

„Olyan, mintha elmennénk vadászni” – Dumpster diving: városi élelmiszermentés hulladékból

—

Jelen tanulmányomban a városi élelmiszerpazarlás témakörét járom körül. Az, hogy ez ma mennyire aktuális téma megmutatják az Eurostat, az Európai Bizottság statisztikai hivatalának mérései, miszerint évente átlagosan 132 kg élelmiszer kerül kidobásra évente egy főre levetítve az Európai Unióban. Ez 59 millió tonna kidobott élelmiszert jelent az Európai Unióban összesen, amelynek a becsült piaci értéke 132 milliárd euró, a legfrissebb, 2024-es felmérések szerint.¹ A téma relevanciáját tükrözi továbbá, hogy számos nemzeti vagy akár államközi megállapodás, tudományos konferencia és lokális, civil kezdeményezés is foglalkozik ezzel a kérdéskörrel (több ilyet is említek a későbbiekben), ki-ki a saját szintjén próbálja ezt a folyamatot mérsékelni, alternatívákat keresni. Dolgozatomban bemutatom az élelmiszermentés hivatalos formáit, amelyek elsősorban intézményekhez vagy szervezetekhez, mint például a Magyar Élelmiszerbank kötődnek, de elsősorban az ételmentés egy informális, törvénybe ütköző módjára fókuszálok.

Utóbbi kategóriába tartozó tevékenység a *Dumpster diving*, vagy magyarul kukabúvárkodás, amelyet egy magyarországi, nagyvárosi közösségen keresztül mutatok be.² Ennek a folyamatnak a lényege, hogy a szemétszállítás napján, zárás után, de a még általában reggeli hulladékeltétel előtt, a szemét közül kiszedik a még fogyasztható élelmiszert, vagy egyéb használati cikkeket, elsősorban a szupermarketek kukáiból. Ezen tevékenység legjobb tudomásom szerint mindeddig nem képezte a hazai néprajzi, antropológiai érdeklődés tárgyát. Ennek két lehetséges oka, a tevékenység szűk köre (a kutatott ételmentők közösségének, amely körülbelül egy tucat emberből áll, sincs tudomása más hazai csoportról, amely ezzel foglalkozna), és a tevékenység illegális vonatkozása. A jog szerint ez a tevékenység szabálysértésnek minősül, mivel a szemetes a bolt tulajdona, a benne lévő hulladék pedig a megbízott szemétszállító cégé, így aki a szemetet eltávolítja lopást követ el.³ Mindazonáltal a személyes, empirikus megélések alapján a tevékenység inkább a törvényi *szürke zóna* kategóriájába esik, elenyésző az ezzel kapcsolatos konfliktus, a gyakorlatban, hogyha gyorsan

¹ EUROSTAT 2024

² Bár az említett, angol kifejezés a legelterjedtebb ezen fogalom leírására nemzetközileg, a kutatott csoport ezt ritkábban használja, inkább az ételmentés, mentés vagy kukázás kifejezések a gyakoribbak közöttük, ezért én is ezeket a terminusokat alkalmazom elsősorban a dolgozatomban.

³ NEMZETI JOGSZABÁLYTÁR 2012

és csendesen végzik el a kukázást, maguk után rendet hagyva, akkor csak a legritkább esetben kerülnek konfliktushelyzetbe emiatt, akár a rendőrség, a boltok dolgozói, vagy a bolt biztonsági szolgálata által.⁴

Vizsgált csoportom egy tucat nagyvárosban élő fiatal felnőttből álló közösség, amelynek túlnyomórészt női tagjai vannak. Mindegyikük felsőoktatásba járt/jár és elmondható általánosságban, hogy családi háttérüket tekintve a társadalmi középrétegekhez tartoznak. A tevékenységük említett, potenciálisan törvénybe ütköző vonzatai miatt viszont nem specifikálok semmilyen konkrét információt, az említetteken túl velük kapcsolatban.⁵ Kutatásom során személyes interjúkat készítettem a kukabúvár közösség több tagjával is, néhányról hangfelvétel is készült, amelyeket nem tárok a nyilvánosság elé, a résztvevőkkel való megállapodás szerint. Ezen interjúk során a fő kérdéseim arra vonatkoztak, hogy honnan ismerték meg a *Dumpster diving*-ot, milyen egyéni motivációk mentén végzik ezt a tevékenységet, hogyan, és mi alapján szerveződött meg a közösségük, mik a jövőbeli terveik ezzel kapcsolatban, és hogy milyen a társadalom és a szűkebb értelemben vett személyes kapcsolatok, mint a család és barátok viszonyulása ehhez a tevékenységhez.

A városi közeg jelentős a kukázás megértése szempontjából, mivel: „a társadalmi normákat sértő viselkedés (...) az, amely valójában szembeszegül a »többségi értékekkel«. E »többségi érték« megjelenése a modern polgári nagyváros és az ehhez köthető városi terek és viselkedési kódok kialakulásával jár együtt.”⁶ A kukabúvárkodás esetén az említett többségi értékek elsősorban a kukázás tisztátalan mivoltával kapcsolhatók össze, amely kérdéskört a későbbiekben részletesebben kifejtem. Jelentősek továbbá a városi közösségek fogyasztói szokásainak hatásai is a kukázás kialakulásával kapcsolatban, lényeges tehát, hogy a tevékenységük egy urbánus környezetben alakult ki.

