



PRZEMYSŁAW ANDRZEJ WECHTA

 <https://orcid.org/0000-0002-2031-6948>

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

Zakład Socjologii Cywilizacji

Utowarowanie tuńczyka błękitnopłetwego w czasach antycznych i współczesnych w ujęciu socjologicznym

Коммодификация голубого тунца
в античности и в современности
с социологической точки зрения

The Commodification of Bluefin Tuna
in Ancient and Modern Times
from a Sociological Perspective

Абстракт

Abstract

Цель данного исследования – проанализировать различия в коммодификации голубого тунца. Автор приводит примеры оценки тунца человеком в античности и в современности. В первую очередь внимание уделяется процессу антропоморфизации. Приписывание тунцу человеческих черт и форм поведения повлияло на его восприятие и оценку, что нашло отражение в античном искусстве. Второй аспект коммодификации, рассматриваемый в статье, – это современное массовое потребление, которое лишает тунца ценностей по сравнению с тем, как оценивались его кулинарные достоинства в древнем мире.

The study aims to analyze the differences in the commodification of bluefin tuna by examining examples of how it has been valued by people in both ancient and modern times. The first aspect addresses the process of anthropomorphism. In ancient art, the attribution of human characteristics and behaviors to tuna influenced how they were perceived and valued. The second aspect of commodification examined in the article is the modern mass consumption of tuna, which diminishes its worth compared to the appreciation of its culinary qualities in the ancient world.

Keywords: bluefin tuna, commodification, anthropomorphization, globalization

Ключевые слова: голубой тунец, коммодификация, антропоморфизация, глобализация

Wstęp

Tuńczyk błękitnoplekty (*Thunnus thynnus*) zdobył we współczesnym kapitalizmie wysoką wartość rynkową. W kulturze masowej jest określany mianem „ferrari wśród ryb” ze względu na swoją szybkość, wielkość i cenę uzyskiwaną na aukcjach rybnych. Może on osiągnąć długość 4,5 m i wagę około 700 kg. Jest rybą migrującą, występuje w Oceanie Atlantyckim, Morzach Śródziemnym i Czarnym. Tuńczyka poławia się od starożytności. W czasach współczesnych jego intensywna eksploatacja doprowadziła do tego, że znajduje się on na czerwonej liście gatunków zagrożonych Międzynarodowej Unii Ochrony Przyrody (IUCN).

Tuńczyka błękitnoplektowego jako obiekt utowarowienia można badać z różnych perspektyw badawczych. Jedną z nich wyznaczył Karol Marks, który pojęcie to analizował za pomocą koncepcji fetyszyzmu towarowego, schematów reprodukcji kapitału, reifikacji siły roboczej¹. W tym ujęciu utowarowienie redukuje przedmioty własności, stosunki społeczne, a wreszcie samych ludzi do wartości ekonomicznej, a towar staje się „uniwersalną kategorią całego bytu społecznego”². Badacze tego zjawiska wyróżniają dzisiaj wiele jego rodzajów: utowarowienie niepełne, rzeczyste, zastępcze, potencjalne, i wprowadzają do obiegu naukowego szereg kategorii związanych z tą koncepcją: rekodyfikacja, prekomodyfikacja, blokowanie utowarowienia, odtowarowienie³.

Znaczącej krytyki procesu utowarowienia dokonał Karl Polanyi w koncepcji towarów fikcyjnych, do których zaliczył ziemię (środowisko naturalne, dary przyrody), pracę i pieniądz⁴. Kapitalizm oparty na sprzeczności między utowarowieniem tych sfer ludzkiego życia, które z punktu widzenia empirycznego, etycznego oraz instytucjonalnego nie są towarami, stwarza zagrożenie dla egzystencji człowieka⁵. Dotyczy to między innymi nadmiernej eksploatacji mórz i oceanów prowadzącej do przełowienia.

¹ Karol Marks, *Kapitał. Krytyka ekonomii politycznej*, t. 1 (Warszawa: Książka i Wiedza, 1950), 76–89, 223–325.

² Gyorgy Lukacs, *Historia i świadomość klasowa. Studia o marksistowskiej dialektyce*, przeł. Marek J. Siemek (Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1988), 203.

³ Mariusz Baranowski, Rafał Drozdowski, Marek Ziółkowski, „Utowarowienie i odtowarowienie w ujęciu socjologicznym: próba (re)konceptualizacji”, *Studia Socjologiczne*, 3 (238) (2020): 53–77, <https://doi.org/10.24425/sts.2020.132470>.

⁴ Karl Polanyi, *Wielka transformacja. Polityczne i ekonomiczne źródła naszych czasów*, przeł. Maria Zawadzka (Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2010), 87–88.

⁵ Maciej Kassner, „Fikcyjne towary, koszty społeczne i sprzeczności instytucjonalne. Karla Polanyiego krytyka utowarowienia”, *Studia Politologiczne*, vol. 72 (2024): 91–114; Kacper Pobłocki, „Niewidzialny imperializm: kapitalizm a geneza antropocenu”, *Teksty Drugie*, nr 3 (2022): 108–126.

