacie ważności, natomiast w barze McDonald sprzedanie frytek, które leżą w podgrzewaczu minutę za długo.

Podsumowanie

Bycie wewnątrz organizacji pozwala lepiej zrozumieć uwarunkowania wyrzucania żywności i określić to jako coś nieuniknionego, co można jedynie minimalizować. Taka jest percepcja „ekspertów marnotrawstwa", którzy kontrastują kwestię zarządzania żywnością we własnym miejscu pracy z gospodarstwami domowymi. Poza jedną osobą wszyscy stwierdzili, że w gospodarstwach domowych łatwiej uniknąć marnotrawstwa żywności niż w strukturach organizacyjnych. Wynika to z dokładnej wewnętrznej wiedzy na temat uwarunkowania dewaluacji żywności w złożonym środowisku instytucjonalnym. Taki punkt widzenia kontrastuje ze zdaniem przedstawicieli gospodarstw domowych, którzy uważają, że marnotrawstwo w miejscach poza przestrzenią domową jest irracjonalne i mogłoby być łatwo rozwiązane. Taka rozbieżność dowodzi jak bardzo ważna **jest perspektywiczność oglądu**

zjawiska marnotrawstwa żywności oraz ramy interpretacyjne, używane w sytuacji braku wiedzy.

W miejscu pracy norma niemarnowania w zależności od kontekstu może odgrywać pierwszoplanową rolę lub być mniej znaczącym tłem działań. Dla niektórych pracowników wyrzucanie było złe, bo to było marnowanie żywności, które jest sprzeczne z ich wartościami. Dla innych osób oszczędzanie żywności było mniej ważne niż inne kwestie. Przykładowo ktoś pracujący w pośpiechu z powodu wysokich norm, może nie przejmować się uszkodzeniami żywności, zrzucając odpowiedzialność na warunki pracy. Zniszczenie żywności w wyniku niepełnego zaangażowania w pracę może być również próbą odzyskania autonomii i cennego czasu. Ograniczenie zakresu obowiązywania normy niemarnowania żywności może odbywać się nie tylko poprzez zdystansowanie się wobec obowiązków pracy. Może ono również wynikać z utożsamienia się z miejscem zatrudnienia i uznania, że wyrzucanie żywności to nieunikniony krótkoterminowy koszt, który sprzyja długoterminowym zyskom (na przykład zadowolenie klientów).

Tabela 5. Syntetyczne ujęcie głównych praktyk sprzyjających wyrzucaniu oraz mających jemu zapobiegać

	Praktyki/czynniki zapobiegania wyrzucaniu żywności	**Praktyki/czynniki sprzyjające wyrzucaniu żywności**
Poziom gospodarstwa domowego: działanie/interwencja w obrębie własnego gospodarstwa domowego	• „Lepiej mniej niż za dużo", unikanie nadmiaru; • zrutynizowany system praktyk zapobiegania żywności; • wiedza i umiejętność zabezpieczania granic oraz zmiany formy żywności • podwyższenie statusu normy niemarnowania żywności względem innych wartości i norm; dystans względem kwestii świeżości żywności • dyskusje z domownikami, socjalizacja i wpajanie znaczenia normy niemarnowania żywności; • organizacja alternatywnych form zużycia żywności takich jak karmienie zwierząt, kompostownik i tak dalej (dotyczy głównie mieszkańców wsi)	• „Lepiej więcej niż za mało", unikanie niedoboru; • rutyna, oszczędność poznawcza, niechęć względem nowych obowiązków oraz uczenia się nowych praktyk; zmienność życia codziennego, pośpiech, brak czasu; • brak wiedzy i kompetencji w zarządzaniu logistyką żywności; • konflikt z innymi wartościami (na przykład zdrowiem); • brak komunikacji między domownikami • brak możliwości alternatywnego zużycia żywności (dotyczy głównie mieszkańców miast)
Poziom gospodarstwa domowego: działanie/interwencja poza własnym gospodarstwem domowym	• „Lepiej wydać niż wyrzucić" (wymiany społeczne, wydawanie, częstowanie); • posiadanie i wykorzystywanie blisko przestrzennego kapitału społecznego; • zbieractwo (wyciąganie, zrywanie); • „lepiej wziąć niż pozwolić, aby się zmarnowało"; • zwracanie uwagi, dyskusje	• Normy zakazujące wydawania pewnych artykułów żywnościowych innym (wstyd, etyka); normy zakazujące przyjmowania pewnych artykułów żywnościowych od innych („żywność z niepewnego źródła"); • brak blisko przestrzennego kapitału społecznego, niemożność wydania w sytuacji nagłego nadmiaru; • normy zakazujące „zanieczyszczania" przestrzeni publicznej (dokarmianie zwierząt, rzucanie na ziemię); niechęć względem zbieractwa • uświadamianie zdrowotne innych, wzmacnianie wartości zdrowia względem normy niemarnowania żywności; • składanie reklamacji w sklepach i restauracjach (świeżość, daty ważności)
Poziom organizacji rynkowych: pracodawcy	• Promocje; usprawnienia organizacyjne • wydawanie żywności pracownikom, organizacjom pomocy społecznej; przyzwalanie na zbieractwo na zapleczu; • sprzedaż żywności po dacie ważności lub nieświeżej	• Zbyt sztywne stosowanie procedur; • niewydawanie żywności niesprzedanej; nieprzyzwalanie na zbieractwo na zapleczu; • nadmiar żywności, nieprzewidzenie popytu; • „lepiej wyrzucić niż ryzykować", obawa przed utratą klientów
Poziom organizacji rynkowych: pracownicy	• Komunikowanie rozwiązań przełożonym i innym członkom załogi pracowniczej; udział w usprawnieniach logistycznych; • branie dodatkowych obowiązków na siebie (na przykład staranne sprawdzanie półek); • oddolnie, nieformalne przyzwolenie na zbieractwo na zapleczu; • przywłaszczanie żywności	• Brak komunikacji możliwych rozwiązań przełożonym i innym pracownikom; • nieprzykładanie się do obowiązków jako element napięć klasowych; • brak oddolnego przyzwolenia na zbieractwo na zapleczu; • „lepiej wyrzucić niż ryzykować", chęć dbania o zdrowie konsumentów; chęć uniknięcia kary za niewypełnianie procedur
Media i eksperci	• Porady jak dobrze zarządzać żywnością; • kampanie uświadamiające o skali problemu marnotrawstwa żywności; • wywoływanie presji na rząd, aby stworzyć nowe rozwiązania prawne, oraz na prywatne organizacje, aby wydawały żywność	• „Lepiej wyrzucić niż ryzykować", promowanie wartości zdrowia; • doniesienia o aferach żywnościowych, reprodukowanie braku zaufania do żywności oraz dychotomii „naturalne" *versus* „sztuczne"
Drugi zinstytucjonalizowany obieg żywności	• Wydawanie potrzebującym (jednoczesne wypełnianie normy dobroczynności oraz niemarnowania żywności)	• Zbyt mała liczba prawomocnych biorców żywności; • niewystarczająca skala organizacji oraz liczba pracowników

Źródło: opracowanie własne

W hierarchicznych organizacjach działających w imię zysku pieniężnego norma niemarnowania żywności jest w nieuchronny sposób połączona z interesem poszczególnych klas społecznych. Jest ona spójna z interesem danej klasy w zależności od fazy życia produktu żywnościowego. W momencie bycia towarem, który może być sprzedany na rynku, jej dosłowna realizacja sprzyja kapitaliście. To dlatego sprzedawcy często przedłużają daty ważności żywności, robią „odnowę biologiczną" mięsa lub sprzedają nieświeże potrawy. Głównym celem takich praktyk jest utrzymanie statusu towaru. Z perspektywy pracodawcy działaniem nieprawomocnym, które należy eliminować poprzez usprawnienia organizacyjne i kary, będzie skracanie fazy bycia towarem poprzez nieusprawiedliwione niszczenie żywności lub też doprowadzanie do utraty jej świeżości. Z perspektywy konsumentów, a często również pracowników, nieakceptowane będzie nadmierne przedłużanie okresu sprzedaży żywności, zgodne z dyrektywą „lepiej ryzykować niż wyrzucić", co jest sprzeczne z szeroko podzielaną zasadą „lepiej wyrzucić niż ryzykować". W takiej sytuacji sprzedawca żywności w nieodpowiedni sposób łączy normę niemarnowania żywności z własnym interesem ekonomicznym, nie uwzględniając znaczenia dobrobytu własnych klientów. Potencjalne zagrożenie dla zdrowia konsumentów wytwarza kontekst, w którym pojawia się następna relacja ról pomiędzy **sprzedawcami żywności a kontrolerami jej jakości**, reprezentującymi instytucje biopolityczne, mające na celu ochronę zdrowia populacji. Warto zaznaczyć, że „eksperci marnotrawstwa" wspominali, że interwencje przedstawicieli tego typu organizacji mają mały wpływ na funkcjonowanie przedsiębiorstw, w których pracują. Sporadyczne przypadki kontroli prowadzą czasami do konieczności wprowadzenia małych zmian oraz wyrzucania żywności, która jest przeterminowana. Można próbować wyjaśnić taką sytuację w dwojaki sposób. Albo opisywane miejsca obrotu żywnością tak restrykcyjnie przestrzegają przepisów, że instytucje biopolityczne nie mogą postawić żadnych zarzutów na temat ich działalności, albo dobrze ukrywają swoje nielegalne praktyki, a instytucje bioplityczne nie są skuteczne w realizowaniu swojej misji.

Natomiast w fazie uzyskania statusu odpadku norma niemarnowania jest sprzeczna z interesem kapitalistów, ponieważ jest łączona z zasadą „lepiej wydać niż wyrzucić". Stąd też pojawiają się społeczne wyrazy oburzenia na informacje o marnowaniu żywności przez detalistów. W mniejszym stopniu dotyczy to placówek gastronomicznych, w których jadalność wyrzucanej żywności nie jest tak jednoznaczna jak w przypadku żywności wyrzucanej przez supermarkety. W takich sytuacjach pojawia się presja, aby taką żywność nie wyrzucać i najlepiej oddać ją potrzebującym. To właśnie dzięki normie „lepiej wydać niż wyrzucić" może dojść do, zatwierdzonego przez zarząd przedsiębiorstw, przejmowania

żywności przez pracowników lub też zbieraczy. Powszechne niezadowolenie z przypadków wyrzucania żywności obrazuje ograniczenia, które narzuca przedsiębiorstwom funkcjonowanie w otoczeniu społecznym. Warto zaznaczyć, że taki negatywny społeczny odbiór mógłby dotyczyć również pewnych praktyk oporu pracowników, które prowadzą do wyrzucania żywności. Niemniej jednak takie działania są z zewnątrz znacznie trudniejsze do jednoznacznej oceny moralnej, ponieważ można je usprawiedliwić przez błędy wynikające z presji pracowania w pośpiechu lub też dbania o dobro konsumentów, którzy zasługują na towar najwyższej jakości. Dlatego też wydaje się, że społeczne definicje legalnej realizacji normy niemarnowania w większości przypadków nie współgrają przede wszystkim z interesem przedsiębiorców i sprzyjają trudno dostrzegalnym i pasywnym formom oporu pracowników.

Jedną z konsekwencji szukania odpowiedzialności za marnotrawstwo jest krytyka pewnych podmiotów gospodarczych przez szersze otoczenie społeczne (media, pracownicy, konsumenci). Z jednej strony taka sytuacja sprzyja różnego rodzaju formom grodzeń oraz utajniania informacji o ilości wyrzucanej żywności. Ograniczany jest dostęp do śmietników pod supermarketami, prawo utrudnia wydawanie żywności dla zwierząt oraz nakazuje osobną i zabezpieczoną utylizację niektórych odpadków żywnościowych, wysypiska stają się miejscami zamkniętymi, pojawia się presja, aby wydawać żywność do zinstytucjonalizownego drugiego obiegu pomocy społecznej. Wszystko to powoduje, że drugi obieg żywności staje się coraz bardziej kontrolowany i zamknięty dla osób trzecich, które chciałyby z niego czerpać korzyści. Z drugiej strony norma niemarnowania wytwarza w nim pewne szczeliny i niedomknięcia, powodując wytworzenie mechanizmów integracyjnych pomiędzy tym, co określa się jako społeczeństwo i system (gospodarka i struktury państwowe). W niektórych zakładach pracy niesprzedaną żywność oddaje się pracownikom i/lub potrzebującym, i/lub zbieraczom, i/lub rolnikom dla zwierząt. Wówczas argument niemarnowania żywności stanowi odpowiednie usprawiedliwienie dla praktyk, które z perspektywy prawnej są nielegalne bądź też na granicy prawa. Sprawia to, że pewne przepisy prawne, które utrudniają efektywne wykorzystywanie żywności, nie są realizowane, ponieważ istnieje przyzwolenie społeczne na ich łamanie.

Wszystkie te konteksty pozwalają na stwierdzenie, że norma niemarnowania może być instrumentalizowana dla własnych interesów przez różne grupy społeczne. Może być ona często powierzchownym, kulturowym uzasadnieniem bardziej fundamentalnych kwestii dla poszczególnych aktorów społecznych. Jest ona również ważnym elementem systemu, którego

logika reprodukcyjna jest przeciwstawna i opiera się na marnotrawstwie, pozwalającym na niekończący się obrót i przepływ towarów i dóbr. Przeczy to uproszczonym dychotomicznym obrazom świata społeczeństwo *versus* wolny od norm i wartości „system". Norma marnotrawstwa reprezentująca to, co społeczne, świat życia, kulturę, przenika zarówno gospodarstwa domowe, jak i organizacje gospodarcze. Różnica między tymi dwoma kontekstami polega na tym, że w tym drugim jest ona uzgadniana i negocjowana w warunkach struktur hierarchicznych opartych na władzy i biurokracji oraz na działalności, której głównym celem jest zysk ekonomiczny. Dlatego też zasięg jej praktycznego obowiązywania oraz definicje mogą się różnić w odniesieniu do życia codziennego gospodarstw domowych.

W przedsiębiorstwach działających na rynku wyrzucanie żywności jest powiązane z kilkoma czynnikami. Po pierwsze, należy do nich logika systemu kapitalistycznego oraz specyfika obrotu towarami żywnościowymi wraz z ich newralgicznym momentem kończenia się daty ważności oraz okresu świeżości, który dewaluuje je. Po drugie, charakter działalności małych i dużych podmiotów gospodarczych jest różny. Dla tych pierwszych podstawowym problemem jest mniejszy obrót przy jednoczesnej konieczności utrzymywania szerokiego asortymentu i zapasów. Mogą one jednak elastycznie reagować, ponieważ nie są ograniczone sztywnymi procedurami. Istotna jest również bezpośrednia relacja między zarządzaniem a własnością, która pozwala na sprawniejsze działanie, ale też być przyczyną nieprawomocnego przedłużania ważności towaru. Natomiast w przypadku dużych organizacji sytuacja jest częściowo odwrotna. Kontekstualność reagowania jest ograniczana przez procedury, które są konsekwencją konieczności uniformizacji usług oraz organizacji pracy. W wielkich organizacjach, w których pojawia się duży obrót żywnością, wysiłek wkładany w ratowanie żywności czasami jest niewspółmierny do wartości ratowanej żywności. Stąd też pojawia się problem „końcówek" w skrzyniach z owocami i warzywami oraz resztek składników używanych w gastronomi. Zarówno uniformizacja, jak i kwestia relacji między wysiłkiem a wartością odzyskiwanej żywności są oparte na redukcji złożoności otoczenia, w którym działają duże podmioty gospodarcze. Wielość sytuacji, w których dochodzi do problemu określenia świeżości oraz sensu ratowania żywności jest w nich nieuchronnie upraszczana w formie pewnych stałych wzorców działania na zasadzie binarnego kodu zostawić *versus* wyrzucić. Po trzecie, żywność jest wyrzucana w momentach zaburzenia rutynowej działalności. Przejawami takich sytuacji są awarie sprzętu (na przykład lodówki w supermarkecie) lub też brak jasnych reguł, które powodują powstawanie pułapki społecznej „brakującego bohatera", polegającej na rozproszeniu odpowiedzialności. Równie

uniwersalnymi i nieprzewidywalnymi problemami są zmienność popytu konsumenckiego oraz nieuniknione błędy pojawiające się podczas przemieszczania i magazynowania żywności. Wreszcie po czwarte, wyrzucanie i dewaluacja żywności to rezultat wzajemnego oddziaływania na siebie określonych podmiotów, a nie kwestia odpowiedzialności indywidualnej. Dominująca perspektywa w analizach marnotrawstwa żywności, która punktowo percypuje jednostki i organizacje, zazwyczaj nie dostrzega, że **wyrzucanie żywności tak naprawdę jest uwarunkowane przez określoną relację ról**, wyznaczaną przez pewien uwarunkowany strukturalnie kontekst. W przypadku organizacji nastawionych na zysk do takich stosunków społecznych należy zaliczyć sprzedawców i konsumentów, dostawców i odbiorców, pracowników i pracodawców, wyrzucających/gatekeeperów i zbieraczy, sprzedawców i kontrolerów jakości żywności. Natomiast w przypadku w organizacji w drugim zinstytucjonalizowanym obiegu żywności takim stosunkiem społecznym jest relacja między dawcami pomocy żywnościowej i jej odbiorcami. Zasada niemarnowania żywności, w każdym z tych kontekstów jest uwikłana w zespół określonych norm społecznych, wyznaczających społecznie uznane sposoby postępowania. Przykładowo w relacji konsument *versus* sprzedawca norma niemarnowania jest powiązana z kwestią zdrowia konsumentów, regułą „lepiej wyrzucić niż ryzykować" oraz interesem ekonomicznym sprzedawców, który jest równoznaczny ze sprzedażą żywności. Sytuacja wyrzucania jadalnej żywności wytwarza napięcia pomiędzy wyrzucającymi a zbieraczami, co reprezentuje dylemat pomiędzy zasadą „lepiej wydać niż wyrzucić" a chęcią zamknięcia drugiego obiegu dla potencjalnych konsumentów towarów. Wskazanie na to, że wyrzucanie żywności jest elementem szerszego systemu konstelacji ról, w którym trudno jednoznacznie przypisywać odpowiedzialność poszczególnym podmiotom, pozwala określić to zjawisko mianem **banalności marnotrawstwa żywności**[4]. W organizacji nastawionej na zysk każda z osób wypełnia własną rolę, z którą łącza się określone interesy i normy. Rezultatem jest **rozproszenie odpowiedzialności**. Pracownicy wyrzucają żywność, bo ktoś im każe; właściciele robią to, bo oddawanie żywności byłoby dodatkowym kosztem lub obniżałoby popyt; konsumenci chcą być jak najlepiej obsługiwani i troszczą się o własne zdrowie i tak dalej. Wszystko to sprawia, że wyrzucanie żywności jest z jednej strony banalne i

[4] Pojęcie to jest zainspirowane analizą Hannah Arend, która mówiła o „banalności zła" wskazując na to, że nazizm był rezultatem działalności całej zbiorowości, wzajemnych relacji pomiędzy jego członkami oraz uwarunkowań systemowych, które uniemożliwiały jednoznaczne przypisywanie winy konkretnym jednostkom za zbrodnie, jakich dokonali. Por. Arend H., *Eischmann w Jerozolimie. Rzecz o banalności zła*, Znak, Kraków 2004.

powszechne, z drugiej nieprzypadkowe, ponieważ zaprogramowane strukturalnie przez system gospodarczy i określone normy i wartości kulturowe.

Rozdział 12. Społeczne definicje marnotrawstwa żywności

Znaczna część wcześniejszych fragmentów pracy odnosiła się do świadomości praktycznej, czyli wiedzy o skutecznych sposobach działania w życiu codziennym[1]. Rekonstruując praktyki domowe, można szukać granic obowiązywania normy niemarnowania żywności. Pozwala to na pośrednie uchwycenie społecznego rozumienia marnotrawstwa żywności. Nie można jednak zakładać spójności między takim sposobem definiowania marnotrawstwa a dyskursywnymi próbami jego jasnej werbalizacji. Pytanie o przedstawienie esencji marnotrawstwa żywności odnosi nas do poziomu świadomości refleksyjnej, która jest oparta na kompetencjach językowych, zdolnościach analitycznych, świadomym rozumieniu zasad, na jakich opierają się własne oraz cudze działania. Jest to trudne zadanie nie tylko dla przeciętnych jednostek, ale również dla badaczy, o czym świadczą zdroworozsądkowe definicje marnotrawstwa żywności w raportach badawczych. Respondenci i respondentki pochodzili z różnych grup społecznych pod względem dochodu, wykształcenia i miejsca zamieszkania. Powodowało to, że posiadali oni różne i często nierówne zasoby, pozwalające na rozwinięcie zagadnienia definicji marnotrawstwa żywności. Warto mieć na uwadze również to, że dodatkową trudnością była sama sytuacja wywiadu, która wymuszała ustosunkowanie się do tego zagadnienia bez możliwości wcześniejszego, głębszego namysłu. Pewnym ułatwieniem była konstrukcja wywiadu, która zakładała, że pytanie o definicję marnotrawstwa pojawi się na końcu. Wcześniejsze poruszanie poszczególnych wątków mogło pozwolić na wyrobienie sobie zdania w czasie rozmowy. Wspomniana przeszkoda jednak niekoniecznie musi być wadą, gdy uznamy, że poniżej są przedstawiane spontanicznie, samonarzucające się skojarzenia związane z wyrażeniem marnotrawstwo żywności.

Próby jasnego zrozumienia czym jest marnotrawstwo żywności mają zazwyczaj charakter wyrywkowy i potoczny. Można wyróżnić trzy formy przedstawiania tego elementu oddolnej i zbiorowej wiedzy. Pierwszą z nich jest przedstawianie marnotrawstwa poprzez **proste wskaźniki**. Marnotrawstwo żywności może odnosić się do kryteriów **powszechności oraz kosztowności żywności**. Pojawia się ono, gdy nie zużywa się droższych lub też trudniej dostępnych produktów żywnościowych. Wskaźnikiem marnotrawstwa jest również **nadmiar** powstający, gdy „kupuje oraz gotuje się zbyt dużo".

[1] Berger P.L., Luckman T., *Społeczne…,* dz.cyt.

GD/M/DW: Taka bezrefleksyjna konsumpcja, konsumpcja bezrefleksyjna. Ktoś idzie do marketu i kupuje kupę jedzenia. Podam przykład. Niedawno mieliśmy długi weekend, 15 sierpnia. Dzień przed, czyli 14 sierpnia, byłem na zakupach w markecie. Gigantyczne kolejki, ludzi ustawiających się z pełnymi koszami, wypełnionymi żarciem, jakby za chwilę miała nastąpić jakaś katastrofa i tego jedzenia miało zabraknąć. Jestem w dziewięćdziesięciu procentach pewny, że dwadzieścia, trzydzieści procent tego jedzenia, które oni kupili, za kilka dni i tak wyrzucili, bo nie byli w stanie tego przejeść. Myśląc, że przez te trzy dni, nie będą się ruszać nigdzie, do marketów, bo będą zamknięte sklepy i muszą dużo tego kupić. I to jest takie bardziej tutaj bijące w oczy, że ktoś kupuje dużo, nie myśląc w ogóle o tym, czy w ogóle to zużyje.

Obserwacja dużych zakupów w sklepach oraz złe i nierozsądne planowanie powodują, że dochodzi do marnowania. Dostrzega się je między innymi w okresach przedświątecznych, kiedy pojawia się świadomość tego, że przez jeden lub więcej dni sklepy będą zamknięte. Działanie takie opiera się na zasadzie „lepiej więcej niż mniej". Innym wyznacznikiem marnotrawstwa jest również **wyrzucenie żywności do kosza na śmieci.** Taka definicja marnotrawstwa jest spójna z wieloma praktykami w gospodarstwach domowych, które mają na celu uniknięcie połączenia żywności z koszem na śmieci. Należą do nich kompostowanie, rzucanie na glebę, karmienie zwierząt, palenie. W szczególności chleb jest silnie obwarowany zakazem rzucania go do śmietnika, czego rezultatem jest między innymi jego wieszanie i kładzenie na kontenerach na śmieci. **Na poziomie świadomości praktycznej jest to najczęstszy sposób dowodzenia poprzez działanie czym jest marnotrawstwo żywności.** Jest to sprzeczne z większością odgórnych definicji, które za marnotrawstwo uznawały brak zjadania żywności przez ludzi i wszelkie alternatywne sposoby jej zużycia.

Drugi sposób definiowania czym jest marnotrawstwo żywności opiera się na **binarnych klasyfikacjach.** Należy do nich opozycja pomiędzy **„małą" a „dużą" skalą wyrzucania** żywości. Niektórym respondentom trudno było nazwać marnotrawstwem niewielkie ilości wyrzucanej żywności.

GD/M/DW: Jeśli ja wyrzucę nie wiem no pół pudełeczka zepsutego sosu, to nie jest to jakaś tam wielka tragedia, niż gdybym wyrzucił całą zgrzewkę czy też jakiś duży pakunek jakiegoś pieczywa.

Własne działania kontrastowano z przypadkami spektakularnymi, czyli wyrzucaniem „całych bochenków chleba", „zgrzewek" i tak dalej. W ten sposób kreowano obraz modelowego marnotrawcy, który zazwyczaj nie był dostrzegany na co dzień. Takim stwierdzeniom towarzyszyły przekonania, że są takie osoby, które wyrzucają duże ilości żywności. Łączono

to między innymi z imprezami, wystawnością, ostentacją, czyli z zasadą „zastaw się a postaw się”.

GD/M/A: I właśnie takie celebrowanie tego, że ja mam tyle pieniędzy, że ja sobie kupię na przykład i ja tego nie zjem. Ja to wyrzucę. Ja sobie wyrzucę paczkę ciastek za dwadzieścia złotych albo kurczaka za trzydzieści, że mnie stać.

Opozycja mała *versus* duża skala wyrzucania żywności jest również połączona z opozycją **jednostka *versus* system**. Dla części osób to właśnie system, czyli różnego typu organizacje takie jak producenci, supermarkety, restauracje są marnotrawne. Charakteryzuje je to, że marnują jednorazowo dużą ilość żywności, co kontrastuje z rozdrobnionymi i małymi ilościami wyrzucanymi przez indywidualnych konsumentów. To właśnie dlatego część osób wskazywała, że takie podmioty należy karać. Trudno jechać z kromką chleba lub też plasterkiem szynki na drugi koniec miasta i oddać to potrzebującym. W przypadku żywności wyrzucanej przez duże organizacje tego typu dylematy wydają się nie mieć miejsca. Rozwiązanie problemu marnotrawstwa żywności wydaje się być dość proste i stąd też wyrzucanie żywności określa się jako irracjonalne i wynikające ze złej woli. Bliższe przyjrzenie się warunkom, w jakich działają organizacje powoduje, że proponowane zdroworozsądkowe porady nie są tak oczywiste. Podmioty gospodarcze działają w ramach systemu kapitalistycznego, który zakłada maksymalną szczelność dostępu do rynku towarowego oraz drugiego zinstytucjonalizowanego obiegu żywności. Barier instytucjonalnych, systemowych, kulturowych, biopolitycznych jest znacznie więcej. Dodatkowo zorganizowanie wydawania żywności potrzebującym wymaga pewnych kosztów ekonomicznych, które mogą być ważone z potencjalnymi zyskami na podobnej zasadzie jak konsument waży jechanie na drugi koniec miasta z plasterkiem szynki. Dla organizacji gospodarczych jego odpowiednikiem może być 50 kg owoców i warzyw, które mogą stanowić taką samą proporcję w ogólnym obrocie jak plasterek szynki w całościowej konsumpcji w gospodarstwie domowym. Powyższe stwierdzenia nie stanowią usprawiedliwienia wyrzucania dużej ilości żywności lecz próbę zrozumienia przesłanek oraz strukturalnych uwarunkowań pewnych stałych praktyk podmiotów gospodarczych. W większości przypadków w wypowiedziach respondentów na temat marnotrawstwa żywności w dużych organizacjach, problem ten jest psychologizowany poprzez przypisywanie złych intencji nie tyle konkretnym osobom, ale „supermarketom”. Poza silnie urefleksyjnionymi w tematyce marnotrawstwa kilkoma osobami z dużych miast z wyższym wykształceniem, dla

reszty osób **aspekt uwarunkowań systemowych współczesnej gospodarki kapitalistycznej był niedostępny poznawczo i analitycznie**. Ponadto ocena marnotrawstwa oraz możliwości jego ograniczania jest **uwarunkowana określonym umiejscowieniem obserwacji.** Dowodzi o tym konfrontacja przedstawicieli gospodarstw domowych przekonanych, że marnotrawstwo w organizacjach da się ograniczyć, z „ekspertami marnotrawstwa", którzy niemal jednomyślnie uważali, że znacznie łatwiej można to zrobić w gospodarstwach domowych.

Trzeci sposób formułowania definicji marnotrawstwa, dotyczy wskazania na jego pewne **ogólne cechy**, które wydają się być kluczowe. Zgodnie z tym ujęciem marnotrawstwo żywności jest związane z **powtarzalnością** i możnością zrobienia czegoś innego niż wyrzucanie żywności.

GD/M/A: Marnotrawstwo mi się kojarzy już z bardziej taką często praktyką, że jakbym faktycznie na przykład coś marnowała, ale powiedzmy faktycznie mam już taki nawyk, że marnuję jeden bochenek chleba tygodniowo. To myślę, że mogłabym to nazwać marnotrawstwem, bo mogłabym sobie zdać sprawę w końcu, że marnuje to i mogłabym na przykład kupować mniej i mniej tego marnować. Różni się to od takiego pojedynczego przypadku, bo wtedy wydaje mi się, że to nie jest marnotrawstwo, że to kojarzy mi się z taką pewną powtarzalnością, to słowo.

B: Czy na przykład, gdy ty mówiłaś o chlebie wyrzucanym przez ciebie chlebie […], czy to by na przykład pasowało do takiej sytuacji?

R: Nie to mi nie pasuje, bo chodzi o to, że ok, to może zaniedbanie, nazwałabym to zaniedbaniem bardziej niż marnotrawstwo, bo marnotrawstwo to jakbym kupiła trzy bochenki chleba, dwa by mi się zepsuły, w przyszłym tygodniu też bym kupiła trzy bochenki chleba i też by mi się dwa zepsuły i bym się nie troszczyła, no zepsuły się, to się zepsuły. Tak więc to bym uznała za marnotrawstwo, a to jest jednak zaniedbanie, że coś można by było schować do lodówki czy można by było lepiej przechowywać, a się tego nie zrobiło i się popsuło.