A *Dumpster diving*-nak számos tudományos vonatkozása, elemzési nézőpontja van, többek között ökológiai antropológiai, társadalom-, város-, táplálkozásnéprajzi és kultúrtörténeti aspektusok. Céлом, hogy elsősorban ezen diszciplínák főbb nézőpontjai mentén ismertessem a témát. Központi kérdése a kutatásomnak, hogy a mentett élelmiszerek

⁴ Vö. NÉPSZAVA 2024: Az Országos Rendőrőfkapitányság (ORFK) közleménye: „...pusztán az, hogy ha valaki mások által elhagyott, eldobott visszaváltható palackokat gyűjt, nem ad okot rendőri intézkedésre. Ilyennel csak annak kell számolnia, aki mindezt nem a társadalmi együttélés szabályai szerint teszi: aki kiborítja a kuka tartalmát, megrongálja a tárolót, a lakóközösséget zavarva, hangoskodva, megbotránkoztató módon viselkedik. A rendőrségnek nem az a célja, hogy a békés, másoknak kárt nem okozó állampolgárokat zaklassa; az ő tevékenységüket nem minősíti társadalomra veszélyesnek.”

⁵ Ezen anonimizálás alá esnek a tanulmányban szereplő fényképek is, amelyeket a közösség maga készített, az ő engedélyükkel használok fel őket, de semmilyen további információt nem publikálok velük kapcsolatban.

⁶ TÖRÖK – UDVARHELYI 2005: 68.

Összefoglalóan kiindulópontnak azon állítást tartom, hogy „a táplálkozás létszükséglet, amelynek kielégítésére a természeti környezet által behatárolt, biológiailag és gazdaságilag elérhető nyersanyagok ételként való elfogadása, feldolgozása, tartósítása és elfogyasztása kulturálisan meghatározott.”⁷ Ebből kiindulva, az utóbb felsorolt aspektusok alapján célom elemezni az élelmiszerpazarlást és a *Dumpster diving*-ot.



A pazarlás változása időben

„...az átványiak mindent, ami a kezük közé kerül - az út mentén meglátott gallyat, az eltört szerszám alkatrészeit, a gazdaság és a háztartás hulladékait - esetleges hasznuk szerint

3

értékelnek. Ha bármilyen szerény »címzés« is függeszthető rájuk, nem hagyják veszendőbe menni. »Mi mindenből kiveszünk mindent« - fogalmazzák meg általánosságban.»⁸

Társadalomtörténeti szempontból ezen életmód előzménye a parasztságnak a hierarchikusan rétegzett társadalomban alul való elhelyezkedése, amely Magyarországon gyakorlatilag a kommunizmus éveiben is megmaradt. Mivel ki voltak szolgáltatva, nem rendelkezhetek saját maguk sorsa felől, a biztonságérzetük miatt igyekeztek megvédeni a tárgyaikat, törekedtek az önellátásra. Természetesen a paraszti társadalom sem volt egységes finansziális szempontból, így az anyagi feltételek is nagy szerepet kaphattak sok esetben ezen életstratégia megtámogatásában.⁹

Hangsúlyos változás a tárgyi kultúra viszonylatában, hogy míg a paraszti otthonokban 400-500 tárgy volt megtalálható, ez a szám a mai világban 10.000 körüli. Ezzel összefüggésben nagy a turbulencia a tárgyak tekintetében, sok gyakran selejteződik, elromlik, elévül, így a lecserélése, eldobása is egyre gyakoribb.¹⁰ Ennek elsődleges okai, a kereskedelem és az ipar rohamos fejlődése, a marketing trendek nagy ösztönző hatása a társadalmakra és az internet miatti könnyű, egyszerű vásárlás a világ bármely pontjáról.

A modern hulladékok és a tradicionális szemlélet összeérésének határterülete esetén megfigyelhető az, hogy az új modern tárgyak külön megítélés alá esnek. Nem kapcsolódik hozzájuk szervesen a fogyasztói kultúra pazarló hozzáállása ezen közösségekben, hanem a tradicionális szellemiség alapján ezek a tárgyak is megőrződnek, újrahasznosulnak, újrahasználatba kerülnek. Gyakran ezen folyamatokhoz az új, szervetlen, például műanyag tárgyak, esetében azt a tulajdonságot használják ki, hogy időtállóak, amely az újrahasználat szempontjából hasznos adottság, a környezeti terhelés vonatkozásában viszont pont az egyik fő problémaforrás. Azonban ezen tárgyak nagy mennyisége miatt még a legelszántabb újrafelhasználási próbálkozások mentén sem lehet minden tárgyat megmenteni, hozzá kell szokniuk ezekben a kultúrákban is a tárgyak eldobásához, elpazarlásához. Ekkor pedig az elásás, elégetés és a folyóvízbe dobás jelennek meg megoldásként, mint megszokott módszerek, amelyek környezetszennyező hatása a szervetlen anyagok esetében jelentős. Ehhez az a körülmény is nagyban hozzájárul, hogy mind az hulladékgazdálkodásban, mind az erre irányuló edukációban nagy hiányosságok vannak. Külön nehézséget okozhatnak azon szintetikus anyagok, amelyek például az elégetés során ugyanúgy viselkednek, mint a természetesek. Az elégetett műanyag hamva például olyan, mint a korábban megszokott

⁸ FÉL – HOFER 1997: 456 – 457.

⁹ BENEDEK 2021: 7.