Ale utowarowienie nie ogranicza się do współczesnego kapitalizmu. Tuńczyk był obiektem wymiany rynkowej w starożytnych Grecji i Rzymie. Stanowił towar, ale jego walory dla człowieka nie ograniczały się wyłącznie do wartości ekonomicznej. Kierunek badań w tym artykule wyznacza teza Benjamina Barbera, że utowarowienie przekształca wielorakie znaczenie obiektu w pojedyncze znaczenie rynkowe⁶. W takim ujęciu utowarowienie można uznać za proces, który sięga korzeniami do epok przedkapitalistycznych i swoje apogeum osiąga wraz z rozwojem kapitalizmu. Tuńczyk był towarem zarówno w czasach antycznych, jak i jest nim we współczesnych. Można jednak postawić tezę, że sposób jego wartościowania przez ludzi żyjących w starożytności w znacznie większym stopniu wykraczał poza jego wartość rynkową niż w epoce rozwiniętego kapitalizmu. Celem badania jest analiza różnic w utowarowieniu tuńczyka poprzez wskazanie przykładów jego wartościowania przez ludzi w obu okresach historii. W cywilizacji antycznej rybę tę, oprócz wartości rynkowej, obdarzano wartościami, które w epoce współczesnego kapitalizmu tracą znaczenie. Przede wszystkim dotyczy to procesu antropomorfizacji, powszechnego w czasach starożytnych, którego obiektem, obok innych zwierząt, był tuńczyk. Przypisywanie mu cech i zachowań ludzkich wpłynęło na sposób jego postrzegania i wartościowania, co znalazło swój wyraz w sztuce antycznej.

Drugim aspektem utowarowienia analizowanym w artykule będzie umasowienie konsumpcji, które pozbawia tuńczyka szeregu wartości w porównaniu z oceną jego walorów kulinarnych przez Greków i Rzymian, co swój pełny wyraz uzyskało w wysublimowanych sposobach jego spożywania podczas starożytnej uczty.

Tuńczyk w cywilizacji antycznej

W starożytności w krajach basenu Morza Śródziemnego wizerunek tuńczyka, w tym tuńczyka błękitnopłetwego, był przedstawiany na monetach, dziełach sztuki i w literaturze, co świadczy o przypisywaniu mu szeregu różnych wartości – nie tylko ekonomicznej, ale również estetycznej, symbolicznej⁷.

Przede wszystkim ryba ta była obiektem antropomorfizacji świata zwierząt stosowanej w literaturze antycznej. Przypisywano im cechy ludzkie, a ich zachowania interpretowano za pomocą ludzkich schematów poznawczych, z perspektywy

⁶ Benjamin R. Barber, *Skonsumowani. Jak rynek psuje dzieci, infantyлізуje dorosłych i połyka obywateli*, przeł. Hanna Jankowska (Warszawa: Warszawskie Wydawnictwo Literackie Muza, 2008), 376.

⁷ Stefano B. Longo, Brett Clark, "The Commodification of Bluefin Tuna: The Historical Transformation of the Mediterranean Fishery", *Journal of Agrarian Change*, vol. 12, no. 2–3 (2012): 204–226, <https://doi.org/10.1111/j.1471-0366.2011.00348.x>.

ludzkich emocji i doświadczeń. Przykładem jest bajka *Tuńczyk i delfin* Ezopa, autora żyjącego w VI wieku p.n.e. Opisuje ona sytuację, w której ryba ta, ścigana przez delfina, nie może mu umknąć, ponieważ porywa ją prąd. W końcu fala wyrzuca ją na brzeg, w wyniku czego umiera. Ten sam los spotyka ścigającego tuńczyka delfina. Z punktu widzenia biologicznego jest to przykład determinizmu przyrodniczego, oddziaływania sił natury, którym nie jest w stanie przeciwstawić się ani tuńczyk, ani delfin. Ale Ezop wyposaża tuńczyka w ludzkie cechy, zawołał on bowiem do swojego prześladowcy: „Już nie jest mi przykra śmierć, bo widzę, że ten, który jest sprawcą mojego nieszczęścia, ginie razem we mną”. Bajka uzupełniona była morałem, którego adresatem są ludzie – obcym biologicznym zachowaniom ryb: „Ta bajka uczy, że ludzie łatwo znoszą nieszczęścia, gdy widzą, że równocześnie cierpią sprawcy ich niedoli”⁸.

W bajkach Ezopa interpretatorzy dostrzegają zasób mądrości ludowej łączący się z doświadczeniami gromadzonymi w wyniku stałego kontaktu z przyrodą, zdobywania środków potrzebnych do egzystencji. Ludowość tych tekstów była również interpretowana w kategoriach nierówności społecznych – służyła pokazaniu i krytyce instytucji społecznych regulujących podział własności, władzy, pracy, szacunku w świecie antycznym. Ponadto, można je odczytywać z perspektywy egzystencjalnej jako refleksję nad losem człowieka, posługującą się porównaniami ze światem zwierząt.

Tuńczyk Ezopa to symbol ofiary, osoby prześladowanej, wyjętej spod prawa w antycznej Grecji. Wobec własnej bezsilności szuka pocieszenia w siłach ponadludzkich, na działanie których jego prześladowca nie ma wpływu. Przed nieuchronnością śmierci, potęgą żywiołów naturalnych stoją wszyscy: równi i nierówni, pan i niewolnik, bogaty i biedny, władca i poddany. Ezopowy tuńczyk ukazuje jedną z relacji życia społecznego wykraczającą poza świat antyczny. Ludzie wykluczeni, bezsilni, ścigani przez innych wykorzystujących ich położenie, są trwale obecni w dziejach ludzkości. Georg Simmel, jeden z klasyków socjologii, nazywał tego typu relacje formami społecznymi. Są one powszechne, chociaż każda epoka wypełnia je różną treścią⁹.

Obraz tuńczyka ściganego przez delfina to tylko jedno z jego przedstawień w cywilizacji antycznej. Tuńczyk błękitnopłetwy był pożądanym trofeum rybackim. Jego zwyczaje i sposoby połowu znalazły opis w greckim eposie *Halieutika* autorstwa Oppiana, poety żyjącego w II wieku n.e.¹⁰ W zmaganiach połowowych tuńczyk mógł umknąć rybakowi. Determinację zwierzęcia w walce o życie Oppian opisał następująco:

⁸ *Bajki Ezopowe*, przeł. Marian Goliaś (Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, 1961), 48.