Marnotrawstwo żywności dotyczy powtarzalnego wyrzucania żywności. Jeżeli ktoś ma do czynienia z określoną sytuacją po raz pierwszy, to niepowodzenie w zużyciu żywności można uznać jako „zaniedbanie" lub też „wypadek przy pracy". Kluczowe w tym kontekście wydaje się **wyciąganie wniosków** i wprowadzanie ich w życie. Takim określeniom marnotrawstwa towarzyszyły wyrażenia „braku refleksji", „bezrefleksyjnego wyrzucania". Brak reakcji na porażki w sferze zarządzania żywnością powoduje, że takie zachowanie można nazwać marnotrawstwem żywności. Do tego ujęcia dodawano czasami **możność zużycia żywności.** Jest to kwestia skomplikowana, ponieważ jednostki różnią w swoich klasyfikacjach jadalności oraz wiedzy na temat tego, co można zrobić z żywnością – jak ją przygotowywać, przechowywać i tak dalej. Oceniając działania drugiej osoby, nie znamy jej kompetencji,

wiedzy i upodobań. Takie wartościowanie, będzie wynikało z własnego wyobrażenia na temat tego, co „można było zrobić". Dlatego też etykietka marnotrawstwa w przypadku obserwatora i uczestnika będzie się różniła. Innymi słowy, coś co jest dla jednego do uniknięcia, dla innej drugiego będzie niewyobrażalne z powodu innych umiejętności, gustów, możliwości przekazania komuś nadwyżek. Oprócz powtarzalności marnotrawstwo było utożsamiane jeszcze z jedną cechą – **intencjonalnością**. Można uznać, że intencjonalność jest mniej ważnym aspektem marnotrawstwa. Rzadko mamy do czynienia z zaplanowanymi i celowymi aktami wyrzucania żywności. Mogą być one wymuszone przez różnego typu uwarunkowania lub też być unawykowione. Trudno mówić o nawykach jako celowych działaniach, ponieważ zazwyczaj są trudno poddawane świadomej analizie i refleksji. Wszystkie powyższe próby zdefiniowania marnotrawstwa żywności pozwalają na określenie nim **powtarzalnego możliwego do uniknięcia zachowania, którego rezultatem jest niezużycie żywności i wyrzucanie jej do śmietnika.**

Podczas wywiadów pytałem się również o wiedzę na temat zjawiska marnotrawstwa. Respondenci odpowiadając stawali się świadkami praktyk, które można byłoby określić tym mianem. Taką wiedzę można podzielić na zapośredniczoną przez media i społeczeństwo oraz taką, która jest rezultatem własnych bezpośrednich doświadczeń. **Wiedza zapośredniczona** jest oparta przede wszystkim na medialnych obrazach, które prezentują duże ilości wyrzucanej żywności przez organizacje i gospodarstwa domowe. Takie medialne świadectwa pełnią ważną rolę w wytwarzaniu przekonania o dużej skali marnotrawstwa. Szczególnie często przywoływano przypadek piekarza z Legnicy, który został ukarany za jednoczesne realizowanie normy niemarnowania oraz dobroczynności. Co było już wcześniej podkreślone, przypadek ten bardzo głęboko zakorzenił się w świadomości zbiorowej i stanowi dowód irracjonalności systemu prawnego. Podobne skojarzenia wśród części mieszkańców wsi budziła niemożność sprzedania własnych plonów przez rolników oraz utylizacja zwierząt hodowlanych w czasie zagrożenia epidemiami. Ważną rolę w procesie zapośredniczania wiedzy odgrywają również interakcje i dyskusje pomiędzy jednostkami. Zaobserwowane sytuacje, które bulwersują są przekazywane innym. Dotyczy to między innymi pracowników miejsc, w których wyrzuca się żywność. Własne **bezpośrednie obserwacje** są fragmentaryczne i dotyczą one określonych miejsc w przestrzeni publicznej. Dostrzegany jest chleb wiszący na śmietnikach i resztki żywności wewnątrz nich, nadmiar żywności na imprezach, psujące się posiłki w lodówkach w miejscach pracy, żywność wyrzucana przez dzieci i młodzież w szkołach, niezrywane owoce z drzew na prywatnych posesjach. Rzadziej obserwuje się przypadki marnotrawstwa w przestrzeni prywatnej w gospodarstwach

domowych. Zazwyczaj tłumaczono to tym, że „nie wchodzi się nikomu do lodówki". Wyrzucanie żywności jest intymną praktyką i rzadko ma miejsce w momencie, gdy patrzą inni. Pomimo to kilka osób było świadkami zachowań, które określiliby mianem marnotrawstwa.

GD/W/DN: Mój brat tam bierze zlewki z bloku od jednych. To on mówi do mnie tak. „Elżbieta byś widziała i co ludzie wyrzucają, to się w głowie nie mieści. Normalnie mięso od kaczki". Pałki wyrzucają, dają to mu do psa, bo oni mają chyba psy dwa, czy trzy nawet. I on takie rzeczy. Mówi takie duże kawałki kiełbasy, mówi to „jeszcze się nadaje, żeby człowiek mógł zjeść". Mówi „aż mi żal było wyrzucić". Wcale nie wyrzucił jak właśnie o tych pałkach mówił od kaczki. Mówi tylko sobie wziął pachnące. „Elżbieta" mówi, „wziąłem sobie na chleb", mówi „a kości zjadły psy". Mówi „tak ludzie wyrzucają", w ogóle masakra. […] Mówi „to czasami ten pies lepiej zje aniżeli ludzie". […] Mówi „co ludzie robią, są tacy co nie mają wcale nic do jedzenia, a inni zobacz". Tak jest.

GD/W/A: Kiedyś co widziałam co utkwiło w pamięci, w Bodażynie jak dojeżdżam do jednego domu i oni gotowali w wiadrze zupę na dworze. […] ja zobaczyłam to obślizgłe wiadro jak oni tą zupę w tym wiadrze mieszali tam na dworze. […] Normalnie mieli palnik i stół na dworze stoi na podwórku i w wiadrze jakaś zupa gotowana i mieszana. Jak weszłam do domu, to schabowe, schabowe poukładane bez talerzyków bez niczego, jedli ze stołu. […] To były takie ilości. W wiadrze normalnie, metalowe wiadro, i oni w tym gotowali tą zupę. Te schabowe na tym stole. Czy oni to wszystko zjedli, czy do tych psów, kotów wszystko, ja nie wiem. To mi tak utkwiło w pamięci. Jak ja w domu opowiadałam, co ja tam zastałam, to stwierdzili, że takie rzeczy są niemożliwe w tych czasach, ale jednak, jednak ludzie jeszcze żyją tak. Czy oni to szykowali na cały tydzień, czy co, no całym stole były schabowe, jeden na drugim poukładane schabowe. […] Na całym stole i oni tam nie wezmą, nie używają talerzy, oni chyba jedzą ręką.

Takie przykłady obserwacji marnotrawstwa w sferze prywatnej innych ludzi nie były liczne. Są one możliwe w czasie spotkań z rodziną lub znajomymi. Sprzyjają im też takie profesje jak listonoszka, opiekunka dla dziecka, które pozwalają na wejście do różnych domostw. Również w mieszkaniach studenckich oraz absolwenckich są dobre warunki do obserwacji praktyk wyrzucania, ponieważ zamieszkuje je kilka osób, które posiadają różne kompetencje, przyzwyczajenia oraz gusty, sprawiające, że mogą pojawiać się praktyki, które stają się „drażniące".

WS: Moja koleżanka opowiadała mi jak jej koleżanka z kolei właśnie wyrzucała duże ilości jedzenia, których nie zjadła i że aż normalnie nią trzęsło. Sądzę, że ja w jej sytuacji zachowałabym się podobnie i no zaproponowałabym jej jakiś sposób wykorzystania tego jedzenia.

Wszystkie powyższe obserwacje marnotrawstwa pozwalają na wyciągnięcie dwóch podstawowych wniosków. Po pierwsze, większa część z nich ma charakter wiedzy zapośredniczonej lub też wynika z dostrzegania pośrednich dowodów, które mogą wskazywać na marnotrawstwo (duża ilość żywności na imprezach, duża ilość kupowanej żywności w supermarketach). Przypadków bezpośredniej obserwacji jest znacznie mniej. Można uznać, że bierze się to albo z tego, że wyrzucanie żywności jest niewidoczne dla obserwatorów, albo że nie jest ono tak powszechne jak to się przejawia w świadomości zbiorowej. Po drugie, jeżeli widzi się przypadki nieodpowiedzialnego zarządzania żywnością, to rzadko kiedy kieruje się negatywne uwagi pod adresem tych, którzy prezentują postawy uznawane za karygodne. Interwencje pojawiają się w szkołach. Natomiast w przypadku osób dorosłych pewne próby negocjacji i dyskusje mogą mieć miejsce w kręgu najbliższej rodziny. Brak reakcji można tłumaczyć pewną ogólniejszą normą, która zakazuje wtrącania się w kogoś prywatne sprawy. Być może również dostrzegane przykłady marnowania żywności nie są uważane za warte tego, aby pogorszyć własne relacje z inna osobą.

Świadomość zbiorowa na temat marnotrawstwa żywności dotyczy również tego, kto marnuje najwięcej i jakie są tego powody. Takie opinie nie opierają się na namacalnej wiedzy respondentów i dlatego ich wypowiedzi na ten temat należy traktować jako użycie zastanych ram interpretacyjnych w sytuacji niewiedzy. Najczęściej wskazywano, że najwięcej żywności marnują osoby zamożne, czemu towarzyszył prosty schemat poznawczy dużo pieniędzy/duże zakupy/dużo żywności/mniejsza wartość żywności/wyrzucanie dużej ilości żywności/marnotrawstwo. Niektóre osoby doprecyzowywały to twierdzenie dodając, że nie osoby bogate w ogóle, ale nowobogaccy są największymi marnotrawcami. To ostatnie spostrzeżenie jest o tyle racjonalne, o ile założymy, że osoby, które się szybko wzbogaciły nie mają wyrobionych nawyków zużywania żywności, które byłyby odpowiednie do nowych warunków. Osobom bogatym przeciwstawia się modelowych biednych, którzy nie marnują żywności z tego powodu, że dla nich żywność oznacza dużą wartość.

WS: Za to osoby biedne, no żyjące z dnia na dzień i mające tyle pieniędzy na styk, żyjące powiedzmy z kartką i długopisem w ręku. Wyliczają tyle na rachunki, „a tyle musimy przeznaczyć na jedzenie", one nie mogą sobie pozwolić na marnotrawienie żywności. Bo to już by była totalna głupota. O ile jestem w stanie „zrozumieć", oczywiście weźmy małą poprawkę właśnie to w cudzysłów, osoby zamożne, które mają dużo pieniędzy, które wyrzucają jedzenie, bo po prostu dla nich jednodniowy chleb czy chleb kupiony dnia wczorajszego jest chlebem starym, niezdatnym do spożycia, ich stać, oni mają pieniądze. Mimo że jest to marnotrawstwo, no to ok. Ale

osoba, która żyje z dnia na dzień od pierwszego do pierwszego, totalną głupotą byłoby dla mnie, gdyby taka osoba właśnie wyrzucała po prostu jedzenie, to byłaby totalna głupota. Ledwo łączysz koniec z końcem i jeszcze pozwalasz sobie na wyrzucanie jedzenia, no to tak średnio.

Innymi kategoriami, o których rzadziej wspominano jako o marnujących żywność, były osoby młode, mężczyźni, mieszkańcy miast. W przypadku osób młodych podkreślano, że wyrzucają, ponieważ nie znają wartości żywności i nie dorastali w kulturze szacunku do niej. Ocena roli młodych nie jest jednak jednoznaczna, ponieważ stereotypowi rozrzutnego młodego przeciwstawiano studentów, którzy muszą oszczędzać, oraz osoby, które nie mogą znaleźć pracy lub też pracują za niskie wynagrodzenie, zmuszające ich do dbania o własne wydatki oraz konsumpcję. Jeżeli chodzi o motywy marnotrawstwa, wskazywano na to, że wynika ono z lekkomyślności, wygody, dobrej sytuacji materialnej. Tego typu wypowiedzi tworzą pewien **obraz modelowego marnotrawcy** żywności, który podobnie jak w przypadku modelowego potrzebującego raczej ma mało wspólnego z realnymi jednostkami, które wyrzucają żywność.

Moich rozmówców prosiłem również o odniesienie kategorii marnotrawstwa do własnych praktyk. Niemal wszystkie osoby z większą lub mniejszą stanowczością zaznaczały, że nie marnują żywności. Różnice pojawiały się tylko w stopniu restrykcyjności stosowania względem siebie własnych kryteriów rozpoznawania marnotrawstwa. Niektórzy zaznaczali, że jeżeli wyrzucają jakąś żywność, to jest to bez wątpienia marnotrawstwo.

GD/M/DW: Uważam, że jeżeli wyrzucam coś, co mogłam zjeść, no to jest to marnotrawstwo, tak samo jeżeli na przykład zapomnę o czymś, że to miałam w lodówce, kupiłam to i zapomniałam, czyli jest to trochę jakby też wynikające z lekceważenia. To jest jakieś tam marnotrawstwo, uważam że każde wyrzucanie jedzenia, które zepsuło się w wyniku moich działań, czyli właśnie zapomnienie, chęć zjedzenia czegoś innego, chęć pójścia gdzieś tam na obiad do miasta zamiast zjedzenia w domu czy tam kolacji, no to jest wszystko marnotrawstwo, wydaje mi się.

Marnotrawstwem jest zatem również wyrzucenie małej ilości żywności (na przykład kromki chleba). Takie określenie własnych praktyk nie oznacza, że ktoś stawia siebie na równi z innymi, którzy wyrzucają znacznie więcej żywności. Jest to raczej próba szukania spójności między definicją marnotrawstwa a własnymi działaniami. Jeżeli ktoś powie „tak marnotrawię żywność, wyrzucam od czasu do czasu kromkę chleba", to niekoniecznie oznacza coś złego. Marnotrawstwo jest w tym przypadku zwykłym, neutralnym słowem, które określa **brak**

zużycia żywności. Osoby, które mówiły w taki sposób o sobie raczej starały się stopniować marnotrawstwo żywności na „mniejsze" i „większe", przypisując swoje zachowania do pierwszej kategorii.

GD/M/DW: […] może jestem zbyt surowy względem siebie, nie wiem. […] Oczywiście, że to nie jest, nie nazwałbym tego w sumie wielkim marnotrawstwem, jeżeli komuś się raz na pół roku coś tam zdarzy.

Dominującym sposobem stosowania normy niemarnowania wobec siebie było jednak **podejście liberalne.** Zgodnie z nim nie każdy przypadek niezużycia żywności lub też jej wyrzucenia jest marnotrawstwem. Małe ilości, resztki, żywność nieświeża lub wyjątkowo nielubiana mogą być **usprawiedliwianymi wyjątkami**. Wskazanie na nie jest również zakreśleniem limitów obowiązywania normy niemarnowania, czyli obszarów graniczących między nią a innymi normami i wartościami (troska o zdrowie własne i dziecka, zasady dobrego smaku, kwestia pomocniczości potrzebującym i tak dalej). Dzięki nim pokazuje się również, że nie posiada się skłonności do popadania w różnego typu „przesady", które są dowodem nienormalności (na przykład nie jem żywności, która ma ślady pleśni, pochodzi ze śmietnika, była kilka dni pod rząd na obiad). W takich sytuacjach bardzo ważną rolę odgrywają istniejące możliwości alternatywnego zużycia żywności takie jak ogródek, posiadanie zwierząt, kompostownik, śmietnik, na którym można powiesić chleb. Te miejsca i aktorzy są swoistymi wygaszaczami wyrzutów sumienia. Dzięki nim nawet powtarzalne zwyczaje niezużywania żywności mogą być wykluczone z zakresu obowiązywania normy niemarnowania żywności. Warto jednak zaznaczyć, że w kontekście wyjątków częściej niż o powtarzalnych działaniach mówiono, że **„zdarza się"** coś wyrzucić, „każdemu może zdarzyć się wyrzucenie żywności". Miało to podkreślać incydentalność, która **wyklucza** jedną z podstawowych cech marnotrawstwa, czyli **brak wyciągania wniosków.**

GD/W/DN: Są różne sytuacje, tak raz kiedyś tam się każdemu może zdarzyć coś tam. […] mi się wydaje, że jak częściej się zdarzy, to bardziej jest marnotrawstwem aniżeli tam raz kiedyś.

Incydentalność może dotyczyć zarówno sytuacji, które powinno się mieć pod kontrolą, jak i takich, które definiuje się jako nie możliwe do opanowania. Ta pierwsza kategoria dotyczy obowiązków domowych, którym czasami nie udaje się sprostać i są traktowane jako „zaniedbanie". Implikuje to pewien limit tolerancji na niewypełnianie zinternalizowanej

normy. Zgodnie z nim **sporadyczne błędy** „zdarzają się" każdemu i nie należy ich traktować jako podstawę do podważenia wizerunku siebie jako osoby niemarnującej żywności. Przykładem tego jest zapominanie o otwartym jedzeniu w lodówce. Druga kategoria obejmuje interpretacje, które wpisują się w Goffmanowską ramę „przypadkowości"[2]. Używa się jej w sytuacji widzianej jako **nieprzewidywalna koincydencja**, która może być etykietkowana jako „pech" lub „szczęście". Dominuje wówczas myślenie w duchu ramy naturalnej, zakładającej determinizm oraz niemożliwość kontroli. Jeżeli ten sam przypadek powtarza się, wówczas może dojść do prób szukania innego wytłumaczenia i tworzenia wzorów przyczynowo skutkowych. Przykładem użycia ramy „przypadkowości" jest jednorazowe znalezienie moli kuchennych lub też brak planowanej liczby gości na przyjęciu, który wynika z wielu skomplikowanych okoliczności.

GD/M/DW: No te mole miałam, no ok. Gdybym nie kupiła, to by się te mole nie zalęgły. […]. To nie były moje mole. Pewnie w hurtowni się zalęgły przy opakowaniach. Mogłam z tym produktem może zrobić coś inaczej, no może mogłam przesypać je do plastikowych pojemników, teraz już tak robię, marnotrawstwo to coś do czego się przyczyniłam.

Tworzenie listy odstępstw od realizowania normy niemarnowania oraz termin „zdarza się" mają jeszcze jedną ważną funkcję. Paradoksalnie dzięki nim jednostki utrzymują przekonanie, że kontrolują swoje praktyki żywnościowe. Brak kontroli pojawia się w sytuacjach uznawanych jako wyjątkowe, precedensowe. Takie definicje sytuacji oraz wielość praktyk dewaluacji sprzyjają **zapominaniu** o wielu przypadkach wyrzucania żywności oraz sprawiają, że obraz siebie jako osoby niemarnującej żywności jest utrzymany.

W ocenie samego siebie ważną rolę odgrywają również emocje. Gdy wyrzuca się żywność odczuwa się żal, smutek, złość względem siebie. Wspominano również, że w głowie pojawiają się obrazy głodujących ludzi. Tylko jedna respondentka dość silnie zaznaczała swój dystans w odniesieniu do wyrzucania żywności, traktując to jako pewną konieczność. Dla niej wyrzucanie żywności nie stanowi silnego obciążenia emocjonalnego. Być może jest to wynikiem połączenia mieszkania w pojedynkę w zamkniętym osiedlu, braku kompetencji kulinarnych z wyższym statusem materialnym i możliwością zapewnienia sobie dobrej i świeżej żywności. Sytuacja taka nieuchronnie prowadzi do częstych sytuacji nadmiaru i psucia się żywności, które wymusiły umiejętność neutralnego reagowania. Jest jeszcze jedna

[2] Goffman E., *Pierwotne ramy…,*dz.cyt..

możliwość wytłumaczenia jej sposobu mówienia o własnych reakcjach emocjonalnych. Być może w odróżnieniu od reszty respondentów w jej przypadku nie ma potrzeby wytwarzania społecznie aprobowanej fasady.

Wszystkich przedstawicieli gospodarstw domowych prosiłem o prowadzenie dzienniczka wyrzucanej żywności przez dwa tygodnie po wywiadzie, po czym następował krótki wywiad, dotyczący procesu zapisywania oraz ewentualnych zmian, które mógł spowodować. Badanie to nie przyniosło oczekiwanych efektów z powodu różnego stopnia zaangażowania respondentów. Dzienniczki pozwalają jednak na wyciagnięcie dwóch wniosków. Po pierwsze, nie powodowały urefleksyjniania niespójności między własnymi zachowaniami a przekonaniami. Tylko w dwóch przypadkach w trakcie ponownego wywiadu wspominano o tym, że samoobserwacja pozwoliła uświadomić sobie, że wyrzuca się więcej żywności, niż przedstawiano to w trakcie wywiadu. Dodatkowo jedna osoba zaznaczyła też, że miała dodatkowe przemyślenia w związku z wcześniejszym wywiadem. Wspomniała, że na pewne pytania, dotyczące przekonań światopoglądowych, odpowiedziałaby inaczej. Zatem te trzy osoby albo dostosowały obraz samych siebie wobec nowo zaobserwowanych praktyk („wyrzucam więcej niż myślałam"), albo uspójniły własne poglądy („na to pytanie odpowiedziałabym inaczej"). Reszta osób natomiast wskazywała na brak jakichkolwiek zmian w opiniach na temat swoich praktyk, zaznaczając zazwyczaj, że wszystko zgadza się z ich wcześniej zaprezentowanym, pozytywnym wizerunkiem. Podczas krótkich ponownych rozmów dało się odczuć, że respondenci traktowali dzienniczki jako testowanie ich prawdomówności i poświęcenia w realizowaniu normy niemarnowania żywności. Większość z nich posiadała bardzo krótkie listy tego, co było wyrzucone lub alternatywnie zużyte. Zawarte w nich było to, co można lub trzeba wyrzucić bez zagrożenia podważenia obrazu siebie jako osoby, która przestrzega normy niemarnowania żywności. Trudno ferować werdykt, czy stanowią one odbicie realnych praktyk, czy też nie. Nie jest to możliwe do sprawdzenia. Jednak warto przypomnieć, że badania zespołu *Garbage Project* i innych raczej wskazują na to, że dane zawarte w takich dzienniczkach nie wyczerpują wszystkiego, co można znaleźć w śmietnikach gospodarstw domowych. Wszystko to sprawia, że należy je interpretować raczej jako prezentację pewnej społecznie uznanej fasady oraz próbę utrzymania jej spójności.

Oprócz zwracania uwagi na negatywne emocje (odczuwam żal, smutek i tak dalej), sporadyczności wyrzucania żywności („zdarza się" wyrzucić), ważnym elementem tworzenia wizerunku siebie jako osoby przestrzegającej normy niemarnowania żywności jest

podkreślanie **pozytywnych motywów**. Częstym wyrażeniem podczas wywiadów nie było kategoryczne stwierdzenie „nie marnuję żywności", ale mniej jednoznaczne wyrażenie **„staram się** nie marnować/wyrzucać żywności".

GD/M/DW: Generalnie staram się nie marnować jedzenia, staram się zarówno kupować taką ilość, która mi wystarczy, i wiem że ją zjem. Dwa że staram się tak właśnie przechowywać niedokończone jakieś porcje żywności, żeby je w kolejne dni zużyć, a tylko w takich przypadkach już może no skrajnych, kiedy już wiem, że nie dam rady tego zjeść, a nie ma tego tak dużej ilości, no to wtedy to wyrzucam.

Kluczowe w tej wypowiedzi jest słowo „staram się", które mówi przede wszystkim o własnych dobrych intencjach. Używanie go było o tyle ważne, o ile podczas wywiadów ktoś mówił o tym, że wyrzuca żywność. Zazwyczaj dotyczyło to wspomnianych wcześniej: sytuacji granicznych, w których postulat niemarnowania wchodzi w konflikt z innymi wartościami i normami; momentów, które interpretowało się poprzez ramę naturalną jako niebędących pod własną kontrolą (na przykład „zepsuło się", „żywność została zaatakowana przez owady", „musiałem wyjechać i spleśniało"); własnych błędów, które „zdarzają się", ale nie są czymś, co jest stałym zwyczajem. Wszystkie te konteksty łączyło to, że nie były oczekiwane i nie chciało się do nich doprowadzić. Wyrażenie „staram się" wskazuje, że pomimo iż norma niemarnowania nie zawsze jest wypełniana na poziomie zachowań, nie jest obojętna na poziomie świadomości. Nie należy owej sprzeczności interpretować jako dowód hipokryzji respondentów oraz wsparcie tezy o współczesnych marnotrawnych konsumentach żywności. Jest to natomiast potwierdzenie **uniwersalnej dążności jednostek do zachowania koherentnego obrazu samych siebie**. Jednostki nie są dobrze zaprogramowanymi maszynami do realizacji określonych norm i nie robią tego bezbłędnie i konsekwentnie. Natomiast reguła niemarnowania nie funkcjonuje w próżni i jest codziennie uzgadniana z wieloma innymi zobowiązaniami, wartościami i aktorami społecznymi. Wszystko to sprawia, że skomplikowane relacje między wyznawanymi wartościami a ich praktycznymi realizacjami są podatne na pewne usterki, niespójności, dysonanse poznawcze, które trzeba odpowiednio rozwiązać.

Niespójność pomiędzy obrazem samego siebie i własnymi praktykami nie jest jedynym przykładem braku koherencji. **Norma niemarnowania również jest różnie odnoszona do siebie i innych**. Ewaluacje działań innych rzadko dotyczą bezpośrednich obserwacji. W większości przypadków wynikają one z generalnej wiedzy o tym, że marnuje się dużo żywności i że są ludzie, którzy często ją wyrzucają w dużych ilościach. Towarzyszy

temu obraz modelowego marnotrawcy, czyli osoby, która nie szanuje żywności i wyrzuca w bezmyślny sposób jej duże ilości. Taka niespójność jest dość uniwersalną cechą, która nie tylko dotyczy normy niemarnowania żywności, ale również innych aspektów życia społecznego, które są związane z wytwarzaniem własnego pozytywnego wizerunku. Można ją wytłumaczyć za pomocą **teorii atrybucji** w psychologii[3] lub np. **kategorii „koncepcji siebie"** Ralpha Turnera[4]. Teoria atrybucji mówi o tym, że negatywne rezultaty działania innych oceniamy często jako przyczynę negatywnych cech, mankamentów, które tkwią wewnątrz danej osoby. Natomiast uwarunkowań podobnych wyników własnych poczynań nie doszukujemy się w sobie, własnych słabościach, ale w czynnikach zewnętrznych, sytuacyjnych. Zgodnie z takim sposobem tłumaczenia inni marnują żywność, bo są niegospodarni, rozrzutni, bezmyślni. Natomiast ja wyrzucam, bo żywność (sama) psuje się, rodzina jest wieloosobowa i każdy ma inne gusty smakowe, muszę często wyjeżdżać z domu na kilka dni i tak dalej. Teoria „koncepcji siebie" Turnera mówi, że każdy ma trwały wizerunek samego siebie, który nie podlega łatwym zmianom, nawet wbrew zdarzającym się sytuacjom, które mogłoby go potencjalnie podważyć. Dzieje się tak, ponieważ fundamentem „koncepcji siebie" nie są realne wyniki własnych działań, ale motywy oraz wizerunek siebie w sytuacji idealnej. W przypadku normy niemarnowania kluczowe dla dobrej oceny samego siebie jest „staranie się", odnoszące się do pozytywnych motywów, oraz przekonanie, że gdyby nie pewne codzienne utrudniania, na które nie ma się wpływu, można byłoby ją realizować w sposób niezakłócony.

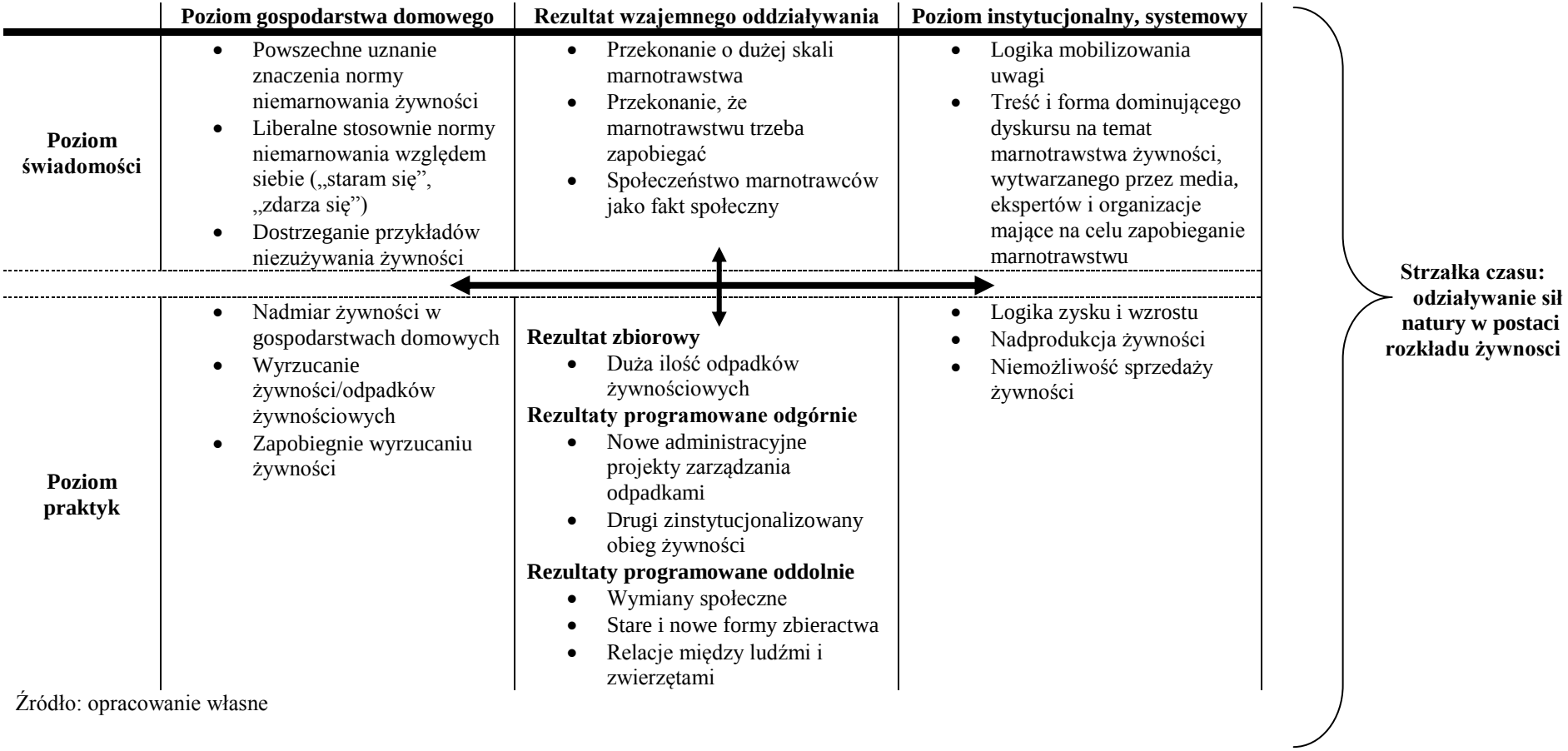
Tego typu mechanizmy psychologiczno-społeczne można uznać za dobrą odpowiedź na jeden z postawionych problemów badawczych, który dotyczył niespójności pomiędzy wynikami badań, które mówią o „ogromnej" skali marnotrawstwa żywności wśród konsumentów a wynikami sondaży, które wskazywały na to, że większa część społeczeństwa uważa, że nie marnuje żywności. Taką niespójność można w prosty sposób interpretować jako potwierdzenie irracjonalności respondentów, którzy nie potrafią powiedzieć o tym, co rzeczywiście robią, lub jako dowód hipokryzji, ukrywania tego jak jest rzeczywiście. Moje badania pokazują, że przyczyną tego są **różne kontekstualne definicje marnotrawstwa, perspektywiczność jego oceny oraz uniwersalne mechanizmy utrzymywania spójnej tożsamości oraz pozytywnego własnego wizerunku**. To właśnie skrzyżowanie tych wszystkich czynników powoduje, że dochodzi do wytworzenia zakorzenionego w

[3] Wojciszke B., *Człowiek wśród ludzi. Zarys psychologii społecznej*, Scholar, Warszawa 2004, str. 99-108.

[4] Turner R.H, *Koncepcja siebie w interakcji społecznej*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), wyd. Scholar, Warszawa 2006, str. 272-285.

