

31. 05. 2017

Prof. dr hab. Roch Sulima

Uniwersytet Humanistycznospołeczny SWPS w Warszawie

### RECENZJA

rozprawy doktorskiej mgr. Ariela Modrzyka pt. **„Społeczeństwo marnotrawców? Funkcje i status normy marnotrawienia żywności”** napisanej pod kierunkiem prof. dr. hab. Rafała Drozdowskiego.

\* \* \*

Rozprawa mgr. Ariela Modrzyka jest imponującym przedsięwzięciem badawczym, które przynosi udaną próbę przebudowy „słowników” socjologii, modernizacji jej tradycyjnych przedmiotów, jest oryginalnym przykładem badań przydatnych dla opisu – nazwę to tak – „dyskretnych” struktur życia społecznego, a patronuje jej, w planie filozoficznych odniesień - tradycja socjologii humanistycznej.

Na polskim gruncie, zarówno w planie teoretycznym, jak i empirycznym, jest to rozprawa oryginalna, fundująca zdecydowanie nowy przedmiot badań, czyli stawiająca problem „marnotrawstwa żywności”, podejmująca kłopotliwą przecież krytykę „zdrowych rozsądków”, potocznych aksjologii i wyobrażeń społecznych, które mają istotny wpływ na kształt/treść polskiego imaginarij narodowego.

Kwestia „marnotrawienia żywności” (szerzej: marnotrawstwa) pojawia się w polskiej samowiedzy kulturowej i funkcjonuje jako idiom polskiej kultury, choćby za sprawą paru wersów *Mojej piosenki (II)* Norwida: „Do kraju tego, gdzie kruszynę chleba// Podnoszą z ziemi przez uszanowanie// Dla d a r ó w nieba...// Tęskno mi, Panie...”. Wyrażenie „dar Nieba” zostaje przez Norwida zaakcentowane. Doktorant parokrotnie zwraca uwagę na znaczenie kulturowej symboliki chleba, daje mu to asumpt do wskazania wyraźnego rozziw między aksjologiczną wykładnią wzorów deklarowanych a praktykami potwierdzonymi w badaniach empirycznych.

Jeśli przyjmiemy perspektywę semantyki historycznej (szkoła Bielefeld) czy semantyki kulturowej, to potwierdzają się intuicje i rozpoznania doktoranta, który zwraca uwagę na nieobecność kategorii „marnotrawienia żywności” w słowniku socjologów, co współbrzmi – jak mogłem to odczytać - z nikłą reprezentacją tej kategorii w słownikowych zasobach języka polskiego, dawnych i współczesnych, gdzie „marnotrawienie żywności” prawie się nie pojawia.

Z pewnym zdziwieniem należy odnotować, że kategoria „marnotrawstwa” ma nikłą reprezentację w polskich przysłowiach, nieobecna jest w klasycznych słownikach gwarowych, co jest zapewne charakterystyczne dla kultur niedoboru. Kategoria ta wpisana jest w kontekst znaczeń biblijnej „marności”, a „marnotrawić” od XVI w. znaczyło „tracić na próżno”. Można zaryzykować tezę, że „marnotrawstwo” (marnotrawienie) niosło za sobą aurę sakralną, należało raczej do stylów wysokich, praktyk językowych rodem z homiletyki, pouczeń moralnych o biedzie i nieszczęściu, o „zbytkach ludzi młodych”, o „synu marnotrawnym”, a nieobecne było natomiast w sferze potocznych użyc. Rozstrzygające byłoby tu zbadanie pola synonimii.

