

# Ariel Modrzyk

---

## Mięso jako śmieć : społeczne procesy dewaluacji mięsa

---

Kultura Popularna nr 4 (42), 20-30

---

2014

Artykuł został zdigitalizowany i opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej [bazhum.muzhp.pl](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Ariel Modrzyk

# Mięso jako śmieć

*Społeczne procesy  
devaluacji mięsa*

Badacze z obszaru nauk społecznych, w szczególności socjologii i etnologii, są coraz bardziej zainteresowani problematyką śmieci w rozumieniu dosłownym (Rathje, 1984, 1992, 1993; Culler, 2007; Schmidt i Skowrońska, 2010) i metaforycznym (Scanlan, 2005). Jest to związane z coraz ważniejszą rolą śmieci – odpadków procesu konsumpcji oraz produkcji dóbr – w reprodukcji porządku społeczno-gospodarczego. Jednak słowo „śmieć” jest stosowane znacznie szerzej niż tylko w jego potocznym rozumieniu jako odpadku-rzeczy. Może odnosić się ono również do ludzi (Sikora, 2007; Bauman, 2004), czyli jednostek uznawanych za nieproduktywne bądź znajdujące się na marginesie porządku społecznego. Śmieci przyrastają zarówno w wymiarze ilościowym (waga, ilość, obszar), jak i jakościowym. Wymiar jakościowy wynika z rosnącej intensyfikacji procesu dewaluacji różnorodnych dóbr, idei, umiejętności. Współczesny system społeczno-gospodarczy opiera się w dużej mierze na ich nadprodukcji. Taki stan rzeczy wymusza obniżanie wartości, aby zrobić przestrzeń dla nowych przedmiotów, idei, ludzi. Zjawisko to nie omija produktów żywnościowych, które w dużej mierze lądują w koszach na śmieci i na wysypiskach (Institution of Mechanical Engineering, 2013). Wśród nich najbardziej kontrowersyjne wydaje się mięso – produkt, którego budulcem są żywe zwierzęta; dobro, którego wytworzenie wymaga większej ilości (niż w przypadku produkcji innych rodzajów żywności) pracy człowieka oraz surowców, takich jak ziemia, woda, rośliny. Dzisiejsza dominująca przemysłowa produkcja mięsa, oparta na umasowieniu i zrjonalizowaniu procesu zabijania zwierząt, powoduje wytworzenie się wielu dyskursów lub też sposobów wartościowania, obniżających społeczne zaufanie do niego<sup>1</sup>.

Powyższe uwagi wymagają dwóch uzupełnień. Po pierwsze, nie ma czegoś takiego jak obiektywny śmieć. To, co przez jednych jest dewaluowane, dla innych nadal może zachowywać wartość. Rzeczy wyrzucane są często przechwytywane, zawłaszczane i ponownie wykorzystywane. Ten sam proces dotyczy mięsa. Po drugie, dyskursy obniżające wartość mięsa jako produktu żywnościowego pojawiają się wraz z tymi, które podwyższają jego wartość. Mięso przez większą część populacji krajów centrum systemu-świat (Wallerstein, 2004) jest jednym z ważniejszych, a często najważniejszym pokarmem. Można stwierdzić, że jest ono dla wielu społeczności integralną częścią ich rozumienia państwa dobrobytu (Baranowski, 2013). Nawet populacje krajów, w których dieta wegetariańska dominuje lub stanowi ważny element, konsumują z roku na rok coraz więcej mięsa (Weis, 2011: 28–29). Warto dodać, że nadal jest to znacznie mniej niż w krajach centrum. Przykładowo w wegetariańskich Indiach w 2011 roku konsumowało się 4,2 kg *per capita*. Natomiast w Nigerii 9,5 a w Chinach 57,5 kg. Kontrastuje to z Nową Zelandią (121,2 kg), Stanami Zjednoczonymi (111,7 kg) oraz Argentyną (101,7 kg), które są liderami światowego spożycia mięsa (zob. <http://chartsbin.com/view/25423>).

Te dwa trendy – obniżanie wartości przez jednych i rosnąca wartość dla drugich – powodują, że dyskusja na temat mięsa wywołuje silne emocje. Mając to na uwadze, skupię się przede wszystkim na procesie, którego pierwszym etapem jest dewaluacja mięsa, po której następuje jego przewartościowanie i wykorzystanie w nowej formie – swoisty recykling – związane z nowymi znaczeniami, symbolami i logikami wartościowania.

1 Większość też, jakie znajdują się w poniższym tekście, opiera się na trwających trzy lata badaniach własnych, dotyczących zjawiska marnotrawstwa żywności. Obejmują one wywiady jakościowe z różnymi grupami społecznymi (studenci, gospodarstwa domowe, zbieracze, pracownicy miejsc produkcji i sprzedaży żywności) oraz obserwację etnograficzną wybranych śmietników supermarketów w Poznaniu.

