

Stanisław Kowalczyk

Konflikt: tradycja *versus* nowoczesność na przykładzie żywności

Streszczenie: Celem artykułu jest analiza wzajemnych relacji tradycji i nowoczesności (nowości). Konfrontacja tych dwóch kategorii prowadzi często do konfliktów wartości i ustaleń przeszłości z tymi zorientowanymi na przyszłość. Przejawy oraz konsekwencje tego konfliktu widoczne są w obszarze polityki, społeczeń-

stwa, kultury jak i gospodarki (ekonomii). W artykule poddano analizie charakter konfliktu tradycji i nowoczesności w obszarze sektora żywności. Podkreśla się w nim odmienny charakter, intensywność przebiegu oraz głównych interesariuszy konfliktu w tym obszarze w stosunku do innych sektorów gospodarki.

Słowa kluczowe: tradycja, nowoczesność, żywność tradycyjna, żywność konwencjonalna, kontynuacja i zmiana

Conflict: tradition versus modernity on the example of food

Summary: The aim of the article is to analyze the mutual relations of tradition and modernity (novelty). The confrontation of these two categories often leads to conflicts of values and past arrangements with those oriented towards the future. The manifestations and consequences of this conflict are visible in the area of poli-

tics, society, culture and the economy. The article analyzes the nature of the conflict between 'tradition' and 'modernity' in the food sector. It emphasizes the different nature, intensity of the course and the main stakeholders of the conflict in this area in relation to other sectors of the economy.

Keywords: tradition, modernity, traditional food, conventional food, continuation and change

JEL: D11, P36, Q13, Q18

Relacja tradycji do nowoczesności (nowości) to zagadnienie, które od dawna absorbuje uwagę ludzi, w tym zwłaszcza polityków, ideologów, działaczy społecznych, a zwłaszcza badaczy. Konfrontacja ta przybiera zazwyczaj formę konfliktu postaw oraz wyznawanych wartości, jakie reprezentują osoby o poglądach konserwatywnych i nowatorskich (progresywnych).

Z jednej strony występuje zatem przeświadczenie o potrzebie dominacji treści wynikających z doświadczenia i przeszłości, z drugiej pogląd o potrzebie, jeżeli nie konieczności zerwania z takim stereotypem, na rzecz tworzenia preferencji dla nowości, dynamizmu i postaw ukierunkowanych na przyszłość. Orientacje te oraz wynikające z nich sposoby postrzegania rzeczywistości widoczne są szcze-

gólnie w teoriach filozoficznych, koncepcjach politycznych czy programach gospodarczych, lecz także w praktycznym podejściu do bieżącej aktywności człowieka. Jednak tak skrajnie formułowane postawy bywają zawodne. Jak stwierdza A. Rand, irracjonalne, a nawet zgubne okazuje się uznawanie za miernik wartości zarówno tradycji („starości”) jak i nowości. W sposób szczególny dotyczy to tradycji. Oznacza bowiem akceptowanie pewnych wartości tylko dlatego, że ktoś je wybrał w przeszłości. Ktoś, czyli nasi przodkowie. Zamyka się tym samym drogę do wszelkiej zmiany oraz uznawania nowości za wartościowe i pożądane (Rand, 2013).

Typowe odniesienie wzajemne tradycji i nowoczesności opisane w teorii ewolucjonizmu, a zwłaszcza teorii modernizacji jako biegunowe przeciwieństwa, zakłada, że naturalną ścieżką rozwoju społecznego jest stopniowa rezygnacja z wartości tradycyjnych na rzecz nowoczesnych (Rostow, 1959; Galland, Lemel, 2008). W takiej konwencji tradycja odnosi się do przeszłości, nowoczesność zaś do przyszłości, co jest głównym zarzewiem konfliktu. Nie oznacza to wszakże, iż niemożliwa jest jakakolwiek koegzystencja tradycji i nowoczesności. Wręcz przeciwnie. Muszą jednak ku temu zaistnieć określone warunki w zakresie organizacji życia społecznego, politycznego i gospodarczego (Alhasani, 1996).

B. Chinsinga, analizując znaczenie tradycji oraz roli wywodzących się z tradycyjnych społeczeństw, przywódców w realizacji nowoczesnych reform cywilizacyjnych w krajach rozwijających się stwierdza, że bardziej zasadne i efektywne dla unowocześnienia społeczeństw jest korzystanie z dorobku wszelkich form tradycji, niż polityka eliminacji tejsze tradycji z realizowanych strategii rozwojowych (Chinsinga, 2009, s. 259). Próby podważania czy dyskredytacji tradycji prowadzą do nieuchronnego podziału społeczeństw na grupy zachowawcze oraz uważające się

za postępowe, co skutkuje rozwarstwieniem i postępującą atomizacją społeczeństwa.