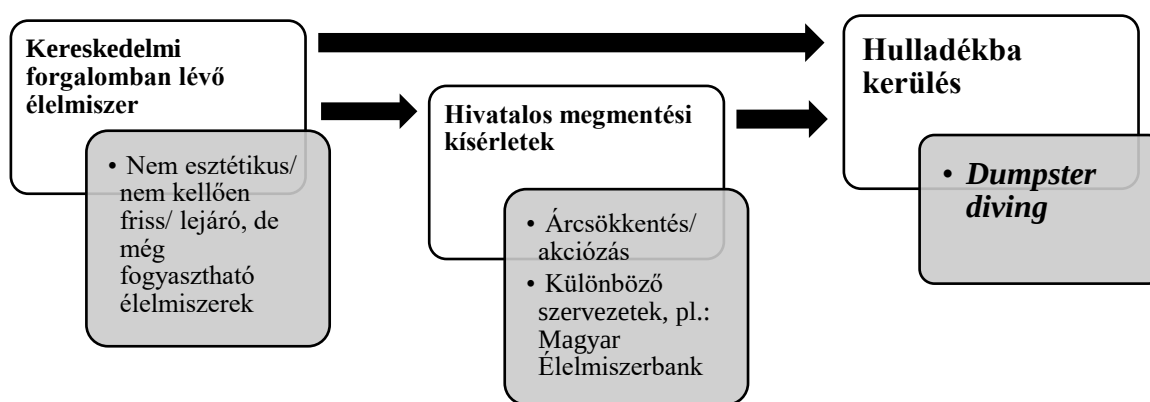
¹⁰ LOSONCZY 2003: 83.

anyagoké, így a korábbi reflexek szerint azt is a veteményesek vagy trágyadombok földjébe keverik, és míg a fahamu esetében ennek jótékony hatása van a föld számára, az elégetett műanyag esetében ez a hatás hosszútávon pont az ellentéte.¹¹

A megmenthető élelmiszerek újrafelhasználási modellje, a hivatalos élelmiszermentő kezdeményezések

A még fogyasztható élelmiszer elpazarlása elleni törekvéseknek, az élelmiszer megmentésének és újrahasználatba vételének lehetőségeinek számbavétele alapján az alábbi modell rajzolható fel a beavatkozások szempontjából:

1.ábra: A megmenthető élelmiszer potenciális újrahasználásának módjai. Kovács Botond.



Megmenthető élelmiszernek tehát azt a kategóriát állítottam fel, amelyeknek **1.**, bár ajánlott fogyaszthatósági idejük már lejárt, a gyakorlatban adott ideig még biztonsággal fogyaszthatók¹², **2.**, amelyek valamiféle esztétikai hiányossággal rendelkeznek, ezért nem kerülnek megvételre és **3.**, amelyek nem elég frissek már a boltok vagy a vásárlók megítélése szerint. Fontos megjegyezni azt a tényt, hogy ezen élelmiszerek esetében gyakran megeshet az, hogy a forgalomban lévő kereskedelmi termék-, és hulladék státusuk között akár csak pár óra telik el, amely alatt természetesen nem megy végbe jelentős minőségromlás.

Ezen kategorizáláshoz kiegészítő szemléletet nyújthat a NÉBIH *Maradék nélkül* programjának keretein belül elkészült beosztás, amely három kategóriára osztja a háztartási élelmiszerhulladékokat: **1: Elkerülhető**, ez a kategória jelenti a tényleges élelmiszerpazarlást, amely egy kicsit több odafigyeléssel megelőzhető lenne. **2: Nem elkerülhető**, olyan élelmiszerrészek, amelyek emberi fogyasztásra alkalmatlanok. Például csirkecsont, tojáshéj, kávézacc. **3: Lehetségesen elkerülhető**, emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszerek, de felhasználásuk egyéni ízléstől vagy egészségi állapottól függ. Például kenyérhéj vagy

¹¹ MURÁNYI 2012

¹² Vö. NEMZETI ÉLELMISZERLÁNC – BIZTONSÁGI HIVATAL (NÉBIH) é.n.

csirkebőr. Ezen beosztás százalékos eloszlása a magyar háztartásokban: Nem elkerülhető 51,33%; Elkerülhető: 41,64%; Lehetségesen elkerülhető 7,03%.¹³ A háztartások esetében tehát a hulladék körülbelül 41-48%-a megmenthető élelmiszerek kategóriájába esik potenciálisan.

Az élelmiszermentés törvénybeütköző formájának, a *Dumpster diving*-nak a bemutatása előtt először a hivatalos kísérleteket, intézményeket ismertetem. A kereskedelmi üzletek elsődleges módszere a potenciálisan megmenthető élelmiszerek esetében az árcsökkentés, leakiózás, ezzel próbálva megőrizni a termék kereskedelmi státusát. Ehhez kapcsolódó módszer, amikor nem az individuális termékek árát csökkentik, hanem egy csomagban összeraknak több fajta, megmenthető élelmiszert, ezáltal ösztönözve a vásárlókat, hogy több termékeket mentsenek meg egyszerre. Akár olyanokat is, amelyeket önmagukban nem vennének meg. Ehhez tartozó hivatalos ételmentési mód például a *Munch* is, amely egy Magyarországról induló, mára nemzetközivé vált kezdeményezés. Lényege hasonló az árcsökkentéses módszerhez, azzal a különbséggel, hogy ők kiveszik a boltból a megmenthető élelmiszereket, azokat a saját, applikációval támogatott rendszerükben adhatják el a boltok árcsökkentve, így kiterjesztve az adott boltba járó embereken túlra is a potenciális ételmentők körét. További megemlítendő szervezetek az ételmentéssel kapcsolatban többek között a Magyar Vöröskereszt, a Magyar Máltai Szeretetszolgálat és a Magyar Élelmiszerbank, amelyek mind karitatívan osztják szét a megmentett élelmiszert a rászorulóknak között. Utóbb említett egy nonprofit szervezet, amely 2005-ös indulása óta 107 200 tonnányi élelmiszert osztott szét az országban.¹⁴