⁹ Georg Simmel, *Socjologia*, przeł. Małgorzata Łukasiewicz (Warszawa: Wydawnictwo PWN, 2005), 32–44.

¹⁰ Longo, Clark, “The Commodification of Bluefin Tuna”, 208.

Ten sam stosują wybieg tuńczyki olbrzymy.
Gdy chwycą krzywe ostrze haka zdradliwego,
szybkim śmigiem nurkują przez głębię aż do dna
i siłą rękę łowcy tam ciągną. Jeżeli
dna sięgną, wtedy w ziemię łbem walą natychmiast
i rozdzierają ranę – hak wypada z pyska.¹¹

W walce człowieka z rybą liczyły się kunszt i doskonalenie technik rybackich, umiejętności, które wyrażało pojęcie *technē*. Parafrazując tezę Arystotelesa mówiącą o tym, że kunszt budowania okrętów tkwi w umyśle budowniczego, a nie w budulcu, można stwierdzić, że sztuka udanych połowów tkwi w umyśle rybaka i opiera się na ludzkiej wyobraźni, innowacyjności. Sieć okazała się skuteczniejsza niż haczyk. *Technē* – umiejętność i rozumowanie – antycznych rybaków znalazła swój opis w dziele Oppiana, który porównuje układ sieci stosowanych do połowów do miasta z bramami i dziedzińcami, które wabi stado tuńczyków, tak jak antyczne polis przyciągało przybyszów¹². Krystyna Bartol, autorka polskiego przekładu poematu Oppiana, zwraca uwagę na ideologiczny wymiar antropomorfizacji świata przyrody. Działania morskich stworzeń w reakcji na zagrożenie pozostają instynktowne, ale dla człowieka tego typu wydarzenia stanowią ciąg doświadczeń, otwierając pole dla ludzkiego rozumu i doskonalenia swoich umiejętności w różnych dziedzinach. W omawianym poemacie tuńczyk prowadzi antycznych rybaków do mistrzostwa w połowach. Równocześnie morski świat Oppiana jest emocjonalnym uniwersum, w którym uczucia mają i ryby, i polujący na nie człowiek, nie jest natomiast rzeczywistością bezmyślną rzezi¹³.

W świecie antycznym wizerunek tuńczyka był umieszczany na monetach i pełnił przy tym szereg istotnych funkcji dla posługujących się nimi społeczności. Monety tego typu były odnajdywane na stanowiskach archeologicznych na terenie Turcji, Grecji, Włoch, Portugalii, Maroka, Hiszpanii, a większość monet z tą rybą była bita w III i II wieku p.n.e.¹⁴ Uznaje się je za dowód na gospodarcze i handlowe znaczenie połowów tuńczyka błękitnopłetwego oraz związanego z tym przemysłu przetwórczego (solenie ryb). Widniejący na monecie tuńczyk pokazywał źródło bogactwa mieszkańców danego polis, ich główny produkt eksportowy stanowiący podstawę ich ekonomicznej egzystencji¹⁵. Monety takie posiadały wiele różnych

¹¹ Oppian, *Halieutika. Poemat o rybach i rybakach*, przeł. Krystyna Bartol (Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM, 2020), 100.

¹² Oppian, *Halieutika*, 114.

¹³ Krystyna Bartol, „Wprowadzenie”, w Oppian, *Halieutika*, 20–21.

¹⁴ Antonio Di Natale, „The Ancient Distribution of Bluefin Tuna Fishery: How Coins Can Improve Our Knowledge”, *Collective Volume of Scientific Papers ICCAT*, 70 (2014): 2828–2844.

¹⁵ Agnieszka Fulińska, *Atrybuty królewskie władców hellenistycznych – studium wizerunku publicznego*, praca doktorska (Kraków: Wydział Historyczny Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2016), 34.

wartości. Była to wartość symboliczna wynikająca z funkcji pieniądza jako uniwersalnego środka wymiany. Ich wartość ekonomiczna wskazywała źródło utrzymania i gospodarczej prosperity mieszkańców polis. Posiadały one również wartość estetyczną. W języku współczesnej ekonomii można mówić o ich wartości marketingowej, reklamowej i promocyjnej. Tuńczyk dla antycznych rybaków był darem przyrody, którego nie dało się wyprodukować. Musieli oni liczyć się z naturalnym cyklem jego migracji i rozrodu oraz dostosować do niego sposób połowu, aby nie stracić podstawy swojej egzystencji. Rynkowa wartość tej ryby nie mogła zostać oddzielona od innych elementów ich bytu. Do tego typu powiązań empirycznych, etycznych i instytucjonalnych odnosi się koncepcja towaru fikcyjnego Polanyiego. Sposób egzystencji antycznych rybaków pokazał fikcyjność założenia, że dary przyrody mogą zostać w pełni utowarowione, tak jak obiekty całkowicie wyprodukowane przez człowieka. Ten aspekt ich bytu można w pewnym zakresie wyrazić za pomocą pojęcia utowarowienia niepełnego Noela Castree, według którego natura stwarza bariery dla pełnej towarowości¹⁶.

Tuńczykowi w kulturze antycznej przypisywano właściwości zdrowotne. Jego wartość medyczną opisał Markellos z Side, lekarz i poeta żyjący w II wieku n.e., w dziele *Chejronides*, z którego do naszych czasów zachowały się jedynie fragmenty. Wątroba i żółć tuńczyka błękitnoplętego są w nim zalecane w kosmetyce jako środek na usuwanie nadmiernego, gęstego owłosienia twarzy, zwłaszcza w okolicach oczu¹⁷.