Tradycja i nowoczesność, czy nowość, nie są, lub też nie muszą być zatem kategoriami ze swej natury sprzecznymi czy rozłącznymi. Często podkreśla się jednak, że tradycja nie ma legitymacji współczesności, przez co nie może dominować w kształtowaniu obrazu przyszłości, czy to gospodarki, społeczeństwa czy całej cywilizacji. Współczesność, a także przyszłość, nie mogą jednak pomijać tradycji, która przecież także ewoluuje i zmienia się.

Czasami w określaniu zależności tych dwóch kategorii posuwamy się jeszcze dalej. Według niektórych poglądów ich rozróżnienie ma sens jedynie we wzajemnym układzie dychotomicznym. Oznacza to, że kategoria tradycja ma sens tylko w relacji do kategorii nowoczesności i odwrotnie. W takim układzie *tradycja to współczesne wyobrażenie fikcyjnej przeszłości* (Modernity vs. Tradition, 2012). Wyobrażenie ukształtowane przez innowatorów, czyli z założenia przez jednostki pozostające w opozycji do tradycji.

Zależności pomiędzy tradycją i nowoczesnością są zatem o wiele bardziej złożone, niż się powszechnie uważa. J.R. Gusfield już w 1967 r. pisał w artykule pod znamienym tytułem *Traditions and Modernity: Misplaced Polarities*, że: »stare« *niekoniecznie jest zastępowane przez nowe* (Gusfield, 1967, s. 354). Akceptacja przykładowo nowego produktu, nie zawsze oznacza bezwzględną eliminację produktów starych. Podobnie ma się rzecz z nowymi formami zarządzania, procedurami medycznymi, formami przekazu kulturowego, zasadami współpracy, itd. Nowości zwiększają bowiem tylko zakres możliwego wyboru, nie muszą stanowić o absolutnej eliminacji, czy odrzuceniu tego co istniało dotychczas. Tradycyjne formy, struktury, procesy czy wyroby mogą być źródłem określonych umiejętności oraz

nośnikami wartości wykorzystywanych w nowych procesach i strukturach. Mogą także oznaczać wsparcie dla nowych rozwiązań i produktów ze strony tradycyjnych i wypracowanych w przeszłości. W tym układzie tradycja jest wsparciem dla nowoczesności, dla jej nowych procesów i wyrobów.

Możliwa jest także sytuacja odwrotna. Sytuacja, gdy dotychczasowe, tradycyjne rozwiązania, procesy myślowe czy koncepcje, blokują zmiany i pojawiające się nowości. Zjawiska takie obserwujemy jakże często, gdy podmioty rynkowe (korporacje) wstrzymują wprowadzanie dostępnych nowości w zakresie procesowym czy produktowym, dostrzegając istniejący w dalszym ciągu potencjał rynkowy w starych, dotychczasowych rozwiązaniach i wyrobach. Sytuacje takie odnoszą się chociażby do takich sektorów jak farmaceutyczny, paliwowy, samochodowy, chemiczny, itd.

Ta swoista batalia tradycji i nowoczesności odnosi się także do agrobiznesu i produkcji żywności. W tym obszarze ma ona przede wszystkim charakter konfrontacji procesowej, czyli rywalizacji odmiennych pod względem technologicznym procesów wytwarzania żywności. Nie występuje tu natomiast silna rywalizacja produktowa, bowiem agrobiznes jest tym subsystemem gospodarki, gdzie innowacje produktowe nie są możliwe na taką skalę jak w innych sektorach. Wszystkie podstawowe produkty, takie jak chleb, sery, wyroby mięsne, przetwory rybne, wino, czy piwo produkowane dzisiaj, wytwarzano także 500 i 1500 lat temu. Zmieniał się ich skład czy wartość odżywcza, lecz ich użyteczność ewoluowała w niewielkim stopniu.

To, co poza procesowym charakterem rywalizacji tradycji i nowoczesności w obszarze agrobiznesu i produkcji żywności odróżnia ją jeszcze od innych części gospodarki, to intensywność tej rywalizacji oraz uczestnicy. Intensywność rywalizacji

jest tu bowiem znacznie większa, a rolę głównych aktorów grają nie tyle wytwórcy, co konsumenci. To bowiem przede wszystkim konsumenci przesądzą o kierunku oraz sile konfliktu takich kategorii, jak żywność tradycyjna i konwencjonalna (nowoczesna).