Nemzetközi viszonylatban az Európai Parlament is aktívan foglalkozik az élelmiszerpazarlás mértékének visszaszorításával, ilyen például a *Farm to Fork Strategy*, amely céljául tűzte ki az élelmiszerek lejáratí idejének egyértelműbbé tételét és az ezzel kapcsolatos helytelen használat megszüntetését.¹⁵ Ehhez kapcsolódik szorosan a NÉBIH hivatalos ajánlása, miszerint a minőségmegőrzési határidő után is fogyaszthatóak egy ideig bizonyos termékcsoportokba tartozó termékek, amelyek gyakran a kukabúvárok szerzeményei között is szerepelnek. A NÉBIH állásfoglalása szerint a száraztészták, gabonafélék, rizs, UHT tej még 9 hónapig, a konzervek és a kávé, tea félék még egy évig fogyaszthatóak maradnak az ajánlott fogyasztási idő lejáratá után.¹⁶ Ezen kívül többek között az Európai Parlament 2024.

¹³ NEMZETI ÉLELMISZERLÁNC-BIZTONSÁGI HIVATAL (NÉBIH) 2023

¹⁴ MAGYAR ÉLELMISZERBANK EGYESÜLET é.n.

¹⁵ EURÓPAI PARLAMENT 2020

¹⁶ NEMZETI ÉLELMISZERLÁNC – BIZTONSÁGI HIVATAL (NÉBIH) é.n.

márciusában felülvizsgálta a hulladékokról szóló korábbi irányelveit, ezáltal az élelmiszer-feldolgozásban legalább 20%-kal, a háztartásokban, a kiskereskedelemben, az éttermekben és egyéb ételt szolgáltató helyek estében pedig legalább 40%-kal kívánja redukálni az elpazarolt élelmiszerek mennyiségét.¹⁷ Ebben a kérdésben nehézséget jelenthetnek a bevett fogalmak nyelvtani különbségei, például az angolban használt *best before*, illetve a német *mindestens haltbar bis* jobban szemléltetik az említett még adott ideig fogyasztható mivoltát az ételeknek, mint a magyarban használt minőségét megőrzi kifejezés.

Több tudományos kutatás is foglalkozik a témakörrel, ezek közül is ismertetnék párat. Született tanulmány a szállodaláncok ételhulladék-felhasználásával kapcsolatban, amely szerint a nagyobb szállodaláncok a hulladékot állatkerteknek, állatmenhelyeknek adják, bizonyos esetekben pedig bioenergia előállításra használják fel.¹⁸

Az MTA HUN-REN Bölcsészettudományi Kutatóközpont is foglalkozik a témakörrel, a közétkeztetést vizsgálják, ahol szintén jelentős mértékben megjelenik az élelmiszerpazarlás. A menzán a legtöbb hulladék a levesből keletkezik, sok esetben el sem jut a gyermekekhez ez az étel, az ételhordókból rögtön a moslékosba kerül, amely ráadásul innentől veszélyes hulladéknak minősül, ezáltal nincs esély az étel újrafelhasználására és az elszállítása is további költségeket von maga után.¹⁹ Az is kirajzolódik, hogy a pazarlás mértéke nem csökken a menzán a kevésbé tehetősek esetében sem, akiknek nem kell az ebédért fizetni, és az sem befolyásoló tényező, hogy a felszolgált fogás hagyományos, magyaros jellegű, vagy újszerűbb, például krémleves volt. A menzák levespazarlásának mérsékléséhez javasolt lenne a receptúrák újragondolása az ízek sokszínűbbé tételéhez, a felszolgáláskori hőmérséklet optimalizálása és a leves szerepének, helyének az újraértékelése a változó közízlés mentén.²⁰

A kenyérpazarlás mérséklésére is irányulnak nemzetközi kutatások, ahol azt vizsgálják, hogy a *Brotbier*, vagyis a kenyérből készített sör hogyan mérsékelhetné kenyérpazarlást. Ezen ital felkapottnak számít, amellet, hogy jelenleg a globális sörpiacnak kis részét teszi ki, viszont számos kultúrkörben nagyon elterjedt, elsősorban Kelet-Európában, kiemelve Oroszországot, ahol kvasznak nevezik. A tanulmány következtetése alapján a jövőben ez az eljárás nagyban csökkenthetné a kenyérpazarlás mértékét, ha még nagyobb körben elterjedne az ital.²¹

Előremutató kezdeményezés az élelmiszermentésben a *WastED* projekt, ami Dan

¹⁷ EURÓPAI PARLAMENT 2024

¹⁸ KARAKASNÉ MORVAY 2017

¹⁹ BÁTI 2018: 127.

²⁰ BÁTI 2018: 128.

²¹ KÖHLER – SIEGFRIED 2024

Barber, a New York-i Blue Hill at Stone Barns luxusétterem séfjének koncepciója. London egyik leggazdagabb környékén nyitott meg ideiglenesen egy luxuséttermet, ahol minden fogás hulladékból megmentett élelmiszerből állt össze. A kezdeményezés célja a figyelemfelhívás volt, tehát az embereknek viszonyulásának megváltoztatása ezen alapanyagokkal kapcsolatban, azáltal, hogy akár *fine dining* szintű ételek és elkészíthetők belőlük, tehát otthoni körülmények között is kiválóan lehet ezeket felhasználni.²²