Przed wszystkim jednak tuńczyk posiadał wartość kulinarną. Jego właściwości dietetyczne były opisywane przez pisarzy antycznych, między innymi przez: Arystotelesa, Difilosa z Sifnos, Galena, Orybazjusza, Aecjusza z Amidy. Był zaliczany do ryb o twardym mięsie. Określano je jako tłuste, ciężkie, ale pożywne. Podczas ich trawienia w organizmie konsumenta wytwarzały się niebezpieczne dla jego zdrowia soki, co można było załagodzić ostrymi dodatkami¹⁸. Konsumpcja tuńczyka ze względu na jego ciężkostrawność wymagała kunsztu związanego z odpowiednim przygotowaniem, łączeniem go z innymi składnikami czy też ze spożyciem go w odpowiednich ilościach i porach. Tuńczyk antycznego smakosza był potrawą wyrafinowaną, wymagającą przygotowania i wiedzy kulinarnej. Był daniem związanym z życiem towarzyskim elit. Wspomniął o nim Filoksenos z Leukady w poemacie *Uczta*. Grecka uczta stanowiła wysublimowaną formę życia arystokracji. Była

¹⁶ Noel Castree, "Commodifying What Nature?", *Progress in Human Geography*, 27, 3 (2003): 273–297.

¹⁷ Konrad Tadajczyk, „Poemat dydaktyczny Markellosa z Side o leczniczych walorach ryb morskich”, *Symbolae Philologorum Posnaniensium Graecae et Latinae*, t. 31, nr 2 (2021): 27–42.

¹⁸ Maciej Kokoszko, Krzysztof Jagusiak, Zofia Rzeźnicka, „Morskie rarytasy: opinie wybranych antycznych i bizantyńskich autorów o rybach z rodzaju *thunnus*”, *Piotrkowskie Zeszyty Historyczne*, 13 (2012): 11–25.

instytucją społeczną łączącą konsumpcję z dyskusją, poezją, muzyką. Jej reguła to zachowywanie równowagi w każdej dziedzinie. Powściągliwość była jednak bezsilna w konfrontacji z pieczonym tuńczykiem – rozkoszą dla podniebienia¹⁹. Mógł się on stać daniem hedonisty, potrawą elit, elementem budującego dystans społeczny sposobu życia.

Tuńczyk we współczesnym kapitalizmie

Losy tuńczyka błękitnopłetwego we współczesnym kapitalizmie potwierdzają tezę Barbera, że utowarowienie redukuje bogactwo znaczeń, które posiadał obiekt, do pojedynczej wartości rynkowej. Ryba ta uległa procesom charakterystycznym dla kapitalistycznego sposobu produkcji. Jej połowy zaczęły być traktowane jako inwestycja finansowa, której celem jest akumulacja kapitału poprzez uzyskanie zysku. Tuńczyk stał się towarem, takim samym jak każdy inny, którego produkcja podlega tym samym parametrom wyznaczającym efektywność ekonomiczną, co inne przedsięwzięcia gospodarcze. Wartości i reguły kapitalistyczne spowodowały odejście od tradycyjnych sposobów połowu, które miały charakter zrównoważony, działały selektywnie i umożliwiały reprodukcję następnego pokolenia tuńczyków. Kontrola kapitału oraz uprzemysłowienie połowów doprowadziły do spadku populacji tuńczyka błękitnopłetwego²⁰. W kapitalizmie stał się on przedmiotem masowej produkcji towarów i przetworów dzięki postępowi technicznemu, rozwojowi technologii chłodniczych, transportu, środków połowu. Techniki promocyjne i reklamowe przyczyniły się do uzyskania przez tę rybę wysokiej ceny. Tuńczyk przedsiębiorcy kapitalistycznego to dobro inwestycyjne służące pomnażaniu kapitału. *Thunnus thynnus* wpadł w sieć kapitalistycznych stosunków własności, które wyznaczają powiązania i zależności w podziale dochodu pochodzącego z jego połowów na płace, zyski i renty. Każdy z uczestników rynku kierował się zasadą maksymalizacji swojego dochodu, co prowadziło do przewagi tych stron, które dysponowały większą siłą przetargową. Ważną rolę w tym procesie odgrywały państwa nadbrzeżne posiadające zasoby tuńczyka, które dążyły do monopolizacji renty pochodzącej z ich praw własności do obszarów morskich²¹. Tego typu logika kapitalistycznego

¹⁹ Magdalena Stuligrosz, „O zachowaniu się przy stole, czyli kodeks etyki biesiadnej w »Uczcie« Filoksenosa na tle greckiej tradycji literackiej”, *Symbolae Philologorum Posnaniensium*, nr 18 (2008): 115–126.

²⁰ Longo, Clark, „The Commodification of Bluefin Tuna”, 208.

²¹ Liam Campling, Elizabeth Havice, „The Problem of Property in Industrial Fisheries”, *The Journal of Peasant Studies*, vol. 41, no. 5 (2014): 707–727, <https://doi.org/10.1080/03066150.2014.894909>.

sposobu produkcji prowadziła do przełowienia omawianego gatunku ryb. Związane jest z tym zjawisko nazywane tragedią wspólnego pastwiska. Dzikie żyjące tuńczyk błękitnopłetwy jest rybą migrującą, co z perspektywy jego rynkowego wartościowania zaciera odpowiedzialność za jego reprodukcję. W ten sposób egoizm racjonalnie działających podmiotów prowadził do wyeksploatowania tego zasobu²². W tym przypadku rynek ukazał swoją zawodność, tracąc zdolność do skutecznej regulacji połowów.