Nie ma marnotrawienia żywności w reprezentatywnym *Słowniku* pod red. Witolda Doroszewskiego (1963), a „marnotrawstwo” i „marnotrawienie” mają znaczenie ogólne: „lekkomyślne, bezużyteczne, nieoszczędne szafowanie, gospodarowanie...”. „Marnotrawić” to m.in. „zużywać bez korzyści, bez potrzeby, ze szkodą, (...) niszczyć, tracić”. Dopiero w słownikach stosunkowo najnowszych (np. *Słownik* pod red. Stanisława Dubisza, 2008) „marnotrawstwo” znajduje dopełnienie przedmiotowe: „marnotrawstwo czasu, grosza publicznego, marnotrawstwo materiałów, surowców”. Marnotrawstwa żywności w tym „skróconym” słowniku oczywiście brak!

Daleki pogłos sakralnej aury „marnotrawstwa” (np. kulturowa symbolika chleba) zdaje się powracać w kontekście namysłu nad marnotrawstwem żywności, czyli „pokarmu”, a więc czymś nieredukowalnym („uświęconym”) dla ludzkiego gatunku, dla jego przetrwania i jego świata. Kwestie te widoczne są w wywodach doktoranta m. in. w podrozdziałach „Pokolenie seniorów – herosów normy niemarnowania żywności”, gdzie badacz podejmuje zagadnienie „jedzenia odświętnego”. Problem wraca w podrozdziale: „Wzory wartościowania wybranych artykułów żywnościowych”, gdzie mówi się o waloryzowaniu chleba (s. 305).

Ważne jest to, że wysoka wartość chleba artykułuje się w praktykach nietradycyjnych, które nie są waloryzowane religijnie. Chleb jako symboliczny synonim wszelkiego pokarmu, i związane z nim praktyki kulturowe, rzadko – zgodnie z deklaracjami respondentów – korzystają z religijnej wykładni. Badacz konkluduje, że jest to „pusta” norma bez uzasadnień, ożywająca w planie behawioralnym. Warto jednak zastanowić się, jak i dlaczego działają „puste” normy, być może warto wtedy powrócić do rudymentów semiotyki i ontologii „głębokich” struktur znaczeniowych.

Analiza kulturowych perypetii chleba, z której jako recenzent rozprawy pragnę uczynić pewien chwyt retoryczny i przypominać o mocy potocznych aksjologii (mocy wciąż wartej opisu), może osłabiać/zamazywać odczytanie podstawowego zamysłu doktoranta, klarowność i kategoriałną wyrazistość jego wywodów, z czego zdaję sobie sprawę, ale – z drugiej strony – jest zaproszeniem do rozszerzenia perspektywy kulturalistycznej, kulturologicznej i socjohistorycznej.

Przydałoby się w rozprawie bardziej wyraziście zaznaczyć perspektywę socjohistoryczną, „otworzyć” przedmiot rozprawy na historię kultury polskiej, gdyż czym innym zapewne była treść oraz stosunek do takich słów jak: „żywność”, „pożywienie”, „jedzenie”, „pokarm” w chłopskiej chałupie, szlacheckim dworku, magnackim pałacu, w robotniczej izbie czy we wnętrzach mieszczańskich jadalni. Nie idzie tu o historyczne rekonstrukcje i systematyczny przegląd bogatych już zbiorów świadectw na ten temat, ale o społecznie i historycznie zróżnicowaną treść tego, co dziś ukonstytuowało się w dyskursach publicznych, opiniach potocznych oraz wywodach badaczy jako „marnotrawstwo” żywności. Można by też, przy okazji, zrobić szerszy przypis do historycznych treści wzoru polskiej „gościnności”, spróbować dekonstrukcji tego wzoru, mając choćby tylko na względzie uwagę Ludwika Krzywickiego, który próbował objaśniać naszą gościnność jako kulturowy sposób trwonienia nadwyżek wytwarzanej w szlacheckim folwarku żywności, a gdy nadwyżki się skończyły, gościnność stała się normą formalną, tzw. formą „zewnątrzną” praktyk społecznych. Zatem powstaje problem „marnotrawstwa” w polskich kulturach niedoboru i kulturach nadmiaru, rodzi się także pytanie: jak/czy te wzorce korespondują jeszcze ze współczesnymi praktykami?