## Dylematy konsumenta

Konsument, który spotyka się na co dzień z mięsem, zadaje sobie kilka pytań, które są punktami krytycznymi, prowadzącymi do określonej klasyfikacji, decydującej o przyjęciu bądź też odrzuceniu konsumpcji. Pierwsze pytanie – „jem czy też nie?” – jest fundamentalne, ponieważ dotyczy kwestii dopuszczenia możliwości zjedzenia jakiegokolwiek mięsa. Dla większości jednostek w naszym kręgu kulturowym negatywna odpowiedź nie jest czymś naturalnym, co wynika z socjalizacji, podczas której kładzie się nacisk na konieczność jedzenia mięsa. Dlatego też większość osób decyduje się nie spożywać mięsa dopiero po pewnym okresie jego konsumpcji. Zazwyczaj jest to konsekwencja wyborów światopoglądowych oraz przyjęcia tożsamości wegetariańskiej lub wegańskiej, sprzeciwiającej się zabijaniu zwierząt. W tym drugim przypadku niejedzenie mięsa jest łączone z odrzuceniem wszelkich produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym nabiału. Mniejsza liczba osób odrzuca mięso z powodów smakowo-higienicznych. Mięso jest dla nich „obrzydliwe”.

Dalsze dylematy dotyczą tylko mięsożerców. Po pierwszej pozytywnej odpowiedzi pojawia się następne pytanie: „od jakiego zwierzęcia ma pochodzić mięso, które spożywam?”. W tym kontekście uruchomiona zostaje cała skomplikowana i uwarunkowana kulturowo sieć klasyfikacji. Odrzucanych jest pięć kategorii zwierząt. Pierwszą z nich jest człowiek. Mimo że współcześnie pojawiają się inne powody kanibalizmu niż głód (Muniak, 2014), to właśnie głównie z jego powodu norma zakazująca jedzenia ludzi była i jest łamana. Drugą kategorią są zwierzęta – przyjaciele człowieka. Dla Polaków są to na przykład psy, koty, konie, chomiki i tak dalej. Trzecią kategorią niejadalnych zwierząt są zwierzęta neutralne dla przedstawicieli danej kultury, niewartościowane negatywnie i nieuznawane za źródło pokarmu. Do tej kategorii można zaliczyć na przykład ptaki miejskie. Czwarta kategoria to zwierzęta pogardzane z powodów religijnych. Są to zwierzęta nieczyste, takie jak na przykład świnie dla Żydów i muzułmanów. Piąta kategoria zwierząt niejadalnych to zwierzęta odrzucane z powodów estetyczno-higienicznych. Są to zwierzęta uznawane za obrzydliwe, jak na przykład owady lub szczury w Europie<sup>2</sup>.

Gdy konsument odpowie pozytywnie na dwa poprzednie pytania, czyli zdecyduje się jeść mięso oraz wybierze zwierzę, które może zjeść, musi podjąć decyzję o prawomocnym sposobie jego zabicia. To zagadnienie jest głównym wątkiem konfliktu pomiędzy zbiorowościami wymagającymi uboju rytualnego a grupami wymagającymi humanitarnego sposobu zabicia zwierzęcia, czyli takiego, które zadaje mu jak najmniej bólu i cierpienia. Konflikt ten staje się szczególnie zaciekle w społeczeństwach wielokulturowych, w których z jednej strony mniejszości domagają się prawa do uszanowania ich zwyczajów, z drugiej natomiast – zwiększa się grupa domagająca się minimum godnego traktowania dla zwierząt czekających na ubój. W tym przypadku mamy do czynienia z konfliktem wartości pomiędzy szacunkiem dla zwierząt a szacunkiem dla innych ludzi, których określa się jako nieszanujących zwierząt. Drugi element debaty na temat prawomocnego sposobu uśmiercania zwierząt ogniskuje się wokół formy takiej praktyki i konfliktu pomiędzy zabijaniem masowym a zindywidualizowanym. Pewne grupy

2 Zwierzęta niejadalne, a w szczególności nieczyste i obrzydliwe, mogą również powodować niszczenie innych artykułów żywnościowych. Dzieje się tak w sytuacji, kiedy ich ciała zostaną znalezione w opakowaniach innych produktów lub magazynach z żywnością. Takie sytuacje powodują konieczność utylizacji dużej ilości żywności przez chcącego odzyskać zaufanie konsumentów producenta lub detalisty.

konsumentów nie akceptują tego pierwszego jako niehumanitarnego. Trzeci ważny aspekt prawidłowego zabicia zwierząt nie jest związany ani z religią, ani z humanitaryzmem. Dotyczy on higieny i odpowiedniego zabezpieczenia procesu uboju i przygotowania mięsa. Mięso ze zwierzęcia zabitego w sposób niehigieniczny nie jest akceptowane.