Żywność tradycyjna *versus* konwencjonalna

Produkcja żywności jest jednym z typowych obszarów konfliktu tradycji i nowoczesności. Tradycja w gospodarce generalnie utożsamiana jest z produkcją na małą skalę, głównie na samozaopatrzenie, prostymi, rodzinnymi formami pracy, niskim tempem wzrostu oraz ograniczoną sektorowo skalą występowania (żywność, pamiątki, dodatki odzieżowe, proste wyroby wyposażenia domów, itd.). Z kolei nowoczesność to produkcja dla zysku, złożony podział pracy, wąska specjalizacja, duże znaczenie wiedzy, powszechny imperatyw wzrostu. W sektorze żywności oznacza to w pierwszym przypadku produkcję żywności tradycyjnej, w drugim – żywności konwencjonalnej/industrialnej (*conventional food, industrial food*).

Żywność konwencjonalna zazwyczaj utożsamiana jest z produktami wytwarzanymi w ramach zglobalizowanego łańcucha żywnościowego w oparciu o surowce rolne pochodzące z rolnictwa industrialnego (*industrial farming*) z wykorzystaniem wysokowydajnych technologii wytwórczych. Podstawowe cechy żywności konwencjonalnej to zatem:

- oparcie produkcji na zestandaryzowanych surowcach rolnych wytwarzanych w wielkoobszarowych farmach industrialnych z reguły o niższej – z uwagi na powszechne stosowanie chemii rolnej i leków weterynaryjnych – wartości odżywczej;
- wysoki stopień przetworzenia;
- powszechne użycie dodatków do

żywności (barwniki, konserwanty, stabilizatory, itd.);

- zestandaryzowana, masowa skala produkcji;
- produkcja w oparciu o receptury gwarantujące przede wszystkim korzystny wynik ekonomiczny, często z redukcją walorów smakowych i odżywczych (Kowalczyk, 2018).

Spożywanie takiej żywności nie jest naturalnie równoznaczne z jakimkolwiek zagrożeniem dla zdrowia i życia konsumentów. Wręcz przeciwnie, zakłady wytwarzające konwencjonalną, masową żywność, są zobowiązane do wdrożenia i adaptacji wielu różnych systemów bezpieczeństwa (jak: *Dobra Praktyka Higieniczna* – GHP, *Dobra Praktyka Produkcyjna* – GMP, *System Analizy Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny* – HACCP, itp.), jak i systemów utrzymania jakości (ISO, BRC, IFS, Label Rouge, Qualität und Sicherheit, itd.). Zakłady te poddawane są także wszechstronnej i systematycznej kontroli przez – działające praktycznie w każdym kraju – instytucje rządowej kontroli żywności. Nie można zatem żywności konwencjonalnej traktować z założenia jako żywności niskiej jakości, czy niebezpiecznej dla zdrowia i życia konsumentów. To raczej z ogółu podaży żywności znajdującej się na rynku wyróżnia się żywność o wysokiej ponadprzeciętnej jakości, w tym także żywność tradycyjną.

Z drugiej strony mamy do czynienia z żywnością tradycyjną, która nie jest jednak jednoznacznie definiowana, ani w praktyce produkcyjnej, ani w prawie żywnościowym. Przykładowo, zgodnie z unijnym rozporządzeniem 1151/2012, jest to produkt, który ma udokumentowaną obecność na rynku od co najmniej 30 lat (Rozporządzenie 1151/2012, art. 3), natomiast w przypadku znaku „Jakość i Tradycja”, od co najmniej 50 lat (PILiR, 2019). Bez względu jednak na czas

obecności na rynku – co powinno jednak wykraczać poza ramy jednego pokolenia – produkt taki powinien charakteryzować się tradycyjną recepturą, składem oraz technologią. Według L. Guerrero, et al. (2009), żywność tradycyjna charakteryzuje się głównie takimi cechami jak: (i) spożycie powiązane z określonymi świętami i/lub porami roku, (ii) sposób przygotowania przekazywany z pokolenia na pokolenie, (iii) wytwarzanie według ściśle określonych receptur, (iv) niewielki stopień przetworzenia, (v) wyróżniające się właściwości sensoryczne, (vi) powiązanie z określonym regionem lub krajem (s. 348).

Tak rozumiana żywność tradycyjna konkuruje z żywnością nowoczesną, konwencjonalną. Ta konkurencja nie oznacza wprawdzie powszechnej rywalizacji o przeciętnego konsumenta, co raczej batalię o konsumenta charakteryzującego się statystycznie wyższymi od średnich dochodami osobistymi oraz zorientowanego na model konsumpcji oparty na wyrobach spełniających wysokie kryteria jakościowe, w części na produktach zapewniających prestiż środowiskowy, a wreszcie także na produktach typowo snobistycznych.

