

Ewa Kopczyńska
Uniwersytet Jagielloński

CO TO JEST JEDZENIE NATURALNE? SOCJONATURA NA TARGOWISKU

Celem artykułu jest analiza sposobu definiowania żywności naturalnej przez klientów targów świeżej żywności. Postawione w nim tezy opierają się na piętnastu indywidualnych wywiadach pogłębionych, przeprowadzonych z klientami targów w Krakowie i mniejszych miejscowościach Małopolski. W trakcie analizy zastosowane zostało podejście relacyjne i założenia teorii Aktora Sieci. Perspektywa ta pozwala uchwycić specyfikę społecznej kategorii naturalności jedzenia. Żywność jest tu rozumiana jako wytwór czynników ludzkich i pozaludzkich, socjonatura, efekt koprodukcji. Artykuł rozwija również wątek związany z kryteriami i legitymizacją wyborów konsumpcyjnych w obszarze żywności oraz znaczeniem kompetencji i kapitału społecznego podczas zakupów. Ukazany jest w nim związek kategorii naturalności z kategoriami zaufania, bezpieczeństwa, czystości, brudu i „chemii”. W interpretacji uwzględniony został kontekst społeczno-gospodarczy, między innymi osobiste doświadczenie produkcji żywności czy sceptycyzm wobec marek ekologicznych.

Główne pojęcia: żywność naturalna; socjologia jedzenia; wybory żywieniowe; targ; socjonatura.

Renesans żywności ekologicznej, naturalnej i lokalnej jest od kilkudziesięciu lat stałym elementem rozwiniętych systemów żywieniowych gospodarki kapitalistycznej¹. Idee te stanowią znaczącą część kulturowego wachlarza stylów życia i jego rynkowych odpowiedników. Atrakcyjność idei ożywienia tradycyjnych, rzemieślniczych technik produkcji żywności, a także indywidualna lub zbiorowa nostalgia smaków i zwyczajów żywieniowych wzrasta wraz z nasilaniem się procesów modernizacyjnych, globalizacji, technologizacji i umasowania systemów żywieniowych (Morgan i Murdoch 2000; Lockie i in. 2002). Systemy lokalnej produkcji żywności nie są dziś ani przeżytkiem przednowoczesnej gospodarki, ani hobbyistyczną aktywnością miłośników skansenów, ani nawet rynkową niszą dla sentymentalnie usposobionych konsumentów. W międzynarodowych strategiach rozwojowych są częścią wyraźnego, jakościowego

Instytut Socjologii, e-mail: ewa.kopczynska@uj.edu.pl

¹ Dziękuję dr Katarzynie Jasikowskiej za jej wnikliwe i krytyczne uwagi dotyczące pierwszej wersji artykułu.

i systemowego zwrotu². Tradycyjne wzorce produkcji i konsumpcji żywności, z naciskiem na żywność naturalną i ekologiczną, są inspiracją dla oddolnych działań: zrzeszeń, instytucji, przedsięwzięć sformalizowanych i całkiem spontanicznych. Najbardziej znanym społecznym ruchem działającym w obszarze żywności jest Slow Food, założony w 1986 roku przez Carlo Petriniego we Włoszech. Jednak Slow Food ani nie jest pierwszą taką inicjatywą, ani nie wyczerpuje idei żywności „wbrew modernizacji”. Już w XIX wieku rozwijały się ruchy społeczne i ideologie, kwestionujące przemysłowe reżimy żywienia i szukające nowych-starych modeli (między innymi idee Tołstoja czy Thoreau, różne formy ekoanarchizmu przełomu XIX i XX wieku, ruch Lebensreform – Eder i Ritter 1996: 153). Współczesne nowatorskie formy, zaliczane często przez badaczy do alternatywnych sieci żywnościowych (Alternative Food Networks) to między innymi kooperatywy spożywcze, Rolnictwo Wspierane przez Społeczność (Community Supported Agriculture), ruch ogrodnictwa miejskiego, różne inicjatywy związane z żywnością ekologiczną i prosumeryzm. Idee te, określone trafnie jako załączki przemian, *seeds of transition* (Roep i Wiskerke 2012), trafiają także na grunt polski (Bilewicz i Potkańska 2013), przybierając w polskim kontekście mieszane tradycyjno-nowatorskie lub przednowoczesno-ponowoczesne formy (por. Marody 2000; Gorlach i Mooney 2008). Przeprowadzone poniżej analizy odsłaniają specyfikę lokalnego społecznego pejzażu żywnościowego, wyrastającego z doświadczeń minionych pokoleń, a jednocześnie podlegającego powyższym trendom i globalnym procesom.

Przedmiotem tego studium jest rozumienie kategorii żywności naturalnej przez jej konsumentów, w szczególności klientów targowisk i rynków świeżej żywności. Chcę przyjrzeć się temu, jak kategoria naturalności „działa” podczas zakupów, podczas codziennego pozyskiwania żywności i zaopatrzenia gospodarstwa domowego. Interesuje mnie związek między nieustającym procesem definiowania tego, co ma być zjedzone i opowieścią o jedzeniu a miejscem (zjadającego) człowieka wśród innych podmiotów. Dostrzegam bowiem w tych procesach i praktykach (Adams i Raisborough 2010) sposób rozumienia

² Jedne z najważniejszych zagadnień w zakresie unijnego prawodawstwa dotyczącego żywności to rozstrzygnięcia związane z regulacją „nowej żywności”, w tym zawierającej organizmy modyfikowane genetycznie (GMO) oraz żywności ekologicznej (*organic foods*) (Caoimhín MacMaoláin 2007). Strategia rozwoju w tym obszarze (Komisja Europejska 2014) wpisuje się w strategię Europa 2020, jest częścią Wspólnej Polityki Rolnej i siódmego Unijnego Programu Działań w zakresie środowiska naturalnego do roku 2020. Dynamicznie rozwijający się ekorynek regulowany jest szeregiem rozporządzeń definiujących i określających wymogi produkcji i handlu tego rodzaju produktami ([por. Parlament RP 2009], unijne rozporządzenie Rady [The Council of the European Union 2007]) i szczegółowe regulacje. Obecnie w Europejskim Urzędzie ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) prowadzone są prace służące uproszeniu i ujednoczeniu procedur związanych z produkcją, kontrolą i sprzedażą żywności ekologicznej (European Commission 2014).

rzeczywistości ludzko-przyrodniczej i pewien model relacji między człowiekiem a jego otoczeniem.

Aby uchwycić sposób rozumienia żywności naturalnej przez jej użytkowników, posługuję się teoretyczną perspektywą kładącą nacisk na podmiotowy charakter uczestników sieci. W kolejnych fragmentach analizuję i interpretuję zebrany materiał empiryczny, wydobywając interakcyjny, aksjologiczny, społeczny, symboliczny, ale i praktyczny sens naturalnego jedzenia. Odtwarzam zawartą w analizowanych narracjach definicję naturalności, jej konsekwencje oraz przesłanki. Chodzi o definicję szeroką, kontekstową, powiązaną z innymi kategoriami (np. „chemii”, czystości) i będącą elementem codziennych praktyk. Jedzenie naturalne jest kategorią pozostającą w ścisłym związku z bezpośrednim doświadczeniem, stylem życia i sferą wartości, a także kategorią „operującą” na cielesności. Jest również doskonałym materiałem dla studiów opartych na relacyjnych ontologiach. W podsumowaniu odniosę się do użyteczności przyjętej perspektywy teoretycznej, do globalnych procesów, w których zanurzone są analizowane przeze mnie kategorie oraz do czynników ekonomiczno-społecznych, które mogą wpływać na zmiany w badanym obszarze.

„Nie ma żadnego zewnątrz!”³

Inspiracje dla podjętych badań są dwojakie. Po pierwsze, jest to wspomniane już współczesne zainteresowanie naturalną żywnością. Przejawia się ono na poziomie kultury konsumpcji, uwidocznia w stylach życia, jest elementem praktyk gospodarczych, marketingu produktów i idei, staje się etykietą, hasłem, elementem medialnego przekazu (Franklin 2002: s. 200 i nast.). Drugą inspiracją dla analizy kategorii żywności naturalnej jest redefinicja samego pojęcia natury i naturalności w naukach społecznych. Badania nad klasyczną opozycją kultura–natura nabrały intensywności w związku z rosnącą popularnością paradygmatu teorii Aktora Sieci, nurtów posthumanistycznych i ontologii relacyjnych (Latour 2011; Murdoch 1997; Dransart red. 2013a). W społecznych badaniach nad jedzeniem podejście to dostarcza niebanalnego oglądu wspólnego świata ludzi i innych, pozaludzkich czynników (por. Bińczyk 2010: 330). Przyłożenie pojęcia socjonatury (lub naturo-kultury) do społecznego postrzegania żywności naturalnej pozwala dostrzec jej ważne funkcje nazywania i wytwarzania świata życia.

Punktem odniesienia, obecnym we współczesnych studiach nad społeczeństwem i żywnością, są modernistyczne narracje osi kultura–natura i modernistyczne modele jednostki i ludzkiej świadomości (Latour 2011, 1990).

