

# Przez żołądek do alterglobalizacji

tekst: Andrzej Żwawa

Obecnie nasze sklepy w dużej mierze oferują importowane produkty spożywcze, takie same jak te, które są lub mogą być produkowane w naszym regionie. Równocześnie nasi producenci z trudem szukają rynków zbytu dla swych produktów w odległych częściach kraju i za granicą (wywołując zaburzenia w tamtejszych gospodarkach) lub wręcz cierpią niedostatek, nie znajdując nabywców.

Każdy region może być w większym stopniu samowystarczalny w zakresie podstawowej żywności, traktując handel zewnętrzny jako ilościowe i jakościowe uzupełnienie (urozmaicenie) oferty oraz jako zrównoważenie bilansów płatniczych. Oczywiście lokalne płody rolne warto przetwarzać wg tradycyjnych przepisów kulinarnych na własne potrzeby czy na eksport i dla turystów. Regionalne specjalności, zwłaszcza markowe, przyciągają dodatkowy kapitał. Ideą lokalnej żywności jest jednak przede wszystkim zapewnienie możliwie maksymalnej samowystarczalności żywnościowej, zwłaszcza w odniesieniu do podstawowych produktów żywnościowych, a nie promocja na skalę ogólnokrajową czy międzynarodową wytwarzanych lokalnie smakołyków i ekskluzywnych, drogich towarów luksusowych. Mimo podobnych nazw, lokalna żywność nie jest bowiem tożsama z mocno promowanym w UE produktem lokalnym i regionalnym (tradycyjnym i markowym). Lokalna żywność nie konkuruje z tymi tematami, gdyż stanowią one raczej jej uzupełnienie. Produkt lokalny to zwykle wykwiwna żywność (oraz rękodzieło) przygotowana w oparciu o tradycyjne receptury i przeznaczona raczej dla bogatszych klientów miejscowych oraz dla turystów i na eksport. Natomiast lokalna żywność to i lokalna produkcja i lokalna konsumpcja podstawowych produktów rolnych, dostępnych w danym klimacie i sezonie. Temat adresowany jest więc do szerokich rzesz społeczeństwa, także to tych obywateli, których np. nie stać na certyfikowaną żywność z upraw ekologicznych. Podobne uwagi można odnieść do bardzo wartościowego ruchu Slow Food, który promuje tradycyjną żywność, nie wytwarzaną w sposób masowy. Nie zabrzmi to zbyt marketingowo, ale obrazowo ujmując, chodzi bardziej o to, by np. mieszkańcy Krakowa jedli głównie wyrosłe w okolicy (50 – 100 km) ziemniaki i jabłka, kasze i makarony wyprodukowane na miejscu i z wyrosłych w regionie zbóż, a mniej sięgali po żywność z innych rejonów kraju i zagranicy, zwłaszcza gdy są lub mogą być dostępne pełnowartościowe, lokalne odpowiedniki.

Sprzyja to ochronie środowiska, gdyż zmniejsza nakłady na etapie produkcji żywności, jej przetwarzania i przechowywania (konserwanty, mrożenie), pakowania i transportu. Ułatwia też kontrolę całego cyklu życia produktu (transparentność), od uprawy po utylizację opakowań. Np. łatwiej sprawdzić warunki produkcji, gdy odbywa się ona w pobliskiej wsi, niż gdy dzieje się to na drugim końcu świata i możemy polegać tylko na deklaracjach na etykietach. Podobnie producent będzie bardziej dbał o ekologiczność swych produktów, wiedząc, że trafią one do jego ziomeków czy wręcz do sąsiadów a nie do ludzi z odległych rejonów, z którymi nie ma emocjonalnego związku. Lokalna produkcja rolna, a więc nie nastawiona na dalekie rynki, odbywa się zwykle w gospodarstwach o małym areale i ze zróżnicowaną produkcją, mało zmechanizowanej i mało a często w ogóle nie zchemizowanej. To dodatkowe aspekty chroniące bioróżnorodność.