Żywność tradycyjna, a także kwalifikowana do tej samej kategorii żywność regionalna, od wielu lat ma dość szeroką ochronę prawną. Już bowiem w 1958 r., w ramach Porozumienia Lizbońskiego określono warunki stosowania nazw *obszaru geograficznego kraju, regionu lub miejscowości w nazwach produktów* (Lisbon Agreement, 1958). Porozumienie to było rewizją Konwencji Paryskiej o ochronie własności przemysłowej z marca 1883 r., w której to określono, że własność intelektualna dotyczy także przemysłu rolnego, w tym takich jego produktów jak wina, ziarna, liście tytoniowe, owoce, zwierzęta, wody mineralne, itd. (Konwencja Paryska, 1883).

Regulacje prawne dedykowane już wyłącznie ochronie żywności tradycyjnej istnieją w prawodawstwie wspólnotowym/unijnym od 1992 r. (Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92). Aktualnie w systemie tym (*DOOR database*) zarejestrowanych jest ponad 1700 produktów rolnych i żywnościowych (stan na 15.10.2019). O szybko zwiększającym się zainteresowaniu konsumentów żywnością tradycyjną świadczy chociażby to, że w 2010 r. takich produktów zarejestrowanych było 870, czyli dokładnie o połowę mniej, a w 2001 – 560, czyli 1/3 poziomu obecnego.

Rejestry żywności tradycyjnej tworzone są także w poszczególnych krajach. Przykładowo, w polskim rejestrze prowadzonym przez MRiRW aktualnie takich produktów jest 1920 (stan na 15.10.2019). Obrazuje to bogactwo oraz potencjał w zakresie produkcji żywności tradycyjnej. Należy jednak podkreślić, że skala produkcji pojedynczego wytwórcy jest niewielka. To, niestety, oznacza także brak możliwości zachowania powtarzalnej jakości tych wyrobów. Bez większej przesady można bowiem stwierdzić, że każdą partię takiej żywności charakteryzują niepowtarzalne w kolejnych partiach walory smakowe. Z kolei powtarzalność w kolejnych partiach cech jakościowych jest ważnym atrybutem żywności konwencjonalnej, wytwarzanej według precyzyjnych receptur, czy to zawartych w przepisach prawa (przetwory mleczne, soki, czekolada, itd.) czy w recepturach poszczególnych firm spożywczych (przetwory mięsne, pieczywo).

Pomimo tej odmienności w zakresie powtarzalności cech jakościowych, żywność tradycyjna cieszy się wysokim i stale rosnącym uznaniem konsumentów. Jest to tzw. konsumencka percepcja jakości żywności, określana też jako jakość postrzegana z perspektywy konsumenta (*consumer oriented food quality*). Jest to jakość subiektywna, ponieważ jej podstawą jest indywidualna ocena jakości przez kon-

sumenta (Greibitus, 2008). Postrzeganie jakości żywności jest natomiast jak wiadomo następstwem potrzeb konsumenta i dla każdego może oznaczać zupełnie inny standard, jak i poziom tejże jakości. Z tych względów postrzegana jakość nigdy nie oznacza *jednej jakości* dla wszystkich konsumentów i dlatego z perspektywy konsumenta należy mówić raczej o *jakości postrzeganej*, a nie o jakości jako kategorii obiektywnej (Steenkamp, 1986). Z drugiej strony, istnieje kategoria jakości z perspektywy producenta (*product- and proces-oriented food quality*), a także instytucji kontrolujących żywność. Określana jest ona jako tzw. jakość obiektywna, wynikająca ze standardów produkcji czy norm jakościowych określonych w prawie żywnościowym.

Dokonując analizy porównawczej tych dwóch kategorii żywności należy podkreślić, że żywność tradycyjna jest zazwyczaj znacznie gorzej oznakowana, niż żywność konwencjonalna. Często nie zawiera wręcz żadnego oznakowania, zwłaszcza gdy dotyczy to tzw. sprzedaży luzem (bez opakowań jednostkowych), a tak sprzedawana jest zdecydowana większość żywności tradycyjnej. Niepełne lub błędne oznakowanie wyrobów spożywczych jest często następstwem nieznamomości przepisów przez wytwórców lub błędnej interpretacji tychże przepisów, co potwierdzają wyniki kontroli piekarni – a więc zazwyczaj małych, rodzinnych zakładów spożywczych, które z reguły wytwarzają żywność tradycyjną – realizowanych przez IJHARS (IJHARS, 2016).