³ Latour w wywiadzie „Ekologia to ślepa uliczka” Nowicki 2008-11-29.

W naukach społecznych, zakorzenionych w początkach społeczeństwa przemysłowego, ta oś to biegunowa opozycja. Człowiek jest wyłączony ze świata przyrody lub przynajmniej przekracza ją, tworząc kulturę. Modernistyczne w duchu teorie społeczeństwa i także refleksja humanistyczna zasadzają się na tezie o unikatowości zjawisk społecznych, specyficznych dla rozumiejącego i samoodnoszącego się podmiotu ludzkiego. Tymczasem rozwijające się dziś bujnie opowieści o związkach ludzko-nieludzkich (nowe ruchy społeczne, dyskursy sztuki, teorie kultury) kwestionują nie tylko radykalne modernistyczne wydzielenie jednostki z otoczenia, ale i kwestionują odrębność takich podmiotów. Sprawstwo jest koprodukcją i atrybutem hybryd. Dotyczy to płaszczyzny człowiek – inne istoty żywe (zwrot gatunkowy, por. Ingold 1994; Dransart 2013b), relacji człowiek – przyroda pozaludzka (Macnaghten i Urry 2005), ale także sieci, których elementem są przedmioty, instytucje czy techniki. Dyskusję nad modelem nowoczesności roznieciły przede wszystkim tezy Bruno Latoura w obszarze studiów nad nauką, ale podobne podejście reprezentują inni badacze, począwszy od lat osiemdziesiątych ubiegłego wieku (Clark i Lowe 1992; Murdoch 1994; Hughes 1986; Thrift 1996).

Sieci żywieniowe i systemy żywieniowe, których wytworem są między innymi nasze odżywione ciała, są wyraźnie socjonaturalnym splotem czynników: ludzi, sposobów gospodarowania i przyzwyczajzeń, roślin i zwierząt, głównie udomowionych, regulacji prawnych, zjawisk klimatycznych, mediów, polityk itp. Procesy (społeczne, ekonomiczne, chemiczne, genetyczne, psychiczne, polityczne) tworzące tę całość nie są jednorodne, ale tworzą sieć, złożony system metaboliczny. Przemiany, będące efektem tego socjonaturalnego metabolizmu, to odżywianie się i stawanie się pożywieniem, tworzenie i rozpad, łączenie i rozdzielanie, wiązanie i uwalnianie.

Z kolei typoidealny modernistyczny przepis na sytość składa się wyłącznie z listy potrzebnych przedmiotów (zasobów, surowców lub składników) oraz działań, które są „na nich” wykonane przez człowieka. Wiele perspektyw badawczych, między innymi perspektywa antropologiczna, sygnalizuje niedostatki i niepełność tego przepisu. Co więcej, badanie dyskursów związanych między innymi z żywnością ekologiczną i kwestią GMO wymaga narzędzi teoretycznych wychodzących poza dwubiegunowy model. Stąd nadzieje pokładane w podejściu relacyjnym – wrażliwym na „zielone” zjawiska i pod ich wpływem zieleniejącym (Goodman 1999).

Uwagi metodologiczne

Sformułowane poniżej wnioski opierają się na jakościowej analizie wywiadów pogłębionych przeprowadzonych z klientami targowisk świeżej żywności, funkcjonujących w Krakowie i okolicznych miejscowościach. Rozmowy odbyły się w czerwcu i lipcu 2013 roku, każda z nich trwała około godziny i przeprowadzone były przy okazji zakupów: na ławce, w cukierni, rzadziej w domu respondenta. Zasadę celowości zastosowano przy wyborze targowisk: badania prowadzone były w miejscowościach różnej wielkości, począwszy od 3,5-tysięcznego Wojnicza, skończywszy na największym w województwie targowisku, jakim jest Plac Imbramowski w Krakowie. Badano wyłącznie targi stałe, odbywające się regularnie, przynajmniej raz w tygodniu. Scenariusz wywiadów obejmował pytania związane z zaopatrzeniem gospodarstwa w żywność, z samą sytuacją zakupów, targowiskiem rozumianym jako przestrzeń społeczna oraz z żywnością jako rzeczą i procesem (perspektywa „follow the things” – Appadurai 1988). Wywiady prowadzono do osiągnięcia nasycenia danych. Schemat kodowania miał charakter otwarty, a następnie skoncentrowany na wybranych kategoriach.

Przywołane cytaty oznaczone są następującymi informacjami: (a) targ, którego dotyczy wywiad lub miejsce rozmowy (‘Krze’ – Krzeszowice; ‘Wie’ – Wieliczka; ‘Kra’ – Krakow; ‘Wo’ – Wojnicz; ‘Brze’ – Brzesko; ‘Pro’ – Proszowice), (b) forma zaopatrzenia, której dotyczy wywiad (‘T’ – targ, ‘ZZ’ – sklep ze zdrową żywnością), (c) płeć i (d) wiek rozmówców (bd – brak danych). Wywiadom towarzyszyły obserwacje (notatki) i fotografie, które posłużyły jako materiał uzupełniający w analizie.

I krótkie uwagi co do nazewnictwa. Użycie terminu „natura” lub „naturalny” w poniższych analizach może być niejednoznaczne. Określenie to bowiem sytuuje się w dwóch kontekstach narracyjnych: po pierwsze w modernistycznym, słownikowym przeciwstawieniu natury kulturze, technice, cywilizacji, po drugie – w ujęciu relacyjnym, włączającym ową kulturę i technikę. Przyjęta tu perspektywa, uwzględniająca użycie terminu „naturalny”, jego związki językowe i praktyczne, a także działania i emocje za nim stojące, pozwala, jak sądzę, odejść od słownikowej wykładni. Gdzienigdzie, podkreślając tę znaczeniową ambiwalencję, stosować będę cudzysłów, by uniknąć nieporozumienia. Tam jednak, gdzie nie jest to absolutnie niezbędne, a znaczenie jasno wynika z kontekstu, pomijam wyróżnienie.

Drugie zastrzeżenie dotyczy użycia terminu modernizm. Określenie „modernistyczny” jest sposobem przywołania typoidealnego wzorca jednostki, opozycji natura – kultura lub człowiek – środowisko. Będę używać tego pojęcia w sensie „modernistycznego ducha”, analogicznie do Weberowskiego „ducha kapitalizmu”, a nie w znaczeniu ściśle filozoficznym lub w sensie używanym

przez teorie kultury. I tak będę wspominać o modernistycznym modelu produkcji żywności, modernistycznym ideale relacji, modernistycznych wzorcach czy rolach społecznych wszędzie tam, gdzie będzie szło o wyabstrahowany podmiot, jego odrębność i o rodzaj relacji.

Jakie zakupy mamy w naturze?

Analizując opisy żywności naturalnej przez respondentów, a także kontekst, w jakim to określenie się pojawia, wyraźnie widać jego wielowarstwowość. Kategoria „naturalny” ma bezsprzecznie pozytywne konotacje. Opisuje stan pożądaný i oczekiwany, ale także stan utracony, stan z przeszłości. Jest, używając terminów Karla Mannheim’a, jednocześnie ideologią i utopią. Jedzenie naturalne to jedzenie zdrowe, właściwe, czasem określane wymiennie jako „normalne”. Targowiska są doskonałym miejscem zdobywania takiej żywności. Są tradycyjną przestrzenią spotkania producentów i konsumentów żywności, miejscem, gdzie nie tylko dokonuje się wymiana handlowa, ale gdzie również wyłaniają i „ucieleśniają się” dyskursy naturalnościowe, narracje oparte na bezpośrednim kontakcie, uświadczaniu doświadczeniu wytwarzania i konsumowania. Rozmowy sprzedawców i kupujących krążą wokół sezonowości, lokalności, metod produkcji i przetwórstwa, kalkulacji ekonomicznych, strategii i bezpieczeństwa żywnościowego gospodarstw domowych. Historycznie targowiska miejskie i wiejskie odgrywały szczególne funkcje jako centra życia społeczno-gospodarczego. W ostatnich latach ich popularność wyraźnie spadła – z 31% wskazań jako najczęstsze miejsca zaopatrzenia w żywność w 1997 roku, do 10% w 2004 (Centrum Badania Opinii Społecznej 2004). W 2013 roku 11% respondentów deklaroowało zakupy przynajmniej połowy żywności na bazarach i targach (Centrum Badania Opinii Społecznej 2013). Targi są formą szczególnie elastyczną i dostosowującą się do zmiennych warunków ekonomicznych i potrzeb klientów. Szybko reagują na nowe trendy i wykorzystują pojawiające się luki rynkowe. Dziś więc mamy do czynienia z różnicowaniem się targowisk, w zależności od kontekstu, zmienia się ich znaczenie i asortyment. Pojawiają się formy bardziej wyspecjalizowane, wielkomiejskie targi „śniadaniowe” czy „pietruszkowe”, targi sezonowe, targi-atrakcje turystyczne. Centralną grupą produktów i stoisk jest na nich świeża żywność. I to ona jest głównym powodem, dla którego targ jest przedkładany ponad inne formy handlu.