Jeżeli zwierzę uznane za jadalne jest zabite w prawomocny sposób, następny dylemat konsumencki dotyczy tego, jaką część zwierzęcia można zjeść. Dyskusja w tym przypadku dotyczy chociażby podrobów i zmian optyki społecznej na temat jedzenia takich części zwierzęcia, jak mózg, żołądek, penis *et cetera*. Odrzucanie konsumpcji poszczególnych części jadalnych zwierząt może zostać umieszczone na skali pomiędzy spożywaniem wszystkiego (Stomma, 2008: 154), a zabijaniem zwierzęcia dla jakiejś jego małej części. Najbardziej znanym przykładem zabijania zwierzęcia dla określonej jego części jest uśmiercanie rekinów w Chinach, w celu konsumpcji zupy z ich płetwy.

Gdy jadalne zwierzę jest zabite w sposób prawomocny oraz gdy do spożycia przygotowana jest jego odpowiednia część, kolejny dylemat dotyczy formy przygotowania mięsa. Powszechnie odrzucane jest jedzenie surowego mięsa. Wyjątkiem są uznawane potrawy (na przykład tatar) lub nowe diety, takie jak witarianizm paleolityczny. Z kolei inne zakazy zjadania mięsa są związane z subiektywnymi gustami i przeświadczeniami na temat zdrowotności sposobów jego przygotowywania. Dla jednych mięso wrzucone do garnka, w którym gotuje się zupę, nie jest jadalne. Znajduje się tam tylko po to, aby podwyższyć walory smakowe potrawy. Dla innych osób smażone mięso jest nie do zaakceptowania, ponieważ uznaje się je za niezdrowe. Jeszcze dla innych mięso musi zostać tak przetworzone, aby nie przypominało zwierzęcia. Kawalki mięsa, które tak wyglądają, zostają odrzucone, a sklepy je sprzedające są krytykowane (Wątor, 2013).

Ostatnim pytaniem jest: „czy to mięso jest nadal dobre?”. W tym przypadku pojawia się dylemat, czy można je jeść po dacie ważności? Jak rozpoznać, czy mięso jest dobre, gdy takiej daty nie ma? Każdy z konsumentów w tej sytuacji zmuszony jest polegać na społecznie ukształtowanych przyzwyczajeniach (Kaufman, 2004) oraz kompetencjach zmysłowych. Najbardziej powszechnym wyznacznikiem odrzucania mięsa jest jego „oślizgłość”. Wiele osób w takiej sytuacji automatycznie wyrzuca je do śmietnika lub oddaje zwierzętom. Nie jest to jednak reakcja powszechna. Są osoby, które starają się je odzyskać poprzez mycie, przyprawianie, smażenie.

Ważne aby podkreślić, że przedstawione powyżej dylematy nie zawsze są uświadamiane. Tak naprawdę podczas konsumpcji zazwyczaj dominuje automatyzm. Większa część z tych wyborów nie musi być podejmowana, ponieważ na półkach sklepowych znajdują się wyselekcjonowane części jadalnych zwierząt; mięso przygotowuje się w ten sam, najlepszy i najsmaczniejszy sposób; na co dzień nie rozważa się takich spraw, jak jedzenie owadów. Wydaje się, że tak naprawdę najpowszechniejszy dylemat ewaluacyjny konsumenta to ten ostatni, związany z oceną świeżości mięsa. Pozostałe są albo wstępnie rozwiązane przez mechanizmy gospodarcze, albo nie są uświadamiane i stanowią oczywistą część życia codziennego jednostek.

## Mięso dewaluowane przez mechanizmy biopolityczno-gospodarcze

Mięso jest również dewaluowane na innym poziomie, na którym dominują odmienne dyskursy i sposoby estymacji. Jedną z nich jest biowładza rozumiana za Michielem Foucaultem jako zarządzanie populacją i jej zdrowiem (Foucault, 2006). Drugą racjonalnością, która pojawia się w tym kontekście, jest logika rynkowa, oparta przede wszystkim na prymacie zysku i wartości wymiennej. Przynależą do niej praktyki związane z utowarowieniem coraz to nowych obszarów społecznych oraz dążeniem do tego, aby z tego, co utowarowione, czerpać korzyści pieniężne. Te obiekty lub sfery społeczne, które na to nie pozwalają, są dewaluowane (Modrzyk, 2014). W przypadku żywności logiki biopolityki i rynku często wchodzi z sobą w konflikt. Biopolityczne instytucje, ustanawiające kryteria dopuszczania na rynek określonych produktów niezagrażających zdrowiu konsumentów, mogą utrudniać działanie przedsiębiorcom, którzy przede wszystkim chcą zysku pieniężnego z własnych inwestycji. Jak pokazuje w swojej książce Marion Nestle, jest to bardzo skomplikowana gra angażująca wielkie korporacje, instytucje publiczne, polityków, organizacje lobbingowe oraz ruchy społeczne (Nestle, 2007). Jej wynikiem jest zazwyczaj kompromis niezadowolający nikogo, a w szczególności tych, którym zależy na bezpieczeństwie konsumentów. Taki stan rzeczy polega na dopuszczaniu do obrotu i konsumpcji produktów, które są smaczne dla pewnych grup społecznych, ale których walory zdrowotne są niepewne lub wręcz szkodliwe. Należą do nich suplementy dietetyczne, *junk food* sprzedawane w szkołach, produkty GMO *et cetera*.