Niestety globalizacja dosięgła także żywności ekologicznej (certyfikowanej): oznacza to, że czasem produkty te są mocno pakowane i transportowane (także samolotami – by zapewnić świeżą sałatę przez cały rok) przez tysiące kilometrów. Zdarza się, że pochodzą z ogromnych monokulturowych (choć niezchemizowanych) gospodarstw, których wielu z nas raczej nie nazwałoby ekologicznymi. Dochodziło nawet do wyzysku pracowników takich „ekolatyfundiów” lub użycia nieekologicznych, skażonych pasz zakupionych z innych gospodarstw. Ekologiczna żywność, produkowana przemysłowo, na wielką skalę, stała się bowiem lukratywnym biznesem zależnym od wielkich firm i hipermarketów. Producenci podlegają naciskom przestawienia się na wyspecjalizowaną produkcję. W efekcie staje się ona coraz mniej zróżnicowana, a więc i mniej zdrowa dla środowiska i ludzi niż ta produkowana na skalę lokalną, kierowana bezpośrednio do konsumentów lub do mniejszych, lokalnych sklepów. Wskutek tego certyfikowana lecz zglobalizowana żywność niszczy z nawiązką swój efekt ekologiczny. Natomiast żywność lokalna kładzie akcent na inny aspekt ekologiczności (choć oczywiście i tu atesty są mile widziane).

**Transport żywych zwierząt na duże odległości należy zakazać ze względu na samo okrucieństwo tego procederu. Jest on również ekonomicznie absurdalny, powodując zużycie paliwa kopalnego i roznoszenie chorób. Nie jest dobrą prognozą dla lokalnej żywności, że działa-**

**cze walczący z transportem koni z Polski, mimo, że często sami są wegetarianami, za realistyczny cel postawili sobie (na razie?) jedynie zastąpienie transportu żywych zwierząt eksportem zamrożonych półtuszy.**

**Wpływ lokalnej żywności widoczny jest też w gospodarce regionu – nabycie lokalnej żywności czy innego dobra powoduje, że pieniądze pozostają w lokalnym obiegu, przyczyniając się do wzbogacenia regionu i jego mieszkańców.**

Jak wykazały doświadczenia zachodnie, lokalna produkcja i konsumpcja żywności jest istotnym elementem zapobiegania marginalizacji mieszkańców wsi. Tworzy nowe miejsca pracy także w mieście, uniezależniając społeczności od kaprysów rynku eksportowo-importowego i spekulacji giełdowych. Wspierania lokalnej produkcji i konsumpcji żywności skutkuje więc ograniczeniem bezrobocia na terenach wiejskich i wzmacnia drobny handel, ułatwia kontrolę procesu produkcji, ogranicza emisję zanieczyszczeń związanych z produkcją, konserwacją, opakowaniami i transportem żywności. Sprzyja też zainteresowaniu ekologiczną (certyfikowaną) żywnością, choć brak atestów nie dyskwalifikuje tradycyjnego rolnika i przetwórcy działającego na małą skalę.

Wszelkie lokalne wybory konsumenckie sprzyjają szybszemu krążeniu pieniądza i pozostawianiu większej jego ilości w regionie, a to oznacza większą zasobność jego mieszkańców i instytucji, co oczywiście w efekcie umożliwia inwestycje i proekologiczne wybory konsumentów.

Można zapytać czy chodzi tu o zamknięcie się na światowy rynek, czy może to w efekcie zmniejszy konkurencyjność a więc czy podniesie to ceny i nie pogorszy jakość oferty „jak za komuny”? Oczywiście każde rozwiązanie kryje potencjalne niebezpieczeństwa. Lokalność nie jest jednak ideologią, skupia się najpierw na tym, co jest na miejscu, a w przypadku braków śmiało czerpie z tego, co oferuje świat. Należy więc działać praktycznie. Natomiast konkurencja... oczywiście każdy ma praktyczne prawo i teoretyczną możliwość podjęcia rywalizacji o rynek z McDonaldsem, Tesco, Uncle Bens, Nestle. Każdy też może wygrać w totolotka czy zostać prezydentem ale nie wszyscy na raz.