świadomości zbiorowej faktu społecznego, zgodnie z którym mamy do czynienia z dużą skalą marnotrawstwa żywności. Raporty badawcze często są oparte na zdroworozsądkowych i redukcjonistycznych definicjach marnotrawstwa żywności. Pomijają one złożoność życia społecznego oraz to, że norma niemarnowania żywności nie jest wyizolowanym jego składnikiem, który można analizować, abstrahując od innych norm i wartości. Tezy zawarte w takich badaniach i ich przedstawieniach medialnych skuteczne zakorzeniają się w świadomości społecznej, ponieważ odzwierciedlają potoczną wiedzę na temat współczesnej rzeczywistości oraz sposób oceny działania innych, abstrakcyjnych ludzi, modelowych marnotrawców. Jednostki sporadycznie widzą w swoim otoczeniu pewne pośrednie dowody, potwierdzające twierdzenia o dużej skali marnotrawstwa, w postaci wiszącego chleba na śmietnikach, resztek żywności wewnątrz nich, pojedynczych zachowań innych we własnym otoczeniu. Nie są one jednak rozpatrywane tak jak własne działania, dla których bierze się pod uwagę wielość ich uwarunkowań, konfliktów oraz dylematów. W tym przypadku pojawiają się różnego typu oddolne, społeczne, kontekstualne definicje marnotrawstwa żywności, które kontrastują z odgórnymi, eksperckimi, uniwersalnymi sposobami ujmowania tej kategorii. **Działania innych ludzi są percypowane w podobny sposób jak prezentują to raporty badawcze i doniesienia medialne na temat marnotrawstwa żywności, czyli tak jakby realizacja normy niemarnowania odbywała się w próżni, w której nie ma innych różnorodnych elementów ich życia codziennego**. Dzięki temu wyniki badań zastają zostają ugruntowane w świadomości społecznej w postaci przekonania o olbrzymim marnotrawstwie żywności.

Rysunek 5. Schemat społecznego wytwarzania społeczeństwa marnotrawców jako faktu społecznego



Źródło: opracowanie własne

Rozdział 13. Wnioski teoretyczne, empiryczne i praktyczne. Syntetyczne podsumowanie wyników badań

13.1. Cztery zmienne różnicujące praktyki wyrzucania oraz przekonania na temat marnotrawstwa żywności

Podczas doboru gospodarstw domowych były brane pod uwagę trzy zmienne, które z założenia miały dostarczyć zróżnicowanego materiału na temat postaw wobec marnotrawstwa oraz praktyk wyrzucania żywności. Należały do nich pochodzenie z małej wsi lub miasta powyżej 500 tys. mieszkańców, dochód poniżej lub powyżej 1500 zł na osobę w gospodarstwie domowym oraz stopień zaopatrywania się w żywność ze źródeł pozarynkowych. W przypadku kryterium dochodowego trudno zweryfikować tezę o tym, że osoby zamożniejsze wyrzucają więcej, ponieważ wybrane metody badawcze nie miały na celu dostarczenia tego typu danych. Można natomiast było dostrzec pewne różnice w mówieniu o marnotrawstwie żywności pomiędzy tymi grupami. Bez względu na dochód wyrzucanie żywności jest połączone z godnościowym elementem tożsamości. Dla osób zamożnych ważną rolę odgrywa reguła „przesady", dotycząca sytuacji, kiedy norma niemarnowania żywności jest w napięciu z innymi normami i wartościami (na przykład zdrowiem). „Przesadą" jest wówczas ratowanie żywności. Mogłoby oznaczać to groteskowy akt desperacji osoby, która z punktu widzenia własnej sytuacji materialnej nie musi być zdesperowana. Zjedzenie żywności w tym kontekście byłoby nie na miejscu ze statusowego punktu widzenia. Nie oznacza to oczywiście, że osoby zamożniejsze nie respektują normy niemarnowania żywności. Niektóre z nich podchodziły do tego zagadnienia bardziej restrykcyjnie niż osoby niezamożne. Niemniej jednak każda z nich posiadała swoją definicję granicy, której przekroczenie byłoby zaniedbaniem innych zobowiązań. Wśród osób mniej zamożnych wyrzucanie jedzenia było również łączone z pojęciem „przesady". W tym przypadku podkreślano, że pomimo złej sytuacji materialnej, nie jest się osobą tak zdeterminowaną, aby normę niemarnowania respektować bezdyskusyjnie. Obie grupy pokazywały, że stać je na wyrzucenie żywności, z tą różnica, że każda z nich odnosiła się do innej definicji godności, która wprost była powiązana z pochodzeniem i określonym statusem materialnym. Innym przykładem różnicowania się obu grup jest stopień urefleksyjniania i

umiejętnego zwerbalizowania szerszego kontekstu społeczno-gospodarczego warunkującego marnotrawstwo żywności. Kryterium różnicującym w tym kontekście był jednak przede wszystkim typ wykształcenia. Osoby o wyższym wykształceniu humanistycznym posiadały tego typu kompetencje. Oprócz krytyki etycznej praktyk marnowania żywności potrafiły one wziąć pod uwagę ich przyczyny systemowe (gospodarcze, ekologiczne, kulturowe). Dla niektórych osób zamożniejszych, które nie posiadały wyższego wykształcenia lub też miały je, ale o profilu niehumanistycznym, ten poziom refleksji nie był dostępny. Natomiast osoby mniej zamożne skupiały się na przedstawieniu własnych praktyk, a ich wypowiedzi na temat marnotrawstwa jako zjawiska społecznego miały mało złożony charakter.

Drugim kryterium doboru respondentów był stopień dostępu do alternatywnych źródeł zaopatrzenia żywności (własna produkcja, zbieractwo, podarunki od innych, pomoc społeczna). Podobnie jak w pierwszym przypadku możemy tylko podkreślić różnice w postawach i sposobie mówienia o marnotrawstwie żywności. Żywność zakupiona u detalistów jest powiązana z napięciem między rolą konsumenta i sprzedawcy, dotyczącą wymaganych standardów jakości, świeżości i ważności sprzedawanych produktów. Wyrzucanie kupowanej żywności dla nabywców to strata pieniężna. Żywność, którą ma się za darmo może być percypowana poprzez kryteria ekonomiczne, jeżeli bierze się pod uwagę, ile się na niej zaoszczędziło. Niemniej jednak pozbywanie się jej często łączy się z wieloma innymi znaczeniami. Żywność ze śmietnika jest „uratowana" i wyrzuca się ją łatwiej. Podarunki żywnościowe noszą piętno „daru" i wymagają docenienia poprzez zużycie. Natomiast własne wyroby są tym, co jest „naturalne", co jest przeciwieństwem tego, co „sztuczne". Można stwierdzić, że coś własnego, zrobionego własnoręcznie, otrzymanego od bliskiego, dodaje nową symbolikę, która sprawia, że zobowiązanie zużycia żywności może być odczuwane silniej. Takie znaczenia dla wielu osób mogą zwiększać wartość żywności. Natomiast odwrotnie jest z czymś uprzednio zdewaluowanym, „z odzysku", ze śmietnika. W tym przypadku występuje znaczenie mniejsze poczucie powinności pełnego wykorzystania, ponieważ taką żywność „ratuje się", a wina potencjalnego marnotrawstwa leży po stronie tego, kto dokonał pierwotnej dewaluacji. Poza tym uniwersum symbolicznym jest żywność niewidzialna, którymi są jadalne rośliny „dzikie", „wolno rosnące", na które rzadko zwraca się uwagę i które są nasycane symbolami w sposób znikomy. Powoduje to, że praktyki nakierowane na nie są niszowe i dotyczą wąskiej grupy osób, które dostrzegają ich potencjalną wartość. Najpowszechniej konsumowana, żywość z rynku towarowego jest traktowana w jeszcze inny sposób. Tutaj podstawowym elementem wzmacniającym normę

nakazującą spożycie żywności jest fakt, że się za nią zapłaciło, ponieważ odpowiednie zarządzanie żywością jest częścią dobrego gospodarowania budżetem domowym. Oczywiście ten aspekt ekonomiczny nie tłumaczy wszystkiego, czego dowodem są zamożniejsze osoby, które mają silnie zinternalizowaną normę niemarnowania żywności jako takiej i nie traktują kwestii odpowiedniego zarządzania żywnością w kategoriach pieniężnych. Ponadto kupowane produkty są różnie traktowane w zależności od typu artykułu żywnościowego (na przykład chleb *versus* mięso). Generalnie można dostrzec mniejszą emocjonalną zażyłość w stosunku do żywności nabywanej na rynku niż tej, która jest „własna", „swojska", „darowana". Można uznać, że jest to wynikiem tendencji do odchodzenia od własnej produkcji żywności, która wiąże się z nakładami finansowymi, czasowymi i energetycznymi, w kierunku żywności dostarczanej przez rynek towarowy. Jest to pod wieloma względami komfortowe i wygodniejsze. Dzięki temu pojawia się przestrzeń do realizacji innych wartości, zainteresowań. Kosztem tego jest jednak coraz mniejsza wiedza o produkcji żywności, a przede wszystkim mniejsza świadomość wysiłku, pracy, których ona wymaga. Inną konsekwencją tego jest coraz powszechniejsze i silniejsze opieranie się na niezmysłowych wskaźnikach oceny świeżości żywności (na przykład poprzez daty ważności), które osłabiają indywidualne kompetencje zmysłowe w tym zakresie (szczególnie wśród młodszego pokolenia).

Najwyraźniejsze różnice zarysowały się w przypadku kryterium środowiska życia. Na wsi dostęp do sklepów wielkopowierzchniowych jest trudniejszy niż w mieście, co wymusza inną logistykę kupowania (dojazd; planowanie, kiedy będzie się w tego typu miejscu następny raz i tym podobne). Osoby ze wsi, rozmawiając o zarządzaniu żywnością we własnym gospodarstwie domowym, częściej podkreślały zmiany we własnym otoczeniu. Należą do nich modernizacja rolnictwa i przewaga większych gospodarstw, likwidowanie ogródków warzywnych, coraz mniejsza popularność i opłacalność własnych wyrobów. Na wsi istnieje znacznie więcej alternatywnych sposobów wykorzystania żywności takich jak karmienie zwierząt własnych lub obcych, kompostownie, palenie. W takiej sytuacji niektóre praktyki domowego odzysku tracą swoją rację bytu (na przykład dojadanie resztek z talerza kogoś z domowników). Skład społeczny na wsi jest stabilniejszy niż w mieście, co pozwala na wykorzystanie tych sieci społecznych, które znajdują się w bliskim otoczeniu przestrzennym. Dlatego też większość respondentów ze wsi podkreślała, że u nich „nic się nie marnuje", ponieważ żywność i odpadki żywnościowe nie są wyrzucane do kosza na śmieci. Oprócz tego wieś jest obszarem, w którym jest więcej domowych, lokalnych i własnych smaków, często

utożsamianych z tym, co „naturalne". Z tego zasobu korzystają mieszkańcy miast, którzy mają rodzinę na terenach wiejskich. Brak w mieście tylu możliwości alternatywnego wykorzystania żywności jak na wsi sprawia, że częściej dokarmia się w nich zwierzęta „wolne" oraz pozostawia żywność zawieszoną na śmietniku. Wszystko to przyczynia się do tego, że w mieście trudniej realizować normę niemarnowania żywności. Pozostają tylko ograniczone i niszowe sposoby działania. Dlatego też mieszkańcy miast są bardziej zależni od odgórnych rozwiązań organizacyjnych (na przykład segregacja odpadków organicznych) oraz muszą w bardziej zdyscyplinowany sposób zapobiegać marnotrawstwu żywności. Praktyki zbieractwa ze śmietników gospodarstw domowych i supermarketów są również fenomenem miejskim. W mieście częściej doświadcza się kontaktu z osobami, które proszą o pomoc żywnościową. Wywołuje to obraz miasta jako miejsca większej biedy i nierówności społecznych niż wieś, gdzie zjawiska te mają charakter bardziej subtelny z powodu silniejszych mechanizmów kontroli społecznej. Miasto często również utożsamia się z większym marnotrawstwem, ponieważ wyrzucana żywność jest bardziej widoczna. Przeświadczenie to wzmacniają media, które pokazując obrazy marnotrawstwa, niemal zawsze robią to w mieście. Warto zaznaczyć, że opozycja miasto-wieś częściej pojawiała się wśród respondentów ze wsi. Mogło to wynikać z prozaicznego powodu zdefiniowania mnie jako osoby z miasta, badacza-outsidera. Niemniej jednak może być to również przejaw myślenia słabszych, przedstawianego przez teorie poskolonialne, cechującego się bronieniem własnej tożsamości i godności. W tym przypadku przejawia się ono poprzez przedstawianie zalet życia na wsi, przez osoby, których środowisko życia nie jest tak symbolicznie reprezentowane w przestrzeni publicznej i mediach jak duże miasto.

Oprócz badań gospodarstw domowych sprawdzano również funkcjonowanie normy niemarnowania w organizacjach nastawionych na zysk. Warto zaznaczyć, że pomimo cennych wniosków, wątek ten był poboczny i musiałby zostać wnikliwiej zbadany w przyszłości. Służył on raczej jako kontrapunkt do praktyk wyrzucania w gospodarstwach domowych. Porównanie tych dwóch obszarów może być czwartym kryterium analizowania społecznego wytwarzania normy niemarnowania żywności. Im dłużej żywność znajduje się w gospodarstwie domowym i przechodzi przez stan „świeżego", „nieświeżego" i „zepsutego" tym norma niemarnowania staje się coraz mniej ważna niż zobowiązanie dbania o zdrowie. Norma niemarnowania oddziałuje najsilniej na praktyki w momencie, gdy żywność jest w dobrym stanie i nie pojawia się konflikt z wartością zdrowia. Dlatego też wyrzucanie żywności ocenianej jako niezagrażającej zdrowiu jest rzadką sytuacją i dokładnie

zapamiętywaną. Upływ czasu jednak powoduje, że te dwa wymiary „odklejają się" od siebie i z czasem kwestia zdrowia staje się najważniejsza. Jednak o tym, kiedy to następuje, często decydują indywidualne i subiektywne kryteria klasyfikacji, które mogą wyraźnie różnicować poszczególne osoby, nawet te mieszkające w tym samym gospodarstwie domowym. W organizacjach nastawionych na zysk norma niemarnowania początkowo znajduje się w tle zasady zysku ekonomicznego. Zysk i reguła zakazująca marnotrawstwa w tym momencie nie są ze sobą w konflikcie. Strzałka czasu stopniowo zmienia tę sytuację. W momencie wyrzucenia żywności, norma niemarnowania ma najsilniejsze oddziaływanie w formie zasady „lepiej wydać niż wyrzucić". Wtedy logia zysku jest najbardziej osłabiona, co wynika ze społecznej negatywnej opinii o sprzedaży żywności po terminie i jednoczesnego braku przyzwolenia na jej wyrzucanie. Nie oznacza to oczywiście, że wówczas norma niemarnowania jest tak silna, że żywność zawsze jest przekazywana do darmowej konsumpcji. Takie jest tylko dominujące, społeczne roszczenie normatywne, sprawiające, że praktyki sprzeczne z nim muszą być skrywane.

13.2. Wyrzucanie żywności jako przyczynek do szerszych rozważań na temat ontologii porządku społecznego

Analizując praktyki wyrzucania żywności, można stwierdzić kluczowość dwóch momentów – dewaluacji i rewaluacji. Dewaluacja opiera się na założeniu o niskiej wartości czegoś, i w przypadku żywności jest tożsama z wyrzuceniem lub też alternatywnym zużyciem. Jest to wykluczenie poza porządek pozytywnych wartości. Natomiast rewaluacja jest odpowiedzią na to. Oznacza ona próbę ponownej inkorporacji żywności do porządku społecznego. Może mieć to formę recyklingu, segregacji, wyciągania żywności ze śmietnika i tak dalej. Warto zauważyć, że to, co jest uprzednio zdewaluowane posiada piętno tejże dewaluacji jako śmiecia, czegoś brudnego, nieświeżego. Z tego powodu ci, którzy zjadają taką żywność są określani jako desperaci, nałogowcy, ludzie wykluczeni lub też dziwacy, nienormalni (freeganie). Prawomocny sposób przywracania żywności do porządku społecznego to różnego rodzaju formy recyklingu, które mają na celu zatarcie, zlikwidowanie starej negatywnej tożsamości (kompostowanie, oddanie zwierzętom, spalenie, robienie pasztetów z odpadków

mięsnych), lub też przekazywania jej ludziom „potrzebującym", którzy są „odzyskiwani" poprzez odzyskiwanie żywności.

Taki dwukierunkowy proces wykluczania i włączania można uznać za uniwersalny mechanizm reprodukcji porządku społecznego. Nie dotyczy on tylko żywności, ale też przedmiotów oraz ludzi i innych zwierząt. Można byłoby podać wiele przykładów obrazujących ten model. Przedmioty się dewaluuje i następnie odzyskuje. Wyrzucone przedmioty uzyskują status śmiecia. Pozostawione same sobie niezwłocznie zakłóciłyby porządek społeczny. Nawet ich proste składowanie na wysypiskach nie rozwiązuje problemu ich ilościowego narastania. Dlatego też wymagają one praktyk odzysku, segregacji, ponownego wykorzystania lub też przetworzenia. Dzięki temu wracają one do obiegu gospodarczego i zaciera się ich wcześniejsza tożsamość odpadku. Zwierzęta, które są porzucane przez właścicieli, są łapane, zabierane do schronisk lub zabijane. Pozostawione same sobie są widziane jako źródło zagrożenia. Pierwotny akt dewaluacji zwierząt, przedmiotów oraz żywności oznacza zazwyczaj wyzbycie się własności przez właściciela. Właściciel z zasady ma zapewniać kontrolę nad określonym obiektem własności. Natomiast zrzeknięcie się władztwa i/lub wyłączności używania czegoś sprawia, że po jakimś czasie musi pojawić się nowy podmiot, który będzie sprawował kontrolę. Inaczej ma się sprawa z ludźmi. Ludzie wykluczeni, „zdewaluowani", muszą być poddawani różnego typu programom resocjalizacyjnym oraz aktywizacyjnym. Obniżenie wartości w przypadku ludzi wykluczonych przejawia się poprzez poczucie pogardy[1], cechujące się albo brakiem rozpoznania pozytywnego wkładu danej osoby w reprodukcję porządku społecznego (na przykład oskarżenie o bycie „pasożytem", bezproduktywność), albo brakiem podstawowych praw (na przykład prawa pracownicze osób zatrudnionych na podstawie „umów śmieciowych"). W praktyce zazwyczaj są to ludzie bez własności (bezdomni), dochodu (trwale bezrobotni), obywatelstwa (nielegalni imigranci, uchodźcy) oraz zdobywający środki do życia w sposób nieprawomocny, nieuznawany przez społeczeństwo i/lub prawo (przestępcy, szara strefa). Pozostawienie problemu biedy, marginalizacji samemu sobie powoduje powstawanie wielu zjawisk, które z czasem są uznawane jako problem. Mogą należeć do nich tworzenie odseparowanych dzielnic, które sprzyjają powstawaniu sieci przestępczych, narkomani, szarej strefy. Konsekwencją tego mogą być „upadłe państwa", czyli państwa tracące „monopol na stosowanie przemocy" - niesprawujące pełnej kontroli nad

[1] Por. Honneth A., *The social dynamics of disrespect: situating Critical Theory today,* [w:] *Habermas. A critical Review,* Dews p. (red.), Blackwell Publishing, Oxford 1999.

własnym terytorium i obywatelami. Wykluczenie ludzi jest również często dodatkowo nieakceptowane z punktu widzenia poglądów pewnych grup. Stąd też często presja opinii publicznej na rozwiązanie problemu wykluczania w imię pewnych zasad sprawiedliwości.

Osoby wykluczone często są aktywizowane jako wykonawcy niechcianych czynności, czyli nadzorowania granic pomiędzy tym, co wartościowe i niewartościowe, które polega na włączaniu (zbieractwo, praca w sortowni odpadków) i wykluczaniu (praca w charakterze sprzątacza, śmieciarza) pewnych obiektów. Można stwierdzić, że wykluczeni ludzie często mają do czynienia z „wykluczonymi"/wyrzuconymi przedmiotami, żywnością. Ponowna inkorporacja oprócz usunięcia problemu zazwyczaj oznacza również osiągnięcie jakieś dodatkowej wartości. Dokonuje się to poprzez przewartościowanie, zmianę statusu kogoś/czegoś i następnie wykorzystanie zgodne z nową logiką. Ludzie wykluczeni mogą dostać nisko estymowane prace (prace społeczne więźniów, prace interwencyjne, roboty publiczne), śmieci i odpadki żywnościowe mogą być źródłem zysku oraz energii (kompostowanie, spalanie, ściąganie metanu), porzucone przestrzenie takie jak biedne miasta, dzielnice ubóstwa mogą stać się atrakcją turystyczną i tym podobne. Ten ostatni przykład pokazuje, że również system kapitalistyczny, dążący do maksymalnego utowarowienia różnych sfer życia, jest ważnym czynnikiem wzmacniającym ten ogólny proces[2]. Zatem zgodnie z logiką dewaluacji/rewaluacji ludzie wykluczeni muszą być ponownie „zagospodarowani" przez system, instytucje, społeczeństwo. Podobnie jest ze zdewaluowaną żywnością, która jest traktowana jako niewygodny odpadek, który musi być w pewien sposób wykorzystany, ponieważ niesie ze sobą pewne zagrożenia ekologiczne oraz jest czymś nieakceptowanym z punktu widzenia norm kulturowych. Zarówno ludzie, zwierzęta, jak przedmioty, żywość po akcie dewaluacji muszą być włączone na nowo z piętnem tejże dewaluacji, która sprawia, że są uruchamiane określone procedury przynależne dla śmieci, bezdomnych zwierząt, odpadków żywnościowych i wykluczonych ludzi. Owe ponowne zagospodarowanie często pozwala na łatwiejsze przejmowanie własności lub też kontroli na czymś/kimś, ponieważ stygmat uprzedniej dewaluacji sprawia, że jest to definiowane jako niechciane, o niższej wartości. Coraz to nowsze wymiary dewaluacji, ich rozpowszechnienie i problemy, które ze sobą niosą, dają również asumpt do funkcjonalnej dyferencjacji

[2] Coś, co jest wykluczone może stać się dobrym źródłem zysku. Z tym problemem muszą się również zmagać różnego typu grupy kontrkulturowe, kontestacyjne, których protest może zostać spieniężony. Taka sytuacja sprawia, że formułowanie alternatywnych postulatów politycznych poprzez kod społeczeństwo-system staje się coraz trudniejsze, a wręcz przestarzałe. Raczej czymś bardziej obiecującym wydaje się być bycie częściowo wewnątrz i na zewnątrz systemu, czego przykładem są osoby reprezentujące radykalne odłamy ruchu freeganizmu.

społeczeństwa, ponieważ wymuszają powstanie nowych instytucji (urząd pracy), organizacji, inicjatyw (pomoc żywnościowa), ruchów społecznych (ruchy ekologiczne). Te podmioty, tocząc spory o to, jak ma wyglądać ponowna inkorporacja do porządku społecznego, jednocześnie reprodukują ogólny schemat dewaluacji, wykluczenia/rewaluacji, inkluzji.

Przedstawiając opisywany proces w sposób formalny, należy zaznaczyć, że podczas gry pierwszego stopnia dochodzi do pierwszej dewaluacji. Przegrani w tej grze znajdują się na swoistym „śmietnisku", zewnętrzu porządku społecznego. Status ten jest jednak tymczasowy, ponieważ po jakimś czasie to, co było zdewaluowane staje się problemem, który zakłóca funkcjonowanie porządku społecznego i wymaga kontroli poprzez grę drugiego stopnia, polegającą na inkorporacji z piętnem wcześniejszej dewaluacji. Opisywana gra drugiego rzędu aktualizuje się gdy: dostrzegany jest problem, który wymaga interwencji; wcześniejsze wykluczenie jest uznawane za nieprawomocne, sprzeczne z pewnymi wartościami i normami społecznymi, takimi jak zakaz marnowania żywności; podnoszone są postulaty sprawiedliwościowe, które wskazują na to, że pewne grupy społeczne są niesłusznie wykluczane; oraz gdy daje to szansę realizować pewną dodatkową użyteczność, zysk. Tym samym ponowna inkorporacja może wynikać z przesłanek utylitarno-technicznych (rozwiązanie problemu jest w interesie nas wszystkich) lub/i kulturowo-sprawiedliwościowych (dewaluacja jest nieprawomocna) lub/i ekonomicznych (jest to szansa na zysk pieniężny)[3]. Można przeto uznać, że **dla odtwarzania współczesnego porządku społecznego kluczowe znaczenie ma niekończący się dwukierunkowy ruch dewaluacji, ekskluzji oraz ponownego włączania, inkluzji**. Akty wykluczania reprodukują hierarchie społeczne oraz wartości (jedni są wykluczani, a drudzy są wynagradzani przywilejami za dyscyplinę oraz realizację uznawanych społecznie celów), wskazujące na to, co jest dobre, użyteczne, do czego powinno się dążyć, jakie są standardy estetyczne. Podobnie niezbędne dla odtwarzania porządku jest ponowne włączanie, ponieważ dzięki niemu niweluje się niechciane zjawiska oraz odtwarza się normy kulturowe. Zmaganie się ze negatywnymi skutkami wcześniejszych, skumulowanych aktów dewaluacji i wykluczania nie powoduje jednak ich zaprzestania, ponieważ są one wpisane w nieusuwalne, społeczne reguły gry pierwszego rzędu (nie powinniśmy wynagradzać nikogo za lenistwo, każdy ma prawo

[3] Warto zaznaczyć, że w przypadku ludzi często mamy do czynienia z włączeniem nieakceptowanym przez tych, którzy są włączani. W szczególności ma to miejsce w momencie kolonizacji przez system podatkowy obszarów do tej pory nieuregulowanych i nieopodatkowanych (szara strefa) lub też różnego rodzaju programów aktywizacyjnych, które unieważniają kontynuowanie wypracowanych, pozasystemowych praktyk adaptacyjnych (na przykład likwidacja otwartego dostępu do wysypisk śmieci dla zbieraczy i próba ich aktywizacji zawodowej).

wyrzucić, co jest jego własnością i tak dalej). Można uznać, że dwukierunkowy ruch dewaluacji i rewaluacji jest swoistym mechanizmem integracyjnym, sprawiającym, że: powstają nowe zjawiska, instytucje, ruchy społeczne; to, co zdewaluowane musi być (na nowo) ustawicznie zagospodarowywane, kontrolowane, mierzone (szacunki bezrobocia, szarej sfery, ilości „marnowanej" żywności i tak dalej); negatywne oddziaływanie tego, co wykluczone musi być ograniczane; zdegradowane obiekty trzeba czynić (przynajmniej minimalnie) wartościowymi, zgodnie z dominującymi standardami użyteczności.

W tym kontekście warto powrócić do dwóch opozycyjnych kategorii „brudu" i marnotrawstwa, przedstawianych w części teoretycznej. Douglas wskazuje na to, że „brud" jest związany z klasyfikacjami porządkującymi, które mówią o tym, że „coś jest nie na swoim miejscu" i powinno być z niego usunięte - zdewaluowane i wykluczone - ponieważ zostało nieprawomocnie weń włączone. Natomiast formalne ujęcie marnotrawstwa obejmuje odwrotną sytuację, w której coś jest „nie na swoim miejscu", ponieważ zostało w sposób nieakceptowalny wykluczone i wymaga rewaluacji. Zatem w pierwszym przypadku coś jest „w miejscu lepszym niż powinno być" i zaburza porządek poprzez obniżenie wartości otoczenia (bezdomny na dworcu, stary fotel w pokoju z nowymi meblami, spleśniały ser w lodówce). Natomiast w drugim, coś „jest w miejscu gorszym niż powinno być", czyli w otoczeniu które obniża jego wartość (żywność w śmietniku; młody, wykształcony człowiek, który jest bezrobotny, „bezproduktywny"; surowce nadające się do recyklingu na wysypisku śmieci). Przedstawiany przypadek funkcjonowania praktyk wyrzucania żywności i normy jej niemarnowania jest graniczny, ponieważ dotyczy tych dwóch aspektów. Żywność jest dewaluowana, ponieważ jest „nieświeża", „zepsuta", „z pleśnią", „niesmaczna" i tak dalej. Następnie to może być krytykowane jako „marnotrawstwo", czyli nieakceptowalna dewaluacja. Żywność wyrzucona z tej perspektywy mogłaby być „zjedzona", „zrecyklinowana", „użyta alternatywnie". Społeczeństwo zatem w stały i niekończący się sposób spiera o to, kiedy i na jakich zasadach dewaluować, wykluczać, włączać. Klasyfikacje dotyczące procesu wykluczania, o których pisała Douglas, są fundamentalne dla integracji społeczeństw i reprodukcji porządku społecznego. Jest to jednak tylko jedna strona medalu. Nie dostrzegła ona, że wraz z nimi decydujące znaczenia ma odwrotny proces, który dobrze prezentuje formalna definicja marnotrawstwa. Być może wynikało to z tego, że opierała się na antropologicznych badaniach społeczeństw tradycyjnych, plemiennych, które nie funkcjonują w ten sam sposób jak złożone społeczeństwa zachodnie. W takich społecznościach, które były względnie odizolowane od otocznia, mogło istnieć coś na kształt „zewnętrza", miejsca gdzie

można było pozbywać się różnych ich elementów (ludzi, przedmiotów, śmieci, żywności). Jeszcze było to możliwe w czasach kolonializmu, kiedy na przykład można było wysyłać niechcianych obywateli na inne kontynenty. Obecnie w pluralistycznym, złożonym społeczeństwie globalnym nie jest to możliwe, i wykluczenie może być tylko czasowe do momentu, kiedy nie stanie się problemem podważającym porządek społeczny lub gdy dewaluacja zostanie uznana za nieakceptowalną. Inaczej rzecz ujmując, należy stwierdzić, że strategia „zamiatania problemu pod dywan" ma dzisiaj ograniczoną skuteczność i na dłuższą metę nie jest wykonalna, ponieważ w globalnym, gęsto zaludnionym i utowarowionym świecie **nie ma czegoś takiego jak stałe „zewnętrze".**

Drugi ważny aspekt ontologii współczesnego porządku społecznego, który łączy się z praktykami dewaluacji i wyrzucania żywności, to **zmienność**. Różnego typu zmiany, które mają miejsce w życiu codziennym jednostek utrudniają zużycie żywności. Rathje wraz ze swoim zespołem zaznaczał, że nowe, nietypowe produkty, które pojawiają się w gospodarstwach domowych są częściej wyrzucane niż te, które są używane na co dzień. Zgodnie z jego podejściem zakup nowych produktów, eksperymentowanie, lub też rezygnacja z powodów zdrowotnych z tego, co się jadło przez całe życie, sprawi, że w koszach na śmieci pojawi się więcej żywności, ponieważ jednostki nie będą posiadały wypracowanych kompetencji do zużywania produktów żywnościowych, które pojawią się w nowej konfiguracji. Opisał on tylko część bardziej ogólnego problemu, ponieważ nie tylko tego typu zmiany warunkują niezużywanie żywności. Należą do nich również zmiany planów takie jak chęć odwiedzenia rodziny, konieczność pozostania dłużej w pracy, spontaniczna decyzja, aby coś zjeść poza domem. Zmieniają się również składy gospodarstw domowych, jedne osoby odchodzą inne przychodzą, co wymusza konieczność dostosowywania na nowo wzajemnych praktyk. Zmieniają się również szersze warunki społeczne sprawiające, że likwiduje się ogródki, drzewa wolnostojące przestają być wartościowe, rezygnuje się z własnych wyrobów i prowadzenia małych gospodarstw rolnych. Generalnie można wskazać cztery kategorie zmian. Pierwszą z nich są spontaniczne zmiany takie jak zmiany apetytu, kupienie czegoś w promocji, decyzja o tym, aby coś zjeść poza domem. Druga to zmiany tożsamości, których rezultatem jest względnie trwała zmiana diety, gustów, rezygnacja z pewnych praktyk (na przykład przygotowywanie zapraw). Trzecia to zmiany zachodzące w trwałych stosunkach społecznych. Należą do nich zmiany składów gospodarstw domowych (narodziny, śmierć, czasowe lub stałe wyprowadzki, wprowadzenie się kogoś nowego do domu) oraz nowe konfiguracje ról w organizacjach (nowe sieci współpracy, nowe przestrzenie konfliktów takie

jak relacja personelu ze zbieraczami). Czwarta to zmiany strukturalno-gospodarcze związane z fluktuacjami popytu konsumpcyjnego, nowymi sposobami produkcji i dystrybucji żywności oraz łatwiejszym dostępem do niej. Wszystko to wymusza konieczność ciągłego dostosowywania własnych nawyków. Gdy proces ten nie nadąża za owymi zmianami, wówczas mamy do czynienia z niedopasowaniem i praktykami wyrzucania. **Wyrzucanie żywności jest zatem powiązane z dynamicznością i zmiennością porządku społecznego i ograniczoną społeczną elastycznością w reagowaniu na nowe nieprzewidziane sytuacje.** Tezy o akceleracji tempa zmian społecznych można łączyć z intensyfikacją praktyk dewaluacji ludzi i ich umiejętności, rzeczy oraz, co najważniejsze z punktu widzenia niniejszej dysertacji, żywności. Do czynników utrudniających zużycie żywności w nowych, zmiennych warunkach należą: nawyki jednostkowe, obejmujące wypracowane sposoby pozyskiwania, przetwarzania i konsumowania żywności; potrzeba różnorodności pokarmowej i gusty kulinarne, które limitują pulę możliwych działań zapobiegania marnotrawstwu; dążenie do oszczędności poznawczej, która sprawia, że jednostki nie zawsze mają energię i chęci, aby mierzyć się z nowym problemem w zakresie zarządzania żywnością; normy społeczne, które wyznaczają prawomocne sposoby przywracania żywności do porządku społecznego; uregulowania prawne, takie jak zlikwidowany podatek od darowizny; oraz logika zysku i utrzymywania szczelności rynku towarowego. Zmiany oraz elementy ograniczające społeczne sposoby reagowania na nie, idą w parze z materialnością żywności oraz oddziaływaniem czynników naturalnych, które pracują niezależnie, we własnym tempie. Upływ czasu oraz wpływ mikroaktorów są zmiennymi nie w pełni kontrolowalnymi. Zapobieganie marnotrawstwu żywności musiałoby dotyczyć pozostałych dwóch kwestii, czyli sprawić, że zmiany zostaną zwolnione oraz że ograniczniki reagowania na nie zostaną uelastycznione. Jest to niezwykle trudne zadanie, ponieważ dotyczy złożonych mechanizmów i podstaw życia społecznego, wykraczających poza proste dyrektywy z raportów na temat marnotrawstwa żywności, które wynikają z punktowego widzenia praktyk marnotrawczych jako wyizolowanych z reszty porządku społecznego. W tym kontekście można postawić ogólniejsze pytanie badawcze, czy dynamiczne i zmienne otoczenie, nie determinuje też innych przejawów wytracania, braku zużycia, nieefektywnego wykorzystania czasu, pracy i energii ludzkiej; niszczenia przedmiotów, zwierząt oraz zasobów naturalnych. Twierdząco na to pytanie odpowiadają różne odłamy ruchu *slow* (*slow food, cities, life* i tak dalej), które postulują spowolnienie tempa zmian. Spełnienie tego jest jednak utrudnione przez współczesną kulturę oraz mechanizmy systemowe, które fetyszyzują ruch, aktywność, obrót gospodarczy, nowość, a źle oceniają brak inicjatywy, pasywność, unikanie konsumpcji oraz

wspominany w pierwszej części rozprawy „bezproduktywny bezruch". Wcześniej zaznaczałem, że dzisiejsza krytyka marnotrawstwa konsumpcyjnego często opiera się na wyobrażonej i zdroworozsądkowej dychotomii pomiędzy marnotrawną teraźniejszością a oszczędną przeszłością. W analizach historycznych często zaznacza się, że to właśnie swoisty „bezruch", brak dynamicznych zmian był przyczyną tego, że kiedyś dbano o własny dobytek, przedmioty, żywność. Paradoksalnie w swej skrajnej postaci propozycja zwolnienia tempa zmian mogłaby prowadzić do takiego stanu rzeczy, co stałoby w konflikcie z wyżej wymienionymi fundamentami dzisiejszego życia społecznego. Można oczekiwać, że jeżeli inicjatywy ukierunkowane na ograniczenie zmienności życia społecznego zostaną wkomponowane w dominujące i hegemoniczne ideologie, takie jak zrównoważony rozwój, to raczej będziemy mieli do czynienia z pewnymi formami hybrydalnymi, które będą starały się łączyć te dwa, wydawałoby się nie do pogodzenia, zespoły wartości.