Az élelmiszerpazarlással kapcsolatos edukációban jelentős lépés ezen témakörnek a muzeológiai, kiállítás általi interpretációja. Erről szól részben a zágrábi Néprajzi Múzeum vándorkiállítása a *Korgó valóság*, amely a budapesti Néprajzi Múzeumban is helyet kap egy ideiglenes kiállítás formájában.²³ A kiállításban hangsúlyozzák, hogy az élelmiszer nem hulladék, bemutatják, a már kifejtett ajánlott fogyasztási idő potenciálisan félrevezető mivoltát is. Az éhezés ellenes harcban kiemelik a befőtt eltevésének fontosságát, a felhalmozás jótékony hatásait, és azt, hogy csak annyit vásároljunk amennyit megesszünk, és az adakozásra is felhívják a figyelmet. Előremutató, hogy megemlítenek konkrétan ezzel foglalkozó szervezeteket, a *Maradék nélkül* programot és a *Budapest Bike Mafia*-t, ezzel is direkt módon informálva a látogatókat. Bemutatnak egy hulladékpiramist is, tehát hogy milyen beavatkozások tehetők az élelmiszerpazarlás ellen, hierarchikus felépítésben: megelőzés, újrahasználat, újrahasznosítás, energetikai hasznosítás, lerakás.

Az említett tevékenységek, kezdeményezések minden kétséget kizáróan nagyon fontos munkát végeznek a még fogyasztható élelmiszerek megmentésében, újrahasználatba vételében, de a kukabúvárok személyes megélései és a bevezetőben említett Európai Unió statisztikák alapján, még van tennivalónk, mindezek ellenére is rengeteg élelmiszer kerül elpazarlásra. Erre nyújthat magyarázatot egy, az élelmiszerpazarlás ellen küzdő civil szervezetekről szóló esettanulmány. Ez alapján az emberek számára kevésbé ismertek az élelmiszermentő szervezetek, kis szerepet töltenek be a hétköznapijaikban az élelmiszerpazarlás megelőzésével kapcsolatban. Következtetésük alapján intenzívebb marketingmunka javasolt a civil szervezetek népszerűsítésének céljából, továbbá a technológiai fejlesztések, applikációk előretörése is nagyban megsegíthetné, elsősorban a fiatalabb korosztályokban, a jövőben az élelmiszermentés további terjedését.²⁴

²² FORBES 2017

²³ NÉPRAJZI MÚZEUM é.n.

²⁴ HUSZKA – KELLER 2024: 46.

Urbanizáció, a város, mint az ökológiai tudatosság terepe

Ma az emberiség jelentős része, közel 56%-a városokban él²⁵, így pedig óriási hatással, befolyással van az ökológiai környezetre. Az ipari forradalom előtt a városok kisebb léptéke lehetővé tette a környező, kisebb falvak általi élelmiszerellátást és ugyanezen ok miatt a városokban is volt lehetőség kisebb léptékű állattartásra, élelmiszertermelésre a kertekben.²⁶ A modern társadalmi átalakulások azonban ezt gyökeresen megváltoztatták. Ezek között kell említeni a hűtő elterjedését, a konzervételek megjelenését és a közlekedés rohamos fejlődését, amely lehetővé teszi az élelmiszer távolról való behozatalát. Fontos aspektus mindezekkel összefüggésben a nők munkába állásának a lehetősége, és az ez által indukált számos társadalmi változás. Kialakultak a monokultúrák, a különböző termelési specializálódások, a rohamos gépesítés és optimalizálás az élelmiszertermelésben. Mára egyre jobban felismerték ezen folyamatok árnyoldalait a civil szférákban is, és számos lokális kezdeményezés próbál ez ellen tenni. Ilyenek például az inner city ökofalvak, a városi közösségi kertek, a városi permakultúra megjelenése, a szezonális, lokális kistermelői élelmiszervásárlás, vagy a klímabarát település koncepciója is többek között.²⁷ Ezek mellett fontos mentalitásbeli változás az az értelmezés, hogy az ember nem különálló lény a természettől, hanem annak a szerves része, és az az értelmezés is kiemelendő, hogy a várost, mint ökoszisztémát értelmezzük. Jelentős magyarországi példa az erre attitűdre épülő civil szervezetekből és magánemberekből álló Átalakuló Wekerle Mozgalom. Az 1909 és 1926 között épült, 19. kerületi Wekerle Telepen bár a kezdetektől fogva aktív társadalmi élet folyt (Wekerle Társaskör) és a kor legmodernebb szemlélete szerint épült meg (20.000 lakosra 50.000 fát ültettek rengeteg gyümölcstermő bokorral egyetemben). A hátsó udvarokba lakásonként négy gyümölcsfát telepítettek, ami összesen 16.000 darabot jelentett, tehát alapvető volt a saját élelmiszertermelés a telepen élők számára. Ezek adottságok alapján nem véletlenül indulhatott itt útjára sikeresen az Átalakuló Wekerle Mozgalom, amely kiemelkedő példa lehet sok hasonló kezdeményezésnek. Fő céljai többek között a közösségi élelmiszertermelés, helyi termelői piac, közösségi kert és a közösségi újrahasznosítás lokális fejlesztése, támogatása.²⁸

²⁵ FARKAS 2023: 309.

²⁶ FARKAS 2023: 310.

²⁷ FARKAS 2023: 311.

²⁸ FARKAS 2023: 315-317.

A Dumpster diving mint életmód

A kontextualizálások és a hivatalos ételmentési stratégiák után rátérek az élelmiszermentés nem hivatalos megvalósulására, a lokális, mikroszintű kezdeményezések sorába illő *Dumpster diving*-ra. A kutatott ételmentő csoport tagjaival folytatott interjúk alapján három fő motivációs aspektust állapítottam meg, amelyek a legjellemzőbben előkerületek a kukázás mellett, természetesen eltérő, egyéni fontossági sorrendben minden résztvevőnél:

1. Az ökológiai tudatosság: Ez elsősorban abban a vonatkozásában értendő, hogy az élelmiszer sok energiafelhasználással, hosszadalmas, drága szállítással jut ide, itt pedig a szemétkbe kerül, sok esetben teljesen fogyasztható állapotban.