We współczesnym kapitalizmie można wyróżnić dwa podstawowe sposoby uwarowania tuńczyka błękitnopłetwego. Pierwszy polega na powiązaniu jego znaczenia jako towaru z ekskluzywnością społeczną. *Thunnus thynnus* jest uważany za najlepszą rybę do *sushi* oraz *sashimi* i osiąga dzięki temu najwyższe ceny na rynku światowym²³. Są to tradycyjne potrawy japońskie, przygotowywane przez *sushi* masterów, posiadających wiedzę i sztukę kulinarną. Składnikiem obu potraw może być surowy tuńczyk, a zatem ich przygotowanie wymaga posiadania świeżej ryby oraz zachowania reżimu sanitarnego.

Tuńczyk błękitnopłetwy jako składnik kuchni japońskiej zyskał na ekskluzywności. Jego wysoka wartość kulinarna może służyć pokazaniu pozycji społecznej konsumenta czy też roszczeń do takiej pozycji. Tuńczyk ten jest zaliczany do ryb luksusowych i stawiany obok takich produktów, jak kawior z ikry jesiotra perskiego, siewrugi czy bielugi. Badania Joanny Newerli-Guz i Pauliny Szychowskiej pokazały, że w Polsce kryterium uznania *sushi* za produkt luksusowy przez respondentów okazała się wysoka cena potrawy w restauracjach²⁴. Oprócz tego znaczenie mają wszystkie wykorzystywane do przyrządzenia tego dania specyficzne, egzotyczne składniki. Ankietowani wskazali na istotę „ceremonii” przyrządzania i podawania *sushi*. Ważnymi czynnikami były również moda na *sushi*, zdrowy styl życia w harmonii z naturą, prostota i elegancja. Wskazane w badaniu kryteria reprezentują w istocie nowoczesne podejścia do analizy produktów luksusowych i związanego z ich posiadaniem prestiżu społecznego. Kryterium ceny odnosi się do tradycyjnego rozumienia luksusu. Dotyczy to także zagranicznych składników użytych do przygotowania *sushi*. Z kolei moda na to danie, „ceremonia” jego przygotowania, elegancja to postrzeganie konsumpcji luksusowej przez pryzmat komunikacji marketingowej. Zdrowy styl życia to kryterium prestiżu społecznego rozumiane jako odpowiedzialność społeczna producenta wobec konsumenta. Badanie to nie uwzględniło jednak innych aspektów związanych z etyką gospodarowania, jak na

²² Garrett Hardin, „The Tragedy of the Commons”, *Science*, vol. 162 (1968): 1243–1248, <https://www.jstor.org/stable/1724745> (dostęp: 30.03.2024).

²³ Theodore Bestor, „Supply-Side Sushi: Commodity, Market, and the Global City”, *American Anthropologist*, vol. 103, iss. 1 (2001): 76–95, <https://doi.org/10.1525/aa.2001.103.1.76>.

²⁴ Joanna Newerli-Guz, Paulina Szychowska, „Żywność pochodzenia morskiego jako produkt luksusowy”, *Problemy Zarządzania, Finansów i Marketingu*, nr 36 (2014): 75–86.

przykład kwestie sposobów połowów i eksploatacji zasobów tuńczyka, które nabierają znaczenia dla postrzegania konsumpcji luksusowej.

Jak smakuje tuńczyk? Pytanie to w świetle rozumienia tej ryby jako towaru ekskluzywnego dotyczy wartości prestiżowej jej konsumpcji. Subiektywne odczucia smaku *sushi* zostają podporządkowane jego społecznej definicji. Smak tuńczyka można określić, odwołując się do kategorii Pierre'a Bourdieu, jako smak wolności i luksusu²⁵. Cechuje go dystans wobec konieczności ekonomicznych i potrzeb materialnych. To smak klas dominujących, uznawany za prawomocny, wyznaczający standardy estetyczne. Posiłki klas wyższych poddane są regulacji i dyscyplinie, preferuje się potrawy mniej sycące zamiast tłustych dań. Przeciwnieństwem jest smak konieczności, przypisywany klasom zdominowanym, podporządkowany imperatywom ekonomicznym, przedstawiany jako pospolity. Klasy niższe preferują pożywienie bardziej sycące, mniej wyszukane, lecz w większym stopniu zaspokajające głód²⁶.

Tuńczyk błękitnopłetwy spełnia kryteria smaku wolności i luksusu. Należy do dań rybnych uważanych za mniej sycące niż potrawy z mięsa, które są traktowane jako niezbędne dla osób pracujących fizycznie. Uchodzi za mięso zdrowsze niż zwierzęce, które obwinia się o przyczynianie się do wielu chorób cywilizacyjnych. Ryby są uznawane za remedium, nieodzowny składnik diety w walce z otyłością i „złym” cholesterolem. Tuńczyk jest zaliczany do ryb luksusowych, których zakup wiąże się z pokonaniem znaczącej bariery cenowej, co przekłada się na cenę potraw zawierających mięso tego zwierzęcia. Podstawą owego smaku luksusu jest moda na kuchnię japońską oraz właściwy jej „ceremoniał” przygotowania i podawania dań rybnych.

Drugi sposób utowarowienia tuńczyka, coraz bardziej rozpowszechniony we współczesnym kapitalizmie, łączy się z procesem globalizacji, szczególnie z tymi jej aspektami, które Zbyszko Melosik określił mianem dekontekstualizacji i fragmentaryzacji²⁷. *Sushi* przestaje być potrawą wyrafinowaną, drogą, egzotyczną, dostępną bogatym²⁸. Procesy globalizacji, umasowienia złagodziły jego ekskluzywność. Obok japońskiego *sushi*, serwowanego w restauracjach, wprowadzona została na rynek jego wersja zamerykanizowana, sprzedawana w supermarketach, *fast food* przygotowywany z gotowych półproduktów²⁹. *Sushi* z supermarketu nie przełamuje

²⁵ Pierre Bourdieu, „What Makes a Social Class? On The Theoretical and Practical Existence of Groups”, *Berkeley Journal of Sociology*, vol. 32 (1987): 1–17, <https://www.jstor.org/stable/41035356> (dostęp: 30.03.2024).