13.3. Znaczenie symboliki żywności dla jej zużycia

Czy nacechowanie symboliczne żywności, czyli nasycenie jej różnorakimi, co ważne pozytywnymi, znaczeniami, jest trzecim czynnikiem potencjalnie zwiększającym wykorzystywanie żywności? Trudno jednoznacznie odpowiedzieć na to pytanie. Na pewno takie znaczenia mogą wyznaczać określony zespół praktyk, które mogą temu sprzyjać. Przykładem tego jest żywność „swojska", „naturalna", „bez chemii", która jest zdecydowanie częściej przedmiotem wymian niż nieprzetworzona własnoręcznie żywność kupowana. Jednak z drugiej strony spożycie i aktywności związane z chlebem podważają możliwość jednoznacznej odpowiedzi, ponieważ pomimo że jest to artykuł silnie nacechowany symbolicznie, jest powszechnie niespożywany. Jego status sprawia, że co najwyżej rezerwuje się dla niego specjalne praktyki pozbywania się go, aby uniknąć wyrzucenia go do śmieci. Coraz intensywniejsze urefleksyjnienie tematyki zdrowotnej oraz silne przewrażliwienie na jej punkcie jest kolejnym kontrprzykładem. Żywność może być pozytywnie oceniana jako źródło witamin i elementów niezbędnych do sprawnego funkcjonowania organizmu. Niemniej jednak świadomość negatywnych skutków dla zdrowia żywności „nieświeżej", „przeterminowanej", „z niepewnego źródła" może sprawić, że moment jej pozbywania się zostanie przyspieszony i, w wyniku wielokrotnego powtarzania,

zrutynizowany. Mając to na uwadze, można uznać, że nie nasycenie jakimikolwiek symbolami, zwiększającymi ilościowo wielość znaczeń, ale właśnie wypełnienie **określonymi** odniesieniami może sprawić, że będzie przykładało się większą wagę do wykorzystania żywności. Przykładowo wartość zdrowia jest bardziej związana z nastawieniem na swój własny, żywotny interes. Częste mówienie o walorach zdrowotnych w mediach wspiera ten sposób myślenia o żywności. Symbole, które mogłoby bardziej to zrównoważyć musiałyby być nastawione na wzmocnienie zobowiązań społecznych. Jednym z nich jest prosta norma nakazująca lojalność wobec najbliższych i ich przekazów socjalizacyjnych („mama zawsze mówiła, aby nie wyrzucać chleba"). Są one jednak osłabione, w szczególności wśród młodszego pokolenia, przez różnorodne treści, uwrażliwiające na kwestię zdrowia i osłabiające zaufanie do walorów nie w pełni świeżej żywności. Być może coraz większe znaczenie wartości ekologicznych sprawi, że wartość zdrowia zostanie przynajmniej częściowo osłabiona poprzez zobowiązania wobec społeczeństwa, przyrody oraz planety jako takiej. W taki sposób próbuje oddziaływać się na świadomość społeczną poprzez dominujący dyskurs na temat marnotrawstwa żywności. Skuteczność takiego działania jest o tyle ograniczona, o ile jednostki nie wiążą tego z własnym dobrostanem i nie odczuwają skumulowanych negatywnych efektów własnych praktyk. Zużycie określonej ilość surowców wymaganych na produkcję danego artykułu żywnościowego, zwiększenie emisji CO2 i śladu ekologicznego w wyniku wyrzucenia żywności, to ważne informacje. Niemniej jednak ich ranga jest mniejsza niż ostrożność zdrowotna, ponieważ w ich przypadku niepożądane skutki własnych działań wydają się być bardziej abstrakcyjne - są dużymi liczbami, które robią wrażenie, „szokują", ale nadal nie są doświadczane tak bezpośrednio jak wpływ tego, co się spożywa na własne zdrowie. Oczywiście taki wpływ może być wyobrażony, ale ciągle łatwiej sobie wyobrazić możliwość zatrucia się poprzez odkrawanie pleśni i zjadanie pozostałej reszty owocu niż to, że wyrzucając żywność będzie przyczyniało się do zjawiska globalnego ocieplenia. Dlatego też sądzę, że bardziej prawdopodobna jest potencjalna moda na poszukiwanie zdrowych, dzisiaj niedostrzegalnych, roślin „dzikich", które mogą się stać tym, co „zdrowe", „naturalne", niż nagły zwrot w kierunku zwiększonej restrykcyjności zużywania żywności.

13.4. Norma niemarnowania żywności jako instytucja

Dynamikę normy niemarnowania żywności można również analizować w odniesieniu do struktur gospodarczych. Po pierwsze, jej podatność na negocjacje można łączyć z łatwiejszym dostępem do żywności i możliwością zaspokojenia potrzeby pierwszego rzędu, czyli głodu. Z tej perspektywy zwyczaje wyrzucania żywności mogą być określone jako habitusy współczesnego społeczeństwa kapitalistycznego. W takich warunkach zakaz marnowania żywności jest wypełniany innymi treściami niż w gospodarkach niedoboru. Nie można jednak powiedzieć, że jest on uznawany, ale nierealizowany. Jego nowe, bardziej liberalne definicje sprawiają, że jego realizacja jest łatwiejsza. Oznacza to, że różnorodne praktyki wyrzucana nie są określane mianem marnotrawstwa żywności, a samo wyrzucanie pod wieloma względami jest **adaptywne** z punktu widzenia jednostek, które wyważają normę niemarnowania z wieloma innymi zobowiązaniami, budują swój własny, pozytywny wizerunek oraz starają się radzić sobie z zakłóceniami rutyny życia codziennego. **Wyrzucenie żywności jest w wielu takich kontekstach próbą rozwiązania problemu**, reedukacją złożoności codzienności poprzez binarny kod wyrzucić, uprościć sobie życie *versus* nie wyrzucić, zużyć, skonsumować, stworzyć nowe wyzwanie poznawcze.

Można stwierdzić, że jednostki nie chcą wyrzucać żywności, ale zbiorowo wytwarzają takie warunki, w których staje się to nieuniknione. Owe warunki dotyczą zmiennego, złożonego i trudnego do kontrolowania otocznia, w którym na co dzień jest się konfrontowanym z wielością sprzecznych informacji, powodujących konieczność łączenia często niemożliwych do pogodzenia wartości. Analogicznego przykładu do strukturalnych barier dla realizacji normy niemarnowania nie trzeba szukać daleko. Przeprowadzane wywiady pokazały ambiwalencję wpisaną w żywność określaną mianem „sztucznej", „z chemią", polegająca na tym, że z jednej strony uważa się ją jako potencjalnie zagrażającą zdrowiu, z drugiej spożywa się ją codziennie, ponieważ w obecnych warunkach dla wielu osób jest ona bezalternatywna z powodu nieposiadania dostępu do żywności „naturalnej" oraz braku możliwości lub chęci do tego, aby wytwarzać ją samemu. Innym przykładem jest ideał samorealizacji, którego osiągnięcie dla większej części populacji nie jest dzisiaj możliwe z racji konieczności podejmowania prac, które są dostępne na kapitalistycznym rynku pracy i które nie pozwalają na przynajmniej częściowe spełnianie jego standardów.

Wyrzucając żywność poszczególne osoby nie sprowadzają na siebie zagrożenia głodem. Tak jak w przeszłości życie jednostki dla większości ludzi był związane z kwestią przetrwania, tak obecnie jest to zastępowane „dbaniem o zdrowie", które w sytuacji braku niebezpieczeństwa głodu oznacza jedzenie żywności jak najlepszej jakościowo, zarówno w wymiarze odżywczym, jak i smakowym. Dzisiaj wyrzucając żywność, jedynie można podważyć swój wizerunek osoby, która wypełnia ważne i powszechnie podzielane zobowiązanie społeczne. Pozytywny obraz siebie jest jednak broniony poprzez przedstawiane wcześniej mechanizmy opisywane przez teorię koncepcji siebie Turnera („staram się", „zdarza się"). Stwierdzenie, że wyrzucanie żywności jest zachowaniem służącym adaptacji do dynamicznego i złożonego otoczenia, oznacza, że **dzisiaj zapobieganie marnotrawstwu to nie strategia walki z niedoborem, ale nadmiarem.** Ta logika dotyczy nie tylko sfery gospodarowania żywnością, lecz także kwestii reprodukowania własnego ciała i dbania o dobrą sylwetkę, ponieważ większa część diet, programów treningowych jest oparta na założeniu o radzeniu sobie z nadmiarem kalorycznym.

Wzory praktyk wyrzucania żywności i ich percepcja warunkują również funkcjonowanie organizacji gospodarczych i biopolitycznych. Dla tych pierwszych są one czynnikiem zwiększającym popyt. Duże wymagania konsumentów, dotyczące świeżości żywności sprawiają, że w warunkach rynku konkurencyjnego, żywność nie w pełni świeża i estetyczna staje się niesprzedawalna i jest często utylizowana. Dla instytucji biopolitycznych stwarzają one nowe wyzwania związane z ochroną zdrowia populacji oraz koniecznością segregacji i recyklingu odpadków żywnościowych. **Można uznać, że paradoksalnie zarówno wyrzucanie żywności, jak i zapobieganie mu jest niezbędne dla współczesnego systemu polityczno-gospodarczego**. Wyrzucanie wzmacnia ideę maksymalizacji obrotu gospodarczego oraz promowane przez biowładzę wartości zdrowia i higieny. Zapobieganie reprodukuje etykę dobrej gospodarności – *lean production* i *lean consumption* – oraz jest ważnym elementem projektów zapobiegania kumulacji odpadków.

Nie tylko praktyki wyrzucania zwrotnie oddziałują na poziom instytucji społecznych, ale również zbiorowe przekonania o fakcie dużej skali marnowanej żywności. Przedsiębiorstwa muszą skrywać przypadki utylizowania żywności lub też wykazywać się wizerunkiem niemarnujących oraz pomagających potrzebującym. Natomiast instytucje publiczne muszą radzić sobie z narastającym zagrożeniem ekologicznym, jakie niesie ze sobą połączenie wysokoenergetycznego systemu produkcji i dystrybucji żywności z dużą ilością odpadków żywnościowych. Rezultatem tych działań jest między innymi oparcie pomocy

żywnościowej na drugim zinstytucjonalizowanym obiegu żywności krótkoterminowej, plany letnie dotyczące radzenia sobie z rosnącą ilością odpadków żywnościowych, kampanie reklamowe skłaniające do uważnego wykorzystywania żywności i wzmacniające przekonanie o „olbrzymiej" ilości marnowanej żywności. To ostatnie zjawisko ugruntowuje społeczne przeświadczenie o irracjonalności porządku społecznego. Dowodem na to jest krytyka różnego typu **paradoksów**, które polegają na zestawianiu ze sobą pewnych zaprzeczających sobie zjawisk. Paradoksem zdaniem respondentów jest gdy: duża ilość ludzi głoduje, a jednocześnie marnuje się dużą ilość żywności; zwierzę je lepiej niż człowiek, zwierzę jest bardziej chronione przez prawo niż ludzie, ktoś kto nie jest biedakiem je ze śmietnika, ludzie biją się o jedzenie ze śmietnika, śmietniki są chronione, państwo zakazuje oddawania żywności potrzebującym, osoby otrzymujące pomoc żywnościową „wybrzydzają". Podkreślanie takich paradoksów zazwyczaj ma na celu wskazanie, że system nie działa w pełni efektywnie i wystarczająco sprawiedliwie w sytuacji, która wydaje się być łatwa i oczywista do rozwiązania. Paradoksy te zdaniem respondentów ujawniają brak dopasowania odpowiednich ludzi, do żywności i kontekstu społecznego (na przykład realni potrzebujący *versus* modelowi potrzebujący). Często są określane mianem marnotrawstwa, ponieważ prowadzą do nieprawomocnej dewaluacji żywności. **Paradoksy te są trudne do kontroli poznawczej**. Ich dostrzeganie opiera się na braku kategorii i narzędzi interpretacyjnych umożliwiających zrozumienie nowych, nieznanych kontekstów. Dlatego też w takich sytuacjach częstą konkluzją jest przekonanie o irracjonalności ocenianych zjawisk. Dostrzeganie paradoksów jednak zazwyczaj nie prowadzi do krytyki systemu jako całości. Aktualizuje ono krytykę działania instytucji (na przykład niemoralne „supermarkety") lub też postaw i wartości, na jakich opiera się działanie ich oraz pewnych grup społecznych. Dlatego można ją nazwać **wyrywkową formą etycznej krytyki instytucji oraz działania innych jednostek.** Nie dostrzega ona, że negatywnie oceniane praktyki są częścią systemu gospodarczo-politycznego oraz kultury danej wspólnoty. Dlatego też krytykując supermarkety za wyrzucanie żywności i postulując ich karanie w sposób nieświadomy podważa się system, który werbalnie jest popierany i traktowany nieproblematycznie. Powyższe zastrzeżenia sprawiają, że normę niemarnowania można określić jako funkcjonującą od wieków **instytucję**[4], która na zasadzie sprzężenia zwrotnego ewoluuje wraz ze zmianami struktur gospodarczych, politycznych oraz stanowi jeden z elementów ich kulturowego podłoża.

[4] Instytucję rozumiem w tym kontekście tak jak przedstawiciele tak zwanego starego instytucjonalizmu, zakładającą znaczenie czynników społecznych i ograniczona racjonalność jednostek.

13.5. Mapa pograniczy normy niemarnowania

Norma niemarnowania w różnych kontekstach wchodzi w konflikty z innymi zobowiązaniami i wartościami społecznymi. Warto zarysować mapę takich obszarów pogranicznych, w których dochodzi do mieszania się różnych logik, a sam los żywności nie jest z góry zdeterminowany. Na najogólniejszym poziomie można wyróżnić dwie zasady optymalizujące – „lepiej więcej niż za mało" oraz „lepiej mniej niż za dużo". Planowanie zarządzania żywnością w idealnym scenariuszu zakłada, że nie jest ani za dużo, ani za mało. Niemniej jednak praktyka społeczna pokazuje, że zazwyczaj nie jest on realizowany i różne sytuacje kończą się mniejszym lub większym nadmiarem lub niedoborem. Każda z tych reguł wskazuje, który z tych dwóch negatywnych rezultatów jest „mniejszym złem". W większości kontekstów przeważa dążenie do małego nadmiaru i unikania niedoboru. Dzieje się tak w przypadku przygotowywania posiłków w domu, organizacji przyjęć, przewidywania popytu w sferze handlu detalicznego oraz gastronomii. Ponadto te dwie zasady wskazują na to, że stany optymalne w praktyce społecznej są raczej wyjątkiem, a nie regułą. Dlatego też konsekwentne stosowanie któreś z nich pozwala wypracować sposoby radzenia sobie z sytuacjami braku optymalności poprzez metody odzysku żywności, jej alternatywnego wykorzystywania lub wydawania innym. W przypadku zasady „lepiej mniej niż za dużo" norma niemarnowania staje się priorytetowa i konieczne jest nauczenie się radzenia sobie z potencjalnymi sytuacjami niedoboru. Mogą do nich należeć zapasy w zamrażalce lub też przygotowywanie deserów, które pozwalają nasycić się w satysfakcjonujący sposób, gdy porcje obiadowe okazują się za małe. Dominującą regułą praktyczną jest jednak „lepiej więcej niż za mało", co wiąże się ze standardami troski („nie będę żałował mojej rodzinie"), gościnności („co powiedzą goście jak zabraknie") oraz odpowiedniej obsługi klienta („niezadowolony klient pójdzie kupić coś u konkurencji"). Można przypuszczać, że uwarunkowane jest to tym, że przez większą część swoich historii różne społeczeństwa, w tym też polskie, doznawały niedoborów, a nie nadmiaru żywności. Zasada „lepiej więcej niż za mało" niekoniecznie oznacza unieważnienie znaczenia normy niemarnowania żywności. Jej status jest mniejszy w momencie planowania, gdy trzeba realizować inne wartości i zobowiązania. Niemniej jednak jej znaczenie aktualizuje się w momencie radzenia sobie z nadwyżkami, które są konsekwencją dyrektywy „lepiej więcej niż za mało".

Innymi formami tych zasad optymalizacji jest norma: „lepiej wyrzucić niż ryzykować", odnosząca się do niepewności przed konsekwencjami zdrowotnymi spożywania

nieświeżej żywności lub nieodpowiedniego przestrzegania standardów świeżości w miejscu pracy; „lepiej wydać niż wyrzucić", oznaczająca, że w sytuacji, gdy żywność jest zdewaluowana lub jest jej za dużo, aby można było ją zjeść, powinno się ją przekazać komuś innemu i zrezygnować z jej własności; „zwierzę zamiast śmietnika", która uznaje za najbardziej uniwersalny i niezawodny sposób zużycia nadwyżek żywności oddanie jej zwierzętom. Norma niemarnowania na tych **pograniczach swojego obowiązywania** jest w napięciu z wartością zdrowia, zyskiem ekonomicznym, szacunkiem dla tych, którzy otrzymują żywność (potrzebujący, bliscy, klienci, zwierzęta), etyką dobroczynności, normami dobrego smaku i godności (kwestia „przesady"). Innymi słowy **w obrębie praktyk żywnościowych dochodzi do wielorakich konfliktów pomiędzy bardziej ogólnymi racjonalnościami takimi jak ekonomiczna, etyczna, estetyczna oraz higieniczno-zdrowotna.** Podczas występowania takich sytuacji granicznych mamy do czynienia ze **stanem bifurkacji**, czyli trudnością oszacowania, co stanie się z żywnością. Ostateczna decyzja o tym często zależy od wielu czynników oraz jest podejmowana spontanicznie. Właśnie **w takich momentach jest możliwa największa dynamika społeczna oraz oddolna podmiotowość aktorów społecznych**, wynikająca z tego, że nie są one łatwe do kontrolowania przez mechanizmy władzy społecznej (na przykład w formie dominującego dyskursu na temat marnotrawstwa żywności).

Wielość racjonalności, w jakie są uwikłane praktyki żywnościowe sprawia, że jednostki są skazane w nieuchronny sposób na napięcia. Stąd też bardzo ważna funkcja wcześniej wspomnianych rutyn, które pozwalają je prowizorycznie wygaszać. Pomimo że jednostki mogą mieć stałe schematy radzenia sobie z takimi ambiwalentnymi sytuacjami, są to jednak tylko rozwiązania tymczasowe ponieważ, znaleziona w domu zepsuta żywność uporczywie przypomina o różnych konfliktach (na przykład pomiędzy chęcią jadania różnorodnie a zakazem marnowania żywności) i niemożności wypełnienia wszystkich zobowiązań. Problemy takie nie są fundamentalne. Można je nazwać **drobnymi usterkami**, które utrudniają niezakłócony przebieg rutyny życia codziennego. Zamiast toczyć się bezproblemowo, codzienność napotyka na różnorodne dylematy. Często są one rozwiązywane poprzez ucieczkę od energochłonnych procesów urefleksyniania w stronę rutynizacji. Przykładem tego może być proste uznanie, że produkt dzień po dacie ważności nie nadaje się do spożycia i nie warto zaprzątać sobie głowy każdorazowym sprawdzaniem tego, czy to jest błędne założenie. **Utrzymanie rutyn wymaga umiejętności jak najszybszego przechodzenia nad stratami żywnościowymi do porządku dziennego** i rozpoczęcia

zmagań z jej zużyciem na nowo. Jest to możliwe, ponieważ niezużycie żywności jest drażniące, ale jednocześnie nie dotyka dogłębnie. Sądzę, że właśnie to jest przyczyna tego, że takie sytuacje często zapadają w niepamięć. Zamiast rozmowy o kłopotliwych, ale jednocześnie drobnych, małoznaczących epizodach życia codziennego, łatwiej mówić o stałych wzorcach działania. W rezultacie podczas wywiadu zazwyczaj sięga się po stwierdzenie „zdarza się wyrzucić", wskazujące na to, że jest to sporadyczne i nie narusza własnego wizerunku osoby niemarnującej żywności. Jedynym wyjątkiem od tej reguły są sytuacje, kiedy jednorazowo wyrzuca się dużą ilość żywności lub też narusza normę niemarnowania w sposób zasadniczy (wyrzucenie żywości w pełni zdatnej do spożycia przed wyjazdem na wakacje, brak konsumpcji ciasta ofiarowanego przez bliskiego).

Tabela 6. Norma niemarnowania żywności i powiązane z nią zasady

Zasady ograniczające nadmiar/wyrzucanie żywności			
Nazwa zasady	**Znaczenie zasady**	**Formy przejawiania się zasady**	**Relacje z inną zasadą**
„Lepiej mniej niż za dużo”	Unikanie nadmiaru; uznanie, że potencjalny niedobór jest lepszy niż możliwość niezużycia żywności	Unikanie dużych zakupów; robienie mniej potraw na święta; likwidacja ogródków, sadów, hodowli	Przeciwieństwo zasady „lepiej więcej niż za mało”
„Lepiej wziąć niż pozwolić, aby się zmarnowało”	Uznanie że żywność nadmiarowa może zostać przywłaszczona lub przyjęta	Przyjmowanie podarunków żywnościowych; zbieractwo żywności; przywłaszczenie, kradzież	W sytuacji podarunku dopełniania zasadę „lepiej wydać niż wyrzucić”
„Lepiej wydać niż wyrzucić”	W momencie nadmiaru własność i własny użytek przestaje mieć znaczenie; chęć uniknięcia wyrzucenia wymusza konieczność wydania żywności	„Lepiej wydać komuś znajomemu niż zmarnować” (wymiany w ramach mini systemów cyrkulacji użyteczności) „Lepiej wydać komukolwiek niż zmarnować” (wyjście poza własny mini system cyrkulacji użyteczności) „Zwierzę zamiast śmietnika” lub „lepiej dać zwierzętom niż wyrzucić na śmietnik”	W sytuacji podarunku dopełniania zasadę „lepiej wziąć niż pozwolić, aby się zmarnowało”
„Lepiej ryzykować niż wyrzucić”	Można ryzykować własne lub cudze zdrowie, aby uniknąć wyrzucenia żywności	Odkrawanie pleśni; jedzenie żywności nieświeżej; sprzedawanie żywności nieświeżej	Przeciwieństwo zasady „lepiej wyrzucić niż ryzykować” Może się dopełniać z zasadą „lepiej wydać niż wyrzucić”, gdy można dać żywność komuś bardziej tolerancyjnemu na kwestię świeżości
Zasady generujące nadmiar/wyrzucanie żywności			
„Lepiej więcej niż za mało”	Unikanie niedoboru; uznanie, że potencjalny nadmiar jest lepszy niż możliwość poczucia braku. Ta zasada może wynikać ze standardów troski („nie będę żałował mojej rodzinie”), gościnności („co powiedzą goście jak zabraknie”) oraz odpowiedniej obsługi klienta („niezadowolony klient pójdzie kupić coś u konkurencji”)	Kupowanie na zapas; robienie dużej ilości potraw na święta; kupowanie więcej towarów przez detalistów oraz lokale gastronomiczne; „lepiej wziąć więcej żywności ze śmietnika i spróbować zużyć niż zostawić, aby się zmarnowało”	Przeciwieństwo zasady „lepiej mniej niż za dużo”
„Lepiej wyrzucić niż ryzykować”	W sytuacji niepewności, co do świeżości żywności, uznaje się, że wartość zdrowia jest bezsprzecznie ważniejsza i należy żywność wyrzucić	Wyrzucanie żywności z powodu troski o zdrowie własne i najbliższych; wyrzucanie z powodu obawy o utratę klienta (pracodawcy); wyrzucanie, gdy istnieje obawia o karę w pracy z powodu nieprzestrzegania standardów obsługi klienta (pracownicy)	Przeciwieństwo zasady „lepiej ryzykować niż wyrzucić”
„Lepiej jeść różnorodnie niż monotonie”	W momencie zabezpieczenia się przed głodem uznanie dużej wartości utrzymywania urozmaiconej diety i przyjemności smakowej	Kupowanie zróżnicowanych produktów, których nie potrafi się całkowicie zużyć	Wyrzucanie żywności powodowane przez tę zasadę może być ograniczone przez regułę „mało a różnorodnie”, która jest jedną z wersji „lepiej mniej niż za dużo”

Źródło: opracowanie własne

13.6. Zakaz niemarnowania jako norma średniego zasięgu[1]

Otoczenie aksjonormatywne normy niemarnowania żywności pozwala stwierdzić, że istnieje wiele sytuacji, gdy jest ona negocjowana. Jej obowiązywanie nie jest tak bezwarunkowe jak innych zasad, takich jak norma niezabijania, troski o własne dziecko, dbanie o własne zdrowie i tym podobne. Na taki niższy status normy niemarnowania żywności wskazują wyrażenia, które często pojawiały się, gdy mówiono o wyrzucaniu żywności i jego zapobieganiu. Jednym z nich jest stwierdzenie „przy okazji", poprzez które zaznaczano, że sprawy gospodarowania żywnością i przeciwdziałania marnotrawstwu są drugorzędne w porównaniu do innych priorytetów. Przykładowo „przy okazji" daje się bliskim nadwyżki warzyw, zbieracze zabierają żywność pozostawioną na śmietnikach, kosztuje się owoców z drzew wolnostojących, sprawdza się terminy produktów w lodówce i tym podobne. Podobny sens komunikuje zasada „lepiej wyrzucić niż ryzykować" stwierdzająca, że są ważniejsze kwestie niż pełne zużycie żywności. Natomiast wyrażenie „zdarza się" służy podkreślaniu, że nie zawsze udaje się efektywnie wykorzystać żywność. O średnim statusie normy niemarnowania świadczy też zapominanie o zużyciu żywności oraz traktowanie kwestii jej konsumpcji jako drugorzędnego problemu, gdy dochodzi do zaburzeń rutyny życia codziennego. Mogłoby to wszystko świadczyć o tym, że jest ona mniej niż średnio ważna. Jednak negatywne reakcje i emocje, związane z własnymi i cudzymi niepowodzeniami w sferze logistyki żywnościowej, świadczą, że nie jest to kwestia całkowicie obojętna. Emocjonalne podejście do problemu marnowania żywności nie przekłada się jednak na animozje pomiędzy jednostkami. Poza gronem bliskich, z którymi mieszka się na co dzień, zazwyczaj nie zwraca się nikomu uwagi na to, że nie wykorzystuje starannie żywności. Już wcześniej było wspomniane, że obserwacje przypadków marnotrawstwa są rzadkie. Jeżeli się pojawiają zazwyczaj kończą się negatywną, ale jednak zazwyczaj nieuzewnętrznioną oceną. Natomiast dyskusje na ten temat w domu, nie są podłożem silnych konfliktów i kontrowersji. Bardziej zdecydowane komunikaty można przekazywać dzieciom w wieku szkolnym. Jednak wraz z ich dorastaniem i wchodzeniem w okres dorosłości tematyka prawidłowego zarządzania żywnością nie jest uważana za sprawę, która jest warta tego, aby pogarszać z nimi relacje. Podobnie doniesienia medialne o rażących przykładach naruszenia statusu

[1] Pojęcie to zapożyczam od koncepcji teorii średniego zasięgu Roberta Mertona. Wyrażenie „średni zasięg" w przypadku Mertona oznacza średni zakres obowiązywania teorii, która ma zastosowanie do określonych zjawisk i warunków społecznych. Natomiast norma średniego zasięgu ma powszechne obowiązywanie. Natomiast jej „średniość" realizuje się przede wszystkim poprzez jej status i „średnią moc obowiązującą". Na ten temat szerzej w dalszej części niniejszego fragmentu pracy.

normy niemarnowania powodują umiarkowane oburzenie społeczne. Wyjątkiem jest historia piekarza z Legnicy, który silnie zakorzeniła się w świadomości społecznej i miała znamiona paniki moralnej w rozumieniu Stanleya Cohena. Jej społeczna ocena była jednoznacznie negatywna, ale jednak nie wiązała się z gwałtownymi środkami wyrazu takimi jak petycje, demonstracje, społeczne projekty ustaw. Wówczas społeczne oburzenie głównie było warunkowane medialnymi relacjami i reakcjami odbiorców na nie. Krytykowany w tym kontekście podatek od darowizny został zniesiony kilka lat później. Oburzenie związane z historią piekarza z Legnicy jest wyjątkiem od reguły i marnotrawstwo żywności nie jest silnym akceleratorem upublicznienia własnego niezadowolenia w formie zbiorowego protestu. Norma niemarnowania raczej łączy ludzi w sferze prywatnej, gdzie dochodzi do wzajemnego negocjowania ocen działań osób z poza domu oraz ustalania standardów poprawnego zachowania.