Az élelmiszerboltokban sokakban felmerül egy dilemma, a termék termelésével, származásával kapcsolatban. Ilyenek többek között a munkakörülmények, amelyek során előállították a terméket, vagy a termelést potenciálisan övező környezeti károk. De mindezen aggodalmak a kukázás által elmúlnak, mivel akkor már, mentett élelmiszerként mindenképpen jobb, ha újrafelhasználásra kerül, bárhonnan, bármilyen körülmények közül is jött eredetileg: *„azzal, hogy nem járunk boltba morálisan jót is cselekszünk.”*

Itt térek ki egy nagyon fontos aspektusra, mégpedig, hogy a gyakorlatban mekkora kidobott élelmiszermennyiségről beszélhetünk. A már idézett Európai Unió statisztikákból látható az élelmiszerpazarlás grandiózus mértéke, de az empirikus tapasztalat még szemléletesebb. Elmondás és fényképek alapján egy, körülbelül egy órás, út alatt 3-4 kilónyi teljesen jó minőségű zöldséget, gyümölcsöt lehet találni, alig pár belvárosi szupermarket érintésével. Arra a kérdésre, hogy miért nem csinálnak közösségi média platformot a kidobott élelmiszerre való felhívással kapcsolatban, azt válaszolta az egyik adatközlő, hogy *„nem kell nekünk szólni, hogy valahol ki van dobva mondjuk egy zacskó péksütemény, szinte minden nap, minden kukában ez van.”*

2. Spórolás, pénzügyi motiváció: Általánosan el lehet mondani, hogy a csoporttagok az anyagi helyzetük alapján nem rászorulók, tehát lenne lehetőségük más utakon is élelmiszerhez jutni, lenne alternatíva a kukázáson túl. Fontos adalék viszont, hogy ezáltal olyan élelmiszerekhez is hozzájutnak, amelyeket alapvetően nem, vagy csak ritkábban lenne lehetőségük fogyasztani, ilyen például az avokádó, amit szintén fellelhető a szemétkben. Ebből a tényből következik, hogy a csoport számára, és a társadalom többi része szerint is, a mentett, kukázott élelmiszernek is van hierarchiája, az alapján, hogy milyen gyakori és mennyit lehet belőle találni, illetve a kereskedelmi ár, a boltok és a társadalom által meghatározott státus is

befolyásolja a megítélését, habár a szemétkben ezt az értéket a szó szoros értelmében már nem birtokolja az étel, már elveszítette azt a kidobása által. Erre a mechanikára igazoló példa az egyik tag nyilatkozata, aki elmondta, hogy amikor a barátainak adott a mentett élelemből, az avokádót mindenki szívesen elfogadta, ám ezt a későbbiekben inkább megtartotta magának, a sárgarépból viszont bármennyit lehetett vinni, mivel abból gyakran és nagy mennyiséget lehet találni a kukázás során. További pozitív hozadéka a kukázásnak a csoport számára, hogy leveszi róluk valamilyen szinten azt a terhet, hogy ki kelljen találni, hogy mit főzzenek, mivel mindig van valamilyen adott alapanyag, amit fel kell használni.

3. A kaland, közösségi élmény: „*Függőséget okoz*” – mondta az egyik adatközlő – „*múltkor úgy is elmentem, hogy nem volt rá szükségem, tele volt a hűtő*”. Ez a megnyilvánulás tisztán megmutatja az erre irányuló tevékenység izgalmát, a tilosban járás érzését, amely még különlegesebb, hiszen egy jó célt is szolgál egyben, az ételmentés által. Többen is polgárpukkasztásnak élik meg ezt a tevékenységet, amely szintén ehhez az izgalomérzéshez kapcsolódik. A lázadások természetével kapcsolatban jelentős, hogy akkor következnek be, amikor a „rögzített rend, a társadalmi együttélés szervezett rendszere egy-egy csoport számára alkalmatlannak bizonyul arra, hogy a számára megfelelő feltételeket biztosítsa”.²⁹ Azzal az erővel is felvértezi a lázadót, hogy a lázadása által állítja helyre a világ rendjét, tudja alkalmazni a természet törvényeit a helyes cél elérése érdekében.³⁰ Ez a két említett aspektus jelentős fokú motivációs erő a csoport tagjai számára, a helyes, kívánatos célt az ökológiai tudatosság fontosságaként azonosítva.

Bár a legtöbben egyedül is eljárnak menteni, elmondások alapján jobb csoportosan, a közösségi élmény miatt és praktikus okokból is. A már említett nagy mennyiségek miatt könnyebbé teszi, ha többen is vannak, mivel tudnak segíteni a cipekedésben és ezáltal nem kell otthagyni élelmiszert, vagy egyéb hasznos tárgyakat. Másrészt a csoportos kukázás egyfajta megnyugvást is jelent a tagok számára. Egyik interjúalanyom elmondta, hogy nem szívesen találkozna közben ismerőseivel, van valamilyen szintű szorongás benne ezzel kapcsolatban. De az megkönnyebbülés számára, hogy általánosságban, az emberek amikor látják, hogy miket szed ki, akkor máris elnézőbbek lesznek, ezzel a legtöbbször számára idegen tevékenységgel kapcsolatban.

²⁹ KAPITÁNY Á – KAPITÁNY G. 2007: 282.

³⁰ KAPITÁNY Á – KAPITÁNY G. 2007: 280.



