

Kulturowe uwarunkowania konsumpcji mięsa

Hanna Mamzer

z Instytutu Socjologii Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

Dyskusje pomiędzy zwolennikami i przeciwnikami diet bezmięsnych i eliminujących produkty odzwierzęce polegają często na mieszanii argumentów z dwóch porządków: biologicznego i kulturowego. Warto przeanalizować, co kulturowe uwarunkowania mówią o spożywaniu mięsa.

Jedzenie, w tym jedzenie mięsa, zaspokaja wiele ludzkich potrzeb, np. te o charakterze fizjologicznym. Stanowi także narzędzie zaspokojenia potrzeb lokowanych wyżej w hierarchii zaproponowanej przez Abrahama Masłowa (1). Poprzez strukturywanie dnia, porządkowanie go i nadawanie czynnościom rytmu, spożywanie posiłków zaspokaja potrzeby bezpieczeństwa, będąc jednocześnie jego wyrazem (dostęp do wystarczającej ilości jedzenia stanowi odzwierciedlenie ogólnej sytuacji szeroko rozumianej jako bezpieczna). Jedzenie ma też niesłychanie ważną funkcję w zakresie zaspokajania społecznych potrzeb afiliacji: towarzyszy ważnym (ale i codziennym) wydarzeniom życiowym, stanowi pretekst do spotkania się z innymi ludźmi, umożliwia dzielenie się jedzeniem i okazywanie troski (2), a sposób i rodzaj dzielonego (lub rozdzielanego jedzenia) odzwierciedla typ relacji łączących ludzi (karmienie dziecka ma inne znaczenie niż karmienie partnera seksualnego). Wspólne jedzenie pozwala na wymiенianie informacji i dostarcza pozytywnych emocjonalnych doznań, które podnoszą jakość życia. Odmówienie komuś miejsca przy wspólnym stole stanowi zaś wyjątkowo nieprzyjemną formę odrzucenia. Jedzenie towarzyszy wstępnym fazom budowania relacji o charakterze seksualnym, niektóre produkty spożywcze mają natomiast charakter afrodyzjaków. Wybory podejmowane w zakresie rodzaju czy jakości spożywanych produktów, jedzenia z innymi, stanowić mogą także metodę budowania i określania statusu społecznego. Jadanie w określonych miejscach, określonych potraw, w towarzystwie określonych ludzi ma znaczenie społeczno-kulturowe, na dodatek zależne od samego typu kultury/społeczności (3). Tak więc każde działanie w zakresie wyboru jedzenia stanowi ważny komunikat społeczny, który może być odczytywany na wielu płaszczyznach.

Człowiek nie tylko je mięso, ale nadaje mu też silne kulturowe naznaczenia (spożywanie mięsa białego powszechnie przypisuje się kobietom, podczas kiedy mężczyźni „powinni” spożywać mięso czerwone). Za typowo męskie rodzaje produktów spożywczych uznaje się mięso oraz tłuste wyroby garmażeryjno-wędliniarskie. To one dostarczają dużej ilości kalorii, co jest traktowane jako odpowiednia dieta dla fizycznie pracującego mężczyzny: „Silne konotacje męskości ma zatem mięso, zwłaszcza czerwone, produkt kojarzony z witalnością i siłą, będący też jedzeniem ‘reprezentacyjnym’ podawanym gościom i na szczególne okazje, zwłaszcza w kulturach bardziej tradycyjnych” (4). Jako

Cultural conditions for eating meat

Mamzer H., Sociology Department, Adam Mickiewicz University, Poznań

This article aims at the reviewing changes in the man approach to meat eating. In many cultures, eating meat for a long time was considered to be a privilege of people, enjoying higher economic and social status. Frequently, authors underline the gender aspects of diets, as well: some products are perceived as proper for males, some are considered more suitable for females. Eating customs and eating meat have various cultural aspects and meanings in everyday human life. Although tradition of eating meat has a long history for humans, nowadays situation slowly changes: those who are wealthy and fortunate often chose to become vegetarians or tend to significantly reduce eating meat.