Sztuka kupowania żywności to nie tylko kalkulacja ekonomiczna, ale przede wszystkim złożona ocena jakości produktów. Przy robieniu zakupów uruchamiane są kompetencje, doświadczenie, uczucia, zasoby wiedzy i kapitał społeczny (Counihan 2004; Miller 2011). Odróżnienie tego, co naturalne od tego, co nienaturalne, jest jednym z głównych zadań podczas zakupów

w warunkach wyboru na targu żywności. Nienaturalne to sprowadzane z odległych stref klimatycznych, przetworzone w sposób przemysłowy, wyprodukowane w nienaturalny sposób i z użyciem nienaturalnych czynników (nadmierne nawożenie i stosowanie środków ochrony roślin), wbrew cyklowi vegetacji, ale także z pogwałceniem zasad etycznych i środowiskowych. Kategoria żywności naturalnej nie odnosi się wyłącznie do cech produktu, te cechy są tylko wskaźnikiem jej naturalnego pochodzenia. Mówiąc o naturalnym jedzeniu rozmówcy wskazywali na własności całego obszaru produkcji lub, mówiąc ściślej, koprodukcji żywności. W tym obszarze pojawiali się ludzie i ich działania, ale także elementy środowiska, ożywione i nieożywione, procesy, relacje między czynnikami ludzkimi i pozaludzkimi, prawa i normy, wartości i zasady etyczne. Naturalność odnosi się do sposobów uprawy ziemi, nawożenia, skali produkcji żywności, miejsca i czasu tej produkcji: owoce powinny być naturalnie suszone (na słońcu), zwierzęta naturalnie karmione, sok samodzielnie, mechanicznie wyciskany z własnych malin, owoce dojrzewające we właściwym sobie czasie i ręcznie zrywane. Zatem, po pierwsze, żywność naturalna nie jest jedynie przedmiotem, produktem, efektem działań ludzkich na materii przyrody. Po drugie, żywność naturalna nie jest czystą przyrodą, nie powstaje niezależnie od człowieka, nie jest akulturowa ani aspołeczna, nie oznacza minimalizacji ludzkiego wkładu pracy – przeciwnie, człowiek i kultura są w niej obecne i konieczne.

Czysto słownikowy sens naturalności i sztuczności żywienia sprowadza się do skrajnej opozycji człowiek–przyroda. Agata Bachórz, analizując dyskusje na forach kulinarnych dotyczące naturalności i autentyczności, podsumowuje: „Kulinarna autentyczność [...] tożsama byłaby wówczas z wyobrażoną czy wręcz utopijną biologiczną czystością bez ingerencji człowieka. Linie argumentacji, o której tu mowa, można potraktować jako przykład ogólniejszej tendencji do poszukiwania autentyczności poza cywilizacją lub poprzez jej negację, co z kolei należy odczytywać jako rodzaj paradoksalnego nowoczesnego zwrotu przeciwko niektórym wymiarom modernizacji” (Bachórz 2014: 299). Taka słownikowa wykładnia prowadzi, jak sądzę, do uznania stanowiska pronaturalnego za wewnętrznie sprzeczne lub za rodzaj prelogicznego myślenia mistycznego (Levy-Bruhl 1992, rozdz. III) ponowoczesności. Sądzę, że sensownym rozwinięciem „jakościowej” egzegezy kategorii naturalności jest odsłonięcie jej znaczenia poprzez przemieszczenie osi analizy. Analizując sposób, w jaki użytkownicy (jedzenia i języka) stosują pojęcie naturalnej żywności, można dostrzec, że wspomniana opozycja wcale nie dokonuje na osi przyroda–cywilizacja. Granica między żywnością naturalną a „nienaturalną”, określaną również jako sztuczna, przetworzona, „sklepowa” nie przebiega między porządkiem kultury a natury, ale między dwoma modelami porządku socjonatury. I tak, przykładowo, istnieją dwa porządki miejsca: nienaturalny hipermarket i naturalny targ:

Nie wiem czemu mi się tak wydaje, ale jak dookoła są już takie większe sklepy i jakiś hipermarket, i jakieś takie sklepy już bardziej, no nie wiem, bardziej specjalistyczne, to jakoś tak nienaturalny jest dla mnie ten targ. (Wie2/T/k/30)

Sposób organizacji sprzedaży żywności może być naturalny lub sztuczny. Ich odczuwanie bywa niezwerbalizowane, dokonuje się na poziomie psychiczno-fizycznego samopoczucia. To samopoczucie wiąże się nie tyle z komfortem fizycznym (czasem wręcz zaprzecza komfortowi, jak w kolejnej wypowiedzi), ile z poczuciem bycia u siebie, przyzwyczajeniem, naturalno-kulturowym oswajaniem, analogicznym do upodobania krajobrazów z dzieciństwa:

Myślę, że powinno być więcej placu takiego pustego. [...] Nie lubię rynków, jak jest zadaszony [zastanowienie], jak są te budki. Stoisko warzywno-owocowe, na świeżym powietrzu, bez zadaszień. Żeby nie było tych boksów, takich krótkich. Wytoczonych, takich sztucznych. Tak, że ktoś ma dwa metry. To mnie denerwuje. [...] Te kwiatki [...] są bez zadaszienia i takie naturalne. Tak jak dawniej to było. To takie mi się bardziej podoba. (Pro/T/k/45)

Jednym z najważniejszych wyróżników naturalnej żywności jest sposób jej produkcji. Odnosi się to zarówno do żywności pochodzenia roślinnego, gdzie naturalność to głównie brak „chemii” i mała skala, jak i do produktów pochodzenia zwierzęcego. Typowe dla tych ostatnich są stwierdzenia związane z etyką i relacją ludzi i zwierząt.

Wiem, że on karmi te kurki zbożem, i te kurki widzę, jak idę sobie gdzieś na spacer, to widzę, że one mają ogrodzony kawał pola. Nie są w klatkach, tylko po prostu wolny wybieg mają. One tam nie mają wiele trawy, bo ich jest dużo, a to miejsce ograniczoną przestrzeń ma, no to sobie tam grzebią. Oni trawę im rzucają, koszą, rzucają. I pod wieczór takie kurki wypuszcza się, żeby same pogrzebały. (Wie2/T/k1/60)

Jajka też czasem kupujemy prosto od rolnika. Mamy takich sprawdzonych rolników i wiemy, jak te kury chodzą i tam kupujemy zwykle. [...] Jeździmy tam, widzę – normalnie sobie po trawce biegają, no i wypuszczane są, nie siedzą w klatkach. (Wie2/T/k/30)

Zamawiam sobie wędliny czy pasztety, które na wsi ludzie robią sami, ze swoich zwierząt hodowanych, więc ze sprawdzonych, które są karmione też w naturalny sposób, wypasane na łąkach, a nie zamknięte w jakimś jednym pomieszczeniu, gdzie nawet nie widzą światła czy słońca. Nie wiem, czy to ma jakiś wpływ, czy nie, ale dla mnie jest to – z takiego punktu widzenia nawet ludzkiego – niehumanitarne, trzymać zwierzęta, nawet zwierzęta hodowlane, które kiedyś będą [krótka cisza] pokarmem, w takich warunkach. Dla mnie to jest uwłaczające i pamiętam, jak jako dziecko jeździliśmy na wieś, jak ludzie hodowali czy gęsi, czy kury, czy króliki, a potem je oczywiście zjadali, ale ich stosunek do tych zwierząt był zupełnie inny niż do kawałka kupionego w sklepie mięsa. Nie mamy już tutaj takich emocji, a takie podejście jest chyba lepsze. (Kra/T/k/40)

Powyższe wypowiedzi są przykładem włączenia zwierząt w obszar kultury, rozszerzenia wspólnoty moralnej, wyjścia poza „gatunkowizm”. Zwierzęta hodowlane, jak wskazywał Klaus Eder w *The Social Construction of Nature*, wymagają troski i zasługują na opiekę, choć jednocześnie przeznaczone są do zabicia i zjedzenia. Bez względu na to, czy potraktujemy to jako ambiwalencję współczesnej kultury (Eder i Ritter 1996: 149), czy uznamy za rodzaj wymiany (utrzymanie i komfort życia w zamian za ofiarę z własnego ciała), jest to rodzaj interakcji typu społecznego. Zaangażowane są w nią emocje, zobowiązania, pojawia się poczucie odpowiedzialności, szacunek i uznanie godności. Zwierzęta dostarczające naturalnej żywności powinny być, oczywiście w ramach hodowli i zależności od człowieka, wolne. Należy podkreślić, że ich wolność nie jest oderwaniem od świata ludzkiego i od ludzkiej kultury. Jest ona zmieszanym kondycją ludzkich i zwierzęcych, warunków przyrodniczych i wymogów gospodarki.