2. Kép: Élelmiszermentés közben (magángyűjtemény)

Mindezen motivációk nyomán kialakul egyfajta egyedi *kukázós életmód*. Az egyik kukabúvár saját bevallása szerint főállásban ezt csinálja, egyetemi tanulmányok és alkalmi hétvégi munkavállalás mellett. Elmondása szerint az élelmiszer-szükségletének 80%-át meg tudja szerezni a kukából, a maradék részt pedig kiegészítő vásárlással, elsősorban piacról szerzi be. Utóbbi hányadba érti a húsarukat, zsiradékot és fűszereket, minden más számára lényeges élelmiszert a kukából szerez, immár közel három éve. Mindezeket pedig több, már megismert kukából szerzi, tehát pontosan tudja, hogy melyik szupermarket hulladékában mire lehet számítani. Egy adott helyre megy a kenyérért és más pékárukért, egy másikhoz a tejtermékekért és a tojásért, egy harmadikhoz pedig a zöldségekért és a gyümölcsökért. Ezáltal, mivel viszonylag konstans, hogy hol, mire lehet számítani a kukában, nincs kiszolgáltatva az étkezésének összetételével kapcsolatban, tudatosan tudja alakítani az étrendjét az aktuális ízlésének, kedvének függvényében, csak esetleg egy másik ismert kukát kell felkeresnie. Gyakorlott kukázóként pedig *„ugyanannyi időt töltök el ezzel, mint más a bevásárlással”* - mondja, tehát nem érzi azt, hogy bármennyire is hátrány érne amiatt, hogy nem a megszokott, konvencionális úton jut az élelmiszerének túlnyomó részéhez. Ezek mellett elmondta azt is, hogy az otthoni szobanövényei is a kukából vannak. Az interjúra is

egy, a kukából megmentett pulóverben jelent meg, könnyen lehet, hogy az interjú miatti reprezentáció végett, de biztosra veszem, hogy a hétköznapiakban is aktívan hordja. Ehhez az egyéni életmódhoz szervesen hozzátartozik az is, hogy néha csoportosan elmennek új, távolabbi, ismeretlen kukákat felfedezni, elsősorban kalandvágyból, hiszen általában mindenkinek megvannak a bejáratott, konkrét helyei. Továbbá fontosnak tartom azt a megnyilvánulását, miszerint azt mondta, hogy *„néha megengedem magamnak, hogy beüljek valahová enni”*. Tehát olyan magas kötelességtudata van azzal kapcsolatban, hogy meg kell mentenie a kidobott élelmiszereket, hogy pazarlásnak éli meg azt, ha egy étterembe beül, mert azon étkezés helyett is megmenthetne valamennyi kidobott ételt.

A kukázásnak kialakul egyfajta tárgyi kultúrája, amely nagyban segíti a folyamatot és a komfortot is biztosíthatja. Ilyen kellékek például a fejlámpa, amely felszabadít egy kezet a kukázás közben és ezáltal nem kell félni, hogy mondjuk a zseblámpaként használt mobiltelefon beleesik a szemétkukába, amely a még gyakorlatlanabb kukázóknál könnyen megeshet. Ezen kívül fontos kellékek még a *„koszolós ruha”*, amit nem sajnálnak erre a célra, a kesztyű és a megfelelő tároló zacskók, amelyeket szintén gondosan meg kell válogatni, hiszen nélkülük bepiszkolódna a hátizsákjuk ebben a folyamatban.

A boltok, élelmiszerkereskedők attitűdje is nélkülözhetetlen ennek a témának a vizsgálatakor. Az élelmiszermentés alapvető terepei a szupermarketek és zöldségesek, hiszen ezeknek a kukái hozzáférhetők az utcáról; a nagy hipermarketek magánterületen, általában egy nagyobb mélygarázsban tárolják a kukáikat. Több bolt lezárja a szemeteseit lakattal, így ezek kiesnek a potenciális célpontok közül, illetve külföldi példák alapján lehet találkozni olyannal is, hogy a boltok direkt valamilyen vegyszerrel öntik le a kuka beltartalmát, hogy véletlenül se lehessen belőle újrahasznosítani semmit. Ez Magyarországon kevésbé bevett практика, ilyenrel még nem találkoztak az adatgyűjtőim. A boltokban a különböző élelmiszereket általában külön zacskóban gyűjtik, szortírozva, de ennek valószínűleg nem az az oka, hogy ki lehessen venni újrahasználni, hanem egyszerűen praktikus okokból így gyűjtik össze a bolton belül a kidobandó élelmiszereket. Megesik az is néha, hogy potenciálisan szándékosan, összekeverve rakják be a kukákba a dolgozók a szemetet, így a még fogyasztható élelmiszert is bepiszkolva, ezáltal fogyasztathatatlanná téve.