Keywords: eating meat, culture, lifestyle.

kobiece postrzegane są zaś chude mięso, ryby, owoce i warzywa. Spożywanie mięsa, lub rezygnacja z niego bywają także uwarunkowane czynnikami innymi niż kulturowe. Tak rzecz ma się w przypadku niektórych części globu, gdzie specyficzny klimat, utrudnia lub wręcz uniemożliwia pozyskiwanie produktów roślinnych (choćby w Mongolii czy Kirgistanie a także na dalekiej północy). W wielu jednak kontekstach kulturowych określone produkty spożywcze (w tym często mięso lub inne produkty odzwierzęce) uznawane są za produkty luksusowe (por. foie gras, ostrygi, krewetki).

Biologiczno-ewolucyjne przesłanki wskazują na to, że dieta ludzka, powinna być zbliżona do szympansej. Jako gatunek, *Homo sapiens sapiens* nie jest *stricte* mięsożerny (5). Społeczno-kulturowe uwarunkowania doprowadziły do tego, że dziś mięso jemy powszechnie, ale nie zawsze i nie wszędzie tak było. Przekonania, że społeczności łowiecko-zbierackie opierały swoją egzystencję na polowaniu, zostały już dawno i jednoznacznie zweryfikowane na rzecz przekonania o tym, że dominującymi w diecie tych społeczności były zebrane części roślin oraz drobne zwierzęta: owady, skorupiaki i tym podobne (6). Mięso upolowanych ssaków stanowiło mały procent diety w społecznościach łowiecko-zbierackich, zapewne głównie ze względu na trudności w pozyskaniu go (7).

Punktem zwrotnym w sposobie budowania diety ludzkiej było udomowienie zwierząt i rozpoczęcie ich hodowli i chowu. Te procesy zapewniły znacznie większy dostęp do mięsa zwierząt udomowionych, które zdecydowanie łatwiej było pozyskać. Jedzenie mięsa przez setki lat było oznaką dobrobytu i stanowiło wyróżnienie (8). Dopiero przemysłowa produkcja zwierzęca zmieniła ten stan rzeczy i upowszechniła ludzkie nawyki żywieniowe związane ze spożywaniem mięsa. Zestawienia statystyczne wskazują jednoznacznie, że produkcja zwierzęca i konsumpcja produktów

odzwierzęcych na przestrzeni lat wzrosły w sposób drastyczny. Warto przywołać choćby przykład Wielkiej Brytanii, gdzie w 1830 r. spożywano statystycznie rocznie 18 kg mięsa na osobę, a w 2010 r. wielkość ta osiągnęła 101,4 kg mięsa na osobę (9). Podobny, kolosalny wzrost widoczny jest na przykładzie produkcji jaj i mleka. Polski przykład wskazuje, że w 1950 r. przeciętnie jedna krowa produkowała 1600 litrów mleka, a w 2014 r. już 5164 litrów. Podczas gdy w 1950 r. jedna kura produkowała przeciętnie 81 jaj rocznie, w 2014 r. już 228 jaj (10). Upowszechnienie produktów odzwierzęcych obniżało sukcesywnie ich cenę, a to prowadziło do poszerzenia kręgu konsumentów (choć niektórzy autorzy twierdzą, że eksploatacja zwierząt umożliwiła taki podział kapitału, który zaowocował powstaniem wyraźnych klas społecznych o zróżnicowanym poziomie ekonomicznym). Ci z kolei wywierają presję na producentów w celu uzyskiwania jak najtańszego produktu.