Uderzającą cechą wypowiedzi dotyczących zwierząt hodowlanych w modelu naturalnym jest obecność wielu zdrobnień. Odnoszą się one do zwierząt, ale i do elementów ich otoczenia oraz samych produktów. Te zdrobnienia można interpretować jako przejaw emocjonalnego, pozytywnego stosunku do technik, ludzi i tradycyjnie hodowanych zwierząt:

Bardzo lubię od tej Pani kupować właśnie, bo wiem, że ten rosólek jest taki jak należy, ten rosół jest żółty... Także zawsze mam jakąś małą porcyjkę, tej kury, takiej domowej. Jak gotuję małej zupki, to też staram się, żeby małe kawałeczki mięska był z tejże kury, od tej Pani, gdzie ta kurka sobie na wolnym wybiegu chodziła, miała szczęśliwe życie, a nie tak jak te biedne kurczaki tam gdzieś, nie wiem, są jakoś faszzerowane, dziwnymi metodami karmione. (Wie2/T/k/40)

Zdrobnienia pełnią rolę afektonimów (Rudyk 2013) i są elementem relacji rozmówców do niektórych zwierząt w określonym kontekście. Respondenci nie zdrabniają natomiast, gdy mówią o hodowli przemysłowej. Społeczne interpretacje „naturalnego” rolnictwa rodzinnego, hodowli w małej skali, zabarwione są emocjonalnie i interakcyjnie. Narracje dotyczące rolnictwa przemysłowego odbierają wszystkim i wszystkiemu, poza działającym człowiekiem, status podmiotu (kurczaki nie jedzą, lecz są „faszerowane”, „dziwnymi metodami karmione”). To kolejny aspekt, którym „żywność naturalna” odróżnia się od produkcji przemysłowej. Odróżnienie to ma, na pierwszy rzut oka, modernistyczne ramy: z jednej strony mamy świat natury, świat autentyczny, oryginalny, dany, z drugiej zaś świat wytworzony przez człowieka, sztuczny, pozbawiony podmiotów pozaludzkich, gdzie zwierzęta sprowadzone są do roli surowca. To, paradoksalnie, świat nieludzki, bo zaprzeczający ludzkiej naturze. Dlaczego świat, który zgodnie z modernistycznym rozróżnieniem, jest najbardziej ludzki, a ten ludzką ręką stworzony, miałby być nieludzki? Jeśli potraktować oba porządki

– przemysłowy i naturalny – jako socjonatury, paradoks znika, gdyż oba podlegają ocenie moralnej, ludzkiej etyce i emocjonalności. Jeden z nich jest ludzki, bo zgodny z uznanymi zasadami i porządkiem relacji, drugi zaś jest wychYLENIEM, przesadą, nieadekwatną do przyjętych przez człowieka norm porządku nie tylko ludzkiego.

Analogiczny paradoks ujawnia się w procesie legitymizacji naturalnej żywności poprzez tradycję. Ta tradycyjność to odwołanie do przeszłości niemal mitycznej, niekreślonej czasowo, zawierającej idealny i naturalny stan człowieka. Jednocześnie ta tradycyjność jest nawiązaniem do bardzo konkretnych, indywidualnych doświadczeń i smaków, nostalgicznie przywoływanych. Tradycyjność jest związana z określonym, wybranym punktem w historii, nadrzędnym wobec tego, co było wcześniej i później. Jednak nie sama przeszłość jest wartością, lecz porządek, który w tym określonym momencie miał miejsce, który jest słuszny – i naturalny. Umieszczenie naturalności w przeszłości generuje na ogół konserwatyzm i sceptyczne podejście do nowinek w systemie żywieniowym. Nie oznacza jednak zakwestionowania obecności człowieka w tym systemie. Nie jest utopijnym i, jak mówił Latour, kontrproduktywnym wycofywaniem się człowieka z natury, rodem z radykalnych ruchów ekologicznych (Nowicki 2008-11-29). Legitymizacja naturalności tradycją wskazuje na określony wzór współegzystencji elementów systemu żywieniowego (ludzi, innych istot żywych, instytucji).

Podobny splot naturalności i kultury wynikał z badań nad postrzeganiem angielskich plaż w kontekście zachowania dziedzictwa narodowego. Sylvia M. Tunstall i Edmund C. Penning-Rowsell (1998) zidentyfikowali ten splot jako sprzeczność i niespójność wartościowania tych obszarów przez odwiedzających je turystów. Szczególna atrakcyjność plaż starych kurortów polegała na kontakcie z nieskrępowaną naturą, żywiołem morza. Tym jednak, co umożliwiało kontakt, było jej częściowe „ujarzmienie”, obecność nadmorskiej architektury i wyniesionych promenad zapewniających widok na malowniczo niespokojne morze (Tunstall i Penning-Rowsell 1998: 331). Według Tunstall i Penning-Rowsella ta sprzeczność dostarcza obserwatorowi przyjemnego w swej ambiwalencji uczucia bezpiecznej ekscytacji. Teorie relacyjne potraktują ją natomiast jako przejaw rzeczywistości hybrydowej, ludzko-pozaludzki kompozyt, socjonaturę.

Przy stosowaniu kategorii podejścia relacyjnego w analizie społecznych wyobrażeń naturalności, pojawia się pytanie o funkcję preferowanego przez badanych porządku i o kryteria ich wyborów. Jak interpretować pochwałę żywności naturalnej i krytykę kultury fast food? Punktem wyjścia dla tej interpretacji jest dostrzeżenie, że w socjonaturze naturalnego jedzenia znaczny obszar sprawczości należy do samych badanych, do innych, bliskich im podmiotów oraz relacji, w które aktywnie wchodzi. Konsument w badanym przeze mnie modelu żywności naturalnej jest daleki od idealnego konsumenta gospodarki

kapitalistycznej (Douglas 1997; Atkinson 2012). Nie mieści się w modelach teorii racjonalnego wyboru, sam bywa producentem lub utożsamia się z producentem. Wymiana, w której bierze udział, nie jest wymianą czysto handlową, ma wpływ na proces wymiany nie tylko poprzez mechanizm popytu, ale i nierzadko poprzez współdefiniowanie samej sytuacji wymiany. Tymczasem sprawczość jednostkowego konsumenta w modelu przemysłowej produkcji jest znacznie bardziej ograniczona i sprowadza się do decyzji przy półce supermarketu. Klienci targów, choć uznają komfort i wygodę zakupów w hipermarkecie, co tydzień, na zaufanym stoisku, zaopatrują się w pomidory i marchewkę, przy okazji gawędzą, wymieniają się wiedzą, budują więzi i świadomie przyczyniają się do trwania ulubionej instytucji handlowej. W ten sposób buduje się poczucie współuczestnictwa w systemie żywieniowym, bycia jego częścią, udziału w koprodukcji. Anonimowość i masowość temu poczuciu nie sprzyja. Można więc postawić tezę, że upodobanie klientów targowisk do naturalnej żywności jest związane z samopotwierdzeniem, z afirmacją porządku, w którym uczestniczą, reguł i relacji, w których pozostają.

Jak pisał Michael Goodman (1999), specyfiką systemów rolno-żywnościowych (agro-food systems) jest ich otwartość. Funkcjonują dokładnie na przecięciu działań ludzkich i przyrodniczych, a każdy z tworzących je podmiotów jest elastyczny, dostosowuje się w nieprzewidywalny, nowatorski sposób. Podmioty te generują niestanne zmiany, zaskakując swoich koproducentów i zmuszając ich do kolejnych ruchów. Funkcjonowanie tej koprodukcji nie polega na realizowaniu założeń i interesów jednego z podmiotów (ludzkiego lub pozaludzkiego), lecz ma charakter sieciowy, socjo-ekosystemowy. Niestanna aktywność instytucji, istot żywych i materii nieożywionej wywołuje kryzysy i rozkwity, dominacje i poporządkowania, zanik i rozwój w różnych miejscach sieci.

Diana Stuart (2011), przyjmując perspektywę relacyjną, opisuje rozpozsechnienie się niebezpiecznego dla człowieka szczepu pałeczki okrężnicy (*Escherichia coli* O157: H7), wytwarzającego toksyny Shiga. W 2006 roku w Stanach Zjednoczonych zanotowano kolejny gwałtowny wzrost zachorowań spowodowanych tą bakterią. Zachorowania te wiązane są ze spożyciem surowej żywności, zanieczyszczonej odchodami zarażonych zwierząt. Przyczyny obecności bakterii w żywności tkwiły w całym łańcuchu przemysłowej produkcji paczkowanych sałat (począwszy od monokultury uprawy przez mechaniczny zbiór, centralizację mycia, cięcia i paczkowania, po wydłużone łańcuchy dystrybucji), ostatecznie sięgający innych łańcuchów (hodowli przemysłowej). Rozwiązania, które sformułowano, nie problematyzowały jednak całego systemu produkcji, lecz koncentrowały się na wprowadzeniu dodatkowego jej ogniwa, dodatkowych jednostek kontrolujących, regulacji dyscyplinujących dostawców, dodatkowych substancji myjących. Jak jednak twierdzi Stuart, ta próba eliminacji czynników naturalnych jako nieprzewidywalnych wynika z niezrozumienia

złożoności całego ludzko-pozaludzkiego systemu i z przyjęcia niewłaściwej perspektywy. Ostatecznie istotą tego niezrozumienia było przyjęcie biegunowego („modernistycznego”) modelu, w którym po jednej stronie znajduje się działający człowiek, przewidujący, projektujący i kontrolujący całość procesu, po drugiej zaś nieaktywne przedmioty i zasoby, reagujące mechanicznie na zadane warunki i bodźce.