Wszystko to sprawia, że zasadę niemarnowania można określić jako **powszechnie obowiązującą, średnio opresyjną normę drugiego planu**. Jest ona podzielana przez wszystkich, na co wskazuje zebrany i zaprezentowany przeze mnie materiał empiryczny oraz sondaże na temat marnotrawstwa żywności. Niemniej jednak wypełnianie zobowiązań, które ona niesie ze sobą nie jest bezwarunkowe. Norma niemarnowania może być negocjowana. Jej ważność zmienia się też czasowo wraz z rozkładem biologicznym żywności. Dzięki wspólnemu podzielaniu normy niemarnowania żywności możliwe są ciche sojusze na zapleczu supermarketów, formy adaptacji osób o radykalnych poglądach politycznych, wymiany społeczne (pomiędzy bliższymi i dalszymi społecznie aktorami społecznymi), współpraca pomiędzy rolnikami a przedsiębiorcami utylizującymi żywność, oddawanie żywności potrzebującym (pomoc zinstytucjonalizowana, oddolna i zapośredniczona przez śmietnik), relacje pomiędzy ludźmi a zwierzętami („własnymi", „cudzymi", „wolnymi"), dojadanie sobie z talerza i inne praktyki kuchenne, mające na celu wspólne radzenie sobie z nadmiarem żywności.

W takiej sytuacji narzuca się pytanie, czy stwierdzenie o powszechnym intersubiektywnym uznaniu społecznym normy niemarnowania żywności nie stoi w sprzeczności z obrazami medialnymi i namacalnymi oddolnymi obserwacjami wyrzucanej żywności. Te ostatnie są niezwykle sporadyczne i zazwyczaj mają charakter dostrzegania pośrednich dowodów bez znajomości kontekstu, który doprowadził do utylizacji. Podobnie brakuje wyjaśnienia złożonych mechanizmów zjawiska marnotrawstwa podczas doniesień medialnych, pokazujących śmietniki gospodarstw domowych oraz żywność wyrzucaną w

organizacjach. To wszystko sprawia, że w przypadku normy niemarnowania nie tyle mamy do czynienia z dwoma antagonistycznymi grupami społecznymi, jak na przykład w przypadku zwolenników i przeciwników aborcji lub przyjmowania imigrantów z krajów arabskich, ile z opozycją **irracjonalnie działające organizacje, prawo i administracja publiczna *versus* społeczeństwo**. Dowodem tego jest na przykład krytyka supermarketów oraz wadliwego prawa, które było obrazowane poprzez figurę piekarza z Legnicy. Z perspektywy przedstawicieli gospodarstw domowych największe marnotrawstwo ma miejsce w sferze systemu. Z kolei w ich gospodarstwach domowych wyrzucanie żywności jest sporadyczne i uwarunkowane wieloma czynnikami, które utrudniają określenie go tym mianem. Gdy dokonują oni krytyki wyrzucania żywności przez inne gospodarstwa domowe, zazwyczaj mamy do czynienia z tworzeniem kategorii, nieistniejących w rzeczywistości modelowych marnotrawców, czyli osób, które często w sposób lekkomyślny wyrzucają jeszcze nadającą się do spożycia żywność. Jest to **wyobrażona grupa negatywnego odniesienia normatywnego**. Jest ona **konstruowana** przez doniesienia medialne, które wskazują na statystyki o ogromnym marnotrawstwie żywności wśród konsumentów. Następnie ten konstrukt jest przejmowany przez poszczególne jednostki i rozprzestrzeniany w postaci wiedzy zbiorowej.

Norma niemarnowania żywności jest być może jednym z niewielu elementów tworzących wspólny świat życia społeczeństwa, składającego się ze zróżnicowanych jednostek, które posiadają różne przekonania, hierarchie wartości oraz wizje tego, jak powinno się żyć („dobre życie"). Nie zaprzecza to jednak temu, że **reguła niemarnowania żywności jest jednocześnie elementem wytwarzania zróżnicowania społecznego.** Zgoda co do tego, że żywności nie powinno się marnować nie oznacza, że praktyczne zastosowanie tego postulatu jest wszędzie takie samo. Różnice w gustach smakowych, wiedzy kulinarnej, znajomości sposobów wykorzystania żywności, kompetencji oceny i wymagań dotyczących świeżości żywności, ilości osób w mieszkaniu, postaw wobec zwierząt, sprawiają, że **praktyki** mające na celu realizowanie normy niemarnowania żywności mogą się znacznie różnić w zależności od gospodarstwa domowego. Rozbieżności mogą być tak duże, że to co dla jednych jest koniecznym wyrzuceniem żywności, dla innych mogłoby zostać uznane za przejaw marnotrawstwa żywności. Pojawiają się jednak one rzadko z powodu braku widoczności praktyk wyrzucania żywności. Dlatego też nic nie stoi na przeszkodzie, aby na poziomie werbalnym zgadzać się z innymi co do ważności postulatu niemarnowania żywności i w awaryjnych sytuacjach pomagać sobie go realizować (wymiany społeczne).

Ludzie również różnią się pod względem **wizji prawomocnego zapobiegania marnotrawstwu żywności**. W tym przypadku pojawiają się opisywane wcześniej rozbieżności pomiędzy zwolennikami karania i zachęcania oraz pomiędzy tymi, którzy uważali, że nadwyżki powinno się rozdawać w sposób kontrolowany określonym grupom społecznym a tymi, którzy dopuszczali niekonwencjonalne i oddolne metody radzenia sobie z nimi (na przykład przyzwolenie na wybieranie żywności ze śmietników supermarketów). Kolejnym aspektem przejawiania się różnicy w obrębie konsensusu społecznego, dotyczącego zakazu marnotrawstwa żywności, są **wartości** jakimi jest on wypełniany. Może być on uzasadniany tradycją, kulturą, wychowaniem („tak mnie nauczono"), religią, technokratyczną efektywnością (zapobieganie marnotrawstwu jest opłacalne i/lub niezbędne z punktu widzenia reprodukcji systemu społecznego), ekologią, wartościami postmaterialistycznymi, antykapitalizmem. Zatem zgoda co do znaczenia normy nie oznacza porozumienia, co do wiązanych z nią wartości i motywacji.

Norma niemarnowania żywności jest uwikłana w **trzy logiki** – celowo-racjonalną, prawno-administracyjną oraz moralno-symboliczną. Aspekty celowo-racjonalne mają miejsce w przypadku traktowania żywności jak towaru, który ma przynosić zysk, oraz dobra, które ma wartość pieniężną i trzeba nim odpowiednio zarządzać. Wymiar prawno-administracyjny dotyczy prawnych regulacji kwestii standardów jakości żywności, zasad funkcjonowania dat ważności, reguł tego, kiedy i komu można dawać niesprzedaną żywność i tym podobne. Natomiast uniwersum symboliczno-moralne obejmuje wcześniej opisywane etyczne kwestie takie jak zakaz marnowania żywności jako ważnego dobra, reguły pomocniczości, wartości przypisywane do określonych artykułów żywnościowych. W zależności od kontekstu te racjonalności mogą się wzajemnie wzmacniać lub być w sprzeczności. Przykładem tego pierwszego scenariusza był prawny zakaz wydawania żywności niesprzedanej, który był spójny z interesem przedsiębiorców dotyczącym uszczelniania rynku przed upowszechnieniem niepieniężnego sposobu pozyskiwania żywności. Rozwiązanie takie było jednak sprzeczne z wartościami kulturowymi i powodowało oburzenie społeczne. Paradoksalnie nakaz wydawania żywności niesprzedanej (ale o akceptowalnym stopniu świeżości) potrzebującym spełnia podobne funkcje z powodu ograniczonego grona prawomocnych odbiorców. W tym przypadku rozwiązanie to jest jednak spójne z świadomością moralną, która zakłada pewną hierarchię kolejności wydawania żywności oraz potępia wyrzucanie nadającej się do spożycia żywności. Biopolityczne standardy sanitarne czasami mogą utrudniać prowadzenie interesów producentom i sprzedawcom żywności.

Przykładem tego może być zabijanie zwierząt na masową skalę w momencie zagrożenia epidemiologicznego lub też nakaz restrykcyjnego przestrzegania zakazu sprzedaży żywości po upłynięciu daty ważności. Takich przykładów można byłoby mnożyć. Wszystko to sprawia, że **dzięki swojej elastyczności norma niemarnowania żywności może być wykorzystywana przez bardzo różnych aktorów społecznych, którzy mogą mieć przeciwstawne cele.** Można stwierdzić, że możność łączenia jej z trzema ważnymi logikami pozwala identyfikować się z nią oraz usprawiedliwiać własne działania poprzez powoływanie się na nią niemal każdemu aktorowi społecznemu. Może to być przeciętny człowiek („marnotrawstwo jest niemoralne"), ekolog („marnotrawstwo przyczynia się do degradacji środowiska"), członek antysystemowego ruchu społecznego („marnotrawstwo jest wynikiem kapitalistycznej zasady zysku i prymatu własności prywatnej"), wierzący („wyrzucanie do grzech"), rządzący („zapobieganie marnotrawstwa jest ważnym postulatem naszej partii"), przedstawiciel administracji („odpadki żywnościowe podważają założenia higieny publicznej") i tak dalej.

Taka różnorodność wartości pojawiających się w ramach realizacji normy niemarnowania żywności daje możliwość jej instrumentalizowania i łączenia z wieloma sprzecznymi ideologiami. Zakaz marnowania żywności nie musi służyć tylko oddolnej integracji społecznej, ale również **reprodukowaniu struktur władzy**. Taki stan rzeczy powoduje, że określona partia, ruch społeczny, organizacja może wykorzystywać normy średniego zasięgu, takie jak zakaz marnowania żywności, do osiągania własnych partykularnych interesów politycznych. Dzięki nim można organizować inicjatywy oraz projekty, które mają charakter hegemoniczny, czyli angażują poparcie zróżnicowanych i sprzecznych pod względem interesów grup społecznych. Proces ten był opisywany przez Chantal Mouffe i Ernesto Laclau na przykładzie ideologii socjalistycznej oraz neoliberalizmu[2]. Pewnym elementem lub fundamentem takich dużych narracji oraz mniejszych inicjatyw politycznych mogą być normy średniego zasięgu. W taki właśnie sposób oddziałuje się na świadomość społeczną poprzez dominujący dyskurs na temat marnotrawstwa żywności, pod płaszczem którego realizuje się reformistyczne projekty zrównoważonego rozwoju (raport Komisji Europejskiej) lub też wytwarza się społeczne przekonanie na temat użyteczności i znaczenia określonych organizacji (na przykład Federacja Polskich Banków Żywności). Jeżeli weźmiemy pod uwagę dominujący dyskurs wskazujący na to, że odpadki żywnościowe stanowią duże wyzwanie ekologiczne (problem

[2] Mouffe Ch., *Paradoks demokracji*, dz.cyt., Laclau E., Mouffe Ch., *Hegemonia…,* dz.cyt.

niekontrolowanego zewnętrza dla reprodukcji systemu społecznego) oraz są nieakceptowane etycznie przez większość społeczeństwa (nieprawomocna dewaluacja), można przypuszczać, że polityki inkorporacji (włączenia tego, co nieprawomocnie zdewaluowane), takie jak ustawy we Francji zakazujące wyrzucania żywności przez podmioty gospodarcze oraz plany letnie zawarte w raportach Komisji Europejskiej zakładające zwiększanie odzysku odpadków żywnościowych, będą trafiały na sprzyjające podłoże społeczne. Wcześniej wspomniany brak namacalnego, bezpośredniego doświadczania negatywnych skutków wyrzucania żywności, jest w takich przekazach rekompensowany „szokującymi liczbami". Opierając się na przykładzie dominującego dyskursu na temat marnotrawstwa żywności, warto byłoby zbadać szersze wykorzystywanie tej strategii moralnego mobilizowania społeczeństw przez media, władze polityczne i ruchy społeczne. Problem z ich skutecznością nie tylko polega na tym, że często mówią o zjawiskach niedostrzeganych i niedoznawanych bezpośrednio. Inną barierą poznawczą jest wielość tego typu przekazów i związanych z nimi informacji, liczb, statystyk, badań, mogących utrudniać zakorzenienie ich w świadomości społecznej. Dlatego też ważne jest systematyczne przypominanie o nich oraz to, aby dotyczyły czegoś, co jest ważne dla jednostek. Te warunki spełnia dominujący dyskurs na temat marnotrawstwa żywności.

Teoretyczne postscriptum

Opierając się na cechach zasady niemarnowania żywności, można uznać, że **normy średniego zasięgu cechują się powszechnym respektowaniem społecznym, ale jednocześnie są elastyczne i podatne na negocjacje**. Z jednej strony są czymś więcej niż regułami dotyczącymi mało znaczących zwyczajów społecznych, które tworzą rytuały interakcyjne[3] takie jak wpuszczanie starszych osób na siedzenie w komunikacji publicznej, dobre maniery przy stole i tak dalej. Z drugiej strony są one czymś mniej od „kwestii sumienia", które są ważne, silnie powiązane z tożsamością, wywołują wiele kontrowersji, są przedmiotem konfliktu oraz pogłębiają podziały (na przykład kwestia aborcji, znaczenia rodziny, statusu kościoła katolickiego, przywilejów pracowniczych, stosunku do imigrantów, postaw na temat przeszłości i tym podobne). **Normy drugiego planu są powszechnie**

[3] Goffman E., *Rytuał interakcyjny,* PWN, Warszawa 2006.

podzielane na poziomie deklaratywnym, ale jednocześnie luźno traktowane w praktyce. Wynika to z tego, że odpowiadając na pytanie o stosunek wobec pewnego zachowania lub zjawiska, raczej myśli się w kategoriach normy jako wyizolowanego elementu życia społecznego. Wówczas można z czystym sumieniem powiedzieć, że na przykład marnotrawstwo żywności jest niedopuszczalne. Podobnie percypuje i ocenia się przykłady nierealizowania normy niemarnowania żywności przez inne osoby lub organizacje, czyli tak jakby nie uczestniczyły w życiu, które w praktyce narzuca znacznie więcej wymagań niż tylko zapobieganie marnotrawstwu. Jest to ten sam habitus poznawczy, który jest stosowany w przypadku raportów i większości naukowych opracowań na temat marnotrawstwa żywności. Normy o średnio ważnym statusie są jednak luźno stosowane we własnej praktyce, którą widzi się w bardziej złożony sposób. Pozwala to szukać różnorodnych usprawiedliwień, racjonalizacji, które pozwalają na zdefiniowanie własnych działań jako na przykład niemarnotrawstwa, a wszelkie potencjalne odstępstwa od normy jako będące „w normie", akceptowalne, dające się wytłumaczyć. Jest to tylko pozorny paradoks, ponieważ jeżeli uznamy nakaz niemarnowania jako przykład pewnego typu reguł, to stwierdzimy, że **normy średniego zasięgu powodują, że można żyć w przeświadczeniu, że żyje się w świecie wspólnie podzielanych reguł, prawideł, zasad, ale jednocześnie realizować zindywidualizowane strategie działania. Mogą być one zatem wkomponowane we własne życie codzienne oraz indywidualny projekt tożsamościowy.** Aby społeczeństwo miało poczucie tego, że coś je łączy potrzebne są takie silne normy, ale które jednocześnie nie są wspomnianymi normami sumienia, które dzielą, a w niektórych przypadkach antagonizują. Dzięki swoim właściwościom normy drugiego planu stają się niezwykle ważne z punktu widzenia **integracji zróżnicowanych społeczeństw.** Są one przedmiotem zgody, przenikają różne sfery życia społecznego i w rezultacie powodują integrację pomiędzy nimi. Na podstawie przedstawianego badania możemy uznać, że taką normą jest zakaz marnotrawstwa żywności, ponieważ człowiek musi jeść codziennie i robi to w różnych kontekstach życia społecznego.

Można się zastanawiać, czy i jakie są inne normy, które potencjalnie mogłyby pretendować do miana średniego zasięgu. Pierwszą taką kandydatką jest norma solidarności, zawieszania konfliktów oraz powściągliwości emocjonalnej po śmierci członka własnej szeroko rozumianej grupy społecznej. Przykładem mocy integrującej tej normy jest żałoba po

katastrofie smoleńskiej. Przelotna wspólnota[4], która wtedy powstała, nie opierała się na sympatiach politycznych, ale na zobowiązaniu, które narzucała wspomniana norma. Jej aktualizacja nie tylko ma miejsce podczas żałób ogólnonarodowych, ale również pogrzebów mało znanych osób. Wówczas obowiązuje ona mniejszą liczbę jednostek. Za dowód jej powszechnego podzielania można uznać to, że argument śmierci kogoś bliskiego jest, zazwyczaj akceptowanym przez innych, usprawiedliwieniem zawieszenia wypełnianych na co dzień obowiązków. Norma powściągliwości emocjonalnej i integracji w momencie śmierci członka własnej grupy jest jednak średnio ważna, ponieważ podobnie jak w przypadku normy niemarnowania jej oddziaływanie słabnie z czasem, wraz z opadającymi emocjami (kwestia „powrotu do normalności"). Wówczas zaczyna być negocjowana z innymi wymaganiami i wartościami, które są związane z rutyną życia codziennego. Drugą normą, która może być potencjalnie „drugoplanowa" jest zawieszanie konfliktów podczas momentów zabawy (sylwester, uroczystości rodzinne, festiwale muzyczne takie jak przystanek Woodstock) oraz świąt (na przykład Bożego Narodzenia). W przypadku świąt Bożego Narodzenia integracja również polega na tym, że pewne rytuały i symbole (obdarowywanie się prezentami, dzielenie się opłatkiem, strojenie choinki) stają się uniwersalne i obejmują szerszą zbiorowość niż wierzący chrześcijanie. Powyższe propozycje norm drugiego planu musiałyby być sprawdzone za pomocą badań empirycznych. Nie są one tożsame z normą niemarnowania żywności, ponieważ dotyczą okresów odświętnych, załamań rutyny. Natomiast zakaz marnowania żywności jest aktualizowany codziennie. Niemniej jednak pod względem powszechności, możliwości negocjowania oraz potencji więziotwórczych wydają się być podobne. Innymi normami, które są podobne do zakazu marnowania żywności, ale jednocześnie odmienne od norm odświętnych[5], są różnego typu reguły techniczne związane z zasadami higieny osobistej. O znaczeniu tych norm dla integracji społecznej pisał między innymi Norbert Elias[6]. Podobnie jak w przypadku niemarnowania żywności dotyczą praktyk codziennych. Każdy może uważać, że powinno dbać się o higienę osobistą, ale jednocześnie może to robić w odmienny sposób, co podobnie jak wyrzucanie żywności do kosza na śmieci niekoniecznie musi być dostępne dla wiedzy innych. Normy techniczne różnią się jednak tym, że nie są tak nasycone symboliką moralną jak norma niemarnowania żywności.

[4] Modrzyk A., *Dynamika grupowa i komunikacyjna deindywiduacji konfliktowo-rezonujących*, [w:] *Deindywiduacja. Socjologia zachowań zbiorowych*, Krajewski M., ZawodnaM. (red.), wyd. Bęc Zmiana 2014, Warszawa 2014, Tenże, *Hegemoniczne potencje kościoła rzymskokatolickiego w Polsce na podstawie dynamiki emocjonalnej katastrofy smoleńskiej*, [w]: *Religia i Kościoły w polskiej przestrzeni publicznej*, Kusztal A., Czapnik S. (red.), wyd. Uniwersytetu Opolskiego, Opole 2015.

[5] W tym przypadku można doszukiwać się analogii pomiędzy kategorią norm odświętnych a pojęciem wartości odświętnych Stanisława Ossowskiego.

[6] Elias N., *O procesie cywilizacji…,* dz.cyt.

Kategoria norm średniego zasięgu musi zostać zweryfikowana poprzez dalsze badania, które miałyby na celu poszukiwanie ich większej ilości. W szczególności jest to ważne, gdy chcemy odpowiedzieć na pytanie, które socjologowie i socjolożki zadają sobie od początku historii ich dyscypliny, czyli w jaki sposób dochodzi do integracji i reprodukcji społeczeństwa. W refleksji na temat dzisiejszych społeczeństw podkreśla się kwestię różnicy, pluralizmu, konfliktów społecznych. Społeczeństwo może wydawać się w takim ujęciu agregatem wielu grup społecznych, które łączą mechanizmy systemowe takie jak państwo, gospodarka, Internet. Trudno jednak znaleźć podłoże kulturowe, które byłoby fundamentem integracji złożonego środowiska społecznego. Sądzę, że pierwszą kandydatką do uznania tej funkcji jest norma niemarnowania żywności. Spełnia ona taką rolę, ponieważ jednocześnie jest ona intersubiektywnie podzielana a zarazem nie jest wymagająca - nie nakłada na aktorów trudnych do zrealizowania zobowiązań. Wszystko to sprawia, że należy w tym miejscu postawić następujące pytanie: czy takie normy nie są obecnie jedynymi możliwymi i zarazem kluczowymi lepiszczami porządku społecznego? Dzisiejsze złożone społeczeństwa nie tylko muszą być spajane przez „polityki prostoty", czyli różnego rodzaju schematy poznawcze i projekty, które mają na celu upraszczanie złożoności świata społecznego (sztywne podziały grupowe, odwroty od demokracji, ruch na rzecz minimalizmu, algorytmy komputerowe, bazy danych)[7]. Być może normy średniego zasięgu są niedostrzeganym przez socjologów elementem, który spełnia te same funkcje. Sądzę, że jest to uzasadniona teza, ponieważ za Haroldem Garfinkelem należy podkreślić, że społeczeństwo wymaga pewnego kulturowego podłoża pozwalającego na podtrzymywanie poczucia wspólnej rzeczywistości[8]. Wypełniające tę funkcję, normy integrujące nie mogą być normami fasadowymi, czyli takimi które formalnie się uznaje, ale które są obojętne i zazwyczaj nierealizowane, jak na przykład wiele norm w świecie prawno-administracyjno-biurokratycznym. Nie mogą jednak one prowadzić do przekraczania progu pobudzania emocji do takiego stanu, który powoduje silne, wyraźne, niedające się rozwiązać konflikty społeczne. Wypada rozważyć czy takie drugoplanowe i średnio ważne normy w sposób wystarczający pozwalają zapobiec dezintegracji społecznej. Zwolennicy powrotu do silnych wspólnot, między innymi opartych na nardzie i religii, odpowiedzą że to za mało. Jeżeli jednak nie chcemy siłowo i odgórnie upraszczać złożonego świata oraz narzucać projekty tradycyjnie rozumianych wspólnot, być może pozostają nam takie **nieantagonizujące i nieesencjalizujące obszary współobecności**. Być może przykład normy niemarnowania oraz dalsze poszukiwania norm średniego zasięgu

[7] Krajewski M., *Przeciwzłożoność. Polityki prostoty*, „Studia Socjologiczne" 4/2013, str. 37-50.
[8] Garfinkel H., *Studia z etnometodologii*, PWN, Warszawa 2007.

pozwoli spojrzeć na współczesne społeczeństwo polskie w inny sposób niż to zazwyczaj robi się w dyskursie naukowym. Wspomina się w nim często o zjawisku „braku zaufania i kapitału społecznego", które powoduje zacofanie kraju i kłopot z integracją społeczną. Poza problematycznym uwikłaniem tego dyskursu w tematykę postkolonialną, nie pozwala on dostrzec wielu obszarów, które stwarzają oparty na wspólnym świecie życia potencjał do współpracy w sferze niepublicznej. Praktyki związane z normą niemarnowania żywnością są dowodem wielu takich ukrytych obszarów kooperacji. Jest to ryzykowna hipoteza, ale być może obowiązywanie normy niemarnowania żywności wykracza poza społeczeństwo polskie i stanowi jeden z niewielu kulturowych elementów, który spaja różne społeczeństwa w wymiarze globalnym. Dowodziłby temu sprzeciw marnotrawstwu żywności i wprowadzanie w kolejnych państwach uregulowań prawnych, będących jego werbalizacją.

Aneks

Dyspozycja wywiadu do badania ze studentami

1. Sposób zaopatrywania się w żywność i oceny świeżości produktów.
2. Powody wyrzucania.
   Posługiwanie się zmysłami przed decyzją o wyrzucaniu.
   Logistyczne powody wyrzucania (przechowywanie, nadmiar, zużywanie nadwyżek).
   Zdrowie i higiena jako czynnik wpływający na wyrzucanie żywności.
3. Odczucia i myśli towarzyszące wyrzucaniu żywności.
4. Sposoby zapobiegania marnotrawstwu żywności.
   Indywidualne radzenie sobie z marnotrawstwem żywności.
   Grupowe radzenie sobie z marnotrawstwem żywności (dzielenie się z innymi ludźmi i zwierzętami).
5. Opinia na temat marnotrawstwa żywności w społeczeństwie i postulaty polityczne z nim związane.

Scenariusz wywiadu z przedstawicielami gospodarstw domowych

Konstruując scenariusz, zwróciłem szczególną uwagę na podział pytań dotyczących własnych praktyk na pytania ogólne oraz te dotyczące wybranych, szczegółowych sytuacji. Pierwsza kategoria pytań dotyczyła pewnych wzorów działania, czyli na przykład tego, co robi się rutynowo, aby nie wyrzucać żywności. Druga kategoria pytań pozwoliła mi dowiedzieć się czegoś o zachowaniach w konkretnych przypadkach, podczas których dochodziło do wyrzucania żywności. Należały do nich między innymi pytania o zapamiętane wydarzenie podczas, którego wyrzucano bardzo dużą ilości żywności lub też opinię, dotyczącą wieszanego chleba na śmietnikach. Funkcją tych pytań było sprowadzenie dyskusji na poziom szczegółu, pobudzenie pamięci respondentów oraz uruchomienie refleksyjności pozwalającej na tworzenie asocjacji oraz przywoływanie dodatkowych przykładów i przemyśleń. Scenariusz składał się z dziesięciu bloków tematycznych. Niemniej jednak podążając za tym, co mówi respondent, nie trzymałem się go kurczowo. Zdarzały się też wywiady, podczas których respondenci i respondentki nie mieli nic do powiedzenia na poszczególne tematy, a w przypadku innych przekazywali wiele interesujących informacji. Z czasem pewne wątki uzyskiwały status nasycenia empirycznego i kolejny rozmówca nie wnosił do nich nic nowego. Natomiast pojawiały się również nowe, których znaczenia wcześniej nie

dostrzegałem, takie jak gospodarowanie przestrzenią lodówki. W takiej sytuacji te pierwsze były przeze mnie traktowane skrótowo. Natomiast bardziej skupiałem się na tych, dzięki którym otrzymywałem nowe informacje. Pomimo takich modyfikacji, ogólna struktura wywiadu została utrzymana przez całe badanie. Zmienił się tylko nacisk na pewne aspekty podejmowanego tematu.

Podążanie za rozmówcą miało tylko jedno ograniczenie związane ze strukturą wywiadu. Oprócz dziesięciu bloków tematycznych cały scenariusz składał się z dwóch głównych części. W pierwszej pytałem o praktyki, dotyczące gospodarowania żywnością, które programowały jej niepełne wykorzystywanie oraz te, które miały na celu efektywne zużycie wszystkich zasobów żywnościowych. Wątki te obejmowały zakupy, ocenę przydatności żywności do spożycia, wymiany społeczne, reguły obowiązujące przy stole i tak dalej. Mając na uwadze immanentnie zawarty normatywizm i wartościowanie w słowie „marnotrawstwo", nie używałem go w tej części dyskusji. Posługiwałem się natomiast bardziej neutralnymi pojęciami takimi jak „wyrzucanie", „psucie się", „niewykorzystywanie" żywności. Dzięki temu próbowałem ułatwić dyskusję na potencjalnie drażliwy temat. Takie rozwiązanie pojawiło się po analizie „wywiadów ze studentami", podczas których badacze pytali „kiedy pan/pani marnuje żywność". Powodowało to trudności w prowadzeniu rozmowy, ponieważ respondenci traktowali je jako próbę sprawdzenia czy dobrze wywiązują się ze swoich zobowiązań społecznych. Oczywiście dla wielu osób słowo „wyrzucanie" jest tożsame z terminem „marnotrawstwo", co powoduje, że w podobnie obronny sposób reagują na jego użycie. Niemniej jednak pomysł ten ostatecznie się sprawdził i wielokrotnie dyskusja o wyrzucaniu żywności była prowadzona bez większych zakłóceń, ponieważ respondenci często nie traktowali tego jako dokładny synonim marnotrawstwa. Druga część wywiadu była zorientowana na kwestie światopoglądowe takie jak opinia na temat wydawania nadwyżek żywnościowych osobom potrzebującym, rolę państwa i przedsiębiorców prywatnych w procesie zapobiegania marnotrawstwu żywności. W tej części używałem po raz pierwszy słowa marnotrawstwo i zaczynałem ją od pytania „jak pan/pani rozumie marnotrawstwo żywności; kiedy mamy do czynienia z marnotrawstwem żywności?". W ten sposób chciałem sprawdzić, czy wcześniejsze fragmenty rozmowy o „wyrzucaniu" będą się pokrywały z definiowaniem marnotrawstwa żywności. Dążyłem również dzięki temu do tego, aby uchwycić, jakie oceny otoczenia społecznego oraz wartości związane ze sprawiedliwością wywołuje ten termin. Zatem w pierwszej części wywiadu dyskusje oscylowały wokół tych obszarów świadomości jednostek, które za Anthony Giddensem można określić jako

„świadomość praktyczną”[1]. Natomiast w drugiej części dyskutowaliśmy o bardziej abstrakcyjnych i odległych kwestiach niż praktyki w gospodarstwie domowym, przez co poruszaliśmy się zazwyczaj w obrębie stereotypów oraz schematów poznawczych używanych w sytuacji niepełnej wiedzy[2].

Podczas wywiadu zaplanowałem również zadania, które miały charakter wyobrażeniowy i projekcyjny[3]. Pierwszym z nich była prośba o uszeregowanie pięciu produktów żywnościowych wedle łatwości lub też trudności z jego wyrzucaniem. Jego celem było uzyskanie kontekstualnych wzorów wartościowania żywności oraz porównanie ich z praktykami.

Rysunek 6. Zdjęcia użyte podczas rozmowy o wartościowaniu poszczególnych produktów

Od prawej: kawałek mięsa; owoce, otrzymane za darmo lub też na bardzo taniej promocji; otrzymany od znajomych sok własnej roboty; chleb; resztki z obiadu)

Źródło: opracowanie własne

Drugim zadaniem było ustalenie (przy założeniu równiej dostępności do potrzebującego, średniozamożnego znajomego i własnego psa) komu w pierwszej kolejności udostępniono by nadwyżkę czterech wybranych artykułów żywnościowych (pół bochenka chleba; całe części kurczaka; ekskluzywny, francuski ser pleśniowy; oraz pozostała w garnku własnoręczni zrobiona porcja spaghetti). Celem tego ćwiczenia było uzyskanie idealnego obrazu własnego zachowania i skonfrontowanie go z realnymi praktykami wymian żywnościowych, dzięki czemu można było wnioskować o barierach utrudniających jego realizację. Trzecim zadaniem była projekcja polegająca na wczuciu się w sytuacje pracownika supermarketu, któremu nakazuje się wyrzucanie dużej ilości żywności. Należy przyznać, że najciekawsze rezultaty

[1] Giddens A., *Elementy teorii…,* dz.cyt., str. 663-667.
[2] Na temat badania struktur poznawczych w psychologii patrz: Suchańska A. *Rozmowa i obserwacja w diagnozie psychologicznej*, Wyd. Akademickie i profesjonalne, Warszawa 2007, str. 150-152.
[3] Na temat metod projekcyjnych patrz: Maison D., *Zogniskowane wywiady grupowe. Jakościowa metoda badań marketingowych*, PWN, Warszawa 2001, str. 141-159.

przyniosło ćwiczenie pierwsze. Natomiast odpowiedzi na dwa pozostałe poza pewnymi wyjątkami powtarzały się i zrezygnowałem z nich podczas ostatnich wywiadów.