Trzeba także zaznaczyć, że brak w żywności tradycyjnej jakichkolwiek dodatków do żywności (składniki żywności z literą „E” w nazwie, np. E-211, benzoosan sodu, konserwant) nie zawsze musi być jej atutem. W przypadku produktów mięsnych czy rybnych, niezbędnym jest bowiem ich konserwowanie ze względów bezpieczeństwa zdrowotnego.

W przeciwnym przypadku może dojść do zatrucia pokarmowego (bakteryjnego, grzybiczego). Żywność konwencjonalna (nowoczesna) jest z reguły konserwowana takimi dodatkami, jak benzoesan sodu czy azotyny i azotany. Z kolei żywność tradycyjna konserwowana jest głównie poprzez obróbkę termiczną, jak pieczenie i wędzenie. Azotany i azotyny, jak wynika z wielu badań, mają negatywny wpływ na człowieka, głównie z uwagi na ich właściwości nowotworowe. Od problemu tego nie jest jednak wolna żywność tradycyjna, bowiem w trakcie chociażby tradycyjnego wędzenia powstają wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (np. benzopireny), związki także mające lub podejrzewane o właściwości nowotworowe.

Już ta syntetyczna analiza porównawcza walorów i mankamentów żywności tradycyjnej i konwencjonalnej wymusza potrzebę bardziej obiektywnego, wolnego od emocji oraz sentymentów postrzegania relacji: tradycja – nowoczesność w zakresie produkcji żywności. Przede wszystkim nie może to być postrzeganie w kategoriach bezwzględnej alternatywy czy układu wzajemnie wykluczających się wyborów. Podejście takie jest z założenia kontrproduktywne, uniemożliwiające prawidłową ocenę rynkowego statusu tych dwóch kategorii żywności. Zakup i konsumpcja żywności tradycyjnej, tak jak ją współcześnie definiujemy, nie stanowi możliwości wyboru dla zdecydowanej większości konsumentów. I dotyczy to zarówno krajów wyżej, jak i tych niżej rozwiniętych pod względem gospodarczym. Eliminacja, a przynajmniej ograniczenie światowego głodu wymaga produkcji żywności na masową skalę, o wysokiej dostępności ekonomicznej, nawet dla grup ludności ubogiej, czyli generalnie żywności taniej. Żywność tradycyjna już z uwagi na swoją elitarność nie jest i nigdy nie będzie natomiast żywnością tanią. Nie spełnia zatem podstawowego wymogu

dla środka eliminacji głodu, który dotyka głównie ludność ubogą. Tego aspektu nie można pomijać w analizach szans oraz perspektyw rynkowych dla żywności tradycyjnej i nowoczesnej (konwencjonalnej, masowej).

Z drugiej strony, nie znajdują uzasadnienia ekonomicznego (rynkowego) – pomijając etyczne i kulturowe – wszelkie próby dyskredytacji żywności tradycyjnej, jako mniej wartościowej, zaściankowej, mało finezyjnej czy wręcz niebezpiecznej dla konsumentów. Takie sugestie znajdujemy w wielu przekazach medialnych, pod znamienymi zazwyczaj tytułami jak: *Ile substancji rakotwórczych siedzi w wędzonym mięsie?* (Kuchnia.wp.pl, 2014); *Wędliny szkodliwe jak papierosy* (Siedlecka E., 2008); *Wędzone niezdrowe?* (Styl.pl, 2015). Szkodliwość różnych produktów spożywczych dla organizmu człowieka jest zagadnieniem wyjątkowo złożonym. Co ważne, i jednocześnie zaskakujące, im więcej wiemy o wpływie różnych produktów i substancji odżywczych na naszą kondycję, tym trudniej jest nam sprostać rosnącym w tym względzie wymogom. Jednak nie zwalnia nas to z konieczności zachowania racjonalnego dystansu do tego co tradycyjne i świadczy o wartościach uznawanych przez naszych poprzedników, jak i aktualnych ustaleń w zakresie walorów odżywczych i właściwości nowych produktów spożywczych.