Badane przeze mnie narracje związane z żywnością naturalną i samą kategorią naturalności zawierają w sobie krytykę takiego „modernistycznego” podejścia. Właściwy model to ten określany jako naturalny. Sztuczna, standaryzowana produkcja masowa jest traktowana jako gorsza, choć czasem konieczna. Wybieranie żywności naturalnej z dostępnej na targu oferty jest sztuką rozpoznawania, patrzenia i wąchania, wymaga kompetencji, doświadczenia i zaufania. Wymaga wzięcia pod uwagę i zaakceptowania czynników, które nie są od nas zależne, których nie kontrolujemy, choćby cyklu vegetacji lub ograniczonych ilości produktu. Decyzje dotyczące zakupów są dokonywane na bieżąco, na miejscu:

– *Hm, właściwie to przyszedłam zobaczyć czy są już malinki, bo chciałabym wprowadzić mojemu dzieciakowi malinki, ale póki co, to jeszcze nie wzbudzają mojego zaufania – wyglądają jak takie mocno, że tak powiem, spryskane [śmiech], bo to jeszcze za wcześnie...*

– *A po czym Pani to poznaje?*

– *No, nie wyglądają jak takie malinki, które kiedyś widziałam u mojej babci na krzaku. Wydaje mi się, że jednak o tej porze roku to jeszcze są jakieś takie dziwnie uprawiane, nienaturalnie. (Wie2/T/k/40)*

Wybieranie natury: „bez żadnych udoskonaleń”

Doświadczenie produkcji żywności jest ważnym i cennym zasobem, wykorzystywanym w trakcie wyboru dobrego jedzenia. Kryteria odróżnienia naturalnego i nienaturalnego to rozpoznanie owoców czy warzyw jako podobnych do uprawianych samodzielnie:

Ja na przykład mam w ogrodzie jabłonie, swoją szarą renetę mamy i my wiemy, jak wygląda nie pryskana i taka nie chemizowana szara reneta. Jest trochę pomarszczona, czasami z jakąś szramą, z jakimś robaczkiem... (Krze/T/k/bd)

Ja wychowywałam się na wsi i dawno, dawno temu, jak byłam mała, to miałyśmy z babcią ogródek i wiem dokładnie, jak wyglądała marchewka i pietruszka, którą babcia tam sadziła. Nieraz te korzenie były splątane i bardzo rzadko się zdarzało, żeby wychodziły takie piękne jak z księżek do pierwszej klasy dla dzieci. To jest trudne. Także jak jest jakaś pozakręcana, jakaś taka dziwna forma tych warzyw i owoców to znaczy, że one są

naturalne, że tak im się po prostu urosło. Nie, że wszystkie jabłuszka leżą pięknie koło siebie. Jak jest jedno troszkę krzywe, inne obite to znaczy, że to są takie z drzewa po prostu, bez żadnych udoskonaleń. (Wie2/T/k/40)

Niedoskonałość owoców i warzyw świadczy o ich naturalnym pochodzeniu. Należy wybierać te, które mają drobne skazy, są umiarkowanej wielkości, nieregularne. Ta nieregularność jest dowodem, że są wytworem natury, z jej zmiennością, nieprzewidywalnością, ingerencją różnego typu czynników, choćby pogody, owadów, chorób, upływu czasu.

Wygląd jest dla mnie bardzo ważny, ale też nie chcę żeby te jabłka, założmy, [...] były znowu jakieś mega super, takie czerwoniutki, na przykład jak teraz, kiedy nie ma sezonu na jabłka. To są jabłka z tamtego roku i one już nie mogą być takie super czerwoniutki, rumiane, soczyste, tak jakby prosto były z drzewa zerwane, bo one już mają całą jesień i zimę, i wiosnę przeleżaną gdzieś tam w jakiś skrzynkach. [...] Jeżeli już mam kupić jabłko teraz, to w zasadzie nawet wolę kupić tak zwane psiorki takie, które mają jakąś tam skazę, jakąś kropkę – bo wiem, że one nie były jakoś ulepszone, [...] posypywane czymś, pryskane, i że po prostu mają brzydką skórkę, ale w smaku są fajne. Zresztą od jabłek to jest mój mąż i on ma właśnie taką teorię, że najlepsze są te takie małe, jakieś z kropczką, z ogonkiem wykrzywionym, z jakimś dziwnym kształtem, a nie te takie piękne jabłuszka, które zachęcają kształtem, ale niekoniecznie są takie zdrowe i smaczne, i soczyste. (Wie2/T/k/40)

Już tyle żyję, że wiem, jakie były przedtem jarzyny. Nigdy w życiu, proszę panią, marchewka na normalnym nawozie nie urosnie taka, jak jest w supermarkecie, gdzie ma trzydzieści centymetrów i średnicy nie wiadomo ile. Normalna marchewka to jest marchewka, taka, jak była. A nie jakieś monstrum. (Wie/T/k/60)

Ocena swoistej autentyczności pożywienia i tego, że zostało ono wytworzone w porządku naturalnym, wiąże się z osobistym doświadczeniem klientów. Obok samodzielnej produkcji żywności, która jest udziałem części kupujących i ich kapitałem kulturowym, duże znaczenie odgrywa sytuacja bezpośredniego kontaktu z procesem produkcji. Naoczne, cielesne i niezapośredniczone doświadczenia wynikające z fizycznego przebywania w sąsiedztwie pola uprawnego, sadu lub kurnika, jest gwarancją naturalności pożywienia. Argument „wiem, bo widziałem/sadziłem/hodowałem/zbierałem” ma, w warunkach nieprzejrzystości globalnego systemu produkcji, szczególną moc przekonywania. W wymiarze praktycznym, dowodzenie „z bliskości” przekłada się na preferowanie produkcji małoskalowej, bioróżnorodności i heterogeniczności produkcji. Przemysłowa, wyspecjalizowana produkcja żywności odsuwa się przestrzennie od konsumenta i niemal wyklucza status naocznego świadka. Jest to kolejny – praktyczny i gospodarczy – korelat analizowanej tu kategorii naturalności.

Wybieranie natury: bezpieczeństwo żywienia, czyli jedzenie bez „chemii”

Za zbiorczym określeniem „chemia” na ogół kryją się trzy elementy. W przypadku produktów roślinnych są to nawozy oraz środki ochrony roślin, w przypadku produktów przetworzonych substancje konserwujące. Wzorcem naturalnych owoców i warzyw są te, które uprawiało się samodzielnie, są godne zaufania, bo znane. Te, które są wyjątkowo duże, regularne, idealnie wybarwione i pozbawione jakichkolwiek wad i uszkodzeń są podejrzane.

Te truskawki były najdrobniejsze. A jakoś bardziej ufam, jak owoc jest mniejszy, a nie bardzo duży. Mi się wydaje, że mniej nawozu mają (Krze/T/k/bd).

Od razu widzę, że te właśnie przepiękne to sama chemia (Pro/T/k/45).

Sposobem na uniknięcie niechcianych substancji jest wybieranie produktów sezonowych i lokalnych. To pierwsze pozwala zakładać, że owoce lub warzywa są uprawiane naturalnie, tzn. w niezakłóconym cyklu wegetacji, dojrzałe, ale „nieulepszone”. To drugie zapewnia krótki łańcuch dostaw, niewymagający konserwacji i stabilizacji. Spełnienie obu warunków sprawia, że klient targu ma szansę znaleźć produkt znany z przydomowego ogródka. Po takiej żywności można spodziewać się określonego smaku, zapachu, konsystencji i innych własności (np. pożądaných przy przetwarzaniu).

Kupuję wtedy, kiedy widzę, że tam jest „z Polski” napisane. Nie wiem, czy dobrze się kieruję, że jak z Polski, to może mniej jakichś konserwantów, chociaż teraz to różnie bywa. Pomidory przywożą zza granicy, takie piękne, takie ładne, równe. Ale jak się je rozkroi, ten pomidor to jest sama woda. Albo z zewnątrz jest piękny, w środku jest zielony. Kupię takiego pomidora i parę razy wyrzucilam, bez sensu. (Wie/T/k/35)

Dotyczy to także żywności pochodzenia zwierzęcego i przetworzonej. Kupowanie produktów świeżych, przeznaczonych do natychmiastowego spożycia i możliwie prostych jest sposobem na uniknięcie konserwantów. Długi łańcuch produkcji żywności sprawia, że jest ona nieznana, niegodna zaufania. Jej skład i proces obróbki jej nieprzejrzysty, mimo informacji na etykietach.