Co oczywiste, dwie przedstawione powyżej logiki ścierają się również w przypadku mięsa. Poszczególne organizacje publiczne wyznaczają standardy, jakie mięso ma spełniać, oraz kontrolują ich realizowanie w czasie produkcji, przechowywania i obrotu. Mięsa, które nie spełnia tych standardów, nie dopuszcza się do obiegu gospodarczego i zazwyczaj utylizuje lub wykorzystuje do innych celów. Na polskim gruncie takie bariery spotykają nieformalną i oddolną produkcję mięsa wśród rolników. Mięso, które często ceni lokalna społeczność ze względu na walory smakowe i bezpieczeństwo, jest kierowane do utylizacji przez organizacje biopolityczne, takie jak Sanepid. Co ciekawe, część konsumentów odnosi się do takich rozwiązań sceptycznie. To właśnie mięso produkowane masowo i spełniające standardy nie ma wśród nich zaufania jako sztuczne, masowe i z chemią. Natomiast to lokalne jest naturalne, lokalne i bez ulepszczy<sup>3</sup>. Zaufanie do nieformalnie produkowanego mięsa wzmacnia również bezpośredni kontakt pomiędzy producentem a konsumentem oraz możliwość obecności tego drugiego podczas uboju i przetwarzania mięsa. W takiej sytuacji wielu lokalnych producentów, niemających wystarczających środków, aby spełnić wyśrubowane wymagania instytucjonalne, prowadzi swoją działalność do momentu skierowania uwagi na nią przez biowładzę.

Dewaluacje mięsa dokonywane przez mechanizmy systemowe to codzienność medialna i społeczna. Ich przykładami są różnorodne afery mięsne. Wynikają

3 Kilka lat temu został rozpisany konkurs na sztuczne wyprodukowanie mięsa przez PETA, którego zwycięzca miał dostać milion dolarów. Można uznać, że właśnie dyskurs rozróżniający to, co chemiczne, sztuczne, od tego, co naturalne, prawdopodobnie będzie również aktualizowany w momencie prób wprowadzenia takiego mięsa na rynek.



one z pragnienia jedzenia mięsa przez większą część konsumentów oraz z jego wysokiej ceny i potencjału zysku ekonomicznego. Do afer mięsnych można zaliczyć podrabianie jednego rodzaju mięsa przez użycie innego. Mięso udające inne mięso wywołuje najsilniejsze emocje społeczne, gdy konsumenci zjadają to, które pochodzi od zwierząt uznawanych za niejadalne. Najbardziej znanym przykładem tego typu jest sprzedawanie koniny jako wołowiny w 2013 roku. Afera ta wywołała oburzenie w wielu krajach europejskich, ponieważ koń jest w nich uznawany za tę kategorię niejadalnych zwierząt, które określiłem mianem przyjaciół człowieka. Do tej samej kategorii afer można również zaliczyć sprzedawanie jednego rodzaju jadalnego mięsa jako innego (na przykład tańsza wieprzowina jako droższa wołowina). W takich sytuacjach jednak emocje są znacznie mniejsze. Konsumenti czują się oszukani pod względem pieniężnym. Niemniej mięso takie zazwyczaj nie jest odrzucane. Podobnie dzieje się w sytuacji, gdy sprzedaje się mięso, którego skład nie odpowiada oczekiwanej zawartości (woda zamiast mięsa).

Innym rodzajem afer jest sprzedawanie mięsa niespełniającego wymogów biopolitycznych, potencjalnie zagrażającego zdrowiu populacji. 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 epidemii chorób zwierzęcych i przenoszonych na ludzi. Przemysłowa produkcja zwierząt oraz skupienie ich dużej liczby na niewielkiej przestrzeni, powoduje pojawianie się nowych chorób lub ich mutacji. Najbardziej znanymi przykładami tego typu afer są choroba wściekłych krów (BSE) bądź ptasia grypa. Choroby zagrażające ludziom oraz inne, stanowiące zagrożenie wewnątrz populacji zwierząt (na przykład pryszczycyca), powodują dewaluację wartości zwierząt z terenu epidemii, a w konsekwencji ich odstrzelenie i utylizację na masową skalę.

Warto pamiętać, że ofiarami tych afer są zwierzęta, które żyją w trudnych warunkach oraz są zabijane na marne. Ich ubój to ofiara na rzecz systemu kapitalistycznego i chęci utrzymania wartości wymiennej produktu, którego trwałość jest ograniczona, a jego produkcja wymaga bardzo dużych nakładów finansowych oraz surowcowych. Działalność taka to swego rodzaju hazard ekonomiczny oraz walka z upływającym czasem, podczas której wartość mięsa spada wraz z obniżaniem się jego świeżości i zwiększającym się zagrożeniem dla zdrowia konsumentów. Jest to również hazard ekologiczny, ponieważ produkcja mięsa powoduje więcej kosztów zewnętrznych niż produkcja innych artykułów żywnościowych.