Część pierwsza wywiadu: praktyki niezużywania żywności oraz zapobiegania mu.

1. **Pytania „lekkie", dotyczące podstawowych nawyków logistycznych związanych z pozyskiwaniem żywności.**

   Miejsce zakupów, częstotliwość zakupów.

   Sposób oceny świeżości produktów podczas zakupów, opinia na temat daty ważności i konieczności jej uwzględniania.

   Inne źródła pozyskiwania żywności niż zakup w sklepie, supermarkecie.

   Przykładowe pytania.

   Gdzie kupujesz żywność? Jak często ją kupujesz? Czy zakupy żywności są dla ciebie uciążliwe, na przykład pod względem czasu, dojazdu? Ew. Dlaczego są uciążliwe?

   Czy zdarzyło ci się zakupić kiedyś zepsuty lub przeterminowany produkt żywnościowy? Jakie były twoje odczucia?

   Czy zwracasz uwagę na datę ważności? Czy zjadłeś/aś kiedyś coś po dacie ważności? W jaki sposób wtedy rozpoznałeś, że produkt był dobry? Czy masz granicę tolerancji dni po dacie, po której nie zjesz danego produktu? Czy dostrzegasz różne typy dat? (pytanie o datę należy spożyć przed versus najlepiej spożyć przed)

   Czy korzystasz z promocji na żywność? Ew. Dlaczego tak, dlaczego nie?

   Czy pozyskujesz żywność w inny sposób niż zakup przy użycia pieniądza w sklepie, na bazarze oraz w podobnych miejscach? Czy to częsta sytuacja? Czy jakoś inaczej traktujesz taką żywność względem tej zakpionej na rynku?

2. **Pytania dotyczące praktyk przechowywania, przygotowywania i spożywania posiłków.**

   Podział obowiązków związanych z wyborem posiłków, gotowaniem, sprawdzaniem przydatności do spożycia.

   Zachowania przy stole: dojadanie sobie z talerza, zostawianie resztek na talerzu, wyrzucania pozostałości po obiedzie.

   Jadanie poza domem i pozostawianie czegoś na talerzu.

   Domowe dyskusje i różnice dotyczące spożywania, wartościowania oraz wyrzucania żywności.

   Przykładowe pytania.

   Czy zdarza się, że w lodówce jest znajdowana zepsuta żywność? Skąd to wynika?

   Czy zdarza ci się znaleźć zepsutą żywność w innym miejscu? Gdzie? Jakie są przyczyny?

Czy w domu wspólnie gospodarujecie żywnością, czy osobno? (pytanie w sytuacji w danym mieszkaniu nie ma rodziny i jest grupa ludzi)
Kto najczęściej znajduje coś zepsutego? Czy ktoś w domu w sposób szczególny zajmuje się kupowaniem i kontrolowaniem przechowywanej żywności? Czy jeszcze ktoś kontroluje żywność?
Czy w domu pojawiają się spory dotyczące tego kto to ma robić? Czy pojawiają się dyskusje w sytuacji, gdy ktoś spowodował, że żywość się zepsuła? Czy prowadzą one do zmiany zachowania?
Czy szykujesz/ecie (gdy jest więcej osób) w domu posiłki? Jeżeli tak to:
Czy w rodzinie/w domu jecie posiłki razem czy osobno? Kiedy razem a kiedy osobno? Jak często jecie razem? Kto przygotowuje posiłki?
Co robicie gdy porcja przygotowana na obiad jest zbyt duża? Czy zjadacie to, wyrzucacie lub wykorzystujecie w inny sposób? ew. Dlaczego wyrzucacie?
Czy ktoś dojada z talerza kogoś innego? Czy ktoś ma funkcję „czyściciela" tego, co się nie zjadło? Ew. Dlaczego ta osoba to robi a reszta nie? Czy wyobrażasz sobie dojeść resztki z czyjegoś talerza?
Czy jadasz/acie posiłki poza domem? Jecie je razem czy osobno? Czy podobne sytuacje do tych domowych pojawiają się poza domem?

3. Pytania dotyczące wartościowania niezużytej żywności.

Jaka żywność psuje się najczęściej i/lub najczęściej jest wyrzucana.
Emocje i opory towarzyszące wyrzucaniu żywności i poszczególnych produktów żywnościowych.

Przykładowe pytania.
Jakie produkty psują się najczęściej? Jakie produkty najczęściej wyrzucasz?
O czym myślisz, kiedy wyrzucasz żywność? Czy wyrzucaniu towarzyszą jakieś emocje?
Czy są jakieś produkty, których wyrzucenie wywołuje w tobie opory? Dlaczego?
Czy są jakieś produkty, których wyrzucenie nie wywołuje w tobie oporów? Dlaczego?

Zadanie nr 1 ze zdjęciami podczas, którego szereguje się pięć produktów względem stopnia łatwości wyrzucania (owoce otrzymane za darmo lub na promocji, chleb, kawałek mięsa, sok własnej roboty otrzymany od znajomego, resztki z obiadu.

Pytania pogłębiające.
Chleb. Kiedy opór jest mniejszy a kiedy większy w przypadku chleba?
Resztki z obiadu. Kiedy opór w przypadku resztek jest większy a kiedy mniejszy?
Kawałek mięsa. Kiedy opór w przypadku wyrzucania mięsa jest większy a kiedy mniejszy?
Otrzymany od znajomych sok własnej roboty. Czy zdarzyło ci się wyrzucić żywność, którą otrzymałeś/aś od bliskich?
Owoce otrzymane za darmo lub też na bardzo taniej promocji. Kiedy zdarza ci się wyrzucić owoce?

4. Pytania dotyczące odświętnego wyrzucania żywności.

Rozmowa o sytuacji, kiedy wyrzuciło się duża ilość żywności.

Rozmowa o okresie świąt Bożego Narodzenia i wyrzucaniu żywności oraz jego zapobieganiu.

Przykładowe pytania.
Czy pamiętasz sytuacje kiedy musiałeś/aś wyrzucić dużą ilość jedzenia? Opisz tę sytuację? Dlaczego wtedy wyrzuciłeś/aś tak dużo jedzenia?
Często wspomina się, że podczas świąt wyrzuca się duża ilość żywności? Czy tobie też się to zdarza? Czy masz jakieś swoje sposoby, które stosujesz, aby to ograniczyć

5. Zapobieganie wyrzucania żywności.

Pytania dotyczące sposobów indywidualnych zapobiegania wyrzucania i psucia się żywności

Przykładowe pytania.
W jaki sposób zapobiegasz psuciu się żywności? Skąd wiesz o takich sposobach?
Jakie masz inne sposoby, które pomagają tobie ograniczyć psucie się żywności?
Czy każdy zepsuty produkt wyrzucasz do kosza na śmieci, czy wykorzystujesz go w inny sposób?

6. Pytania dotyczące przekazywania żywności innym aktorom – realne praktyki i poglądy.

Komu i kiedy przekazuje się żywności oraz kto obdarowuje respondenta/tkę żywnością.
Przekazywanie nadwyżek żywnościowych zwierzętom.

Czy zdarza się, że wiesz że nie zjesz czegoś i przekazujesz komuś taką żywność?
Ew. 1. Komu ją przekazujesz? Dlaczego tym osobom? Czy to jest częsta sytuacja? Ew. 2. W jaki sposób doszło do powstania takiego zwyczaju? Ew. 3. Czy osoba, której przekazujesz żywność rewanżuje się żywnością lub czymś innym?
Czy przekazujecie niezjedzoną żywność zwierzętom? Ew. Jakim zwierzętom? Opisz to zachowanie? Ew. Jakie są powody, że nie oddajesz zwierzętom niezjedzonej żywności?
Ew. W przypadku dokarmiania zwierząt w przestrzeni publicznej zapytać; co zrobiłabyś gdybyś dowiedział/a się, że żywność, którą zostawiasz ptakom itd. zostałaby zjedzona przez szczury, robaki itd.? Czy wtedy nie wyrzucał/a/byś takiej żywności?

Część druga wywiadu: świadomość społeczna oraz poglądy na temat marnotrawstwa żywności

7. Pytania dotyczące zasady etycznej, związanej z przekazywaniem nadwyżek żywnościowych.

Komu powinno przekazywać nadwyżki żywnościowe w pierwszej kolejności. Pytanie o potrzebujących i sytuacje kiedy przekazywało się im nadwyżki żywnościowe.

Zadanie nr 2. Prośba o wyobrażenie sobie sytuacji w której mamy do czynienia z równym dostępem do potrzebującego, średniozamożnego znajomego i własnego psa i decydujemy o wydaniu niepotrzebnego artykułu żywnościowego (pół bochenka chleba; pozostała w garnku, zrobiona własnoręcznie porcja spaghetti; ekskluzywny, francuski ser pleśniowy; niezjedzone całe części kurczaka).

Dodatkowe pytania:
Czy dostęp do niewykorzystanej żywności powinny mieć tylko osoby potrzebujące? Czy według ciebie byłoby w porządku gdyby osoby o średnich i wyższych dochodach korzystały z takiej pomocy? Ew. dlaczego tak, dlaczego nie.
Kto nie powinien mieć dostępu do niewykorzystanej żywności? Jacy ludzie? Jakie zwierzęta? Czy zawsze ludzie powinni w pierwszej kolejności otrzymywać żywność?

8. Ogólne pytania dotyczące marnotrawstwa żywności.

Pytanie o definicję marnotrawstwa żywności.
Pytanie o generalne powody marnotrawstwa żywności oraz grupy, które najczęściej to robią.
Pytanie o przykłady marnotrawstwa żywności, które widzi się we własnym otoczeniu.
Pytanie o to, czy wcześniej opisywane własne zwyczaje gospodarowania żywnością w domu można określić mianem marnotrawstwa żywności, czy też jest to zbyt mocne słowo.

Przykładowe pytania.
Co to znaczy marnować żywność? Kiedy twoim zdaniem mamy do czynienia z marnotrawieniem żywności, a kiedy nie?
Jakie są generalne powody marnotrawstwa żywności?
Czy widujesz gdzieś przykłady marnotrawstwa żywności? Jakie są twoje odczucia, gdy to widzisz?
Jeżeli marnotrawstwo będzie oceniane negatywnie zapytać: czy dostrzegasz jakieś pozytywne funkcje marnotrawstwa? Jakie?
Jak myślisz, kto marnuje najwięcej żywności? Dlaczego ci ludzie?
Wcześniej opisałeś własne zwyczaje i zachowania związane z pozyskiwaniem i wykorzystaniem żywności. Czy któreś z nich określiłbyś mianem marnotrawstwa? Dlaczego tak to określasz?

9. Pytanie dotyczące oczekiwań normatywnych od instytucji państwowych i gospodarczych.

Pytanie o dopuszczalną ingerencję państwa w kontekście zapobiegania marnotrawstwu żywności.

Przykładowe pytania.
Czy coś państwo powinno zrobić z marnotrawstwem żywności? Jaka ingerencja byłaby twoim zdaniem wskazana? A jaka nie?

10. Dodatkowe pytania, dotyczące szczegółowych, wybranych kwestii.

Pytanie o opinię o wyrzucaniu żywności przez supermarkety, jedzenie żywności zbieranej ze śmietników, wieszanie chleba na śmietnikach oraz jedzenie owoców z drzew wolnostojących.

Zadanie nr 3. Przykładowe pytania.

Wyobraź sobie, że pracujesz w supermarkecie i szef każe ci wyrzucić dużą ilość żywności do śmietnika. Co byś wtedy czuł/a? Jakbyś zareagował/a?

Co sądzisz o zamykaniu śmietników, gdzie znajduje się niezużyta żywność, tak by nie było do niej dostępu?

Czy słyszałeś/aś o osobach niepotrzebujących a pozyskujących żywność ze śmietników? Jak oceniasz taki styl życia? Dlaczego tak to oceniasz?

Czy wieszasz niezużyty chleb na śmietnikach? Ew. Jeżeli tak: skąd taki zwyczaj? Ew. jeżeli nie: czy widujesz chleb wieszany na śmietnikach? Co o tym sądzisz?

Czy korzystasz z wolnostojących drzew owocowych, znajdujących się przy drodze lub w parkach? Ew. jeżeli tak: dlaczego zbierasz z nich owoce? Ew. gdy nie: czy widujesz, że ktoś korzysta z takich drzew? Co o tym sądzisz?

Pytania zadawane podczas odbioru dzienniczka.

Czy wypełnianie dzienniczka było uciążliwe?

Czy zwracałeś/aś większa uwagę na zapobieganie wyrzucaniu żywności podczas okresu zapisywania?

Czy jesteś zaskoczony/a ilością?

Czy w domu w trakcie wypełniania dzienniczka towarzyszyły dyskusje na temat wyrzucania żywności?

Czy masz jakieś dodatkowe przemyślenia na temat, o którym wcześniej rozmawialiśmy?

Dyspozycja wywiadu z ekspertami marnotrawstwa żywności

1. Opis sytuacji pracy.

Kiedy dochodziło do wyrzucania i jakie są jego przyczyny?

Kiedy w szczególności wyrzucało się duże ilości żywności?

Selekcja na półkach lub w ogóle kryteria klasyfikacja tego co się wyrzuca. Jakimi kryteriami kierowały się osoby? Czy były jakieś różnice, negocjacje?

Emocje, jakie były związane z wyrzucaniem. Czy to zmieniało się z czasem? Czy coraz łatwiej było to robić?

Czy wyrzucanie żywności było tym samym co wyrzucanie przedmiotów?

2. Indywidualne i zbiorowe sposoby rozwiązania problemu.

Czy pracownicy mogli brać niezużytą, niesprzedana żywność? Czy brali ją po kryjomu?

3. **Konflikty i dyskusje wokół tematu marnotrawstwa żywności: różnice w postawach, podmiotowość *versus* pasywność.**

   Czy próbowali rozmawiać z szefem? Hierarchiczne relacje oraz stopień zrozumienia i akceptacji perspektywy przełożonych

   Symetryczne relacje. Czy próbowali rozmawiać z innymi pracownikami, którzy posiadali podobny status w strukturze organizacji?

4. **Kontakt z freeganami oraz osobami korzystającymi ze śmietnika.**

   Co sądzą na temat zbieraczy? Czy pomagali, czy też utrudniali im w zbieraniu żywności?

5. **Czy w innych miejscach podobnych do własnego miejsca pracy pojawiają się podobne praktyki?**

Dane społeczno-demograficzne respondentów uczestniczących w badaniu

Legenda:
Płeć: M (mężczyzna), K (kobieta)
Województwo: W (Wielkopolskie), L (Lubuskie)
Tym zamieszkiwanej miejscowości: M (miasto powyżej 500 000 tysięcy mieszkańców), W (wieś)
Środowisko zamieszkiwania: M (miasto), W (wieś)
Wykształcenie: P (podstawowe), Z (zawodowe), Ś (średnie), W (wyższe)

Respondenci z miasta powyżej 500 000 mieszkańców									
Numer respondenta/ki	Wiek	Płeć	Województwo	Środowisko dorastania	Wykształcenie	Zawód/ status pracowniczy	Ilość osób w gosp. domowym	Dochód na osobę w gosp. domowym Tys. zł/os	Szacunkowa ilość żywności Pozarynkowa
1	32	M	W	M	W	Nauczyciel	3	1500-2000	Do 10%
2	33	M	W	K	W	Pracownik uniwersytetu	2	Powyżej 1500, brak dokładnych danych	Do10%
3	86	K	W	M	Z	Emerytura	4	3000 - 4000	Do 10%
4	27	K	W	M	W	Spec. ds. obsługi klienta	6 os. mieszkają, 2 os. wspólnie się żywią	2000-3000	30-70%
5	53	M	W	M	W	Nauczyciel	4 os mieszkają, respondent tworzy osobne gospodarstwo domowe	2000-3000	Do 10%
8	31	K	W	M	W	Pracownik biurowy	3	2000-3000	Do 10%
12	73	K	W	W	Ś	Emerytura	2	500-1000	Do 10%
13	68	K	W	M	Ś	Bezdomna	1	Do 500, brak dochodów	Pow. 70%
14	53	M	W	M	P	Stolarz, sprzątacz	2 os. mieszkają, respondent tworzy osobne gospodarstwo domowe	500-1000	10-30%
15	61	K	W	W	Z	Emerytura	2	1000-1500	Do 10%

16	47	M	W	M	Z	Kierowca	5 os. mieszka, respondent tworzy osobne gospodarstwo domowe	500-1000	30-70%
17	26	K	W	W	W	Bezrobotna	W mieszkaniu jest powyżej 10 osób, trudno określić czy to jest wspólne gosp. Domowe	Do 500	Pow. 70%
18	32	M	W	W	W	Administracja publiczna, praca biurowa	3	1000-1500	30-70%
19	47	K	W	M	W	Finanse	2	1000-1500	Do 10%
20	28	K	W	M	W	Ogrodnik, pracownik biurowy, obsługa klienta	3	1000-1500	Do 10%
21	28	K	W	M	W	Social media menager	1	3000-4000	Do 10%
22	40	K	W	M	W	Specjalista ds. kadr	2	1000-1500	10-30%
32	43	M	W	M	Ś	Przedsiębiorca	4	Powyżej 10 000	Do 10%
Respondenci ze wsi									
Numer respondenta	Wiek	Płeć	Województwo	Środowisko dorastania	Wykształcenie	Zawód/ status	Ilość osób w gosp. domowym	Dochód na osobę w gosp. domowym Tys. zł/os	Szacunkowa ilość żywności Pozarynkowa
6	63	K	L	W	Ś	Rolnik	1	1000-1500	30-70%
7	38	K	L	W	W	Przedszkolanka, praca w gospodarstwie rolnym	4	2000-3000	10-30%
9	47	K	L	M	Ś	Brak danych	5	500-1000	10-30%
10	61	K	L	W	Ś	Emerytura	2	1000-1500	30-70%
11	23	K	W	M	Ś	Bezrobotna, praca w domu	4	500-1000	10-30%
23	27	K	W	W	Ś	Listonoszka	7	500 - 1000	30-70%
24	48	K	W	W	Z	Pracownik produkcji	2	500-1000	Do 10%
25	29 Zpyt	K	W	M	W	Bezrobotna, praca w domu	4	500-1000	30-70% bliżej 30
26	56	K	W	W	Ś	Rolnik	2	2000-3000	Do 10%
27	58	K	W	W	P	Renta	2	500-1000	Do 10%
28	51	K	W	W	Ś	Renta	7	500-1000	30-70%
29	28	K	W	W	W	Specjalista ds. sprzedaży	3	1000-1500	10-30%
30	50	K	W	W	W	Nauczyciel w szkole podstawowej	5	1500-2000	10-30%
31	41	K	W	W	Ś	Pracownik produkcyjny	4	1000-1500	Do 10%
33	37	M	W	M	W	Praca „na czarno” przy cięciu drewna	Ośrodek odwykowy, respondent częściowo tworzy osobne gosp. domowe	500-1000	Pow. 70%
34	46	K	W	M	W	Nauczyciel w szkole podstawowej (klasy I-IIII	7	500-1000	Do 10%
35	21	K	W	W	Ś	Obsługa klienta w salonie optycznym	6	1500-2000	10-30%

Bibliografia

2013 World Hunger and Poverty Facts and Statistics, http://www.worldhunger.org/articles/Learn/world%20hunger%20facts%202002.htm, (dostęp 01.04.2016)

7 Worst International Aid Ideas, http://matadornetwork.com/change/7-worst-international-aid-ideas/, (dostęp 01.04.2016)

Aarnio T., Hämäläinen A., *Challenges in Packaging Waste Management in the Fast Food Industry*, „Resources, Conservation and Recycling" 52/2008

Aka Ch., *The Change in Rural Food Storing in Village in North West Germany*, [w:] *Food conservation. Ethnological Studies*, Riddervold A., Ropeid A. (red.), Prospect Books, London 1988

Anderson M.S, Wallace M., *Challenges for Food Aid in Conflict Situations*, http://www.worldhunger.org/articles/global/armedconflict/anderson.htm, (dostęp 01.04.2016)

Archer M., *Człowieczeństwo. Problem sprawstwa*, Nomos, Kraków 2013

Arend H., *Eischmann w Jerozolimie. Rzecz o banalności zła*, Znak, Kraków 2004

Aronowitz S., Difazio W., *Przyszłość bez pracy?,* [w:] *Praca i wypoczynek*, Gutfrański K. (red.), Instytut Sztuki Wyspa, Gdańsk 2012

Arystoteles, *Dzieła wszystkie* T. 5, *Etyka nikomachejska, etyka wielka, etyka eudemejska, o cnotach i wadach*, PWN, Warszawa 2000

Badanie: ponad połowa kanapek polskich uczniów trafia do kosza, http://wyborcza.pl/1,91446,15726128,Badanie__ponad_polowa_kanapek_polskich_uczniow_trafia.html , (dostęp 01.04.2016)

Baden S., Barber C., *The Impact of Second Hand Clothing on Developing Countries*, Oxfam Semptember 2005

Badura M., *Rola roślin w jadłospisie Gdańszczan w okresie XIII-XVIII w. – przesłanki archeobotaniczne,* [w:] *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, Stolična R., Drożdż A. (red.), wyd. Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, Cieszyn-Katowice-Brno 2010

Bakke M., *Studia nad zwierzętami: od aktywizmu do akademii i z powrotem?* „Drugie teksty" 3/2011

Banki Żywności: nie marnując jedzenia, chronimy środowisko, http://www.teraz-srodowisko.pl/aktualnosci/Banki-Zywnosci-nie-marnujac-jedzenia-chronimy-srodowisko-796.html, (dostęp 01.04.2016)

Bank Żywności w Olsztynie 2010, *Już 10 lat walczymy z niedożywieniem i przeciwdziałamy marnowaniu żywności*

Bank Żywności w Krakowie, *Szanuj żywność i środowisko naturalne*

Baranowski B., *Przedmowa do wydania polskiego*, [w:] *Z chaosu ku porządkowi. Nowy dialog człowieka z przyrodą*, Prigogine I., Stengers I., PIW, Warszawa 1990

Baranowski M., *Efektywność corporate governance w Polsce. Socjologiczno-ekonomiczna analiza spółek giełdowych*, WNSHiD, Poznań 2011

Barcikowski A., Łastowski K., *Struktura biosfery a rozwój cywilizacji. Szkic ekofilozoficzny*, [w:] *Wokół eko-filozofii. Księga jubileuszowa ofiarowana profesorowi Henrykowi Skolimowskiemu dla uczczenia siedemdziesiątych urodzin*, Papuraziński A., Hulla Z. (red.), wyd. Akademii Bydgoskiej, Bydgoszcz 2001

Barilla Center for Food and Nutrition, *Food Waste: Causes, Impacts, Proposals*

Baudrillard J., *Społeczeństwo konsumpcyjne. Jego mity i struktury*, Sic!, Warszawa 2006

Baumeister R.F., Heatherton T.F, Tice D.M., *Utrata kontroli: jak i dlaczego tracimy zdolność do samoregulacji*, Państwowa Agencja Rozwiązywania Problemów Alkoholowych, Warszawa 2000

Bauman Z., *Śmierć i nieśmiertelność. O wielości strategii życia*, PWN, Warszawa 1998

Bauman Z., *Życie na przemiał*, wyd. Literackie, Kraków 2004

Bauman Z., *Praca, konsumpcjonizm i nowi ubodzy*, wyd. WAM, Kraków 2006

Bataille G., *Część przeklęta oraz ekonomia na miarę wszechświata. Granica użytecznego*, KR, Warszawa 2002

Bataille G., *Erotyzm*, Słowo/Obraz Terytoria, Gdańsk 2007

Bataille G., *Historia erotyzmu*, Aletheia, Warszawa 2008

Beck U., *Społeczeństwo ryzyka. W drodze do nowej nowoczesności*, Scholar, Warszawa 2002

Belg wyrzuca rocznie 7 pełnych lodówek, http://www.polskieradio.pl/42/1702/Artykul/760231,Belg-wyrzuca-rocznie-7-pelnych-lodowek, (dostęp 01.04.2016)

Bello W., *Wojny żywnościowe*, Książka i Prasa, Warszawa 2011

Bennett J., *Vibrant Matter. A Political Ecology of Things*, Duke University Press, Durham, London 2010

Bente H., *Handling Food-related Risks: Political Agency and Governmentality*, [w:] *The Politics of Food*, Lien M.E., Nerlish B. (red.), Berg, Oxford, New York 2004

Berger P., Luckmann T., *Społeczne tworzenie rzeczywistości,* PIW, Warszawa 1983

Best Management Practices Series for Composting, *Food Waste Diversion & Utilization*, http://compostfoundation.org/Portals/1/Documents/foodwaste_compostingtraining.pdf, (dostęp 01.04.2016)

Bicknell J., Horne R., Lane R., *Routes of Reuse of Second-hand Goods in Melbourne Households*, „Australian Geographer" 2/2009

Bihr A., *Nowomowa neoliberalna. Retoryka kapitalistycznego fetyszyzmu,* Książka i Prasa, Warszawa 2008

Blau P., *Wymiana społeczna,* [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006

Blaut J., *Teoria rasizmu kulturowego*, http://www.turowski.uni.wroc.pl/blaut-rasizm.htm, (dostęp 01.04.2016)

Block F., *Wprowadzenie*, [w:] Polany K., *Wielka transformacja. Polityczne i ekonomiczne źródła naszych czasów*, PWN, Warszawa 2010

Bloom J., *American Wasteland: How America Throws Away Nearly Half of Its Food (and What We Can Do About It)*, Da Capo Press, Cambridge 2010

Blair D., Sobal J., *Luxus consumption: Wasting Food Resources Through Overeating*, „Agriculture and Human Values" 23/2006

Bockenheim K., *Przy polskim stole*, wyd. Dolnośląskie, Wrocław 1999

Bonanno A., Constance D.H., *Agency and Resistance in the Sociology of Agriculture and Food*, [w:] *The Fight Over Food. Producers, Consumers, and Activists Challenge the Global Food System*, Middendorf G., Wright W. (red.), The Pennsylvania University Press, Pennsylvania University Park 2008

Borowska S. (2010). *Raport. Śmiertelność zwierząt na drogach w Polsce*, http://zwolnij.wwf.pl/dokumenty/raport.pdf, (dostęp 01.04.2016)

Borkowska I., Jakubowska H., Podgórski M., *Metodologia dla socjologii codzienności. Próba dojrzenia niewidzialnego i uniknięcia pułapek widzialnego*, wyd. Akademickie i Profesjonalne, Warszawa 2009

Bourdieu P., *Dystynkcja: klasy i klasyfikacje*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T. 2, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), wyd. Scholar, Warszawa 2006

Bourdieu P., *Logika pól*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.2, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), wyd. Scholar, Warszawa 2006

Bourdieu P., *Struktury, habitus, praktyk*i, [w:] *Socjologia. Lektury*, Kucia M, Sztompka P. (red.), Znak, Kraków 2006

Bourdieu P., *Przemoc symboliczna*, [w:] *Socjologia. Lektury*, Sztompka P., Kucia M. (red.), Znak, Kraków 2005

Braidotii R., *Po człowieku*, PWN, Warszawa 2014

Braudel F., *Morze Śródziemne i świat śródziemnomorski w epoce Filipa I*, T.1, wyd. Morskie, Gdańsk 1976

Braudel F., *Kultura materialna, gospodarka i kapitalizm XV-XVIII wiek, T 1: Struktury codzienności: możliwe i niemożliwe*, PIW, Warszawa 1992

Brears P., *Pots for Potting: English Pottery and its Role in Food Preservation in the Post-Medieval Period*, [w:] *„Waste not, Want not". Food Preservation form Early Times to the Present Day*, Wilson A. (red.), Edinburgh University Press, Edinburgh 1991

British Wartime Food, http://www.cooksinfo.com/british-wartime-food, (dostęp 01.04.2016)

Brody A.L., *Innovative Food Packaging Solutions*, „Journal of Food Science", 73, 8/2008

Buchanan N., *The Atomic Meal: The Cold War and Irradiated Foods, 1945–1963*, „History and Technology" Vol. 21, 2/2005

Burawoy M., *O socjologię publiczną*, http://burawoy.berkeley.edu/PS/Translations/Poland/ASA.Polish.pdf, (dostęp01.04.2016)

Bush L., *Grades and Standards in the Social Construction of Safe Food*, [w:] *The Politics of Food*, Lien M.E., Nerlish B. (red.), Berg, Oxford, New York 2004

Buzby J.C., Hyman J., *Total and per Capita Value of Food Loss in the United States*, „Food Policy" 37/2012

Cackowski Z., *Główne zagadnienia i kierunki filozofii*, Książka i Wiedza, Warszawa 1973

Caillé A., *Wstęp*, [w:] *Dar z niczego. O antropologii święta*, Duvignad J., UW, Warszawa 2011

Capellini B., Parsons E., *Practising Thrift at Dinnertime: Mealtime Leftovers, Sacrifice and Family Membership*, [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013

CBOS 2005, *Upodobania kulinarne, nawyki żywieniowe i zachowania konsumenckie Polaków – Komunikat z badań*

CBOS 2014, *Zachowania żywieniowe Polaków*

Centner T.J., *Developing Institutions to Encourage the use of Animal Wastes as Production Inputs*, „Agriculture and Human Values" 21/2004

Chaia H., *Risky Science and Savoir-faire: Peasant Expertise in the French Debate over Genetically Modified Crops*, [w:] *The Politics of Food*, Lien M.E., Nerlish B. (red.), Berg, Oxford, New York 2004

Chang G.H., Wen G.J., *Communal Dining and the Chinese Famine of 1958–1961*, Economic Development and Cultural Change, Vol. 46, 1 (Październik 1997)

Chang H., *23 rzeczy, których nie mówią ci o kapitalizmie*, wyd. Krytyki Politycznej, Warszawa 2013

Chancellor D., *Food Waste (Reduce, Reuse, Recycle)*, Powerkids Press, 2010

Chancellor E., *Historia spekulacji finansowych*, MUZA S.A., Warszawa 2001

Chromik-Krzykawska A., *Między odrzuceniem a przyswojeniem: odpad udomowiony*, [w:] „Kultura Współczesna" 4/2007

Chwalba A., (red.), *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, PWN, Warszawa 2004

Ciezadło A., *The War on Bread. How the Syrian Regime is Using Starvation as a Weapon*, http://www.newrepublic.com/article/116615/syrian-war-crimes-regime-bombs-bakeries-uses-starvation-weapon (dostęp 01.04.2016)

Cleaver H. *Polityczne czytanie kapitału*, Oficyna wydawnicza bractwa „Trojka", Poznań 2011

Co 12 sekund umiera z głodu dziecko, http://www.deon.pl/religia/kosciol-i-swiat/z-zycia-kosciola/art,10367,co-12-sekund-umiera-z-glodu-dziecko.html, (dostęp 01.04.2016)

Co roku statystyczny Polak wyrzuca do kosza żywność za 270 zł. Głównie w święta, http://www.radiopik.pl/5,15,co-roku-statystyczny-polak-wyrzuca-do-kosza-zywn, (dostęp 01.04.2016)

Crossete B., *Iraq Sanctions Kill Children. U.N. Reports*, http://www.nytimes.com/1995/12/01/world/iraq-sanctions-kill-children-un-reports.html, (dostęp 01.04.2016)

Culler J, *Teoria śmieci,* „Kultura Współczesna" 4/2007

Ćwiek J., Gębska K., *Foodsharing. Marnotrawstwo jest passé*, „Przekrój" nr 19/2013