Konkluzje i wnioski

Konflikt w układzie tradycja – nowoczesność, najsilniej występuje w zakresie norm społecznych, zwyczajów czy koncepcji politycznych. Natomiast w sferze gospodarki, intensywność i ostrość jego przejawiania się jest bardzo zróżnicowana, nie zawsze budząca emocje. Generalnie obserwuje się zanikanie tego konfliktu, uspokojenie na rynku producentów i konsumentów. Jednak jak ukazują powyższe rozważania, nie we wszystkich jej obszarach. W dalszym ciągu istnieją bowiem

takie, gdzie konflikt ten występuje, a jego intensywność nie tylko nie maleje, lecz wręcz narasta. Do takich sektorów niewątpliwie należy żywność. Wiele wskazuje, że jest to konsekwencja charakteru oraz specyfiki produktów żywnościowych w relacji do produktów pozostałych (nieżywnościowych). Z punktu widzenia rozważanych w tym miejscu zagadnień, do podstawowych cech specyfiki żywności należy zaliczyć:

- Po pierwsze, zdecydowana większość współczesnych produktów w sektorach nieżywnościowych (*non-food sectors*) nie istniała 2-3 dekady temu, więc współczesny konsument ani nie ma wiedzy o ich poprzednikach, ani nie odczuwa emocjonalnego związku z nimi. W przypadku produktów żywnościowych, gdzie cykl życia produktu jest znacznie dłuższy, niż produktów nieżywnościowych, a jedną z podstawowych strategii marketingowych jest strategia modyfikacji produktu, sytuacja jest zdecydowanie odmienna, bowiem większość współczesnych produktów istniała, chociaż do pewnego stopnia w innej postaci (np. o częściowo innym składzie) 2-3 i więcej dekad wstecz. Współczesny konsument bardzo często ma zatem wiedzę o tych produktach i jest w stanie dokonywać stosownych porównań okresowych (międzypokoleniowych).

- Po drugie, w sektorach nieżywnościowych z reguły nie kwestionuje się jakości i walorów współczesnych wyrobów w relacji do ich poprzedników. Trudno nie uznać przewagi współczesnego komputera w relacji do tego z lat 80. XX w., czy smartfonu w stosunku do telefonu komórkowego z lat 90. W odniesieniu do produktów żywnościowych taka zasada nie obowiązuje. Współczesny konsument często kwestionuje jakość dzisiejszej żywności, chociażby z uwagi na obecność w niej składników powszechnie ocenianych negatywnie, jak surowce GMO czy dodatki do żywności. To natomiast prowadzi go

do konstatacji o wyższości żywności tradycyjnej w relacji do konwencjonalnej.

- Po trzecie, współczesne produkty żywnościowe, wytwarzane masowo w oparciu o wysokowydajne technologie produkcyjne, są tańsze od produktów tradycyjnych, wytwarzanych z reguły w małych partiach w oparciu o metody rzemieślnicze, co sprawia, że są one droższe, często o kilkadziesiąt procent, a tym samym i mniej dostępne pod względem ekonomicznym dla konsumentów uboższych. Produkt mniej dostępny staje się natomiast często wyżej oceniany i tym bardziej pożądanym, przesądzając o względnej przewadze żywności tradycyjnej dla wybranych grup konsumentów.

Powyższe czynniki przesądzają o rynkowej sile żywności tradycyjnej w relacji do nowoczesnej żywności konwencjonalnej. Żywności, która coraz częściej wykazuje pozytywne właściwości zupełnie obce żywności tradycyjnej, jak ograniczony poziom składników niekorzystnych dla człowieka, np. tłuszczów (żywność typu *light*), wzbogacony (powiększony) zasób korzystnych składników odżywczych jak witaminy, składniki mineralne, błonnik, pro- i prebiotyki (żywność fortyfikowana, *fortified food*), czy postać sprzedażową do łatwego i szybkiego podania (żywność wygodna, *convenience food*). Odpowiedź na pytanie, co w takiej sytuacji stanowi o rzeczywistej wartości produktu, tu produktu zaspokajającego naszą podstawową potrzebę, nie jest proste ani jednoznaczne. Dodatkowo, należy mieć świadomość, że wybory konsumenckie są decyzjami jednostkowymi, podejmowanymi w następstwie syntezy wielu zmiennych objaśniających, jakimi dysponuje każdy z nas. Na splot tych zmiennych nakłada się układ naszych preferencji, jak i możliwości przede wszystkim tych dochodowych. Dopiero to łącznie definiuje nasze zachowania i nasze decyzje jako świadomego konsumenta.