## Przewartościowanie zdewaluowanego mięsa

Drugą stroną dewaluacji mięsa jest jego przewartościowanie i ponowne wykorzystanie, nie zawsze tożsame z indywidualnym spożyciem. Poniżej przedstawię kilka wybranych przykładów takiego recyklingu mięsa.

Pierwszą kategorią metod odzysku mięsa są działania indywidualnych konsumentów. W gospodarstwie domowym mięso odrzucone jest wykorzystywane na wiele sposobów. Najpowszechniejszym z nich jest dawanie niezjedzonego mięsa niejadalnym w naszym kręgu kulturowym zwierzętom

domowym, takim jak psy i koty. Mięso, które jest dewaluowane, może też zostać spożyte przez ludzi. Na przykład mięso osłizgłe lub nie pierwszej świeżości może zostać umyte i podsmażone. Ci, którzy stosują taką metodę, uważają, że dzięki temu zabiegowi potencjalne bakterie i nieczystości zostają usunięte, a mięsu przywracany jest status jadalności. Zdewaluowane mięso może wrócić do ziemi jako nawóz. Jest ono wrzucane do kompostowników lub gnojownika. Inną kontrowersyjną metodą jest palenie mięsa w piecu. W ten sposób mięso, które nie nadaje się do spożycia, pozostaje w domowym obiegu użyteczności, ponieważ podnosi temperaturę w domu.

Mięso jednak nie zawsze jest wykorzystywane. Często łąduje w koszu na śmieci. Jednak zanim zostanie całkowicie odseparowane od społeczeństwa przez firmy śmieciarskie, zdarza się, że jest przechwytywane przez zbieraczy. Mimo że pod względem medialnym najbardziej popularnymi zbieraczami żywności są freeganie, w polskich warunkach mięso ze śmietników jest również wyciągane przez osoby wykluczone społecznie lub zagrożone takim wykluczeniem. Mięso ze śmietnika jest dla nich możliwością pozyskania dobra, na które nie stać ich na co dzień (teza oparta o badania własne). Przykładem społecznej instytucjonalizacji takich praktyk są tak zwane *pagpag* na Filipinach (Lah, 2012; <http://en.wikipedia.org/wiki/Pagpag>). W języku filipińskim słowo to oznacza „strzepnięcie kurzu”, co koresponduje z pojęciem brudu Mary Douglas, czyli „rzeczy nie na swoim miejscu” (Douglas, 2007: 77). Zwrot *pagpag* został użyty dla określenia resztek mięsa, które są zbierane przez ludzi ze slumsów z koszy na śmieci pod restauracjami. Mięso, któremu nadano status śmiecia, zostaje zabrane do domu, w którym się je myje i przygotowuje do spożycia poprzez podsmażanie. Mięso takie odzyskuje nie tylko swoją wartość użytkową, lecz także wymienną, gdyż następnego dnia jest sprzedawane na ulicach slumsów dużych miast. Kupujący potrawy mięsne oparte na *pagpag* doskonale zdają sobie sprawę, skąd ono pochodzi. Nie stać ich na mięso ze sklepu i dlatego decydują się nabyć to. Mięso jest dla nich tak ważnym składnikiem pożywienia, że są gotowi podjąć ryzyko zdrowotne, jakie niewątpliwie wiąże się ze spożyciem *pagpag*.

Innym typem praktyk spożywania mięsa, które łamią społeczne tabu, jest padlinożerstwo. Padlinożercy zjadają mięso martwych zwierząt, które nie zostały zabite przez nich samych (zob. <http://facet.wp.pl/kat,70996,wid,13901115,wiadomosc.html>). Takie mięso jest najczęściej ściągane z dróg samochodowych oraz poboczy, gdzie codziennie ginie ogromna liczba zwierząt (Borowska, 2010: 8)<sup>4</sup>. Można powiedzieć, że padlinożercy konsumują mięso niewidzialne, czyli dostrzegane wizualnie, ale nieużywane jako źródło pokarmu. Martwe ciała zwierząt zazwyczaj są mijane bez większego zastanowienia przez kierowców. Mało kto pomyślałby, że jest to dobre, pełnowartościowe mięso zdadne do spożycia. Taki nietypowy punkt widzenia charakteryzuje padlinożerców. Świeżość mięsa jest przez nich oceniana na miejscu. Następnie nieżywe zwierzęta są zabierane do domu. Tam przygotowuje się mięso do spożycia. Warto dodać, że osoby, które to robią, muszą w ocenie przydatności mięsa do spożycia zdać się na własne zmysły. Muszą również

4 Według statystyk policyjnych w pierwszym dziesięcioleciu XXI wieku miało miejsce około sto dwadzieścia pięć tysięcy 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 kilkakrotnie częstsze. Policja dysponuje głównie zgłoszeniami ludzi, którzy odnieśli znaczące szkody w wyniku kolizji spowodowane przez uderzenia dużych zwierząt. Zderzenia z małymi zwierzętami najczęściej nie są odnotowywane.