²⁶ Jonathan H. Turner, *Struktura teorii socjologicznej*, przeł. Grażyna Woroniecka, wyd. nowe (Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2004), 601–603.

²⁷ Zbyszko Melosik, „Globalizacja, amerykanizacja i procesy (glo)kalizacji. Konteksty i kontrowersje”, *Horyzonty Wychowania*, vol. 17, no. 41 (2018): 11–27.

²⁸ Lee Milligan, „Japanese Cuisine and the Japanisation of Europe”, *Kontur*, 13 (2006): 2–3.

²⁹ Melosik, „Globalizacja, amerykanizacja i procesy (glo)kalizacji”, 11–27.

dystansów społecznych związanych z preferencjami kulinarnymi. To bardziej namiastka luksusu niż jego realny wyraz. Pokazuje jednak siłę oddziaływania smaku klasy dominującej, za którą chce podążać reszta społeczeństwa. *Sushi* z tuńczykiem błękitnopłetwym serwowane w japońskiej restauracji to danie „aspiracyjne”, swego rodzaju deklaracja przynależności do elity³⁰. Jego konsumpcja pozwala chociaż przez chwilę poczuć się jak członek wyższej klasy społecznej. Współczesna kultura kapitalizmu oferuje możliwość okresowego wypróbowania stylu życia, do którego aspirują niższe klasy. Ten mechanizm sankcjonuje dominujący system wartości, stanowiąc wydajny zasób motywacyjny, skłaniający jednostki do podejmowania ról i zachowań pożądaných dla jego reprodukcji.

Kapitalizm oferuje również tańsze substytuty produktów luksusowych. *Sushi* można serwować z tańszymi gatunkami tuńczyka i innych ryb, z tańszymi od oryginalnych składnikami. To przykład charakterystycznej dla współczesnego utowarowienia dekontekstualizacji i fragmentaryzacji. W Stanach Zjednoczonych dużą popularność zdobyło *sushi* pod nazwą „IBM roll”, dostosowane do smaku amerykańskiego, masowego konsumenta dzięki dodawaniu odpowiednich przypraw i konserwantów. The Cowfish Sushi Burger Bar sprzedaje dania stanowiące połączenie japońskiej kuchni i tradycyjnego amerykańskiego hamburgera. Inne przykłady to „sushi-burgery” czy potrawy typu „Arab sushi”, „Spicy Brazil sushi”. Tego rodzaju dania nie reprezentują smaku wolności i luksusu, ale smak popularny, dostosowany do możliwości ekonomicznych masowego konsumenta³¹.

Tragedia wspólnego pastwiska uświadamia konieczność zmiany sposobu wartościowania tuńczyka. Nie powinien być on traktowany jako dobro prywatne, ale jako dobro wspólne, wymagające odmiennych niż rynkowe środków zarządzania. W przypadku dóbr wspólnych rynek ukazuje swoją zawodność, tracąc zdolność do skutecznej regulacji, ale z ich administrowaniem nie radzi sobie również państwo. Ważną próbę rozwiązania tych problemów stanowi teoria zarządzania wspólnotowego Elinor Ostrom, krytykująca prywatyzację jako jedyną efektywną drogę do celu, rozwijająca za to koncepcję regulacyjnej struktury instytucjonalnej, z naciskiem na kooperację wspólnot lokalnych³².

Aby ochronić zasoby rybne, stosuje się regulacje prawne. Dotyczą one rygorystycznego i skoordynowanego zarządzania połowami, skutecznego egzekwowania przepisów, wyeliminowania problemu pracy przymusowej i nielegalnych połowów, ograniczenia przypadków błędnego znakowania ryb i owoców morza oraz redukcji przyłowu, w szczególności w odniesieniu do gatunków zagrożonych lub podlegających ochronie. Marine Stewardship Council wprowadziła system certyfikacji

³⁰ Honorata Jakubowska, „Polskie smaki/smaki w Polsce”, *Czas Kultury*, nr 5 (2013): 44.

³¹ Melosik, „Globalizacja, amerykanizacja i procesy (glo)kalizacji”, 11–27.

³² Elinor Ostrom, *Dysponowanie wspólnymi zasobami*, przeł. Zofia Wiankowska-Ladyka (Warszawa: Wolters Kluwer Polska SA, 2013).

pomagający rozwiązywać wyzwania, z którymi mierzą się światowe połowy tuńczyka. Standard Zrównoważonego Rybołówstwa określa wymogi, jakie należy spełnić, aby prowadzić połowy w sposób zrównoważony, a Standard Łańcucha Dostaw MSC zapewnia pełną identyfikowalność produktu – od certyfikowanego łowiska, aż po talerz konsumenta. Certyfikat MSC to sposób na uzyskanie pewności, że dzięki ryby i owoce morza rzeczywiście pochodzą z dobrze zarządzanych, odpowiedzialnych rybołówstw. Jednocześnie certyfikacja MSC stanowi motywację do ciągłego udoskonalania połowów, by zapewnić długotrwały, zrównoważony rozwój.