Maksymalizacja zysków i chęć obniżenia kosztów produkcji skutkują takimi działaniami, które zdecydowanie negatywnie odbijają się na poziomie dobrostanu utrzymywanych zwierząt. Klatkowy chów kur niosek, bezściółkowe utrzymanie trzody chlewnej, uwiązowy typ utrzymania bydła to tylko niektóre przykłady. W raporcie „Future of Food” opublikowanym przez Infuture Hatalaska Forsight Institute czytamy: „Rośnie zatem hodowla przemysłowa, która opiera się na koncentracji dużej liczby zwierząt hodowlanych w jednym miejscu. Nieustannie trwają debaty nad jej efektywnością, wpływem na środowisko naturalne, a także etycznością. W tego typu hodowli zwierzęta jako żywe jednostki przestają mieć znaczenie. Dla większej efektywności i minimalizacji kosztów umieszcza się jak największą liczbę zwierząt w jednym pomieszczeniu i mocno tłuczy, by jak najszybciej dostarczyć mięso na rynek. Kury, świnie czy krowy stoją prawie całe życie w ciasnych boksach, a ptaki w ustawionych piętrowo klatkach. Zwierzęta nigdy nie wychodzą na pola, zamiast słońca widzą sztuczne światło, nie wiedzą, kiedy jest noc, a kiedy dzień. Na zautomatyzowanych fermach przemysłowych opieka nad zwierzętami jest zminimalizowana, automatyzacja bowiem sprawia, że kilku robotników jest w stanie obsługiwać fermę nawet z bardzo dużą liczbą zwierząt. Główną zaletą hodowli przemysłowych jest niewątpliwie wysoka produkcja przy stosunkowo niskim koszcie” (11). Foer zauważa, iż „stosowanie chowu przemysłowego to kwestia mentalności zorientowanej na maksymalną redukcję kosztów produkcji przy jednoczesnym odrzuceniu kosztów etycznych oraz obojętnym stosunku do degradacji środowiska, szkodliwości dla zdrowia ludzi i cierpienia zwierząt” (12).

W zarysowanym powyżej kontekście jedzenie lub rezygnacja z konsumpcji mięsa, nie są jedynie zero-jedynkowymi wyborami, ale ciągną za sobą wiele znaczeń i konsekwencji: tak w sferze psychologicznej, jak i w sferze społecznej konsumenta. Jak wskazują Domański, Karpiński, Przybysz i Straczuk (13), charakterystyka jedzenia jest elementem odtwarzania podziałów klasowych. Autorzy w swojej monografii poświęconej stylom żywieniowym Polaków piszą: „Przemiany zachodzące w Polsce sprawiły, że niektóre aspekty tradycyjnych zwyczajów żywieniowych

zaczęły tracić znaczenie (...). Przemiany te rozmywają tradycyjne linie podziału, ale ich całkowicie nie znoszą. Między osobami o wysokim i niskim statusie w dalszym ciągu zachodzą różnice pod względem tego, co jedzą”. Warto sformułować jednak kolejne pytanie: „Jakie różnice w zakresie wzorów jedzenia zachodzą pomiędzy osobami o różnych statusach?”. A szczególnie: „Czy daje się tutaj zaobserwować różnice w zakresie spożywania mięsa?”.

Diety roślinne jako element stylu życia

W rozważaniach związanych ze stylami życia wyznaczyć można dwie ścieżki myślenia: ekonomizującą i kulturową. Pierwsza podkreśla rolę czynników ekonomicznych w zróżnicowaniu społecznym, podczas kiedy druga kładzie nacisk na aspekty kulturowe: tradycje, wartości czy przekonania. Sam zaś styl życia już klasycznie definiuje się w socjologii jako „specyficzny zespół codziennych zachowań członków (...) zbiorowości, stanowiący manifestację ich położenia społecznego, a dzięki temu umożliwiający ich społeczną identyfikację” (14). W takim ujęciu styl życia wynika z konkretnych procesów socjalizacyjnych, ale jest modyfikowany przez własną aktywność człowieka i jego doświadczenia w trajektorii życia. Wynika więc on z dostępnych jednostce zasobów, jak i definiuje kierunek rozwijania się tegoż habitusu w przyszłości. Styl życia jest poniekąd generowany przez klasę czy warstwę społeczną jako charakterystyczny dla niej, ale jednocześnie stanowi narzędzie indywidualizacji podmiotu działającego. Oznacza to, że indywidualne style życia mogą stanowić twórcze kompilacje elementów zaczerpniętych z różnych źródeł. Dążąc do pogłębienia definiowania pojęcia stylu życia, badacze wyróżnili następujące elementy, które składają się na styl życia: ilość oraz sposób spędzania czasu wolnego, wykonywaną pracę, sposób wydawania zasobów finansowych, praktyki wobec swojego ciała, uczestnictwo w kulturze, uczestnictwo w życiu publicznym i politycznym, wyznaczenie religijne, wyznawane wartości oraz role, jakie są pełnione przez jednostkę, i sposób ich wykonywania. Sposób odżywiania się można zaliczyć do kilku powyższych kategorii, bez wątplenia stanowi więc on ważny element składowy stylów życia, zapewne w niektórych przypadkach stanowiąc osiową część całych zespołów zachowań i wartości.