Staram się wybierać produkty jednoskładnikowe. Na przykład kupuję ser, który jest niepakowany, bo jak musi być zapakowany hermetycznie w sklepie, no to wiadomo, że musi mieć jakieś konserwanty, nawet jeśli tam jest napisane, że naturalne. A tutaj jak przychodzi i kupuję sobie pół kilo białego sera, to ten ser jest świeżo zrobiony, dzień wcześniej albo czasem nawet w tym samym dniu rano jest zrobiony.[...] On jest jednodniowy, będzie zjedzony na bieżąco i nie musi być konserwowany. (Kra/T/k/40)

Pochwała jedzenia naturalnego, w którego produkcji biorą widoczny udział czynniki pozaludzkie, nie jest jednak bezwarunkowa. Ograniczają ją dwa

podstawowe wymogi, które muszą być spełnione i są nadrzędne wobec postulatów naturalności. Żywność powinna być dostępna oraz bezpieczna. Priorytetem jest dostęp do żywności, bezpieczeństwo żywnościowe i dietetyczne gospodarstw domowych, czyli możliwość zapewnienia wystarczającej ilości odpowiedniego pożywienia w sposób ciągły i niezakłócony. Tymczasem naturalna sezonowość ogranicza korzystanie ze świeżych owoców i warzyw przez cały rok. I o ile brak truskawek czy malin w grudniu jest akceptowany w imię naturalności (i ograniczenia wydatków), to produkty uznawane za bardziej podstawowe i konieczne podporządkowują się już kryterium dostępności. Tym samym preferencja naturalnego jedzenia uaktywnia się w różnym stopniu w różnych momentach roku.

Takie rzeczy, takie fanaberie, gdybanie, chodzenie, wachanie i pytanie, to można zacząć uprawiać w połowie czerwca. [...] Na początku maja nie zada Pani pytania, czy to jest nawiezione czy nie, no bo wiadomo, że to jest piękny kalafior, który gdzieś tam jest w jakiś szklarniach i na pewno chemią nawieziony. (Krze/T/k/bd)

Elastyczność i otwartość, właściwe podejściu sieciowemu, dotyczy więc również akceptacji braku preferowanej dobrej żywności i korzystaniem z żywności produkowanej przemysłowo. Żaden z respondentów nie deklarował całkowitej rezygnacji z żywności „nienaturalnej”, wskazując na praktyczne trudności, szczególnie brak czasu i środków finansowych, które pozwoliłyby oprzeć całą dietę na żywności naturalnej lub ekologicznej. Akceptują oni również daleko idącą ingerencję człowieka w postaci oprysków lub nawozów mineralnych tam, gdzie uznają to za konieczne.

Kapustę czasem kupię też w ekologicznym sklepie, ale w zwykłym też jest dobra. Nie wszystkiego się ustrzeżemy. Wiadomo, że pod kapustą bardzo sypią chemię, ponieważ ona ma swoich wrogów – gąsienice i jakieś inne, no i też azotanów potrzebuje dużo. (Krze/ZŻ2/k/bd)

Natura jawi się więc w analizowanych wypowiedziach jako podmiot pozytywnie wartościowany, ale nie do końca przewidywalny i momentami niebezpieczny. Stosunek badanych wobec natury i naturalnego jedzenia daleki jest od sentymentalnych i romantyzujących obrazów niektórych ideologii ekologicznych. Konsumpcja produktów „prosto z pola” wymaga czujności i umiejętności samodzielnego oszacowania bezpieczeństwa czy ryzyka.

Nie kupuję nigdy produktów – owoców, warzyw – które są jakoś nad wyraz przerośnięte. Jak na przykład pomidor jest za duży, to nie jest zdrowy i naturalny. Tak mi się wydaje, że te wielkości normalnej, że tak się wyrażę, to są bardziej [...] naturalne, zdrowsze, tak mi się wydaje, więc tym się też kieruję. [Kieruję się] też własną estetyką. Jak pomidory mają plamki czy jakieś skazy, tak jak jabłka, to raczej się staram wybierać takie, które są czyste

pod tym względem. Na przykład jabłka mają jakieś drobne kraterki czy coś, no to wiadomo, że mogą być chore. (Wie2/T/k/30)

Wybieranie natury: czyste brudne marchewki

Naturalność nie oznacza więc ani całkowitej rezygnacji z ingerencji człowieka, ani nie jest bezgranicznym oddaniem się jakimś pozaludzkim prawom natury. Aby *rzecz* stała się *jedzeniem*, musi przejść określony proces, w którym uczestniczą pewne podmioty i zjawiska, inne zaś są z niego wykluczone (Roe 2006). Ten proces zmiany znaczenia (z rzeczy, rośliny lub zwierzęcia w to, co jadalne) jest różny dla różnych rodzajów jedzenia. Stąd bierze się niejednolite traktowanie poszczególnych produktów, niejednolite kryteria ich oceny i wyboru. Wzorzec stawania się pożywieniem jest więc odmienny dla warzyw i owoców, gdzie pożądana jest niewielka ingerencja człowieka i nawet względna samowola przyrody jest bezpieczna, a inny choćby dla produktów pochodzenia zwierzęcego. Te ostatnie, jako wspólny wytwór organizmów aktywnych i „agresywnych” (ludzie, zwierzęta, drobnoustroje, organizmy pasożytnicze), są polem ścierania się elementów potencjalnie zagrażających człowiekowi (zanieczyszczone mleko, nadpsute mięso). Zmiana znaczeniowa dokonująca się pomiędzy statusem zwierzęcia a statusem ludzkiego pożywieniem jest bardziej złożona, a schemat przemiany bardziej sztywny. Dlatego na przykład kategoria „naturalnego mięsa” nie mieści się w przedstawionych wyżej opowieściach i kupowanie mięsa na targu, bezpośrednio od lokalnego rolnika, bez sformalizowanego łańcucha dystrybucji i instytucji kontrolujących nie jest przyjęte. Mięso naturalne (mowa oczywiście o jego zakupie, a nie „produkcji” na własny użytek) jest nieczyste, nie jest „jadalne”, wręcz budzi wstręt.

Od rolnika to nie, raczej kupujemy w budkach tutaj, bo są lepsze warunki sanitarne. Ewentualnie jakąś kurę – sprzedają w budkach, jest to od rolnika, natomiast sprzedaje pośrednik i musi warunki spełnić, żeby to nie było narażone na jakieś bakterie. (Kra/T/m/50)

Podobnie jest z nabiałem, który, mniej niż mięso, ale bardziej niż rośliny, wymaga kontroli ludzkiej.

Wołę kupić sobie serek w jakimś sklepie, gdzie on jest już spakowany w taki wstrętny foliowy papierek. Ale mam wrażenie, że on jest czysty, a ten na placu już jest brudny, w przeciwieństwie do warzyw – właśnie te z placu wydają mi się takie prawdziwe, z witaminami i tak dalej, a te sklepowe no to już tak mniej. Może to dziwne jest. (Wie2/T/k/40)

Dla określenia statusu żywności jako czegoś, co jest jadalne, bezpieczne, korzystne dla ludzkiego ciała, używa się zwykle kategorii czystości i brudu.

Zgodnie ze wspomnianą powyżej koncepcją analityczną „things become food” (Roe 2006; Probyn 2011), opartą na relacyjnym materializmie (Thrift 1999), czyste jest to, co we właściwy sposób przechodzi z etapu rzeczy, np. rośliny lub zwierzęcia do statusu ludzkiego pożywienia. Schematy tego przechodzenia są mniej lub bardziej doprecyzowane. Ingerencja poszczególnych czynników (np. bakterii, słońca, powietrza) jest mniej lub bardziej pożądana. Zgodnie z klasyczną interpretacją Mary Douglas nieczystość to bycie pomiędzy rodzajami, pomiędzy kategoriami albo bycie nie na swoim miejscu (Douglas 2007), jednym słowem, zakłócenie porządku. Świeże mięso, leżące na odkrytej ladzie, w ciepły dzień, pozbawione ochrony i kontroli jest zakłóceniem porządku, jest nieczyste. Zapakowana szczelnie w folię marchewka, doskonale czysta i pozbawiona śladów czynników przyrodniczych również jest zakłóceniem porządku.