Jak w tej sytuacji ocenić konflikt, jaki od pewnego czasu narasta w relacji żywność tradycyjna vs. żywność nowoczesna? Czy ewolucja w sposobie wytwarzania żywności, jaka miała miejsce w ciągu kilku ostatnich dekad i obecnie błyskawicznie postępuje dalej (mięso *in vitro*, potrawy z insektów, żywność z alg), zmierza w pożądanym kierunku, czy jest sprzeczna z oczekiwaniami współczesnego konsumenta? Czy idąc tokiem rozumowania K. Levine'a, nie stanie się tak, że wyprodukujemy żywność, której nikt nie będzie chciał jeść (Levine, 2008). Czy innymi słowy, istnieje racjonalny kompromis w konflikcie tradycji i nowoczesności? Sektor żywności jest w tym obszarze wyjątkowy, bowiem zachodzące w nim procesy są pod wieloma względami odwrotne od tych, jakie mają miejsce w innych obszarach gospodarki, gdzie nowoczesność skutecznie i raczej bezwzględnie wypiera tradycję i dotychczasowe wartości.

W sektorze żywności, mniej więcej od przełomu XX i XXI w., coraz silniej tradycja i żywność tradycyjna konkuruje z nowoczesną (konwencjonalną). I nie dotyczy to wyłącznie żywności tradycyjnej, definiowanej jak wyżej, lecz także innych form i przejawów żywności *opozycyjnej* w stosunku do żywności konwencjonalnej, jak żywność ekologiczna, *slow food*, żywność lokalna, autentyczna, zdrowa, smakowita czy etniczna (Kowalczyk, 2018). To znaczący i stale zwiększający swój rynkowy udział segment żywności, którego wspólną cechą jest kontestacja żywności konwencjonalnej (industrialnej). Żywności, która obok cech niewątpliwie pozytywnych, związanych z prozdrowotnym w określonym zakresie charakterem oraz wygodą serwowania, oznacza cały szereg cech negatywnych, jak nadmierna zawartość takich składników jak cukier, sól i tłuszcz, czy stale narastający poziom fałszowania i zanieczyszczenia (chemicznego, biologicznego i mechanicznego).

Tym samym, konflikt tradycji i nowoczesności w sektorze żywności jest konfliktem odwróconym w stosunku do jego charakteru i przebiegu w zasadniczej grupie sektorów gospodarczych. To odwrócenie oznacza, że produkt tradycyjny skutecznie wypiera i konkuruje z produktem nowoczesnym. Taki odwrócony konflikt nie jest jednak typowy wyłącznie dla sektora żywności. Jego mniej lub bardziej wyrazisty przejaw można dostrzec także w takich dziedzinach jak wyposażenie domów, w tym zwłaszcza produkcja mebli, odzieży czy pamiątkarstwo. Powstaje zatem naturalne pytanie o trwałość, a także przyszłość odwróconego konfliktu tradycji i nowoczesności we współczesnej gospodarce. Czy miała może rację A. Rand twierdząc, że ochrona tradycji może przekonać wyłącznie tych, *którzy nigdy nie chcieli niczego w życiu osiągnąć* (Rand, 2013, s. 39). Wydaje się, że jest to dzisiaj podejście z gruntu błędne (Rand napisała te słowa w 1962 r.). Naturalnie, nie można kwestionować znaczenia postępu technicznego i nie korzystać z jego osiągnięć. Jednak tak jak nie można apodyktycznie odrzucać przeszłych wartości i rozwiązań, tak nie można bezrefleksyjnie afirmować tych współczesnych i nowych. Nie wszystko co ma znamie przeszłości zasługuje na odrzucenie, tak jak nie wszystkie nowe propozycje na akceptację. Szczególnie widoczne jest to właśnie w sektorze żywności.

W swoich działaniach ludzie bardzo często odwołują się do utrwalonych w przeszłości zasad i wartości. Tak tradycja staje się uzasadnieniem dla określonych postaw, a z drugiej strony, teraźniejszość jest postrzegana jako kryterium oceny działań przyszłych (Galland, Lemel, 2008). Sektor żywności jest tym szczególnie obszarem aktywności człowieka, który pozwala konfrontować i weryfikować osiągnięcia przeszłości z propozycjami przyszłości. Jest wyrazistą areną kon-

fliktu tradycji i nowoczesności, a inaczej ujmując, określonej kontynuacji i zmiany. Naturalnie, wszelkie próby obrony kontynuacji przed możliwymi oraz zasadnymi zmianami, skazane są na niepowodzenie, równałyby się bowiem potwierdzeniu przytoczonej wyżej tezy A. Rand, jednak wątpliwe jest także zaniechanie kontynuacji wyłącznie dlatego, że jest/może być kontynuacją.

Sektor żywności dowodzi zasadności utrzymania pewnych wypracowanych w przeszłości zasad i wartości. Ich kontynuacja jest tym bardziej celowa, że wynika z oczekiwań coraz większej liczby konsumentów. Czy stan ten może być podłożem refleksji oraz dodatkowej weryfikacji wartości ukształtowanych w innych sektorach gospodarki, pozostaje zupełnie innym zagadnieniem.