Wzrastającą popularność diet roślinnych należy traktować jako popularyzację specyficznego stylu życia, który – szeroko go definiując – jest zorientowany na przestrzeganie koncepcji zrównoważonego rozwoju i zrównoważonego gospodarowania zasobami naturalnymi, co bywa powiązane z myśleniem w stylu „slow life”. Motywacje ludzi do przechodzenia na diety roślinne i rezygnowania z produktów odzwierzęcych są wsparte przesłankami, które można podzielić na kilka kategorii. Znajdujemy tutaj: kontestację systemu przejawiającą się w niechęci do korzystania z produktów globalnie operujących korporacji, odrzucenie masowej produkcji, orientację na postfordyzm oraz antyglobalistyczne nastawienie do konsumpcji; bunt przeciw nieuczciwym praktykom dużych koncernów nieetycznie postępujących w zakresie produkcji żywności, wyzysku

taniej siły roboczej oraz pozyskiwania zasobów kosztem społeczności lokalnych; troskę o przyrodę wynikającą ze świadomości szkodliwego wpływu produkcji zwierzęcej na środowisko naturalne w kontekście emisji dwutlenku węgla i metanu oraz zużycia wody; troskę o zdrowie własne czyli kierowanie się wyborem diet wskazanych przez specjalistów ze względu na argumentację prozdrowotną; świadomość upodmiotowienia zwierząt nie-ludzkich, która przejawia się w trosce o nie i o ich życie, niechęci do zabijania zwierząt i do uczestniczenia w tym procederze poprzez konsumowanie produktów odzwierzęcych; przekonania etyczne, moralne i religijno-duchowe.

Istotne przesłanki dla przejścia na dietę bezmięsną mogą być również wynikiem medialnego upowszechniania informacji na temat diet bezmięsnych oraz medialnych doniesień na temat rozpowszechniania się zoonoz, co skutkuje przekonaniami o negatywnych konsekwencjach spożywania mięsa i innych produktów odzwierzęcych. Komunikat z badań CBOS wskazuje, że: „Większe spożycie drobiu idzie z kolei w parze ze spadkiem konsumpcji wieprzowiny i, przede wszystkim, wołowiny. Ponad połowa badanych twierdzi, że obecnie jada mniej mięsa wołowego niż piętnaście lat temu, przy czym co ósmy (13%) w ogóle przestał je jeść. Na spadek spożycia wołowiny i wzrost konsumpcji drobiu niewątpliwie mają wpływ ceny tych gatunków mięsa. Drób drożeje dużo wolniej niż wołowina (a ostatnio nawet zaczął tanieć, choć może to być trend chwilowy). Na zmiany dotyczące ilości i rodzaju jadanego mięsa (szczególnie zwiększenie spożycia drobiu) wpływają zapewne nie tylko zalecenia dietetyków, ale też inne czynniki, jak choćby wcześniejsze doniesienia o chorobie szalonych krów, co przyczyniło się do tego, że wołowina zniknęła z niektórych stołów. Zauważmy również, że Polacy nie zaczęli jeść więcej ryb, a przecież są one zalecane przez specjalistów od zdrowego żywienia. Obecnie pojawiają się w mediach opinie, że spadnie spożycie mięsa drobiowego w związku z ptasią grypą” (16).

Socjologowie twierdzą, że: „Większy wybór produktów i stylów odżywiania pozostaje nadal przywilejem ludzi zamożnych, dla których stają się one dodatkowym wyznacznikiem ich wyższego statusu” (17). Należy w tym miejscu zapytać o to, czy wybór diet roślinnych musi wiązać się z dostępem do większej ilości zróżnicowanych produktów oraz czy te produkty muszą być droższe.