\* \* \*

Zasługą doktoranta – jak już wcześniej napisałem - jest pokazanie w sposób wielostronny - jak kategoria „marnotrawstwa” przemieszcza się z pola „zdrowych rozsądków”, potocznych aksjologii, na pole ekonomii, ekologii, politologii, ochrony zdrowia, stylów życia; określa postawy wspólnot spod znaku „nowych ruchów społecznych”, wpisuje się nawet w kulturę popularną i być może wkrótce jest do pomyślenia atrakcyjny medialnie konkurs czy festiwal „niemarnotrawienia” żywności, a nawet możliwi są celebryci niemarnotrawienia.

Po tym zwięzłym ekskursie inspirowanym antropologią symboliczną czy interpretatywną, i cytatem z *Mojej piosenki* Norwida, pora teraz przejść do podstawowych założeń i celów rozprawy, czyli wyznaczenia statusu oraz analizy funkcji niemarnotrawienia żywności.

W podrozdziale „Ontologiczny status żywności” badacz akcentuje materialny, ale nie przedmiotowy, status żywności, zwraca uwagę na jej „towarowy” charakter. Żywność jako dobro konsumpcyjne podlega procesom ujednostkowienia, uczestniczy w codziennych praktykach tożsamościowych, dodajmy – także w praktykach komunikacyjnych. Widać to we współczesnej normie niemarnotrawienia żywności, która – jak badacz stwierdza – jest normą średniego zasięgu, jest elastyczna, negocjowalna, przynależy do tych codziennych praktyk życiowych, w ramach których organizuje i reprodukuje się system aksjonormatywny społeczeństwa, pełni więc funkcje integracyjne. „Postawy wobec żywności stanowią jeden z fundamentów tożsamości jednostek, ich hierarchii wartości oraz stylu życia” (s.219). Doktorant wyraźnie podkreśla, że problem marnotrawstwa żywności jest ważnym aspektem badań nad życiem codziennym, stanowi dopełnienie analiz marnotrawstwa w „perspektywie systemów społecznych, gospodarczych i przyrodniczych” (s. 55).

Kiedy przychodzi zawęzić pole obserwacji i uzasadnić reguły konstruowania przedmiotu badań, doktorant posługuje się metaforą „gastryczną” („trawione na marne”), co jest zresztą nawiązaniem do najstarszych, zapisanych w języku polskim znaczeń „marnotrawstwa”.

W sytuacji, gdy pamięć kulturowa wciąż może odsyłać do symbolicznych (zdroworozsądkowych) waloryzacji „marnotrawienia” żywności, i stanowić rodzaj aksjologicznego zobowiązania, mgr Ariel Modrzyk, mając powyższe na uwadze, przyjmuje perspektywę konstruktywistyczną, rozumianą jako „wytwór

czysto świadomościowy, komunikacyjny i symboliczny” oraz – co pragnę szczególnie podkreślić - tworzy „formalną definicję marnotrawstwa”. Jest to szczególnie ważne, gdyż badacz dokonuje – jak sam pisze - „dekonstrukcji zdroworozsądkowego definiowania marnotrawstwa żywności” (s.156).

Jest to podejście oryginalne w badaniu (krytyce) ujęć teoretycznych, w analizie dominujących dyskursów „marnotrawstwa”, jak również praktyk i norm marnotrawienia/niemarnotrawienia żywności w życiu codziennym, co potwierdza obszerny raport z badań terenowych. Uznając „marnotrawstwo” za swego rodzaju kategorię „widmową” (s. 22), zakreśla szeroki horyzont poznawczy, który wyznacza/określa swego rodzaju „rezerwuar językowy zjawiska marnotrawstwa żywności”. Doktorant buduje modele teoretyczne, mające uchwycić wielość zmiennych, odnoszące się do danych z wielu dziedzin, które w wywodach badacza nabierają cech systemowych, właściwości formalnych, m.in. za sprawą przyjęcia kluczowej dla sposobu budowania konstruktów teoretycznych – relatywistycznej kategorii „obserwatora”.