Danecki J., *Jedność podzielonego czasu. Czas wolny i czas pracy w społeczeństwach przemysłowych*, Książka i Wiedza, Warszawa1970

Davis M., *Planeta slamsów,* Książka i Prasa, Warszawa 2009

De Castro J., *Geografia głodu*, wyd. PAX, Warszawa 1954

De Certeau M., Giard L., Mayol P., *Wynaleźć codzienność.* Cz. 2 *Mieszkać gotować,* UJ, Kraków 2011

Dembińska M., *Methods of Meat Fish Preservation in the Light of Archaeological and Historical Studies*, [w:] *Food conservation. Ethnological Studies*, Riddervold A., Ropeid A. (red.), Prospect Books, London 1988

Dewey J., *Praca i czas wolny*, [w:] *Praca i wypoczynek*, Gutfrański K. (red.), Instytut Sztyki Wyspa, Gdańsk 2012

Diamond J., *Trzeci szympans. Ewolucja i przyszłość zwierzęcia zwanego człowiekiem*, PiW, Warszawa 1996

DiMaggio P.J., Powell W.W., *Nowe spojrzenie na „żelazną klatkę": instytucjonalny izomorfizm i racjonalność zbiorowa w polach organizacyjnych*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006

Dijkgraaf E., Vollebergh H., *Burn or Bury? A Social Cost Comparison of Final Waste Disposal Methods*, „Ecological Economics", 50/2007

Dobosiewicz I., *The Victiorian Bourgeois Dream and its Nightmare: The Undeserving Poor and the Prostitute*, [w:] *Rubish, Waste, Litter. Culture and its Refuse/Als*, Rachwał T. (red.), Academica, Warszawa 2008

Domańska E., *Humanistyka nie-antropocentryczna a studia nad rzeczami*, http://www.staff.amu.edu.pl/~ewa/Domanska,%20Humanistyka%20nie-antropocentryczna%20a%20studia%20nad%20rzeczami.pdf

Domański H., Karpiński Z., Przybysz D., Straczuk J., *Wzory jedzenia a struktura społeczna,* Schoalar, Warszawa 2015

Douglas I., *Cities: An Environmental History*, I.B. Taurtis, Londyn, New York, 2013

Douglas M., *Czystość i zmaza*, PIW, Warszawa 2007

Doyle L., *US Food Aid Is „Wrecking" Africa, Claims Charity*, http://www.independent.co.uk/news/world/politics/us-food-aid-is-wrecking-africa-claims-charity-461903.html, (dostęp 01.04.2016)

Drozdowski R., *Obraza na obrazy. Strategie społecznego oporu wobec obrazów dominujących*, Zysk i S-ka, Poznań 2009

Drozdowski R., *Socjologia codzienności, czyli jak przestać „być modną",* „Kultura i Społeczeństwo" 1/2010

Drozdowski R., Frąckowiak M., Krajewski M., Rogowski Ł., *Narzędziownia. Jak badaliśmy (niewidzialne) miasto*, Fundacja Bęc Zmiana, Warszawa 2012

Drozdowski R., Kontraktowanie codzienności, czyli jak można lepiej zintegrować socjologię codzienności z socjologią, [w:], Między rutyną a refleksyjnością. Praktyki kulturowe i strategie życia codziennego, Maślanka T., Strzyczkowski K. (red.), UW, 2012

Drozdowski R., Frąckowiak M., *Bilans społecznej wyobraźni. Komentarz socjologiczny do poznańskiego budżetu obywatelskiego*, „Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny" 4/2013

Drozdowski R., *Polska u progu drugiej fazy modernizacji, czyli jak jednocześnie doganiać i uciekać*, „Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny" 2/2014

Drozdowski R., *W stronę miastotwórczego bezruchu?,* „Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny" 1/2015

Drucker P., *Społeczeństwo pokapitalistyczne*, PWN, Warszawa1999

Duda M., *Uwarunkowania głodu. Zarys problematyki*, [w:] *Problematyka jedzenia w kontekście rozwoju społeczno-ekonomicznego,* Duda M. (red.), Wydawnictwo Naukowe Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie, Kraków 2007

Dumanowski J., *Monumenta poloniae kulinaria. Edycja staropolskich książek kucharskich i program badań nad gastronomią historyczną* , [w:] *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, Stolična R., Drożdż A. (red.), wyd. Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, Cieszyn-Katowice-Brno 2010

Duvignad J., *Dar z niczego. O antropologii święta*, UW, Warszawa 2011

Dwanaście pytań i odpowiedzi o wojnie w Iraku. Czyli treściwe antidotum na bełkot oficjalnych mediów, http://www.marxist.com/dwanacie-pyta-odpowiedzi.htm, (dostęp 01.04.2016)

Dwogiałło B., *W lumpeksie z Mary Douglas. Energia odpadków*, „Kultura Współczesna" 4/2007

Edwards F., Mercer D., *Food Waste in Australia: the Freegan Response,* [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013

Eighmey R.K., *„Food Will Win the War". Minnesota Conservation Efforts, 1917-1918*, http://collections.mnhs.org/MNHistoryMagazine/articles/59/v59i07p272-286.pdf, (dostęp 01.04.2016)

Elias N., *O procesie cywilizacji: analizy socjo- i psychogenetyczne*, W.A.B., Warszawa 2011

Erz W., *Wasteland: Wanted Land for Conservation,* [w:] *Waste and Want. The Other Side of Consumption*, Strasser S., Berg Publishers, Oxford 1992

Engels F., *Położenie klasy robotniczej w Anglii. Na podstawie własnych obserwacji i autentycznych źródeł*, [w:] Marks K., Engels F., *Dzieła* T.2

ETH Sustainability Summer School 2012, *Eating Tomorrow – Rethinking the World Food System*

European Commission 2010, *Preparatory Study of Food Waste across EU 27 – Final Report*

European Commission 2010, *Guidelines on the Preparation of Food Waste Prevention Programmes*

European Commission 2010, *Assessment of the Options to Improve the Management of Biowaste in the European Union –Final Report*

Evans E., Campbell H., Murcott M., *A Brief Pre-history of Food Waste and Their Social Sciences,* [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013

Evans D., *Food Waste. Home Consumption, Material Culture and Everyday Life*, Bloomsbury, London, New York 2014

Fakty mówią same za siebie, http://www.niemarnuje.pl/marnowanie-zywnosci.html, (dostęp 01.04.2016).

FAO 2005, *Estimating Household and Institutional Food Loses. Measuring Food Deprivation and Food Excess in the Total Population*

Turcji FAO 2006, *Household Food Wastage in Turkey*

FAO 2009, *The State of Agricultural Commodity Markets. High food prices and the food crisis – experiences and lessons learned*

FAO 2011, *Global Food Losses and Food Waste*

FAO 2011, *Food Loss Reduction Strategy*

FAO 2011, *Statistical Yearbook*

Federacja Polskich Banków Żywności 2009, *Marnowanie żywności*

Federacja Polskich Banków Żywności 2011, *Nie marnuj jedzenia*

Federacja Polskich Banków Żywności 2012, *Marnowanie żywności w Polsce i Europe*

Federacja Polskich Banków Żywności 2013, *Zapobieganie marnowaniu z korzyścią dla społeczeństwa*

Federacja Polskich Banków Żywności 2014*, Nie marnuj warzyw i owoców – Zjedz na bank!*

Fehr M. i in., *The Basis of a Policy for Minimizing and Recycling Food Waste*, „Environmental Science & Policy", 5/2002

Foucault M., *Trzy typy władzy,* [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006

Food Donations – Help the Poor and Avoid Food Waste, http://www.eesc.europa.eu/?i=portal.en.press-releases.32697, (dostęp 01.04.2016)

Food in Ancient Greece, http://www.cooksinfo.com/food-in-ancient-greece, (dostęp 01.04.2016)

Fox K., *Przejrzeć Anglików. Ukryte zasady angielskiego zachowania*, MUZA S.A., Warszawa 2014

Francja zakazuje supermarketom marnowania żywności, http://wyborcza.biz/biznes/1,100896,17964595,Francja_zakazuje_supermarketom_marnowania_zywnosci.html?disableRedirects=true

Fraser N., *Od redystrybucji do uznania różnicy? Dylematy sprawiedliwości w erze „postsocjalistycznej",* [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.2, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), , Scholar, Warszawa 2006

Fraser N., *Czy społeczeństwo można utowarowić bez reszty? Polani'ego refleksje o kapitalistycznym kryzysie*, Biblioteka online think thanku feministycznego 2014, http://www.ekologiasztuka.pl/think.tank.feministyczny/articles.php?article_id=833, (dostęp 01.04.2016)

Fraser N., *Drogi feminizmu. Od kapitalizmu państwowego do neoliberalnego kryzysu*, wyd. Krytyki Politycznej, Warszawa 2014

Fratzscher W., Stephan K., *Waste Energy Usage and Entropy Economy*, „Energy" 28/2003

Frąckowiak M., *Praca. Przemiana materii w mieście*, „Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny" 1/2015

Friedland W. H., *Agency and the Agrifood System*, [w:] *The Fight Over Food. Producers, Consumers, and Activists Challenge the Global Food System*, Middendorf G., Wright W. (red.), The Pennsylvania University Press, Pennsylvania University Park 2008

Frydman R., Goldbreg M.D., *Ekonomia wiedzy niedoskonałej: kurs walutowy i ryzyko*, wyd. Krytyki Politycznej, Warszawa 2009

Fuchs R., Romaniec R., *Pomysł na restaurację: dania z resztek*, http://www.dw.com/pl/pomys%C5%82-na-restauracj%C4%99-dania-z-resztek/a-18665193, (dostęp 01.04.2016)

Fukuyama F., *Zaufanie*, PWN, Warszawa-Wrocław 1997

Furedy C., *Survival Strategies of Urban Poor – Scavenging and Recuperation in Calcutta*, „Geo Journal" 8.2/1997

Galbraith J.K., *Społeczeństwo dobrobytu – państwo przemysłowe,* PIW, Warszawa 1973

Garfinkel H., *Studia z etnometodologii*, PWN, Warszawa 2007

Gdula M., Sadura P. (red.), *Style życia a porządek klasowy w Polsce*, Scholar, Warszawa 2012

Gdy żywność cenniejsza była niż pieniądz - czasy PRL, http://www.niemarnuje.pl/gdy-zywnosc-cenniejsza-byla-niz-pieniadz-czasy-prl/aktualnosci.html, (dostęp 01.04.2016)

Geekowski F., *Miliard głodujących ludzi. Nie marnuj żywności!,* http://www.geekweek.pl/aktualnosci/23973/miliard-glodujacych-ludzi-nie-marnuj-zywnosci, (dostęp 01.04.2016)

Generalny Dyrektor Ochrony Środowiska 2014, *Krajowy program zapobiegania powstawaniu odpadów*

Gerwin M., *Żywność i demokracja. Wprowadzenie do suwerenności żywnościowej*, Polska Zielona Sieć, Kraków 2011

Giddens A., *Elementy teorii strukturacji,* [w:] *Współczesne teorie socjologiczne*, T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006

Giddens A., *Ramy późnej nowoczesności,* [w:]*: Współczesne teorie socjologiczne*, T. 1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006

Gille Z., *From the Cult of Waste to the Trash Heap of History. The Politics of Waste in Socialist and Postsocialist Hungary*, Indiana University Press, Bloomington, Indianapolis 2007

Gille Z., *From Risk to Waste: Global Food Waste Regimes,* [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60

Głód na Powołżu 1921-22 , http://www.w.linux.media.pl/teksty/page129.html (dostęp 01.04.2016)

Glaser B.G., Strauss A.L., *Odkrywanie teorii ugruntowanej: strategie badania jakościowego*, Nomos, Kraków 2009

Głuszczenko I., *Sowiety od kuchni. Mikojan i radziecka gastronomia*, Wyd. Krytyki Politycznej, Warszawa 2012

Godwin J., *She Lives Off What We Throw Away. They're Called Freegans — Eco-extremists who Subsist on what we Toss in the Trash. Are they Crazy — or are we?*, http://www.marieclaire.com/food-cocktails/news/a2744/freegan-lifestyle-trash/, (dostęp 01.04.2016)

Goffman E., *Człowiek w teatrze życia codziennego,* KR, Warszawa 2000

Goffman E., *Pierwotne ramy interpretacji*, [w:] [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T. 1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), wyd. Scholar, Warszawa 2006

Goffman E., *Klucze i stosowanie kluczy*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), wyd. Scholar, Warszawa 2006

Gordon B.M., *Fascist, the Neo-Right and Gastronomy*, [w:] *Oxford Symposium of Food and Coocery 1987. Taste. Proceedings*, Jaine T. (red.), Prospect Books, London

Government Office For Science, *Foresight Project on Global Food and Farming Futures. Synthesis Report C7: Reducing waste*

Góralska M., *Chinatown od kuchni. Historia, smaki a tożsamość wspólnoty chińskiej w Kalkucie*, „Czas Kultury" 5/2013

Gradzik-Jedynak B., *Obyczaje polskie do końca XVI wieku, Antologia* cz.I, Polonijne Centrum Kulturalno-Oświatowe Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, Lublin 1978

Greaber D., *Toward an Anthropological Theory of Value. The False Coin of Our Own Dreams*, Palgrave, New York 2001

Greaber D., *Fragments of an Anarchist Anthropology*, Prickly Paradigm Press, Chicago 2004

Greaber D., *Konsumpcja*, [w:] *Materialność*, Gutfrański K., Hendriks A, Mereira I., Szyłak A., Vergara L., (red.), Instytut Sztuki Wyspa, Gdańsk 2012

Greaber D., *Fenomen gówno wartych prac*, http://nowyobywatel.pl/2013/09/23/fenomen-gowno-wartych-prac/, (dostęp 01.04.2016)

Grupa Robocza do spraw zrównoważonej konsumpcji, *Rekomendacje*, http://www.mg.gov.pl/files/upload/10902/Rekomendacje%20i%20uzasadnienia%20gr_zr%20_konsumpcji_ost.pdf, (dostęp 01.04.2016)

Grzelczak A., *Ciągły proces ulepszania. Praktyczne rozwiązania w przedsiębiorstwach*, [w:] Wyrwicka M. (red.), *Marnotrawstwo. Przejawy i sposoby minimalizacji*, Wydawnictwo Politechniki Poznańskiej, Poznań 2009

Gunders D., *Wasted: How America Is Losing Up to 40 Percent of Its Food from Farm to Fork to Landfill*, „NRDC Issue Paper", August 2012

GUS, *Sytuacja gospodarstw domowych w świetle wyników badań budżetów domowych 2011*

Gustavsson J., *The Climate Change Impact of Retail Waste from Horticultural Product,* Department of Plant and Environmental Sciences University of Gothenburg 2010

Habermas J., *Walki o uznanie w demokratycznym państwie prawa*, [w:] „Kultura i społeczeństwo" 2/1994

Hankiss, E., *Pułapki społeczne*, PIW, Warszawa 1986

Harford T., *Sekrety ekonomii. Czyli ile naprawdę kosztuje twoja kawa?,* wyd. Literackie, Warszawa 2011

Harman Ch., *Kapitalizm zombi. Globalny kryzys i aktualność myśli Marksa*, Warszawa 2011, Muza S.A.

Harris M., *Krowy, świnie i czarownice. Zagadki kultury*, Książnica, Katowice 2007

Harvey D., *Bunt miast. Prawo do miasta i miejska rewolucja*, Bęc Zmiana, Warszawa 2012

Haukanes H., *Enjoyment and Choice in the Age of Risk: The Case of BSE in the Czech Republic*, [w:] *The Politics of Food*, Lien M.E., Nerlish B. (red.), Berg, Oxford, New York 2004

Hegel G.W.F., *Fenomenologia ducha*, Fundacja Aletheia, Warszawa 2002

Heilbroner R., *Wielcy ekonomiści. Czasy, życie, idee*, PWE, Warszawa 1993

Herod A., McGrath-Champ S., Pickren G., Rainnie A., Waste, *Commodity Fetishism and the Ongoingness of Economic Life*, „Area" 3/2013

Higman B.W., *Historia żywności. Jak żywność zmieniała świat*, Aletheia, Warszawa 2012

Hirszowicz M., *Stąd, ale dokąd*, Sic!, Warszawa 2007

Hochschild A.R., *Zarządzanie emocjami: komercjalizacja ludzkich uczuć*, Warszawa 2009, PWN

Hoffman J., *The Art and Science of Dumpster Diving*, Loompanics Unlimited, Port Townsend, Washington 1993

Holloway L., *„What a Thing, then, is this Cow . . .": Positioning Domestic Livestock Animals in the Texts and Practices of Small-Scale „Self-Sufficiency"*, „Society & Animals", 11:2, 2003

Homans G.C., *Podstawowe procesy społeczne,* [w:] *Współczesne teorie socjologiczne*, T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006

Honneth A., *The social dynamics of disrespect: situating Critical Theory today*, [w:] *Habermas. A critical Review*, Dews p. (red.), Blackwell Publishing, Oxford 1999

Honneth A., *Walka o uznanie. Moralna gramatyka konfliktów społecznych*, Nomos, Kraków 2012

Honroé C., *Pochwała powolności: jak zwolnić tempo i cieszyć się życiem*, Drzewo Babel, Warszawa 2011

How World War II Changed the Way Americans Ate, http://www.huffingtonpost.com/2012/04/03/wwii-food-america_n_1398132.html, (dostęp 01.04.2016)

Honneth A., *Patologies of Reason. On the Legacy of Critical Theory*, Columbia, New York 2009

Hunter L., *Nineteenth and Twentieth Century Trends in Food Preserving: Frugality, Nutrition or Luxury*, [w:] *„Waste not, Want not". Food Preservation form Early Times to the Present Day*, Wilson A. (red.), Edinburgh University Press, Edinburgh 1991

Husson M., *Kapitalizm bez znieczulenia. Studia nad współczesnym kapitalizmem, kryzysem światowym i strategią antykapitalistyczną*, Książka i Prasa, Warszawa 2011

Husson M., *Walka o skrócenie czasu pracy*, „Le Monde Diplomatique" Listopad 2014

Ingold T., *Being Alive. Essays on Movement, Knowledge and Description*, Routlege, London New York 2011

Institution of Mechanical Engineers 2013, *Global food, Waste not, Want not*

Jakubowska H., *Polskie smaki/smaki w Polsce*, „Czas Kultury" 5/2013

Jakubowska H., *Wiedza pozadyskursywna i sposoby jej badania na przykładzie przekazywania i nabywania sportowych umiejętności*, „Studia Socjologiczne" 3/2015

Jaruzelska I., *Własność w prawie biblijnym*, PWN, Warszawa 1992

Jedzą ludzi z głodu! Boże, jak im pomóc?! Film, http://www.fakt.pl/Jedza-ludzi-z-glodu-Boze-jak-im-pomoc-FILM,artykuly,107064,1.html, (dostęp 01.04.2016)

Jones T.W., *Using Contemporary Archaeology and Applied Anthropology to Understand Food Loss in the American Food System*, http://www.ce.cmu.edu/~gdrg/readings/2006/12/19/Jones_UsingContemporaryArchaeologyAndAppliedAnthropologyToUnderstandFoodLossInAmericanFoodSystem.pdf, (dostęp 01.04.2016)

Kartkowe zaopatrzenie, http://www.sztetl.org.pl/pl/term/984,kartkowe-zaopatrzenie/, (dostęp 01.04.2016)

Katajajuuri J.M. i in., *Food waste in the Finnish food chain*, „Journal of Cleaner Production" 73/2014

Kaufmann J-C., *Ego - socjologia jednostki. Inna wizja człowieka i konstrukcji podmiotu*, Oficyna Naukowa, Warszawa 2004

Kaufmann J-C., *Wywiad rozumiejący,* Oficyna naukowa, Warszawa 2010

Kaufmann J-C, *Kiedy „ja" jest innym. Dlaczego i jak coś się w nas zmienia*, Oficyna Naukowa, Warszawa 2013

Klein N., *Doktryna szoku. Jak współczesny kapitalizm wykorzystuje klęski żywiołowe i kryzysy społeczne*, MUZA S.A., Warszawa 2009

Kleśta-Nawrocka A., *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, niepublikowana rozprawa doktorska, WNH UMK

Kochanowski J., *Tylnymi drzwiami. „Czarny rynek" w Polsce w 1944-1989*, Neriton, Warszawa 2010

Kopytoff I., *Kulturowa biografia rzeczy – utowarowienie jako proces*, [w:] *Badanie kultury. Elementy teorii antropologicznej*, Kempny M., Nowicka E. (red.), PWN, Warszawa 2003

Korczak I., *Problemy życia codziennego w dekadzie Gierka*, http://wiedzaiedukacja.eu/archives/36563 (dostęp 01.04.2016)

Kornai J., *Niedobór w gospodarce*, PWE, Warszawa 1985

Kotarbiński T., *Hasło dobrej roboty*, Wiedza Powszechna, Warszawa 1968

Kowalska K., *Szał zdrowych ciał: ortoreksja, z czym to się je?,* [w:] *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, Stolična R., Drożdż A. (red.), wyd. Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, Cieszyn-Katowice-Brno 2010

Kowalska-Lewicka A., *The Pickling of Vegetables in Traditional Polish Peasant Culture,* [w:] *Food conservation. Ethnological Studies*, Riddervold A., Ropeid A. (red.), Prospect Books, London 1988

Kozyr-Kowalski S., *Klasy i stany. Max Weber a współczesne teorie stratyfikacji społecznej,* PIW, Warszawa 1979

Kozyr-Kowalski S., *Siła robocza jako obiekt własności*, „Studia Socjologiczne" 2/1983

Kozyr-Kowalski S., *Zasady socjologicznej analizy własności*, [w:] *Krytyka rozumu socjologicznego,* Tenże (red.), Zysk i S-ka, Poznań 1997

Kozyr-Kowalski S., *Socjologia, społeczeństwo obywatelskie i państwo,* UAM, Poznań 1999

Kozyr-Kowalski S., *Uniwersytet a rynek*, Poznań 2005, UAM

Krajewski W., *Główne zagadnienia i kierunki filozofii. Wykłady na uniwersytecie warszawskim1957-1958*, PWN, Warszawa 1965

Krajewski M. *Kultury kultury popularnej*, Poznań 2005, UAM

Krajewski M., *Dyskretna niezgoda. Opór i kultura materialna*, „Kultura Współczesna" 2/2010

Krajewski M., *Cichy sojusz*, [w:] *Niewidzialne miasto*, Tenże (red.), Bęc Zmiana, Warszawa 2012

Krajewski M., *Są w życiu rzeczy… Szkice z socjologii przedmiotów*, Fundacja Bęc Zmiana, Warszawa 2013

Krajewski M., *Przeciwzłożoność. Polityki prostoty*, „Studia Socjologiczne" 4/2013

Krajewski M., *Czynnik ludzki. Polityka prostoty i nasze relacje z technologią*, https://www.academia.edu/9247663/Czynnik_ludzki._Polityka_prostoty_i_nasze_relacje_z_technologi%C4%85, (dostęp 01.04.2016)

Krajewski M., *Staliśmy się mediami,* http://www.dwutygodnik.com/artykul/5998-stalismy-sie-mediami.html, (dostęp 01.04.2016)

Kronenberg J., Winkler R., *Wasted Waste: An Evolutionary Perspective on Industrial by-products*, „Ecological Economics" 68/2009

Krótka historia gór śmieci, http://www.granice.pl/publicystyka,krotka-historia-gor-smieci, (dostęp 01.04.2016)

Krzywoszynska M., *„Waste? You Mean By-products!" From Bio-waste Management to Agro-Ecology in Italian Winemaking and Beyond*, [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013

Kvale S., *InterViews: wprowadzenie do jakościowego wywiadu badawczego*, Trans Humana, Białystok 2004

Laclau E., Mouffe Ch., *Hegemonia i socjalistyczna strategia. Przyczynek do projektu radykalnej polityki demokratycznej*, Wydawnictowo Naukowe Dolnośląskiej Szkoły Wyższej Edukacji TWP, Wrocław 2007

Lafargue P., *Prawo do lenistwa*, [w:] *Praca i wypoczynek*, Gutfrański K. (red.), Instytut Sztuki Wyspa, Gdańsk 2012

Lah K., *Garbage chicken a Grim Staple for Manila's Poor*, http://edition.cnn.com/2012/04/30/world/asia/philippines-pagpag-slums/, (dostęp 01.04.2016)

Lange O., *Ekonomia polityczna. Tom I: zagadnienia ogólne*, PWN, Warszawa 1959

Lakoff G., *Nie myśl o słoniu! Jak język kształtuje politykę*, Oficyna Wydawnicza Łośgraf, Warszawa 2011

Latour B., *Splatając na nowo to co społeczne. Wprowadzenie do teorii aktora-sieci*, Universitas, Warszawa 2010

Latour B., *Polityka natury. Nauki wkraczają do demokracji*, wyd. Krytyki Politycznej, Warszawa 2009

Le Breton D., *Jean Duvignaud, czyli zamiłowanie do rzeczy nieużytecznych*, [w:] *Dar z niczego. O antropologii święta*, Duvignad J., UW, Warszawa 2011

Leftih B., *Reforming Wasted Lives*, [w:] *Rubish, Waste, Litter. Culture and its Refuse/Als*, Rachwał T. (red.), Academica, Warszawa 2008

Lévi-Straus C., *Trójkąt kulinarny*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006

Lien M.E., *Dogs, Whales and Kangaroos: Transnational Activism and Food Taboos*, [w:] *The Politics of Food*, Lien M.E., Nerlish B. (red.), Berg, Oxford, New York 2004

Lisowski G. (red.), *Elementy teorii wyboru społecznego*, Scholar, Warszawa 2001

Locke J., *Dwa trakty o rządzie*, PWN, Warszawa 1992

Lukes S., *Władza i panowanie,* [w:] *Socjologia. Lektury,* Sztompka P., Kucia M. (red.), Znak, Kraków 2005

Łastowski K., *O pojęciu „równowagi" i „nierównowagi" w myśleniu biologicznym,* [w:] *Idee w ekologii w świadomości społecznej,* Łastowski K., Rafiński M. (red.), Sorus, Poznań-Daszewice 1992

Łastowski K., *Ekologia a filozofia. Od ekologii jako nauki biologicznej do ekologii jako wiedzy humanistycznej*, [w:] *Wprowadzenie do filozoficznych problemów ekologii*, Papuraziński A. (red.), Wyższa szkoła pedagogiczna w Bydgoszczy, Bydgoszcz 1999

Łastowski K., *Diversity and Variability: their Conceptual Status and Applications in Evolutionary Biology*, „Ecological Questions" 1/2012

Łeńska-Bąk K., *Kilka epizodów z historii postu i poszczenia*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, Łeńska-Bąk K. (red.), wyd. Uniwersytetu Opolskiego, Opole 2007

Łojewski S., *Ekonomia zasobów środowiska*, wyd. KPSW, Bydgoszcz 2007.

Maison D., *Zogniskowane wywiady grupowe. Jakościowa metoda badań marketingowych*, PWN, Warszawa 2001

Majewska M., *Dieta II wojny światowej - zasady. Ile można schudnąć na diecie z II wojny światowej?*, http://www.poradnikzdrowie.pl/diety/odchudzajace/dieta-ii-wojny-swiatowej-zasady-ile-mozna-schudnac_34988.html, (dostęp 01.04.2016)

MAKRO Casch & Cary, *Polska na talerzu*

Malinowski B., *Argonauci zachodniego Pacyfiku*, PWN, Warszawa 2005

Manzini E., Vezzoli C., *Design for Environmental Sustainability*, Springer, London 2008

March J.G., Olsen J.P., *Nowy instytucjonalizm – organizacyjne podstawy polityki*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006

Marcuse H., *Człowiek jednowymiarowy: badanie nad ideologią rozwiniętego społeczeństwa przemysłowego,* PWN, Warszawa 1991

Marks K., *Kapitał* T. 1, Książka i Wiedza, Warszawa 1950

Marks K., *Rękopisy ekonomiczno-filozoficzne z 1844 r.*, [w:] Marks K., Engels F., *Dzieła* T. 1, Książka i Wiedza, Warszawa 1976

Marschall M., *Going in, out and off: Refrigerator Practices and Food Containment*, https://www.academia.edu/1087815/Going_in_out_and_off_Refrigerator_practices_and_food_containment, (dostęp 01.04.2016)

Martin B., *Agriculture and Food Supply in Japan During the Second World War*, http://www.freidok.uni-freiburg.de/volltexte/2035/pdf/Martin_Agriculture_and_food_supply_in_Japan.pdf, (dostęp 01.04.2016)

Mazurek M., *Antropologia niedoboru w NRD i PRL 1971-1989*, Centrum im. Willy Brandta, Wrocław 2010

Mazurek M., *Społeczeństwo kolejki. O doświadczeniu niedoboru1945-1989*, TRIO, Warszawa 2010

Merton R.K., *Teoria socjologiczna i struktura społeczna,* PWN, Warszawa 1982

Metcalfe A. i in., *Food Waste Bins: Bridging Infrastructures and Practices*, [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013

Meyer J.W., Rowan B., *Organizacje zinstytucjonalizowane: struktura formalna jako mit i ceremonia*, *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006.