Przywołani badacze jako jedni z nielicznych przeprowadzili kompleksowe badania na temat zwyczajów żywieniowych Polaków (poza socjologicznymi badaniami realizowanymi przez CBOS). Wskazują oni, że: „Na drugim miejscu [wskazań produktów najczęściej spożywanych – HM], ale ze sporym dystansem do pieczywa, znajduje się mięso definiowane w badaniu jako ‘wędliny lub inne przetwory’ (67,3%). Spożywanie mięsa w gorącej postaci deklarowało tylko 49,8% mieszkańców – jednak w sumie jakiegokolwiek mięso je aż 90,4% osób, a więc jest ono prawie tak popularne jak pieczywo [92,6% – HM]” (18).

Na komentarz zasługuje fakt, że Polacy jedzą dużo pieczywa, które będąc jednym z głównych składników diety, jest przecież produktem pochodzenia

roślinnego. W kontekście szeroko już znanej opinii, że „chów przemysłowy zmusił zwierzęta do bezpośredniej rywalizacji z ludźmi o żywność (...), na każde 6 kilogramów białka roślinnego w postaci zbóż podawanych zwierzętom tylko kilogram odzyskiwany jest w postaci jako mięso lub inne produkty nadające się do konsumpcji przez człowieka” (19), rzeczywiście warto zweryfikować sensowność wprowadzania do tego łańcucha produkcji żywności. Stanowią one bowiem pośrednie ogniwo, które generuje znaczne straty. Wyniki badania konsumpcji pieczywa przez Polaków mogą stanowić przykład uzasadniający sensowność takiego myślenia.

To rozumowanie jest coraz powszechniejsze: jak wskazuje raport Infuture Hatałska Forsight Institute: „Zwierzęta gospodarskie wykorzystują już teraz 30% całej powierzchni Ziemi, a 33% światowych gruntów ornych wykorzystywane jest do produkcji pasz” (20). Dane te są powielane w wielu publikacjach i wskazują jednoznacznie na potrzebę ograniczenia rozmiarów przemysłowego chowu zwierząt. Te smutne spostrzeżenia komentował Janisław Jastrzębowski pisząc w już 1912 r. (sic!) w swojej publikacji zatytułowanej *Historja ruchu jarskiego w Polsce* wydanej przez Wydawnictwo Hygieia w Berlinie: „Dr Hindhede, czy także bez przyczyny wskazuje nam, jak okropny błąd i szkodę popełniamy wobec DOBRA NARODOWEGO, ‘każąc bydło pożerać produkta ziemi, by później zjadać to bydło’” (21). W tym samym raporcie Infuture Hatałska Forsight Institute czytamy również: „Konsumenci najczęściej żyją w nieświadomości rzeczywistego obrazu masowej hodowli, w której nie ma wielu norm etycznych minimalizujących cierpienie zwierząt. Co prawda w badaniu realizowanym na potrzeby niniejszego raportu prawie połowa respondentów deklaruje, że ich zdaniem hodowla zwierząt jest dziś gorsza niż kiedyś, jednak aż 38% nie widzi zmian, a 16% twierdzi, że jest nawet lepsza niż kiedyś. Są dziś też osoby, które świadomie rezygnują z jedzenia mięsa, również – choć naturalnie nie tylko – ze względów etycznych” (22).

Wydaje się, że taki będzie właśnie scenariusz dietetycznych preferencji i wyborów w najbliższej przyszłości. Doniesienia naukowe wskazują także na inną możliwość: popularyzację produkcji tzw. czystego mięsa (23, 24), a więc mięsa pozyskiwanego z komórek zwierzęcych, jednak generowanego poprzez ich sztuczne namnażanie, bez udziału żywego zwierzęcia. Najprawdopodobniej tego rodzaju produkcja mięsa stanie się rozwiązaniem kompromisowym, stanowiącym rodzaj pomostu pomiędzy zaspokajaniem potrzeb moralnych i etycznych (niezgoda na zabijanie zwierząt) oraz przyzwyczajęń smakowo-kulinarnych wyrażających się jedzeniem mięsa.