W zmianie nastawienia człowieka do zwierząt, w tym do tuńczyka błękitnopłetwego, i uniknięciu tragedii wspólnego pastwiska znaczącą rolę odgrywa prąd myślenia i praktyki społecznej określany mianem posthumanizmu. Według Hanny Mamzer zwraca się w nim uwagę na fakt, że człowiek nie jest jakimś odrębnym od reszty świata gatunkiem zwierzęcym. Wprost przeciwnie – należy do biologicznej rzeczywistości zwierząt, jest w niej zakorzeniony i z niej wyrasta, co warunkuje jego zachowania oraz specyfikę. Podejście posthumanistyczne skupia się na odpowiedzialności człowieka za całą przyrodę oraz na wzajemnych relacjach przedstawicieli różnych gatunków zwierzęcych, szczególnie tych, których życie silnie uzależnione jest od relacji społecznych. Posthumanistyczna propozycja – zdaniem Mamzer – rehabilituje zwierzęta i nadaje im statusy podmiotów, jednocześnie rezygnując z antropocentryzmu i centralnego pozycjonowania ludzi³³. Posthumanizm radykalnie odchodzi od utowarowienia zwierząt, w tym i samego człowieka.

Zakończenie

Analiza ukazała różne oblicza utowarowienia tuńczyka błękitnopłetwego. W kulturze antycznej był on przedmiotem antropomorfizacji, symbolem ludzi prześladowanych – jak w bajce Ezopa. Stanowił również cenione trofeum rybackie, którego zdobycie wymagało rozwoju ludzkiej *techné*. Antropomorfizacja w pewnym zakresie przyczyniła się do humanizacji tuńczyka, którego traktowano jako wymagającego przeciwnika, niepozbawionego szans na wygraną w walce z rybakiem. Był towarem, który pełnił szereg dodatkowych funkcji społecznych. Tuńczyk błękitnopłetwy integrował mieszkańców polis zajmujących się jego połowem, stanowiąc źródło ich utrzymania, bogactwa, szacunku i specjalizacji zawodowej. Tradycyjny,

³³ Hanna Mamzer, „Posthumanizm we współczesnych modelach rodziny: zwierzęta jako członkowie rodziny?”, w *Rodzina wobec wyzwań współczesności. Wybrane problemy*, red. Iwona Taranowicz i Stella Grotowska (Wrocław: Oficyna Wydawnicza Arboretum, 2015), 151–174.

zrównoważony połów, umożliwiający naturalną reprodukcję tych ryb, był filarem egzystencji ludzi antyku, którego nie można było oddzielić od pozostałych elementów ich życia. Rynkowa fikcyjność darów przyrody opisana przez Polanyiego pokazuje, że nie są one dobrami substytucyjnymi, które można dowolnie zastępować towarami wyprodukowanymi przez człowieka.

Przeciwieństwem sposobu gospodarowania tym zasobem w czasach antycznych jest we współczesnym kapitalizmie w pełni utowarowiony tuńczyk, który stał się przedmiotem eksploatacji, co wraz z postępem technologicznym doprowadziło do jego przełowienia. Jego wartość została zredukowana do wartości rynkowej, co pozbawiło go, zgodnie z tezą Barbera, innych znaczeń społecznych. Antyczna wykwintność tuńczyka doceniona w kuchni japońskiej uległa umasowieniu na skutek procesów globalizacyjnych. Ryba ta jako składnik współczesnych fast foodów straciła znaczną część swojej wartości kulinarnej, estetycznej, prestiżowej. Czy ta historia skończy się dobrze? W bajce Ezopa razem z tuńczykiem ginie prześladowający go delfin.

Bibliografia

- Bajki Ezopowe. Przeł. Marian Goliaś. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, 1961.
- Baranowski, Mariusz, Rafał Drozdowski, Marek Ziółkowski. „Utowarowienie i odtowarowienie w ujęciu socjologicznym: próba (re)konceptualizacji”. *Studia Socjologiczne*, 3 (238) (2020): 53–77. <https://doi.org/10.24425/sts.2020.132470>.
- Barber, Benjamin R. *Skonsumowani. Jak rynek psuje dzieci, infantylizuje dorosłych i połyka obywateli*. Przeł. Hanna Jankowska. Warszawa: Warszawskie Wydawnictwo Literackie Muza, 2008.
- Bartol, Krystyna. „Wprowadzenie”. W Oppian, *Halieutika. Poemat o rybach i rybakach*, 7–38. Przeł. Krystyna Bartol. Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM, 2020.
- Bestor, Theodore. “Supply-Side Sushi: Commodity, Market, and the Global City”. *American Anthropologist*, vol. 103, iss. 1 (2001): 76–95. <https://doi.org/10.1525/aa.2001.103.1.76>.
- Bourdieu, Pierre. “What Makes a Social Class? On The Theoretical and Practical Existence of Groups”. *Berkeley Journal of Sociology*, vol. 32 (1987): 1–17. <https://www.jstor.org/stable/41035356> (dostęp: 30.03.2024).
- Campling, Liam, Elizabeth Havice. “The Problem of Property in Industrial Fisheries”. *The Journal of Peasant Studies*, vol. 41, no. 5 (2014): 707–727. <https://doi.org/10.1080/03066150.2014.894909>.
- Castree, Noel. “Commodifying What Nature?”. *Progress in Human Geography*, 27, 3 (2003): 273–297.