Nie ludźmy się jednak, samo uświadomienie konsumentom konieczności wybierania lokalnej żywności nie wywoła masowego jej wykupywania ze sklepów. Edukacja, moda, patriotyzm lokalny nie wystarczą, by lokalne uprawy stały się poważną konkurencją dla taniej, przemysłowej żywności z hipermarketów. Proste mechanizmy popytu i podaży nie wystarczą. Bez uruchomienia alternatywnych metod jak lokalne środki rozliczeniowe, barter wielostronny, spółdzielnie i in., sytuacja lokalnej żywności nie poprawi się znacząco. Włączenie tych metod sprawi nie tylko, że poprawi się kondycja ekonomiczna „małorolnych” chłopów oraz stan środowiska niszczonego przez „nowoczesne”, konwencjonalne rolnictwo. Dodatkowym efektem bliższych kontaktów miasto-wieś, konsument-producent będzie wzrost poczucia własnej wartości u chłopów, ich dowartościowanie i lepsze zrozumienie ich spraw przez „mieszczuchów”, których dzieci zobaczą, że mleko pochodzi nie ze sklepu a od krowy, która nie jest ona fioletowa jak w reklamie. Wzrośnie szacunek dla pracy i chleba. Myśl globalnie, jedz lokalnie.

## Lokalna żywność a tradycja

Lokalna żywność to taka, która jest uprawiana tam gdzie jest spożywana. Po co importować sałatę czy jabłka? Skoro nie chcemy importować to nie eksportujmy! Ważne jest jednak by żywność ta była świeża, sezonowa. Działają nawet rośliny tropikalne można u nas uprawiać (w szklarniach a więc kosztem ogromnych nakładów energetycznych i wyższych cen).

Gdy więc mówimy o lokalnej żywności, to wspina się jeśli są to tradycyjne, lokalne gatunki, gdyż są one lepiej przystosowane do danego klimatu. Również organizmy konsumentów są lepiej przystosowane do spożywania gatunków „zakorzenionych” w danym regionie.

Jeszcze lepiej gdy dodatkowo żywność ta zostanie przetworzona wg tradycyjnych, lokalnych przepisów. Różnorodność kulturowa, której częścią jest dziedzictwo kulinarne to bogactwo, o które trzeba dbać, podobnie jak o bioróżnorodność a szacunek i zainteresowanie dla tradycji zwykle przekłada się na szacunek dla ludzkiego i przyrodniczego otoczenia.

Dobrze, gdy lokalność, tradycyjność, ekologiczność (kwestie chemii, GMO i in.), etyczne podejście do pracowników czy zwierząt jest potwierdzone wiarygodnymi certyfikatami a nie tylko sloganami reklamowanymi.

Dobrze gdy tradycyjne przepisy kulinarne zostaną jednak zweryfikowane pod kątem ich zdrowotności. Relatywizm mówiący, że każda tradycja jest równie dobra (a więc i zdrowa) można przeciwie sprowdzić do absurdu wymyślając „nowe tradycje”, sankcjonując niezdrowe wynalazki taką czy inną tradycją. McDonalds wrósł w tradycyjny pejzaż amerykańskich miast i tak jak Jose Bove we Francji usiłował przerwać budowę McDonalda, tak któraś z lokalnych społeczności w USA broniła swego zabytkowego, tradycyjnego McDonalda przed wyburzeniem. Cóż z tego, że jest to tradycja żałośnie krótka w porównaniu do Wawelu czy piramid. Każde pokolenie, nie tylko wśród Amerykanów, darzy sentymentem to wśród czego wyrosło, to co robiło w dzieciństwie. Życie rodziców czy dziadków i babć to już historia. Przepisy unijne dotyczące produktów lokalnych wymagają zaledwie 50 letniej tradycji (dlatego można było zarejestrować miody z Borów Dolnośląskich, mimo że na tych terenach nastąpiła całkowita wymiana ludności a więc i zerwanie wielowiekowej tradycji). Coca-cola ma już ok. 100 lat a choinka jest obecna w Polsce może 200 lat a trudno sobie wyobrazić bożonarodzenie bez niej.

Tak więc do tradycji należy z szacunkiem (sercem) ale i z głową. Wskutek chłopskiej biedy wiele tradycyjnych potraw było ubogich w elementy zdrowotne (choć potrzeba matką wynalazku i zwykła kiszona kapusta czy ogórki mają wiele witamin), co powodowało tęsknotę za tłuszczem, cukrem i białą mąką, na które pozwalano sobie w święta. Takie tradycyjne potrawy trudno uznać raczej za zdrowe. Podobnie tradycyjne potrawy bogatszych klas grzeszyły przesytem, który na pewno zdrowym nie jest.