własnoręcznie je przygotować, czyli oddzielić wnętrzności oraz zewnętrzną warstwę z sierścią i piórami od reszty, pokroić je i dokonać obróbki cieplnej. Działanie takie jest czasochłonne i najczęściej wymaga złamania wielu norm społecznych dotyczących spożycia padliny oraz gatunków zwierząt uznawanych za niejadalne (na przykład szczurów, jeży, kretów, lisów, wiewiórek). Jest też potencjalnie niezdrowe, bo niezatwierdzone przez reżimy biowładzy. Co ciekawe, padlinożercy wytwarzają zupełnie inny dyskurs ewaluacyjny dotyczący jakości oraz walorów zdrowotnych mięsa. Dla nich to, co naturalne, dzikie, niehodowane przez ludzi, jest lepsze i bezpieczniejsze niż to, co hodowlane, masowe i karmione chemią.

Drugi typ odzysku mięsa jest dokonywany w imię logiki rynkowej i zasady zysku. Mięso, które nie jest użyteczne z perspektywy przemysłu i biowładzy staje się odpadkiem<sup>5</sup>. Problem, który pojawia się w tym przypadku, to jego utylizacja. Nie może się ona odbywać bez żadnej kontroli, ponieważ groziłoby to rozprzestrzenieniem się potencjalnych wirusów i chorób. Dlatego też koszt utylizacji jest rekompensowany poprzez przewartościowanie mięsa i jego użycie w nowym kontekście społeczno-gospodarczym<sup>6</sup>. Pierwsza metoda 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 pasztesy, mortadele, parówki *et cetera*. Składniki tych produktów nie są uznawane za apetyczne i dlatego zmiana ich formy powoduje przywrócenie mięsa do obiegu gospodarczego. Innym sposobem sprzedaży nieatrakcyjnego miejsca jest jego transport i zbyt po niższej cenie w krajach peryferium systemu-świat (Mosombuka, 2013). Producentom i handlowcom opłaca się obniżyć cenę pozostałych, trudno sprzedawalnych części zwierząt i w ten sposób zrekompensować część kosztów, jakie ponieśli na ich wytworzenie. Dlatego do obszarów peryferium transportowane są części zwierzęce nieatrakcyjne dla zamożnych konsumentów krajów centrum, takie jak podroby, żeberka oraz inne kostne elementy. Rezultat tego zjawiska to większa obecność zdewaluowanych części zwierząt w krajach biedniejszych oraz wysoko wartościowanych w krajach bogatszych (na przykład pierś z karczaka względem innych części tego zwierzęcia).

Innym sposobem przewartościowania mięsa przez mechanizmy systemowe jest poszukiwanie jego nowych źródeł w postaci zwierząt, które do tej pory nie były hodowane i uznawane za jadalne. Należą do nich robaki i owady. Są to zwierzęta konsumowane przez większą część populacji ludzkiej. Ich produkcja staje się coraz bardziej popularna w krajach europejskiego kręgu kulturowego, gdzie się ich nie spożywa. Na razie owady są przede wszystkim produkowane jako karma dla innych zwierząt, głównie terraryjnych. Część z nich trafia jednak na talerze coraz bardziej wymagających oraz lubiących nowości i eksperymentowanie konsumentów zachodnich. Dyskursy przywracające wartość takiemu mięsu zwracają uwagę na kilka aspektów. Po pierwsze, na kwestię efektywności. Produkcja robaków jest tańsza i szybsza niż produkcja innych rodzajów mięsa. Po drugie, aspekt zdrowotny – dyskursy nobilitujące mięso z owadów wskazują, że wartości odżywcze, a w szczególności ilość i jakość

5 Warto dodać, że odpadkami produkcji mięsa są również krew i tłuszcz. W dalszych rozważaniach pomijam kwestię ich odzyskiwania oraz zmiany formy tych substancji.

6 Warto podkreślić, że takie działania dotyczą tylko zwierząt hodowanych na pokarm dla ludzi. Zwierzęta zindywidualizowane, w szczególności przyjaciele ludzi, są grzebane i jakkolwiek ich recykling jest zakazany.

białka są znacznie wyższe niż w przypadku innych rodzajów mięs, przede wszystkim mięs czerwonych. Po trzecie, pojawia się argument ekologiczny. Produkcja mięsa z robaków nie wymaga tak dużo nakładów w postaci karmy, wody, przestrzeni i utylizacji odpadków, jak produkcja innych rodzajów żywności. Po czwarte, pojawia się również argument etyczny. Wskazuje się na to, że zabicie owadów nie jest równoznaczne z zabiciem ssaków, ponieważ są one znacznie od nas oddalone pod względem ewolucyjnym, nic nie wiadomo na temat odczuwania przez nie cierpienia, a techniki zabijania są znacznie mniej inwazyjne niż w przypadku uboju takich zwierząt jak świnie, krowy, konie. Ponadto zabijanie owadów może wzbudzać mniejszą empatię, ponieważ są małe i produkowane w dużych korytach, w których stają się zdeindywidualizowaną masą. Na razie konsumpcja owadów stanowi niszę. Zwolennicy i lobbyści ich spożywania wskazują jednak, że będzie to mięso przyszłości. Na razie podstawowym efektem ich działań jest przywrócenie widzialności owadom jako źródłu mięsa.