Jeżeli marcheweczki są za czyste, to już budzą mój cień wątpliwości. Bo takie czyste marchewki to musiały być jakoś umyte, wyszorowane albo rosły w jakiejś glebie, która nie pozostawia grudek na nich albo... albo nie wiem co [śmiech]. W każdym bądź razie wolę jak marcheweczka jest troszkę oblepiona ziemią – tak nie za bardzo, wiadomo, żeby to też było estetyczne, ale żeby wiedziała, że jednak ona została wyrwana, najlepiej tymi to otórkami Pani sprzedającej, z jej ogródka. (Wie2/T/k/40)

W miarę naturalny? Na targu widać, że te rzeczy są zerwane prosto z krzaka. Albo wykopane z ziemi. Nie jakieś wyczyszczone. (Wie/T/m/30)

Żywność naturalna a żywność ekologiczna

Rozwijający się intensywnie rynek żywności ekologicznej to odpowiedź na procesy rosnącego uprzemysłowienia, wydłużenia łańcuchów dystrybucji w połączeniu ze wzrostem statusu materialnego konsumentów. Rośnie tak zwana świadomość konsumentka i coraz częściej oczekujemy wyboru uwzględniającego nasze oczekiwania ekologiczne, etyczne i zdrowotne. Znakowanie żywności jako ekologicznej, naturalnej lub opatrywanie jej przedrostkiem „bio-” wyróżnia tę grupę produktów spośród innych, dostarczając klientowi alternatywę. W języku marketingu alternatywa ta ma charakter biegunowy, albo-albo i produkty spoza półki sklepowej nie do końca się w niej mieszczą. Mamy więc do czynienia z podwojeniem znaczenia naturalności. Jedną z rozmówczyń podsumowuje tę homonimie następująco:

Mamy dwa rodzaje bio. Bio mamy to, co kupujemy w sklepie ze zdrową żywnością i tam wszystko jest droższe, tak jak na Zachodzie. I bio mamy na tych naszych rynkach. To jest pytanie, jak długo to się utrzyma. Ja sama się zastanawiam czasami, jak długo. (Krze-T/k/bd)

Inni badani również wysoko cenili możliwość zaopatrzenia się w świeżą żywność z pominięciem łańcucha pośrednictwa. Fakt niepełnej formalizacji wymiany handlowej na targu zapewniał, mimo swoich ograniczeń i ewidentnych wad (np. braku oznaczenia produktu i pełnej informacji) dostęp do wysokiej jakości jedzenia. Ta wysoka jakość wynika z małej skali, produkcji przydomowej (łączącej własny użytek i sprzedaż) i bezpośrednich relacji, przekładających się na zaufanie.

Oni mają dwie skrzynki marchewki czy skrzynkę buraków i oni też to jedzą. To są ludzie, którzy sprzedają to, co jedzą, po prostu dzielą się tym, więc wychodzę z założenia, że nikt świadomie nie truje siebie samego. I jeśli oni to jedzą, to to jest dobre i nie ma sensu przepłacać za marchewkę w sklepie ekologicznym, która nie wiem skąd przyjechała i nie wiem tak naprawdę [czy jest ekologiczna]. Znaczący wierzę, że tak jest, ale tutaj mam taką samą dobrą, a może nawet lepszą, bo wiem, że jest dopieszczona dla siebie, że ktoś się nią żywi sam. (Kra/T/k/40)

Powszechnie w badanej grupie było sceptyczne podejście do marek i certyfikatów ekologicznych. W sytuacji, gdy istnieje dostęp do zaufanej, naturalnej, lokalnej i w dodatku taniej żywności, te ekologiczne i wyraźnie droższe produkty nie mają racji bytu, budzą więc podejrzenia. Lokalne, sezonowe owoce i warzywa są dostępne „z pierwszej ręki”, więc kupowanie ich w sklepach ze zdrową żywnością nie ma, z punktu widzenia badanych, większego sensu. Trudno bowiem pogodzić w jednej kategorii swojskie, codzienne, „proste” jedzenie i produkty ekskluzywne, certyfikowane, wyróżnione. Stąd może brać się sceptycyzm wobec tzw. ekomarek, jako przeszacowanych, nieoddających rzeczywistej wartości produktu.

No dlaczego tutaj [na targu – EK]? No dlatego, że raz, że blisko, dwa to że też nie jestem zagorzałym fanem sto procent typu eko, że wszystko ma pisać eko. Bo nie ukrywajmy, często niestety w nazwie eko jest chwyt marketingowy, na co po prostu nie łapię się. Nie, nie, bo często, gdy jest tylko etykiетка eko, cena wzrasta. (Krze/ZŻ1/k/nd)

Nie kupuję takiej [żywności ekologicznej – EK], ponieważ takie produkty bio cenią się strasznie. Sam ten napis „bio” podwyższa cenę produktu już o jakieś kilkanaście procent. Więc, wiadomo, miło by to było zjeść, lecz... no nie stać na to. (Wie/T/m/30)

W obu przypadkach otwartość na produkty ekologiczne ograniczona jest przede wszystkim ceną. I bez względu na to, czy traktuje się żywność z targu i certyfikowaną żywność ekologiczną jako należące do jednej kategorii, czy też przypisuje się którejś z nich wyższą jakość, na poziomie wyboru dokonuje się kalkulacja kosztów. Można więc domniemywać, że gdy relacja cenowa zmieni się, jeśli bezpośrednia sprzedaż żywności będzie ulegać ograniczeniu, a rynek ekologicznych produktów rozwojowi, wspomniany sceptycyzm będzie zanikał. Tymczasem jednak:

To są drogie rzeczy, zwłaszcza miód jest drogi, oleje są drogie, nabiał też jest drogi, [...] owoce są drogie, warzywa są drogie, te z upraw ekologicznych. Dlatego, szczerze mówiąc, w sklepach ekologicznych raczej nie kupuję warzyw i nie kupuję owoców, tylko staram się kupować je na placu, od lokalnych, od osób, które tu przyjeżdżają ze swoimi produktami. (Kra/T/k/40)

Podsumowanie

Powyższe obserwacje pozwalają sformułować kilka tez dotyczących kulturowych sensów naturalności. Po pierwsze, kategoria naturalności nie jest tożsama z przyrodą, rozumianą „modernistycznie” jako pozaludzka lub nieludzka. To, co naturalne, ma charakter hybrydalny, jest szczególnym porządkiem lub siecią istot żywnionych, nieżywnionych elementów przyrody, ale również procesów, instytucji i praktyk społecznych. Preferencja dla żywności naturalnej jest więc wyborem specyficznego ładu, którego elementy pozostają w jakiejś równowadze i harmonii. Opozycja naturalne – przemysłowe nie jest opozycją na linii samosterowna i nieruchoma przyroda (bez człowieka) – człowiek (jego aktywność, kontrola i technologia). Posługiwanie się tą opozycją przez niektóre społeczne ruchy środowiskowe postulujące „pozostawienie przyrody samej sobie” jest, jak twierdzi Adrian Franklin (2002, rozdz. 3), umacnianiem modernistycznej, z gruntu fałszywej opozycji. Podobną w duchu krytykę, dotyczącą kultury sondażowej badań nad postawami ekologicznymi populacji, przeprowadzają Phil Macnaghten i John Urry w *Alternatywnych przyrodach* (Macnaghten i Urry 2005: 120). Sondażowe pytania opierają się na założeniu, że postawy te są stabilne i spójne, mierzalne za pomocą uniwersalnych narzędzi, a przede wszystkim, że są albo ekocentryczne, albo egocentryczne, prośrodowiskowe albo antyśrodowiskowe, technokratyczne lub ekologiczne. Wyniki takich sondaży określają odsetki populacji należące do dwóch, przeciwnych sobie, obozów. Tymczasem, choć badani przeze mnie klienci targów posługują się potocznym przeciwstawieniem żywności naturalnej i przemysłowej, to naturalność nie jest tożsama z nieingerowaniem, brakiem kontroli i oddzielaniem świata ludzkiego od pozaludzkiego. Ich działania są znacznie bardziej zniuansowane. Działania dotyczące produktów „naturalnych” nie są jednolite, zależą od oceny bezpieczeństwa i ryzyka, czystości i zanieczyszczenia, zarówno biologicznego, jak i technologicznego („chemia”).

Po drugie, sens kategorii naturalności jest ściśle związany ze współczesnym globalnym krajobrazem żywieniowym. Znaczenie lokalności i sprzedaży bezpośredniej wiąże się nie tylko z zaufaniem i wspieraniem rozwoju regionalnego, ale przede wszystkim jest czynnikiem oceny jakości samego produktu. To

nieustanne szacowanie, ocenianie, ciągłe weryfikowanie dokonujące się podczas zakupów na targu wynika z nieprzejrzystości współczesnych systemów produkcji i dystrybucji żywności. Zwrot ku naturalności – produkcji, dystrybucji, samego pożywienia – spleta się z indywidualnymi doświadczeniami konsumenta, które zapewniają wiedzę i zaufanie. Ten wzorzec jest znacznie bardziej przejrzysty i zapewnia uczestnictwo w łańcuchu żywnościowym.

Po trzecie, badane strategie związane z nabywaniem naturalnej żywności są silnie zakorzenione w kontekście gospodarczym. Rozróżnienie na żywność naturalną kupowaną bezpośrednio od producenta na targu i na certyfikowaną żywność ze sklepów ekologicznych jest bardzo wyraźne. Ta pierwsza jest tradycyjna, „swoja”, oczywista, dostępna i tania, ta druga zaś obca, nie zawsze godna zaufania, o długim, rozmytym łańcuchu dystrybucji, o niepewnych „intencjach”, droga, niedostępna i nieznaną, choć czasem pożądana jako (prawdopodobnie) jakościowo lepsza. Dynamiczne zmiany rynku żywności ekologicznej, mające obecnie miejsce w Polsce, bez wątpienia wpłyną na definiowanie naturalności i relację obu jej kategorii.