Bibliografia:

1. Alhasani N. M. (1996), *Tradition vs. Modernity: The Quest for a Cultural Identity*, "Traditional Dwellings and Settlements Review", Vol. 7, No. 2 (SPRING), p. 35.
2. Chinsinga B. (2009), *The Interface between Tradition and Modernity*, "Civilisations", 01 April.
3. Galland O., Lemel Y., (2008), *Tradition vs. Modernity: The Continuing Dichotomy of Values in European Society*, "Revue française de sociologie", Vol. 49, s. 153.
4. Grebitus C., (2008), *Food Quality from the Consumer's Perspective: An Empirical Analysis of Perceived Pork Quality*, Cuvillier Verlag, Göttingen, Germany, p. 15.
5. Guerrero L., Guardia M., Xicola J., Verbeke W., Vanhonacker F., Zakowska S., Sajdakowska M., Sulmont-Rosse' C., Issanchou S., Contel M., Scalvedi L., Granli B. and Hersleth M. (2009), *Consumer-driven definition of TFP and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study*, "Appetite", Vol. 52.
6. Gusfield J.R. (1967), *Tradition and Modernity: Misplaced Polatities in the Study of Social Change*, „American Journal of Sociology”, Vol. 72, Issue 4, January.
7. IJHARS (2016), *Wyniki kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych w I kwartale 2016 r.*, http://www.ijhars.gov.pl/pliki/2016/wyniki_kontroli_IJHARS_I_0kw_2016.pdf, 15.10.2019.
8. Konwencja Związkowa Paryska z dnia 20 marca 1883 roku o ochronie własności przemysłowej, przejrzana w Brukseli dnia 14 grudnia 1900 roku, w Waszyngtonie dnia 2 czerwca 1911 roku i w Hadze dnia 6 listopada 1925 roku (ratyfikowana zgodnie z ustawą z dnia 17 marca 1931 roku [Dz.U. 1932, nr 2, poz. 8]).
9. Kowalczyk S. (2018), *Żywność konwencjonalna versus żywność wysokiej jakości*, w: *Zrównoważone systemy żywnościowe, Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym*, Kwasek M. (red), seria „Monografie Programu Wieloletniego”, nr 83, IERiGŻ-PIB, Warszawa, s. 46.

10. Kuchnia.wp.pl, (2014), Ile substancji rakotwórczych siedzi w wędzonym mięsie? 21 stycznia, <https://kuchnia.wp.pl>, 15.10.2019.
11. Levine K. (2008), *Lab-Grown Meat a Reality, But Who Will Eat It?* “NPR Health”, May 20.
12. Lisbon Agreement (1958) for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration of October 31, 1958, as revised at Stockholm on July 14, 1967, and as amended on September 28, 1979, http://www.wipo.int/lisbon/en/legal_texts/lisbon_agreement.html.
13. *Modernity vs. Tradition* (2012), “Fuzzytheory”, WorldPress, October 4, 09.10.2019.
14. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, *Warunki uzyskania znaku*, <http://www.produktyregionalne.pl/jakosc.php?body=article&name=warunki-uzyskania-znaku&lang=pl>, 15.10.2019.
15. Rand A. (2013), *Kapitalizm, nieznaną ideal*, Zysk i Spółka Wydawnictwo, Poznań, s. 318-319.
16. Rostow W.W. (1959), *The Stages of Economic Growth*, “The Economic History Review”, New Series, Vol. 12, No. 1 (1959).
17. Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. WE z 24.07.1992 r., L 208/1).
18. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. L 343 z 14.12.2012).
19. Siedlecka E. (2008), *Wędliny szkodliwe jak papierosy?* „Wyborcza.pl”. <http://info.wyborcza.pl>, 15.10.2019.
20. Steenkamp J-B. E.M. (1986), *Perceived Quality of Food Products and its Relationship to Consumer Preferences: Theory And Measurement*, „Journal of Food Quality”, December, Vol. 9, s. 374. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1745-4557.1986.tb00807.x>.
21. Styl.pl (2015), *Wędzone niezdrowe?* „Styl.pl”, 20 sierpnia, <https://www.styl.pl>, 15.10.2019.

Prof. dr hab. **Stanisław Kowalczyk**, Szkoła Główna Handlowa w Warszawie,
Kolegium Nauk o Przedsiębiorstwie, stanislaw.kowalczyk@sgh.waw.pl