Piśmiennictwo

1. Maslow A.: *Motywacja i osobowość*, przeł. Józef Radzicki, Wydawnictwo PAX, Warszawa 2006.
2. Foer J.S.: *Zjadanie zwierząt*, przeł. Dominika Dymińska, Wydawnictwo Krytyki Politycznej, Warszawa 2013, s. 58.
3. Harris M.: *Krowy, świnie, wojny i czarownice*, przeł. Philippa Gregory, PIW, Warszawa 1985.
4. Domański H., Karpiński Z., Przybysz D., Stracuk J.: *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2015, s. 221.

5. Urbański J.: *Spółczesność bez mięsa. Socjologiczne i ekonomiczne uwarunkowania wegetarianizmu*, Wydawnictwo A+, Poznań, 2016, s. 33–58.
6. Urbański J.: *Spółczesność bez mięsa. Socjologiczne i ekonomiczne uwarunkowania wegetarianizmu*, Wydawnictwo A+, Poznań, 2016, s. 40.
7. Moszyński K.: *Ludy zbieracko-łowieckie*, Państwowe Wydawnictwo Naukowe, Kraków 1951.
8. Urbański J.: *Spółczesność bez mięsa. Socjologiczne i ekonomiczne uwarunkowania wegetarianizmu*, Wydawnictwo A+, Poznań, 2016, s. 102–105.
9. Urbański J.: *Spółczesność bez mięsa. Socjologiczne i ekonomiczne uwarunkowania wegetarianizmu*, Wydawnictwo A+, Poznań, 2016, s. 192.
10. Urbański J.: *Spółczesność bez mięsa. Socjologiczne i ekonomiczne uwarunkowania wegetarianizmu*, Wydawnictwo A+, Poznań, 2016, s. 316.
11. Infuture Hatałska Forsight Institute, *Future of Food*, 2017, s. 69.
12. Foer J.S.: *Zjadanie zwierząt*, przeł. Dominika Dymińska, Wydawnictwo Krytyki Politycznej, Warszawa 2013, s. 38.
13. Domański H., Karpiński Z., Przybysz D., Straczuk J.: *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2015, s. 9
14. Siciński A. (red.): *Styl życia. Konceptje i propozycje*, Państwowe Wydawnictwo Naukowe, Warszawa 1976, s. 5.
15. Rotzetter A.: *Glaskane, tuczone, zabijane*, przeł. Markiewicz K., Drukarnia i Księgarnia św. Wojciecha, Poznań 2013, s. 193 i 197. Zob. również: Foer J.S.: *Zjadanie zwierząt*, s. 187.
16. CBOS: *Upodobania kulinarne, nawyki żywieniowe i zachowania konsumenckie Polaków*, 2005, s. 15, Komunikat z badań BS/173/2005.
17. Domański H., Karpiński Z., Przybysz D., Straczuk J.: *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2015, s. 21
18. Domański H., Karpiński Z., Przybysz D., Straczuk J.: *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2015, s. 62
19. Lymbery J., Oakeshott I.: *Farmagedon. Rzeczywisty koszt taniego mięsa*, przeł. Bartłomiej Kotarski, Wydawnictwo Vivante, Białystok 2015, s. 334.
20. Infuture Hatałska Forsight Institute, *Future of Food*, 2017, s.68.
21. Janisław Jastrzębowski, *Historja ruchu jarskiego w Polsce*, Nakładem Wydawnictwa Hygieia, Berlin 1912, s.10–11.
22. Infuture Hatałska Forsight Institute, *Future of Food*, 2017, s.70.
23. <https://cleanmeat.com/> (2.11.2018); <http://m.interia.pl/biznes/news,2585960,4199> (2.11.2018).
24. <http://www.colleenpatrickgoudreau.com/clean-meat-slaughter-free-and-sustainable/> (2.11.2018).

Przygotowanie tekstu oparłam na publikacji:
 Mamzer H. (2018). *Popularyzowanie diet bezmięsnych w oparciu o koncepcję Thorsteina Veblena krążenia wzorców konsumpcyjnych. W: Er(r)go nr 38, 1/2019 „Dyskursy weg(etari)anizmu”* (w druku).

Dr hab. prof. UAM Hanna Mamzer, Instytut Socjologii UAM,
 e-mail: mamzer@amu.edu.pl