Literatura

- Adams, Matthew i Jayne Raisborough. 2010. *Making a Difference: Ethical Consumption and the Everyday*. „The British Journal of Sociology” 61 (2): 256–274.
- Appadurai, Arjun. 1988. *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge University Press.
- Atkinson, Lucy. 2012. *Buying in to Social Change. How private consumption choices engender concern for the collective*. „The Annals of the American Academy of Political and Social Science” 644 (1): 191–206.
- Bachórz, Agata. 2014. *Jedzenie „prawdziwe” i „nieprawdziwe”? Kategoria autentyczności w internetowym dyskursie kulinarnym*. W: U. Jarecka i A. Wieczorkiewicz (red.). *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*. Warszawa: Wydawnictwo IFiS PAN, s. 293–319.
- Bilewicz, Aleksandra i Dominika Potkańska. 2013. *Jak kielkuje społeczeństwo obywatelskie? Kooperatywy spożywcze w Polsce jako przykład nieformalnego ruchu społecznego*. „Trzeci Sektor” 31 (3): 25–44.
- Bińczyk, Ewa. 2010. *Inwazja ANT na „rynek” polski*. „Teksty Drugie” 1–2: 329–337.
- Caoimhín, MacMaoláin. 2007. *EU Food Law: Protecting Consumers and Health in a Common Market*. Hart Publishing.
- Centrum Badań Opinii Społecznej. 2004. *Zakupy – gdzie i co kupujemy. Komunikat z badań BS/172/2004*. Warszawa. Plik PDF, dostępne na stronie internetowej: www.cbos.pl w dniu 2015-03-26.
- Centrum Badań Opinii Społecznej. 2013. *Jak i gdzie kupujemy żywność. Komunikat z badań BS/94/2013*. Warszawa. plik PDF, dostępne na stronie internetowej: www.cbos.pl w dniu 2015-03-26.

- Clark, Judy i Philip Lowe. 1992. *Cleaning Up Agriculture: Environment, Technology and Social Science*. „Sociologia Ruralis” 32 (1): 11–29.
- Counihan, Carole. 2004. *Around the Tuscan Table: Food, Family, and Gender in Twentieth-century Florence*. London: Routledge.
- Douglas, Mary. 1997. In *Defence of Shopping*. W: P. Falk i C. Campbell (red.). *The Shopping Experience*. London, Thousand Oaks: Sage, s. 15–30.
- Douglas, Mary. 2007. *Czystość i zmaza. Analiza pojęć nieczystości i tabu*. Warszawa: PIW.
- Dransart, Penelope (red.). 2013a. *Living Beings. Perspectives on Interspecies Engagements*. London – New York: Bloomsbury Academic (Association of Social Anthropologists Monographs).
- Dransart, Penelope. 2013b. *Living Beings and Vital Powers. An Introduction*. W: P. Dransart (red.). *Living Beings. Perspectives on Interspecies Engagements*. London – New York: Bloomsbury Academic (Association of Social Anthropologists Monographs), s. 1–18.
- Eder, Klaus i Mark Ritter. 1996. *The Social Construction of Nature: A Sociology of Ecological Enlightenment*. Sage.
- European Commission. 2014. *Proposal for a Regulation of the European Parliament and of the Council on organic production and labelling of organic products, amending Regulation (EU) No XXX/XXX of the European Parliament and of the Council [Official controls Regulation] and repealing Council Regulation (EC) No 834/2007*, dostępne na stronie internetowej: http://ec.europa.eu/agriculture/organic/documents/eu-policy/policy-development/report-and-annexes/proposal_en.pdf w dniu 2015-03-26.
- Franklin, Adrian. 2002. *Nature and Social Theory*. London, Thousand Oaks: Sage.
- Goodman, David. 1999. *Agro-food Studies in The 'Age of Ecology': Nature, Corporeality, Bio-politics*. „Sociologia Ruralis” 39 (1): 17–38.
- Gorlach, Krzysztof i Patrick H. Mooney. 2008. *Agriculture, Communities, and New Social Movements: East European Ruralities in the Process of Restructuring*. „Journal of Rural Studies” 24 (2): 161–171.
- Hughes, Thomas P. 1986. *The Seamless Web: Technology, Science, Etcetera, Etcetera*. „Social Studies of Science” 16 (2): 281–292.
- Ingold, Tim. 1994. *Humanity and Animality*. W: T. Ingold (red.). *Companion Encyclopedia of Anthropology*. New York: Routledge, s. 3–13.
- Latour, Bruno. 1990. *Postmodern? No, Simply Amodern! Steps Towards an Anthropology of Science*. „Studies in History and Philosophy of Science, Part A” 21 (1): 145–171.
- Latour, Bruno. 2011. *Nigdy nie byliśmy nowoczesni. Studium z antropologii symetrycznej*. Tłum. M. Gdula, Warszawa: Oficyna Naukowa.
- Levy-Bruhl, Lucien. 1992. *Czynności umysłowe w społeczeństwach pierwotnych*. Tłum. B. Szwarcman-Czarnota. Warszawa: WN PWN.
- Lockie, Stewart, Kristen Lyons, Geoffrey Lawrence i Kerry Mummery. 2002. *Eating 'Green': Motivations Behind Organic Food Consumption in Australia*. „Sociologia Ruralis” 42 (1): 23–40.

- Macnaghten, Philip i John Urry. 2005. *Alternatywne przyrody. Nowe myślenie o przyrodzie i społeczeństwie*. Warszawa: Scholar.
- Marody, Mirosława. 2000. *Między rynkiem a etatem. Społeczne negocjowanie polskiej rzeczywistości*. Warszawa: Scholar.
- Miller, Daniel. 2011. *Teoria zakupów*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Morgan, Kevin i Jonathan Murdoch. 2000. *Organic vs. Conventional Agriculture: Knowledge, Power and Innovation in the Food Chain*. „Geoforum” 31 (2): 159–173.
- Murdoch, Jonathan. 1994. *Weaving the Seamless Web: A Consideration of Network Analysis and its Potential Application to the Study of the Rural Economy*. „Centre for Rural Economy Working Paper Series” 3. Centre for Rural Economy, Department of Agricultural Economics and Food Marketing, University of Newcastle upon Tyne.
- Murdoch, Jonathan. 1997. *Inhuman/Nonhuman/Human: Actor-Network Theory and the Prospects for a Nondualistic and Symmetrical Perspective on Nature and Society*. „Environment and Planning D” 15: 731–756.
- Nowicki, Maciej. 2008-11-29. *Ekologia to ślepa uliczka. Wywiad z Bruno Latourem*. <http://wiadomosci.dziennik.pl/wydarzenia/artykuly/83507,ekologia-to-slepa-uliczka.html>.
- Parlament RP. 2009. *Ustawa z 5 czerwca 2009 o rolnictwie ekologicznym*. źródło: Dz. U. 09. Nr 116, poz. 975, w: 8762-8772.
- Probyn, Elspeth. 2011. *Eating Roo: Of Things that BEcomE Food*. „New Formations” 74 (1): 33–45.
- Roe, Emma J. 2006. *Things Becoming Food and the Embodied, Material Practices of an Organic Food Consumer*. „Sociologia Ruralis” 46 (2): 104–121.
- Roep, Dirk i Johannes S.C. Wiskerke. 2012. *Reshaping the Foodscape: The Role of Alternative Food Networks*. W: G. Spaargaren, P. Oosterveer i A. Loeber (red.). *Food Practices in Transition: Changing Food Consumption, Retail and Production in the Age of Reflexive Modernity*. New York: Routledge, s. 207–228.
- Rudyk, Anna. 2013. *O afektonimach w języku polskim i rosyjskim*. „Acta Universitatis Lodzensis. Folia Linguistica Rossica” (9): 89–98.
- Stuart, Diana. 2011. *‘Nature’ is not guilty: Foodborne Illness and the Industrial Bagged Salad*. „Sociologia Ruralis” 51 (2): 158–174.
- The Council of the European Union. 2007. *Council Regulation (EC) No 834/2007 of 28 June 2007 on organic production and labelling of organic products and repealing Regulation (EEC) No 2092/91*. źródło: Official Journal of the European Union, s. L 189/1-23.
- Thrift, Nigel. 1996. *Spatial Formations*. London: Sage.
- Thrift, Nigel. 1999. *Steps to an Ecology of Place*. W: D. Massey, J. Allen i P. Sarre (red.). *Human Geography Today*. Cambridge, UK: Polity Press, s. 295–322.
- Tunstall, Sylvia M. i Edmund C. Penning-Rowsell. 1998. *The English Beach: Experiences and Values*. „Geographical Journal” 164(3): 319–332.

What is Natural Food? Socionature at Food Markets

Summary

The objective of the article is to analyse the way in which customers of fresh food markets define natural food. The arguments made are based on 15 individual in-depth interviews conducted with customers of markets in Krakow and smaller towns in the Małopolska region. A relational approach and the premises of Actor-Network Theory were applied during the analysis, permitting the specific nature of the social category of naturalness of food to be identified. Food here is understood as a product of human and non-human factors, socionature, and the effect of coproduction.

The article also develops the theme of the criteria and legitimation of consumer choices in the area of food and the importance of competences and social capital during shopping. It illustrates the link between the category of naturalness and those of trust, safety, cleanness, dirtiness and “chemicals”. Taken into account in the interpretation was the socio-economic context, including personal experience of food production and scepticism towards “eco” brands.

Key words: natural food; sociology of food; food choices; farmers markets; socionature.