Middendorf G., Wright W., *Introduction. Fighting Over Food. Change in Agrifood System*, [w:] *The Fight Over Food. Producers, Consumers, and Activists Challenge the Global Food System*, Middendorf G., Wright W. (red.), The Pennsylvania University Press, Pennsylvania University Park 2008

Miglin A., *Wojny głodu*, http://www.psz.pl/tekst-3645/Agnieszka-Miglin-Wojny-Glodu, (dostęp 01.04.2016)

Miles B.M., Huberman A.M., *Analiza danych jakościowych*, Trans Humana, Białystok 2000

Mills C.W., *Wyobraźnia socjologiczna,* , PWN, Warszawa 2007

Milne R., *Arbiters of Waste: Date Labels, The Consumer and Knowing Good, Safe Food*, [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013

Minnegal M., Dwyer P., *Appriopriating Fish, Appriopriating Fisherman. Tradable Permits, Natural Resources and Uncertainty*, [w:] *Ownership and Appriopration*, Busse M., Strang V. (red.), Berg, Oxford, New York 2011

Modrzyk A., *Ku wspólnocie postradycyjnej. Axel Honneth jako krytyk komunitariańskiej filozofii politycznej*, [w:] „Praktyka Teoretyczna" 1/2010

Modrzyk A., *Kategoria własności siły roboczej w kontekście wkładu indywidualnego pracownika w procesie tworzenia bogactwa*, Nowa Krytyka 29/2013

Modrzyk, A., *Pomiędzy normatywizmem a realizmem. Od teorii uznania Axela Honnetha do radykalnie refleksyjnej krytyki społecznej*, Ha!art 2013

Modrzyk A., *Manifest drobnego rolnika. Wojny żywnościowe Waldena Bello*, http://www.praktykateoretyczna.pl/index.php/ariel-modrzyk-manifest-drobnego-rolnika-wojny-zywnosciowe-waldena-bello/, (dostęp 01.04.2016)

Modrzyk A., *Wybrane alternatywy dominujących wzorów zamieszkiwania i żywienia oraz ich subwersywny potencjał we współczesnej rzeczywistości kapitalistycznej*, [w:] *O różnorodności kulturowej w monokulturowej Polsce*, Żuk P., Żuk P. (red.), Oficyna Naukowa, Warszawa 2014

Modrzyk A., *Dynamika grupowa i komunikacyjna deindywiduacji konfliktowo-rezonujących*, [w:] *Deindywiduacja. Socjologia zachowań zbiorowych*, Krajewski M., ZawodnaM. (red.), wyd. Bęc Zmiana 2014, Warszawa 2014

Modrzyk A., *Mięso jako śmieć. Społeczne procesy dewaluacji mięsa*, „Kultura Popularna" 4/2015

Modrzyk A., *Hegemoniczne potencje kościoła rzymskokatolickiego w Polsce na podstawie dynamiki emocjonalnej katastrofy smoleńskiej*, [w]: *Religia i Kościoły w polskiej przestrzeni publicznej*, Kusztal A., Czapnik S. (red.), wyd. Uniwersytetu Opolskiego, Opole 2015

Modrzyk A., *Zmęczone ciała w niezrównoważonych systemach gospodarczych i przyrodniczych*, „Kultura Współczesna" 3/2016

Moré V.C., *Dumpster Dinners: An Ethnographic Study of Freeganism*, „Jurnal for Undergraduate Ethnography" 1/2011

Mosombuka S., *We Eat Other's Leftovers*, http://www.timeslive.co.za/thetimes/2013/06/20/we -eat -other -s – leftovers, (dostęp 01.04.2016)

Mouffe Ch., *Paradoks demokracji*, Wydawnictowo Naukowe Dolnośląskiej Szkoły Wyższej Edukacji TWP, Wrocław 2005

Muller H.G., *Industrial Food Preservation in Nineteenth and Twentieth Centuries*, [w:] *„Waste not, Want not". Food Preservation form Early Times to the Present Day*, Wilson A. (red.), Edinburgh University Press, Edinburgh 1991

Muniak R.F, *Filozofia kanibalizmu*, [w:] *W garnku kultury. Rozważania nad jedzeniem w przestrzeni społeczno-kulturowej*, Drzał-Sierocka A. (red.), wyd. Katedra, Gdańsk 2014

Munro W.A., Schurman R.A., *Sustaining Outrage: Cultural Capital, Strategic Location, and Motivating Sensibilities in the Ani-Genetic Engineering Movement*, [w:] *The Fight Over Food. Producers, Consumers, and Activists Challenge the Global Food System*, Middendorf G., Wright W. (red.), The Pennsylvania University Press, Pennsylvania University Park 2008

Musielak Ł., *Człowiek wobec śmierci, czyli Zygmunta Baumana koncepcja kultury,* „Kultura i Społeczeństwo" 1/2006

Myers J., *The Logic of the Gift: the Possibilities and Limitations of Carlo Petrini's Slow Food Alternative*, „ Agriculture of Human Values", 30, 2013

Na świecie co 6 sekund umiera dziecko. Z głodu, http://wiadomosci.gazeta.pl/wiadomosci/1,114873,8376654,Na_swiecie_co_6_sekund_umiera_dziecko__Z_glodu.html, (dostęp 01.04.2016)

Nahman A., de Lange W., Oelofse S., *Quantifying and Valuing Post-consumer Food Waste in South Africa*, http://researchspace.csir.co.za/dspace/bitstream/10204/6339/1/Nahman1_2012.pdf

Nee V., *Instytucje jako forma kapitału,* [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006

Nerlich B., Risk, *Blame and Culture: Foot and Mouth Diesease and the Debate about Cheap Food,* [w:] *The Politics of Food*, Lien M.E., Nerlish B. (red.), Berg, Oxford, New York 2004

Nestle M., *Food Politics. How the Food Industry Influences Nutrition and Health*, University of California Press, Berkley, Los Angeles, London 2007

North D., *Efektywność gospodarcza w czasie*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006.

Nowak M., *Instytucjonalizmy w socjologii i ekonomii. Problem i jego konceptualizacja*, wyd. WNS UAM

Nowicki W., *Stół, jaki jest. Wokół kuchni w Polsce*, Muzeum Etnograficzne im. Seweryna Udzieli w Krakowie, Kraków 2011

Nunn N., Qian N., *US Food Aid and Civil Conflicts*, „American Economic Review" 2014, 104/6

Nunn N, Qian N., *The Determinants of Food Aid Provisions to Africa and the Developing World*, http://www.nber.org/papers/w16610, (dostęp 01.04.2016)

O'Brien M., *Consumers, Waste and the „Thrown Away Society" Thesis: Some Observations on the Evidence*, „International Journal on Applied Sociology" 3(2)/2013

O'Brien M., *A „Last Transformation" of Capitalist Surplus: From Food Stocks to Feedstocks*, [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013

Obesity and overweight, http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/, (dostęp 01.04.2016)

OBOP 1999, *Czworonożni przyjaciele naszych domostw*

Oelofse S.H., Nahman A., *Estimating the magnitude of food waste generated in South Africa*, http://researchspace.csir.co.za/dspace/bitstream/10204/6097/1/Oelofse1_2012.pdf, (dostęp 01.04.2016)

Offe C., *Nowe ruchy społeczne: przekraczanie granic polityki instytucjonalnej,* [w:] *Władza i społeczeństwo,* T. 1, Szczupaczyński J. (red.), Scholar, Warszawa 1995

Olson M, *Dobra publiczne i problem „pasażera na gapę";* [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006

Packard V., *Waste Makers*, Van Rees Press, New York 1960

Papargyropoulou E., *The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste*, „Journal of Cleaner Production" 76/2014

Parsons T., Smelser N., *Funkcjonalne zróżnicowanie społeczeństwa*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006

Pentina I., Amos C., *The Freegan Phenomenon. Aty-consumption or Consmer Resistance?*, „European Journal of Marketing" vol. 45/2011

Picket K., Wilkinson R., *Duch równości. Tam gdzie panuje równość, wszystkim żyje się lepiej*, Czarna Owca, Warszawa 2011

Pilger J., *Squeezed to Death*, http://www.theguardian.com/theguardian/2000/mar/04/weekend7.weekend9, (dostęp 01.04.2016)

Pińska K., *Rola badań archeobotanicznych. W poszukiwaniu śladów pożywienia roślinnego w obrzędach i rytuałach magicznych. Na terenie średniowiecznej słowiańszczyzny*, [w:] *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*. Stolična R., Drożdż A. (red.), wyd. Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, Cieszyn-Katowice-Brno 2010

Piotrowski G., *Gastronacjonalizm od kuchni, „*Kultura Popularna" 3/2006

Pluciński P., *Tytuł prawny, posiadanie, korzystanie – kontrowersje wokół socjologicznej teorii własności*, „Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny", 3/2007

Polany K., *Wielka transformacja. Polityczne i ekonomiczne źródła naszych czasów*, PWN, Warszawa 2010

Polman L., *Karawana kryzysu. Za kulisami przemysłu pomocy humanitarnej*, tłum. Ewa Jusewicz-Kalter, Czarne, Wołowiec 2011

Pollmer U., Flock A., Gonder U., Haug K., *Smacznego! Chorzy z powody zdrowego jedzenia*, PIW, Warszawa 2010

Polacy co godzinę marnują 1000 ton jedzenia, http://www.kampaniespoleczne.pl/kampanie,2481,polacy_co_godzine_marnuja_1000_ton_jedzenia, (dostęp 01.04.2016)

Polacy to marnotrawcy? Miliony ton żywności na śmietniku, http://wiadomosci.dziennik.pl/wydarzenia/artykuly/378292,miliony-ton-zywnosci-na-smietniku.html, (dostęp 01.04.2016)

Polacy wyrzucają coraz więcej jedzenia, http://polska.newsweek.pl/marnowanie-zywnosci-polska-newsweek-pl,artykuly,273279,1.html, (dostęp 01.04.2016)

Polscy uczniowie marnują jedzenie, http://opole.wyborcza.pl/opole/1,35114,15661858,Polscy_uczniowie_marnuja_jedzenie.html, (dostęp 01.04.2016)

Posłuszny Ł., *Więziotwórcze funkcje chleba w obozie koncentracyjnym,* [w:] *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze*, Błaszkowa M. i in. (red.), Kraków 2014

Prezes Banków Żywności: Bylibyśmy w stanie wykarmić wszystkich głodujących tylko z tego, co marnują inni, http://natemat.pl/79209,prezes-bankow-zywnosci-bylibysmy-w-stanie-wykarmic-wszystkich-glodujacych-tylko-z-tego-co-marnuja-inni, (dostęp 01.04.2016)

Prigogine I., Stengers I., *Z chaosu ku porządkowi. Nowy dialog człowieka z przyrodą*, PIW, Warszawa 1990

Putnam R., *Społeczny kapitał a sukces instytucji*, [w:] *Socjologia. Lektury*, P. Sztompka, M. Kucia (red.). Wydawnictwo Znak, Kraków 2005

Quested T. E. i in., *Food and Drink Waste from Households in the UK*, „British Nutrition Foundation Nutrition Bulletin" 36/2011

Radzka B., *Stary i nowy instytucjonalizm. Spotkanie socjologii i ekonomii*, „Master od Business Administration" 2/2009

Rakowski T, *Łowcy, zbieracze, praktycy niemocy*: *etnografia człowieka zdegradowanego,* wyd. Słowo/obraz, terytoria, Gdańsk 2009

Rakowski T., *Znieruchomiałe sady,* [w:] *Życie codzienne Polaków na przełomie XX i XXI* w., Sulima R., (red.), Stopka, Łomża 2003

Rao V.D., *Armies, Wars and their Food,* Cambridge University Press India, 2012

Rathje W.L., *The Garbage Decàde,* „American Behavioral Scientist" 28(1)/1984

Rathje W.L., *Where is the Beef? Read meat and Reactivity*, „American Behavioral Scientist", Sept/Oct 1984

Rathje W.L, Murphy C., *Rubbish! The Archeology of Garbage*, HarperCollins, New York 1992

Rathje W.L., *Garbage Demographics*, „American Demographics", May 1992

Rathje W., *Where Have all Ragpickers Gone?*, „Garbage" 5/1993

Rathje W.L., Platt D., Shanks M., *The Perfume of Garbage: Modernity and the Archaeological*, „Modernism/Modernity" 1/2004

Riddervold A., *On the Documentation of Food Preservation*, [w:] *Food conservation. Ethnological Studies*, Riddervold A., Ropeid A. (red.), Prospect Books, London 1988

Ridley M., *Czerwona królowa: płeć a ewolucja natury ludzkiej*, Rebis, Poznań 2010

Rakowski T., *Etnografia, animacja, sztuka. Wprowadzanie*, [w:] *Etnografia/animacja/sztuka, Nierozpoznane wymiary rozwoju kulturalnego*, Rakowski T. (red.), Narodowe Centrum Kultury

Reinhard W., *Życie po europejsku. Od czasów najdawniejszych do współczesności*, PWN, Warszawa 2009

Rifkin J., *Koniec pracy. Schyłek siły roboczej na świecie i początek ery postindustrialnej*, wyd. Dolnośląskie, Wrocław 2001

Robbins R.H., *Globalne problemy a kultura kapitalizmu*, Pro Publico, Poznań 2008

Romański M., *Marnotrawstwo w PRL. Studia nad gospodarką państwową*, „Przegląd Nauk Historycznych" 2/2012

Rogowski Ł., *Społeczne definiowanie starości w przestrzeni przedmiotów*, [w:] *Patrząc na starość*, Jakubowska H., Raciniewska A., Rogowski Ł. (red.), UAM, Poznań 2009

Rosner J., *Zagadnienia czasu pracy*, Książka i Wiedza, Warszawa 1962

Rozporządzenie (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r., http://www.gis.gov.pl/ckfinder/userfiles/files/EFSA/rozporzadzenie_178_2002(1).pdf, (dostęp 01.04.2016)

Rössler D., *Work, Recognition, Emancipation,* [w:] *Recognition and Power. Axel Honneth and the tradition of Critical Theory*, Brink B., Owen D. (red.), Cambridge University Press, New York 2007

Rosiński F.M., *Jedzenie w ujęciu biblijnym*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol,* Łeńska-Bąk K. (red.), wyd. Uniwersytetu Opolskiego, Opole 2007

Russell B., *Pochwała lenistwa,* http://www.humanizm.net.pl/pochwala.html, (dostęp 01.04.2016)

Russell S., *Głód. Historia nienaturalna*, IW PAX, Warszawa 2011

Ruta Ch., Pawlak A., *Szokujące marnotrawstwo jedzenia. Liczby są zastraszające*, http://wiadomosci.onet.pl/szokujace-marnotrawstwo-jedzenia-liczby-sa-zastraszajace/bpy29, (dostęp 01.04.2016)

Rousselot J.L, *Potlacz – uroczysty posiłek Indian północno-zachodniego wybrzeża*, [w:] *Jedzenie: rytuały i magia*, Gottwald F-T., Kolmer L. (red.), MUZA, Warszawa 2009

Rzepakowska A., *Zrobić coś z niczego. O sposobach odżywiania w warunkach zesłania do ZSRR,* [w:] *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*. Stolična R., Drożdż A. (red.), wyd. Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, Cieszyn-Katowice-Brno 2010

Sahlins M.D., *Pierwotne społeczeństwo dobrobytu,* [w:] *Badanie kultury. Elementy teorii antropologicznej*, Kempny M., Nowicka E. (red.), PWN, Warszawa 2003

Sasson A., *Food Security for Africa. An Urgent Global Challenge*, http://www.agricultureandfoodsecurity.com/content/1/1/2, (dostęp 01.04.2016).

Saunders C., *Double-edged Swords? Collective Identity and Solidarity in the Environment Movement,* „The British Journal of Sociology", Vol.59, 2008

Scanlan J., *On Garbage*, Bektion Books, Londyn 2005

Schloster E., *Kraina fast foodów. Ciemna strona amerykańskich szybkich dań*, MUZA S.A., Warszawa 2005

Schmidt F., Skowrońska M., *Degradacja i rehabilitacja rzeczy. O odzyskiwaniu wartości przez stare przedmioty*, [w:] *Patrząc na starość*, Jakubowska H., Raciniewska A., Rogowski Ł. (red.), UAM, Poznań 2009

Schmidt F., Skowrońska M., *Śmieci i zapachy jako wskaźniki nierówności społecznych w krajobrazach miejskich*, „Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny" 1/2010

Schneider F., *The Evolution of Food Waste Donation with Respect to Waste Prevention*, „Waste Management" 33/2013

Schneider F., *The History of Food Wastage*, http://www.ewmce.com/Resources/Documents/Felicitas_Schneider_-_The_History_of_Food_Wastage.pdf, (dostęp 01.04.2016)

Schneider F., Lebersorger S., *Barriers for Implementation of Prevention Measures Concerning the Food Waste*, http://www.ewmce.com/Resources/Documents/Felicitas_Schneider_and_Sandra_Legersorger_-_Barriers_for_the_Implementation_of_Prevention_Measures.pdf, (dostęp 01.04.2016)

Schneider F., *Wasting Food – An Insistent Behaviour*, http://www.ifr.ac.uk/waste/Reports/Wasting%20Food%20-%20An%20Insistent.pdf, (dostęp 01.04.2016)

Scholz K., Eriksson M., Strid I., *Carbon Footprint of Supermarket Food Waste*, „Resources, Conservation and Recycling" 94/2015

Schuchat M.G., *Camping Food in America: Finding Nature in Food?,* [w:] *Food conservation. Ethnological Studies*, Riddervold A., Ropeid A. (red.), Prospect Books, London 1988

Schumpeter J., *Kapitalizm, socjalizm, demokracja*, PWN, Warszawa 2009

Scott J., *Władza,* Sic!, Warszawa 2006

Segre A., Gaiani S., *Transforming Food Waste into a Resource*, RSC Publishing, Cabridge 2012

Sennett R., *Korozja charakteru. Osobiste konsekwencje pracy w nowym kapitalizmie*, MUZA S.A., Warszawa 2006

Sennett R., *Etyka dobrej roboty*, MUZA S.A., Warszawa 2010

Shaff A., *Alienacja jako zjawisko społeczne,* Książka i Wiedza, Warszawa 1999

Shephard S., *Pickled, Potted and Canned. The Story of Food Preserving*, Headline, London 2000

Shreck A., *Resistance, Redistribution, and Power in the Fair Trade Banana Initiative*, [w:] *The Fight Over Food. Producers, Consumers, and Activists Challenge the Global Food System*, Middendorf G., Wright W. (red.), The Pennsylvania University Press, Pennsylvania University Park 2008

Sikora T., *Odmieńcy/śmieci*, „Kultura współczesna" 4-2007

Silver B., *Globalny proletariat. Ruchy pracownicze i globalizacja po 1870 r.*, Książka i Prasa, Warszawa 2009

Simmel G., *Filozofia pieniądza*, Fundacji Humaniora, Poznań 1997

Simmel G., *Z psychologii mody, Studium socjologiczne*, [w]: Tenże, *Pisma socjologiczne*, Oficyna Naukowa , Warszawa 2008

Skandal! Jedzenie z pomocy dla biednych trafia do restauracji, http://www.sfora.biz/gospodarka/Skandal-Jedzenie-z-pomocy-dla-biednych-trafia-do-restauracji-a60841, (dostęp 01.04.2016)

Skladany M., *Social Life and Transformation in Salomon Fisheries and Aquaculture*, [w:], *The Fight Over Food. Producers, Consumers, and Activists Challenge the Global Food System*, Middendorf G., Wright W. (red.), The Pennsylvania University Press, Pennsylvania University Park 2008

Skowrońska M., *Drugie życie przedmiotów. Second hand jako zjawisko społeczn*e, UAM, Poznań 2009

Skowrońska M., *„ ...jak u siebie". Zamieszkiwanie i komfort*, Rozprawa doktorska, Poznań 2011

Skowrońska M., *Minimalizm i chomikowanie; jak radzić sobie z nadmiarem przedmiotów?,* „Kultura Współczesna" 1/2013

Smith J., *Nasiona kłamstwa, czyli o łgarstwach przemysłu i rządów na temat żywności genetycznie modyfikowanej*, Oficyna Wydawnicza 3.49, Poznań 2007

„Solidarna lodówka" na ulicy jednego z hiszpańskich miast robi furorę. „Uratowaliśmy już 300 kg żywności", http://wyborcza.pl/1,75477,18555047,solidarna-lodowka-na-ulicy-jednego-z-hiszpanskich-miast-robi.html, (dostęp 01.04.2016)

Standing G., *Prekariat. Nowa niebezpieczna klasa*, PWN, Warszawa 2014

Staniszkis J., *Ontologia socjalizmu*, Dante, Kraków-Nowy Sącz 2006

Stankiewicz W., *Ekonomika instytucjonalna. Zarys wykładu*, http://www.pwsbia.edu.pl/pliki/Waclaw_Stankiewicz_Ekonomika_Instytucjonalna_III.pdf, (dostęp 01.04.2016)

Stasik E., *WWF: „Co sekundę wyrzucamy 313 kilogramów jedzenia",* http://www.dw.com/pl/wwf-co-sekund%C4%99-wyrzucamy-313-kilogram%C3%B3w-jedzenia/a-18525740, (dostęp 01.04.2016)

Stead J., *Necessities and Luxuries. Food Preservation form Elisabeth to Georgian Era*, [w:] *„Waste not, Want not". Food Preservation form Early Times to the Present Day*, Wilson A. (red.), Edinburgh University Press, Edinburgh 1991

Stern N., *Globalny Ład, Zmiany klimatu a powstanie nowej epoki postępu i dostatku*, wyd. Krytyki Politycznej, Warszawa 2010

Stiglitz J.E., *Słowo wstępne,* [w:] *Wielka transformacja. Polityczne i ekonomiczne źródła naszych czasów,* Polany K, PWN, Warszawa 2010

Stomma L., *Dzieje smaku*, Sens, Poznań 2003

Stomma L., *A jeśli mogło być inaczej… Antropologia historii*, wyd. Sens, Poznań 2008

Straczuk J., *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wyd. UMK, Toruń 2013

Strang V., *Fluid Forms. Owing Water in Australia*, [w:] *Ownership and Appriopration*, Busse M., Strang V (red.), Berg, Oxford, New York 2011

Strasser S., *Waste and Want. The Other Side of Consumption*, Berg Publishers, Oxford 1992

Strzemińska H., *Zarządzanie zasobami czasu pracy. Doświadczenia krajów europejskich,* IPISS, Warszawa 2004, Rosner J., *Zagadnienia czasu pracy*, Książka i Wiedza, Warszawa 1962

Stuart T., *Waste: Uncovering the Global Food Scandal*, W. W. Norton & Company 2009

Suchańska A. *Rozmowa i obserwacja w diagnozie psychologicznej*, Wyd. Akademickie i profesjonalne, Warszawa 2007

Suchecka J., *Dobre jedzenie wyrzucone na śmietnik. Z pomocy UE*. http://wyborcza.pl/1,76842,14075585,Dobre_jedzenie_wyrzucone_na_smietnik__Z_pomocy_UE.html, (dostęp 01.04.2016)

Sulima R., *Antropologia codzienności,* UJ, Kraków 2000

Szarfenberg R., *Krytyka i afirmacja polityki społecznej,* wyd. IFiS PAN, Warszawa 2008

Szczepanowicz B., *Kuchnia biblijna. Czyli co jak i kiedy spożywano w czasach biblijnych, jak ucztowano*, wyd. Benedyktynów, Kraków 2008

Szpakowska M., *Lodówka z zawartością*, [w:] *Obyczaje polskie. Wiek XX w krótkich hasłach*, Szpakowska M., (red.), W.A.B., Warszawa 2008

Szpakowska M., *Stołówka pracownicza*, [w:] *Obyczaje polskie. Wiek XX w krótkich hasłach*, Szpakowska M., (red.), W.A.B., Warszawa 2008

Sztompka P., *Zaufanie, nieufność i dwa paradoksy demokracji*, [w:] *Socjologia. Lektury*, Kucia M., Sztompka P. (red.), Znak, Kraków 2006

Świąteczny konsumpcjonizm – zmarnowana żywność, eksploatacja pracowników, http://spoleczni.net/index.php?menu=pokaz_wiadomosc&id_wiadomosci=217, (dostęp 01.04.2016)

Tanaka K., Ransom E., *Consumers and Citizens in Global Agrifood System: The Cases of New Zealand and South Africa in Global Meat Chain*, [w:] *The Fight Over Food. Producers, Consumers, and Activists Challenge the Global Food System*, Middendorf G., Wright W. (red.), The Pennsylvania University Press, Pennsylvania University Park 2008

Tarasuk V., Eakin J.M., *Food Assistance Through „Surplus" Food: Insights from an Ethnographic Study of Food Bank Work,* „Agriculture and Human Values" 22/2005

Taylor Ch., *The Politics of Recognition,* [w:] *Multiculturalism. Examining the Politics of Recognition*, Gutmann A. (red.), Princeton University Press 1994

Tesco, *Wykorzystujemy nasze możliwości dla dobrych celów. Raport Społecznej Odpowiedzialności Tesco Polska 2012/13-2013*/14

Thackara J., *Na grzbiecie fali. O projektowaniu w złożonym świecie*, Academica SWPS, Warszawa 2010

Thomas W., Znaniecki F., *Chłop polski w Europie i Ameryce*, T.1, Ludowa Spółdzielnia wydawnicza, Warszawa 1976

Thøgersen J., *Wasteful Food Consumption: Trends in Food and Packaging Waste*, „European Advances in Consumer Research" 1/1993

Tittenbrun J., *Upadek socjalizmu realnego w Polsce*, Rebis, Poznań 1992

Tittenbrun J., *Własność siły roboczej a kapitał ludzki i kapitał społeczny,* [w:] *Praca i kapitał społeczny w procesie budowy społeczeństwa obywatelstwa obywatelskiego*, Stępień J. (red.), WSNHiD, Poznań 2006

Tittenburn J., *Gospodarka w społeczeństwie. Zarys socjologii gospodarki i socjologii ekonomicznej w ujęciu strukturalizmu socjoekonomicznego,* Zysk i S-ka, Poznań 2012

Tokarska-Bakir J., *Energia odpadów*, [w:] *Czystość i zmaza*, Douglas M., PIW, Warszawa 2007

Toti G., *Czas wolny*, Książka i Wiedza, Warszawa 1963

Touraine A., *Myśleć inaczej,* PIW, Warszawa 2011

Turner R.H, *Koncepcja siebie w interakcji społecznej*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), wyd. Scholar, Warszawa 2006

Urbański J., *Wstęp do wydania polskiego,* [w:] Silver B., *Globalny proletariat. Ruchy pracownicze i globalizacja po 1870 r.*, Książka i Prasa, Warszawa 2009

Urbański J., *Prekariat i nowa walka klas*, Książka i Prasa, Warszawa 2014

U.S. Agency for International Development 2004, *Food for Peace 1954-2004*

W święta Polacy wyrzucą do kosza jedzenie za miliard złotych, http://finanse.wp.pl/kat,1033705,title,W-swieta-Polacy-wyrzuca-do-kosza-jedzenie-za-miliard-zlotych,wid,15194739,wiadomosc.html?ticaid=115d7b&_ticrsn=5, (dostęp 01.04.2016)

Wahlberg K., *Food Aid for the Hungry?,* https://www.globalpolicy.org/component/content/article/217-hunger/46251-food-aid-for-the-hungry.html, (dostęp 01.04.2016)

Wallerstein I.,, *Nowoczesny system – świat*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.2, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006

Wallerstain I., *Utopistyka. Alternatywy historyczne dla XXI wieku*, Oficyna Wydawnicza Bractwa „Trojka", Poznań 2008

Walzer M., *Sfery sprawiedliwości. Obrona pluralizmu i równości*, UW, Warszawa 2007

Watson M., Meag A., *Food, Waste and Safety: Negotiating Conflicts and Anxieties into the Practices of Domestic Provisioning,* [w:] *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society*, Evans E., Campbell H., Murcott M. (red.), „Sociological Review", vol. 60, 2013

Weber M., *„Obiektywność" poznania w naukach społecznych,* [w:] *Problemy socjologii wiedzy,* Chmielewski A., Czerniak S., Niżnik J., Rainko S. (red.), PWN, Warszawa 1985

Weber M., *Gospodarka i społeczeństwo*, PWN, Warszawa 2002

Weis T., *Światowa gospodarka żywnościowa. Batalia o przyszłość rolnictwa*, PAH, Warszawa 2007

Welzer H., *Wojny klimatyczne. Co będziemy zabijać w XXI wieku?,* wyd. Krytyki Politycznej, Warszawa 2010

Wieczorek K., *W średniowiecznej kuchni,* [w:] *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze*, Błaszkowa M. i in. (red.), Kraków 2014

Winkin Y., *Antropologia komunikacji. Od teorii do badań terenowych*, wyd. UW, Warszawa 2007

Winne M., *Waste not, Want not?,* „Agriculture and Human Values", vol. 22, 2005

Wojciszke B., *Człowiek wśród ludzi. Zarys psychologii społecznej*, Scholar, Warszawa 2004

World Resource Institute 2013, *Reducing Food Losses and*

Wrangham R., *Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka*, CiS, Stare Groszki 2009

WRAP 2009, *Household Food and Drink Waste in the UK*

WRAP 2007, *The Food We Waste*

WRAP 2009, *Household Food and Drink Waste in the UK*

WRAP 2011, *The water and carbon footprint of household food and drink waste in the UK*

WRAP 2013, *Synthesis of Food Waste Compositional Data 2012*

WRAP 2014, *Waste & Resources Action Programme Annual Report and Consolidated Accounts for the year ended 31 March 2014*

Wyruszył w podróż po USA i jadł to, co znalazł w śmietnikach. Chciał pokazać, ile żywności marnują Amerykanie, http://deser.gazeta.pl/deser/51,111858,16809057.html?i=0#BoxSlotIMT

Wyrwicka M., *Słowo wstępne*, [w:] Tejże (red.), *Marnotrawstwo. Przejawy i sposoby minimalizacji*, Wydawnictwo Politechniki Poznańskiej, Poznań 2009

Wyrzucamy żywność na potęgę, http://www.lubin.pl/aktualnosci,18366,wyrzucamy_zywnosc_na_potege.html, (dostęp 01.04.2016)

Van der Berge P., *Łączenie paradygmatów: biologia i nauki społeczne*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006

Veblen T., *Teoria klasy próżniaczej,* Warszawa 1971, PWN

Vigarello G., *Czystość i brud. Higiena ciała od średniowiecza do XX wieku*, wyd. W.A.B., Warszawa 1996

Vigarello G., *Historia otyłości,* Aletheia, Warszawa 2012

Xinyi J., *Food Waste in Everyday Life. The Power Relationship between People and Food Waste*, praca magisterska dostępna na stronie: http://lup.lub.lu.se/luur/download?func=downloadFile&recordOId=1662407&fileOId=1669683, (dostęp 01.04.2016)

Zakaz marnowania jedzenia przez supermarkety we Francji!, (dostęp 01.04.2016), http://www.bankizywnosci.pl/pl/aktualnosci/zakaz-marnowania-jedzenia-przez-supermarkety-we-francji.html, (dostęp 01.04.2016)

Zaprutko-Janicka A., *Kanibale w oblężonym Leningradzie*, http://ciekawostkihistoryczne.pl/2012/04/17/kanibale-w-oblezonym-leningradzie/, (dostęp 01.04.2016)

Zaremba S., *Marketing ekologiczny*, wyd. Akademii Ekonomicznej im. Oskara Langego we Wrocławiu, Wrocław 2004

Ziółkowski M. *Utowarowienie stosunków społecznych a rozchwianie systemów wartości we współczesnej Polsce,* „Kultura i Społeczeństwo" 2/2004

Ziółkowski M. , *Teoria socjologiczna początku XXI wieku*, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* T.1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.), Scholar, Warszawa 2006

Ziegler J., *Geopolityka głodu*, Książka i Prasa, Warszawa 2013

Znaniecki F., *Wstęp do socjologii*, PWN , Warszawa 1988

Zwoliński A., *Głód jako wyzwanie współczesności*, [w:] *Problematyka jedzenia w kontekście rozwoju społeczno-ekonomicznego*, Duda M. (red.), Wydawnictwo Naukowe Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie, Kraków 2007

Żylicz T., *Ekonomia środowiska i zasobów naturalnych*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2004

Lista użytych stron internetowych

http://pl.wikipedia.org/wiki/%C5%BBywno%C5%9B%C4%87, (dostęp 01.04.2016)

http://forum.historia.org.pl/topic/13591-racje-zywieniowe-w-poszczegolnych-armiach-1941-1945/ (dostęp 01.04.2016)

http://en.wikipedia.org/wiki/Kuwaiti_oil_fires (dostęp 01.04.2016)

http://cookit.e2bn.org/historycookbook/20-97-world-war-2-Food-facts.html, (dostęp 01.04.2016)

http://en.wikipedia.org/wiki/Rationing_in_the_United_Kingdom (dostęp:01.04.2016)

http://www.poradnikzdrowie.pl/diety/odchudzajace/dieta-ii-wojny-swiatowej-zasady-ile-mozna-schudnac_34988.html, (dostęp 01.04.2016)

http://chartsbin.com/view/12730, (dostęp 01.04.2016)

http://archiwum.ekoportal.gov.pl/warto_wiedziec_i_odwiedzic/artykuly/Bioodpady.html, (dostęp 01.04.2016)

http://www2.epa.gov/sustainable-management-food/food-recovery-hierarchy, (dostęp 01.04.2016)

http://publications.wfp.org/en/apr/2013/, (dostęp 01.04.2016)

http://www.wfp.org/fais/reports/quantities-delivered-two-dimensional-report/run/year/All/cat/All/recipient/All/donor/All/code/All/mode/All/basis/0/order/0, (dostęp 01.04.2016)

http://www.bankizywnosci.pl/pl/Strony/efekty-naszej-dzialalnosci.html, (dostęp 01.04.2016)

http://www.bankizywnosci.pl/pl/aktualnosci/badania-nie-chemy-ab-sklepy-marnowaly-zywnosc.html, (dostęp 01.04.2016)

http://en.wikipedia.org/wiki/Pagpag, (dostęp 01.04.2016)

http://facet.wp.pl/kat,70996,wid,13901115,wiadomosc.html, (dostęp 01.04.2016

https://foodsharing.de/statistik (dostęp 01.04.2016)

https://www.facebook.com/groups/843766092344418/, (dostęp 01.04.2016).

http://www.bankizywnosci.pl/pl/Strony/efekty-naszej-dzialalnosci.html, (dostęp 01.04.2016)

http://metrocafe.pl/metrocafe/1,145523,12676541,Polacy_wyrzucaja_do_smieci_coraz_wiecej_jedzenia_.html, (dostęp 01.04.2016)

https://prawda2.info/dobrobyt.html, (dostęp 01.04.2016)