Ostatnim systemowym sposobem przewartościowania mięsa jest jego wykorzystanie w sposób inny niż początkowe przeznaczenie, czyli konsumpcja mięsa przez człowieka. Odpadki pojawiające się w wyniku zabicia zwierzęcia i produkcji mięsa mogą być jeszcze wykorzystane jako składnik mączki mięsno-kostnej. Mięso takie jest gotowane, miażdżone, suszone. Efektem końcowym jest forma mająca postać proszku. Do momentu afery z chorobą wściekłych krów mączka mięsno-kostna była używana jako karma dla zwierząt. Można stwierdzić, że zwierzęta hodowlane zjadały inne zwierzęta i tworzył się zamknięty, hermetyczny obieg materii. Choroba wściekłych krów spowodowała, że oficjalnie zakazano używania jej jako karmy dla zwierząt hodowlanych. Prawomocnym użyciem takiej mączki jest obecnie dodanie jej do karmy dla zwierząt domowych lub wykorzystanie jako nawóz.

Warto dodać, że zasada zysku oraz mechanizmy biowładzy ścierają się również podczas procesu utylizacji resztek zwierzęcych, czyli wtedy, kiedy nie dochodzi już do żadnego przewartościowania i celem głównym staje się zniszczenie, dematerializacja mięsa. Utylizacja mięsa jest znacznie bardziej kosztowna niż innych rodzajów pożywienia. Dlatego co jakiś czas zdarzają się afery związane z bardziej opłacalnym, ale nieprawomocnym sposobem jego utylizacji<sup>7</sup>.

## Podsumowanie

Powyższa próba nakreślenia społecznych procesów wartościowania mięsa pozwala sformułować kilka wniosków. Po pierwsze, dyskursy związane z degradacją wartości oraz recyklingiem dotyczą wielorakich obiektów oraz sfer życia. Mięso, które jest pozostałością po zabitym zwierzęciu, staje się bardzo problematycznym i wyjątkowym przedmiotem takich dyskursów. Dzieje się tak, ponieważ w refleksji na jego temat pojawiają się liczne argumenty etyczne oraz ekologiczne wskazujące na negatywne konsekwencje zabijania zwierząt. Zderzają się one z dyskursem, który instrumentalizuje mięso jako towar czy też produkt spożywczy o określonych walorach zdrowotnych.

Po drugie, wskazane powyżej przykłady problematyzują obecną debatę na temat marnotrawstwa żywności, w której w sposób jednoznacznie pozytywny ocenia się wszelkie sposoby zapobiegania mu. Przewartościowanie i ponowne

<sup>7</sup> Na przykład zakopywanie padłych zwierząt przez zakład Henryka Stokłosy w 2005 roku (por. Wybranowski, 2007).

wykorzystanie mięsa jest medium ustanawiania hierarchii i porządku społecznego. Ci, którzy mogą pozwolić sobie na dewaluację mięsa, zazwyczaj zajmują pozycje uprzywilejowane pod względem kapitału ekonomicznego i kulturowego. Ci, do których kieruje się uprzednio zdevaluowane mięso, są zazwyczaj naznaczeni jako nieradzący sobie, biedniejsi, słabsi *et cetera*. Mogą to być społeczności krajów peryferium, do których eksportuje się niechciane kawałki mięsa, zbieracze mięsa ze śmietników oraz konsumenci kupujący przecenione mięso. Nie są to tylko osoby, które zdobywają zdevaluowane mięso z powodu swojej sytuacji materialnej. Padlinożercy, którzy wybierają określony sposób życia, zostają zdeklasowani nie na płaszczyźnie ekonomicznej, ale symbolicznej – jako dziwacy, dewianci oraz ludzie co najmniej nierozsądni. Hierarchizacja dokonywana przez podwójny ruch dewaluacji i przewartościowania nie dotyczy tylko ludzi. Reprodukują również hierarchię pomiędzy ludźmi i zwierzętami, które dostają resztki lub też niechciane części mięsa, czyli to, co nie jest pożądane przez ludzi – uprzywilejowanych konsumentów pierwszego rzędu.