- Di Natale, Antonio. "The Ancient Distribution of Bluefin Tuna Fishery: How Coins Can Improve Our Knowledge". *Collective Volume of Scientific Papers ICCAT*, 70 (2014): 2828–2844.
- Fulińska, Agnieszka. *Atrybuty królewskie władców hellenistycznych – studium wizerunku publicznego*. Praca doktorska. Kraków: Wydział Historyczny Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2016.
- Hardin, Garrett. "The Tragedy of the Commons". *Science*, vol. 162 (1968): 1243–1248. <https://www.jstor.org/stable/1724745> (dostęp: 30.03.2024).
- Jakubowska, Honorata. „Polskie smaki/smaki w Polsce”. *Czas Kultury*, nr 5 (2013): 40–48.
- Kassner, Maciej. „Fikcyjne towary, koszty społeczne i sprzeczności instytucjonalne. Karla Polanyiego krytyka utowarowienia”. *Studia Politologiczne*, vol. 72 (2024): 91–114.
- Kokoszko, Maciej, Krzysztof Jagusiak, Zofia Rzeźnicka. „Morskie rarytasy: opinie wybranych antycznych i bizantyńskich autorów o rybach z rodzaju *thunnus*”. *Piotrkowskie Zeszyty Historyczne*, 13 (2012): 11–25.
- Longo, Stefano B., Brett Clark. "The Commodification of Bluefin Tuna: The Historical Transformation of the Mediterranean Fishery". *Journal of Agrarian Change*, vol. 12, no. 2–3 (2012): 204–226. <https://doi.org/10.1111/j.1471-0366.2011.00348.x>.
- Lukacs, Gyorgy. *Historia i świadomość klasowa. Studia o marksistowskiej dialektyce*. Przeł. Marek J. Siemek. Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1988.
- Mamzer, Hanna. „Posthumanizm we współczesnych modelach rodziny: zwierzęta jako członkowie rodziny?”. W *Rodzina wobec wyzwań współczesności. Wybrane problemy*, red. Iwona Taranowicz i Stella Grotowska, 151–174. Wrocław: Oficyna Wydawnicza Arboretum, 2015.
- Marks, Karol. *Kapitał. Krytyka ekonomii politycznej*. T. 1. Warszawa: Książka i Wiedza, 1950.
- Melosik, Zbyszek. „Globalizacja, amerykanizacja i procesy (glo)kalizacji. Konteksty i kontrowersje”. *Horyzonty Wychowania*, vol. 17, no. 41 (2018): 11–27.
- Milligan, Lee. "Japanese Cuisine and the Japanisation of Europe". *Kontur*, 13 (2006): 1–10.
- Newerli-Guz, Joanna, Paulina Szychowska. „Żywność pochodzenia morskiego jako produkt luksusowy”. *Problemy Zarządzania, Finansów i Marketingu*, nr 36 (2014): 75–86.
- Oppian. *Halieutika. Poemat o rybach i rybakach*. Przeł. Krystyna Bartol. Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM, 2020.
- Ostrom, Elinor. *Dysponowanie wspólnymi zasobami*. Przeł. Zofia Wiankowska-Ładyka. Warszawa: Wolters Kluwer Polska SA, 2013.
- Pobłocki, Kacper. „Niewidzialny imperializm: kapitalizm a geneza antropocenu”. *Teksty Drugie*, nr 3 (2022): 108–126.
- Polanyi, Karl. *Wielka transformacja. Polityczne i ekonomiczne źródła naszych czasów*. Przeł. Maria Zawadzka. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2010.
- Simmel, Georg. *Socjologia*. Przeł. Małgorzata Łukasiewicz. Warszawa: Wydawnictwo PWN, 2005.

- Stuligrosz, Magdalena. „O zachowaniu się przy stole, czyli kodeks etyki biesiadnej w »Uczcie« Filoksenosa na tle greckiej tradycji literackiej”. *Symbolae Philologorum Posnaniensium*, nr 18 (2008): 115–126.
- Tadajczyk, Konrad. „Poemat dydaktyczny Markellosa z Side o leczniczych walorach ryb morskich”. *Symbolae Philologorum Posnaniensium Graecae et Latinae*, t. 31, nr 2 (2021): 27–42.
- Turner, Jonathan H. *Struktura teorii socjologicznej*. Przeł. Grażyna Woroniecka. Wyd. nowe. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2004.

Przemysław Wechta – socjolog, profesor na Wydziale Socjologii Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu. Jego zainteresowania badawcze koncentrują się wokół socjologii ekonomicznej, organizacji i zarządzania, ekonomii ekologicznej. Publikuje w czasopiśmie polskich i zagranicznych. Wybrane publikacje: *Strategie dochodowe różnych kategorii podmiotów na rynku kapitalistycznym* (Poznań 2016), *From Spatial Value to Panopticon: Study of Organizational Changes in Riverside Areas in Poznań* („Journal of Organizational Change Management” 2020, vol. 33, no. 7), *Dividend Policy from the Perspective of Social System Theory* („Economic and Labour Relations Review” 2022, vol. 33, no. 3). Wspólnie z Ryszardem Cichockim jest autorem książki *Społeczny wizerunek wody do picia. Studium socjologiczne* (Warszawa 2023). E-mail: wechta@amu.edu.pl.

Przemysław Wechta – a sociologist, professor at the Faculty of Sociology at Adam Mickiewicz University in Poznań. His research interests focus on economic sociology, organization and management, and ecological economics. He publishes in Polish and international journals. Selected publications: *Strategie dochodowe różnych kategorii podmiotów na rynku kapitalistycznym* [Income Strategies of Various Categories of Entities on the Capitalist Market] (Poznań 2016), *From Spatial Value to Panopticon: Study of Organizational Changes in Riverside Areas in Poznań* (“Journal of Organizational Change Management” 2020, vol. 33, no. 7), *Dividend Policy from the Perspective of Social System Theory* (“Economic and Labour Relations Review” 2022, vol. 33, no. 3). Together with Ryszard Cichocki, he is the author of the book *Społeczny wizerunek wody do picia. Studium socjologiczne* [The Social Image of Drinking Water. A Sociological Study] (Warszawa 2023). E-mail: wechta@amu.edu.pl.