\* \* \*

Rozprawa, w sposób klasyczny, składa się z trzech dobrze korespondujących ze sobą części, które jasno określają porządek formalny i merytoryczny przedsięwzięcia. Część I przynosi rozstrzygnięcia teoretyczne, wypracowane w rzeczowej, ale też błyskotliwej krytyce zastanych teorii, pokazuje konstruowanie przedmiotu badań, uzasadnia formalną definicję marnotrawstwa. Część II pokazuje, jak konstrukty teoretyczne oraz zwerbalizowane postawy wobec marnotrawstwa żywności stają się operatorami działania społecznego. Część III jest bardzo skrupulatną, klarowną pod względem metodologicznym i metodycznym, prezentacją badań empirycznych poświęconych marnotrawstwu żywności. W moim przekonaniu ma ona, niejako dodatkowo, walor gruntownej ekspertyzy, z bogatym zapleczem teoretycznym, jasno określonymi celami, dlatego też przekracza status działania okazjonalnego, pokazuje nie tylko, jak jest, ale też, co należałoby o tym myśleć.

Najbardziej dalekowzrocza, ale dosyć kłopotliwa dla konceptualizacji przedmiotu badań jest – przyjęta przez doktoranta – perspektywa badań jakościowych. Badacz zwraca uwagę na podstawowy kłopot, czyli rozziew między „rzeczywistością mentalną a materialną marnowania żywności” (s.169).

Wielość i różnorodność pól obserwacyjnych, uobecniających się w ramach klarownego projektu teoretycznego, stanowi przesłankę swego rodzaju

„wewnętrznej” krytyki wywodu, weryfikacji rezultatów poszukiwań badawczych. Koresponduje z tym dbałość o spójność i konkluzywność narracji, co potwierdza - w planie tekstowym - stała obecność wątków autoreferencyjnych. Teoretyczne i metodologiczne pomysły doktoranta mogą rezonować na innych polach badań społecznych, zarówno bliskich przedmiotowi rozprawy, jak i odległych. Są one odkrywcze dla etnografa, antropologa współczesności, kulturoznawcy, ekologa, polityka społecznego, ale też dla liczego zastępu ekspertów życia codziennego, gdyż kładą pomost między spiżarnią a salonem piękności.

Dominuje tu – mówiąc metaforycznie – spojrzenie na praktyki społeczne – „od dołu”, od przysłowiowej „kuchni” i „śmietnika”. Zamiast modnej dziś „estetyki pożywienia” proponuje „etykę pożywienia”, zwrócenie uwagi na etyczny wymiar konsumpcji.

\* \* \*

Część empiryczna rozprawy jest testem założeń teoretycznych, a przy okazji – jak już wspominałem – może mieć walor ekspertyzy. Sformułowany problem badawczy ma strukturę relacyjną i sprowadza się do „uchwycenia jak przez interakcję i wzajemne oddziaływania pomiędzy poszczególnymi aktorami dochodzi do społecznego wytwarzania normy niemarnowania żywności” (s. 231), a to z kolei musi prowadzić do kwestionowania naszych zdroworozsądkowych przekonań, skoro musimy zapytać: „jak może dochodzić do tak dużej skali niezużywania żywności o jakiej mówią dostępne badania w sytuacji społecznego konsensu potępiającego marnowanie żywności” (s. 230).

Dobrze uzasadniony wybór przedmiotu badań empirycznych odsłania, jeden z najistotniejszych, moim zdaniem, wgląd w rzeczywistość życia codziennego Polaków. To dla mnie jeden z wzorcowych wręcz przykładów, jak uprawiać socjologię codzienności bez względu na to, czy moda na „codziennosc” właśnie przychodzi, czy właśnie przemija.