Po trzecie, wszelkie powyższe wybory oraz sposoby klasyfikacji mięsa są medium ustanawiającym relacje pomiędzy człowiekiem a szerszym łańcuchem pokarmowym. Każdy akt przyjęcia lub też odrzucenia ma znaczenie dla śmierci bądź życia określonych zwierząt. Chęć ochrony dzikich zwierząt przy jednoczesnej chęci jedzenia mięsa doprowadziła do wytworzenia zamkniętych obiegów hodowli, uboju, produkcji i konsumpcji zwierząt uznawanych za hodowlane. Ruchy proanimalistyczne, a szczególnie ich odłamy radykalne, takie jak weganizm, nie zgadzają się na selektywne, instrumentalne i masowe zabijanie zwierząt oraz dążą do całkowitego oddzielenia się od zwierzęcego i tym samym mięsnego łańcucha pokarmowego. Te dwa punkty widzenia powodują powstanie dwóch konkurujących definicji relacji człowiek – zwierzę/ jedzenie. Pierwszą z nich jest tworzenie zamkniętych obiegów produkcji mięsa, drugą natomiast – rezygnacja z jedzenia mięsa i produktów odzwierzęcych. Sposób ustalania takich definicji będzie zawsze zależał od tego, jakie organizmy zostaną uznane za jadalne i niejadalne, hodowlane i niehodowlane lub zabijalne i niezabijalne. Odpowiedź na pytanie, jakie ssaki, ryby, robaki i owady będą zaliczane do określonej kategorii, przyniosą z sobą przyszłe konflikty, debaty oraz codzienne wybory konsumenckie.

#### BIBLIOGRAFIA:

- Bauman Z. (2004). *Życia na przemiał*. Kraków.
- Baranowski M. (2013). Towards the Welfare State Sociology. „Kultura i Edukacja”, 6 (99), (135–148).
- Borowska S. (2010). *Raport. Śmiertelność zwierząt na drogach w Polsce*. <http://zwolnij.wwf.pl/dokumenty/raport.pdf> (05.11.2014).
- Culler J. (2007). Teoria śmieci. „Kultura Współczesna”, 4, (6–23).
- Douglas M. (2007). *Czystość i zmaza*. Warszawa.
- Foucault M. (2006). Trzy typy władzy, [w:] *Współczesne teorie socjologiczne* t. 1, Jasińska Kania A., Nijakowski L.M., Szacki J., Ziółkowski M. (red.). Warszawa.
- Institution of mechanical engineering (2013), *Global food. Waste not, Want not*.
- Kaufmann J-C. (2004). *Ego - socjologia jednostki. Inna wizja człowieka i konstrukcji podmiotu*. Warszawa.
- Lah K., *Garbage chicken a Grim Staple for Manila's Poor*. <http://edition.cnn.com/2012/04/30/world/asia/philippines-pagpag-slums/> (05.11.2014).

- Mężczyzna, który od 30 lat żywi się padliną*. <http://facet.wp.pl/kat,70996,wid,13901115,wiadomosc.html> (05.II.2014).
- Mosombuka S., *We Eat Other's Leftovers*. <http://www.timeslive.co.za/the-times/2013/06/20/we-eat-other-s-leftovers> (05.II.2014).
- Muniak R.F (2014). Filozofia kanibalizmu, [w:] Drzał-Sierocka A. (red.), *W garnku kultury. Rozważania nad jedzeniem w przestrzeni społeczno-kulturowej*. Gdańsk.
- Modrzyk A. (2014). Formacja kapitalistyczna jako system marnotrawczy, „Nowa Krytyka”, 30/31.
- Nestle M. (2007). *Food Politics. How the Food Industry Influences Nutrition and Health*, Los Angeles, London.
- Rathje W. (1992). Garbage Demographics. „American Demographics”, (50–55).
- Rathje W. (1993). Where Have all Ragpickers Gone?. „Garbage”, 5, (22).
- Rathje W. (1984). Where is the Beef? Read meat and Reactivity. „American Behavioral Scientist”, 28, (71–91).
- Scanlan J. (2005). *On Garbage*. London.
- Schmidt F, Skowrońska M. (2010). Śmieci i zapachy jako wskaźniki nierówności społecznych w krajobrazach miejskich. „Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny”, 1, (201–216).
- Sikora T. (2007). Odmieńcy/śmieci. „Kultura Współczesna”, 4, (45–63).
- Stomma L. (2008). *A jeśli mogło być inaczej... Antropologia historii*. Poznań.
- Wallerstein I. (2004). *Koniec świata jakiego znamy*. Warszawa.
- Wątor J., *Makro sprzedaje całe zafoliowane prosięta. Klienci w szoku*. [http://wyborcza.biz/biznes/1,100896,14774621,Makro\\_sprzedaje\\_cale\\_zafoliowane\\_prosieta\\_Klienci.html](http://wyborcza.biz/biznes/1,100896,14774621,Makro_sprzedaje_cale_zafoliowane_prosieta_Klienci.html) (04.II.2014).
- Weis T. (2007). *Światowa gospodarka żywnościowa. Batalia o przyszłość rolnictwa*. Warszawa.
- Wybranowski W. (2007). Boją się wybuchu epidemii. „Nasz Dziennik”, 5.04, <http://www.halat.pl/environment.html> (05.II.2014).
- <http://chartsbin.com/view/25423> (04.II.2014).
- <http://en.wikipedia.org/wiki/Pagpag> (05.II.2014).