Obszerne studium mgr. Ariela Modrzyka jest ewenementem w polskiej tradycji badawczej, jest nowym pomysłem na badanie kultury i jej diagnozowanie. Badania empiryczne – jak pisze autor - odwoływały się do metody hermeneutycznej oraz „niedogmatycznie traktowanej teorii ugruntowanej” (s. 222). Przyznaje przy tym, że uprawiał etnografię śmietnika

pod supermarketem, a doświadczenie z „terenowego” samopoznania pozwoliły trzymać na uwięzi impet teoretyczny, odsłaniały pokusy i mielizny rutyny.

Należy podkreślić wyraźnie – nazwę to tak – **podmiotową perspektywę narracji odautorskiej** i postawę krytyczną, wskazującą na podmiot mówiący głęboko osadzony w tym, co Bergson nazywał „wrzawą życia”. A jednocześnie widać pomysłowość i staranność w kategoryzowaniu oraz interpretowaniu licznych językowych poświadczeń relacji: człowiek – pożywienie, które wymykają się potocznym taksonomiom. W takim ujęciu widać dopiero całe skomplikowanie, ale uchwytnie już w kategoriach analitycznych, struktur życia codziennego, które jawią się jako rutynowe i nawykowe. Istotną wagę przykładu badacz do „społecznych, oddolnych sposobów definiowania marnotrawstwa” (s. 155), których brak w klasycznej literaturze przedmiotu. Stąd m.in. tak obszerna, ale przekonująca i ciekawie podana, prezentacja empirii. Niejako przy okazji ukazuje się szczegółowa mapa polskich kulinariów jako swego rodzaju podsystem aksjologiczny praktykowany przez jednostki. Niżej – jak się wydaje – zorganizowanym podsystemem byłby „śmietnik”. Etnografię kuchni (stołu) dopełnia etnografia śmietnika, Warto może kiedyś zapytać, czy etnografię „górnego otworu” dopełnia etnografia otworu „dolnego”?

Norma niemarnowania żywności okazała się „czułą” (czynną), a przy tym wcześniej nieopisywaną – dystynkcją społeczną, co badacz odnotowuje w podrozdziale pt. „Wyrzucanie żywności jako przyczynek do szerszych rozważań na temat ontologii porządku społecznego” (s. 491). Doktorant dosyć precyzyjnie określa funkcje normy niemarnotrawienia żywności, opisuje ją jako dyskretną praktykę działania społecznego, z której nie zdawaliśmy sobie sprawy, albo też norma ta była uwikłana w „zdrowe rozsądki”, które akcentowały jej wymiar moralno-symboliczny, decydowały o treści wzorów deklarowanych. Należy dodać, że badacz pokazuje działanie tej normy na tle innych norm, które działają jako spoiwo zróżnicowanych społeczeństw, spoiwo, które ma treść i strukturę kulturową.

\* \* \*

Wnioski z badań empirycznych to oryginalny wkład w analizę współczesnego społeczeństwa na poziomie aksjonormatywnym. Rezultat badań terenowych oraz stworzenie formalnej definicji marnotrawstwa żywności należy uznać za podstawowe osiągnięcie badawcze mgr. Ariela Modrzyka. Autor rozprawy wykorzystuje unikatową literaturę przedmiotu i krytycznie ją referuje.

Należy przy okazji odnotować jego własny bogaty dorobek publikacyjny. Rozprawa ma wyrazistą, a przy tym bardzo bogatą, architekturę formalną, co potwierdza struktura „Spisu treści”, wywody charakteryzują się elegancją stylu i klarownością języka. Rozprawa, zapewne w nieco skróconej wersji, winna być koniecznie opublikowana.

**Pora na ostateczną konkluzję.** Przygotowana przez mgr. Ariela Modrzyka rozprawa doktorska spełnia z wyraźną nadwyżką warunki stawiane doktoratom. Wnoszę o dopuszczenie jej autora do dalszych etapów przewodu doktorskiego.

Roch Sulima