„Kukalács” - ellenérvek, a társadalom viszonyulása, a tisztátalanság kérdése

A kukázással kapcsolatban a társadalmi reakciókban megfigyelhető egy érdeklődés, sokan, amikor megismerik ennek a tevékenységnek a lényegét, alapvetően támogatóan lépnek fel vele kapcsolatban, bár természetesen hallhatók olyan hangok is, amelyek teljesen

elzárkóznak a tevékenységtől. Itt kirajzolódik egy generációs szakadék, az idősebbek sokkal elítélőbbek ezzel kapcsolatban, mint a fiatalok, a kukabúvárok személyes, családi megélései alapján. Gyakori ellenérv szokott lenni a higiénia kérdésköre, illetve egyfajta elitista hozzáállásról is beszámolnak a csoport tagjai a kukázással kritikus véleményekben. Előbbihez kapcsolódó tapasztalata volt például az egyik tagnak, aki, amikor kollégiumban lakott nem vihette be a kukázott élelmiszert a közös konyhába, mert a többi kollégista nem tartotta higiénikusnak. Tehát, bár általánosságban az emberek elfogadóak az ételmentéssel kapcsolatban, annak elfogyasztásával kapcsolatban már gyakran merülnek fel kérdések. Úgy tűnik, hogy a mentett élelmiszer már nem nyeri vissza teljes mértékben a kidobása előtti státusát sok embernél. Ezt igazolja az is, hogy amikor a csoport tagjai főznek mentett élelmiszerből, vagy ajándékoznak belőle, mindig jelzik az eredetét, ezzel is bemutatva, hogy sokaknak, habár támogatóak is az ételmentéssel, a mentett étel elfogyasztásával már fenntartásaik lehetnek. Ehhez kapcsolódik az egyik élelmiszermentő története, aki a kukából szerzett péksüteményt „*kukalács*-nak” nevezte, amikor a szüleinek kínálta azt. Bár a szülők elfogyasztották a mentett élelmiszert, nem szívesen gondoltak bele a származási helyébe, nem tetszett nekik ez a fajta becézése az ételnek, az étvágyuk csökkent ezen képzettársítás által.

A másik leggyakoribb ellenérv a kukázással szemben, a már említett elitista, lenéző attitűd. A tisztaság történelmi, a civilizálódás folyamataként értelmezett kontextusban alkalmas eszköz, hogy egy csoport magát egy másik csoporttól differenciálja, mint szennyezettet, alacsonyabb státusút. A magasabbrendű, legyen az ember, intézmény, városrész mindig tisztábbnak tartott, vagyis mentes a szennyezőnek, koszosnak tartott koncepcióktól, kultúrtörténeti szempontból szemlélve. Mindezek alapján kijelenthető, hogy maga a megtisztulás státusemelkedéssel járhat.³¹ Ebből a koncepcióból fakadhat ez a fajta lenézés is, amit gyakran megélnék az ételmentők és könnyen lehet, hogy az a tény is, hogy nem csak a hajléktalanokkal nem, hanem a kisebb jövedelmű, alacsonyabb státusú emberekkel sem találkoznak mentés közben, ők sem szedik ki a még fogyasztható ételeket a kukákból. Az említett kultúrtörténeti koncepció alapján ők, mármint az alacsonyabb jövedelmű, akár nélkülözők, reménykednek abban, hogy a társadalmi státusuk nőhet, éppen ezért nem csatlakoznak be ilyen, sokak által tisztátalannak címkézett tevékenységbe.

Mindezt a másik irányból értelmezve a kukabúvárok, ha akár tisztátalannak is élik meg a tevékenységüket valamilyen szinten, nem érzik azt, hogy ezzel a társadalmi státusuk csökkenne, sőt megítélésük szerint kifejezetten ezzel tudnak kitűnni a pazarló társadalomból

³¹ KAPITÁNY Á. – KAPITÁNY G. 2009: 39.

(lásd a polgárpukkasztás átélése a kukázás közben). Bár a szennyezéssel való lefokozás időtlen szimbolikus technika, sok kulturális referenciát lehetne hozni, például a leköpés, a WC-takarítás, mint büntetés a katonaságban, sárral, vagy más hulladékkal való bekenés,³² úgy tűnik ezen felülemelkednek az ételmentők. A mentett étel vonatkozásában, mint ahogy korábban már érintettem, megfigyelhető viszont az, hogy a kukába kerülés, beszennyeződés, tisztátalanná válás után már nem mindenki számára, vagy csak korlátozottan nyeri vissza a kidobása előtti státusát. Elmondásuk alapján ezen az ellenszenven, undoron egyértelműen segít átlépni, ha van valamiféle prezentálható végeredmény, egy megfőzött étel. A 20. század eleji magyar paraszti táplálkozáskultúrában is megfigyelhető volt ez a fajta differenciálása az ételeknek, a frissen elkészült fogások mindig értékesebbek voltak, ezek szerepeltek az ünnepi és más meghatározó alkalmak menüjében. A maradékok, az előző napi étel már nem azonos jelentőségű, ezek már nem kerültek felszolgálásra reprezentatív, ünnepi alkalmakkor.³³ A tisztátalan, tabunak számító ételek sok esetben olyan nagy gátat szabnak, hogy még a legkiszolgáltatottabb, akár folyamatos éhezések idején sem tudják ezeket átlépni az emberek. Erre példa a fogságban az alkalmi kiegészítésként agyagban, parázssal megsütött süni, amit a cigány rabok elfogyasztottak, a többi rab viszont képtelen volt, pedig még az illata se volt rossz a visszaemlékezések alapján.³⁴

A különböző fajtájú, állapotú élelmiszerek tisztasági bekegrizálása természetesen az ételmentő csoport tagjainak körében sem homogén. A nyers hús általában tabu, de a tejtermékek már megosztóbbak, van, aki ezeket inkább nem szedi ki, van, aki aktívan kiszedi a különböző joghurtokat, tejeke, tejes készítményeket, ha nem rég lettek kidobva. Ide tartozik továbbá a mentett ételmentő megtisztítása, is, amelyet minden ételmentő megtesz, tehát alaposan megmossa az ételmentő, lefaragja az esetleg nem ehető részeket. Továbbá van olyan is, aki a mentett élelmiszereket ecettel fertőtleníti.

A tárgyak újrahaználata vételénél a paraszti kultúrában is megjelenik egy értékkülönbség-változás, aszerint, hogy a tárgy milyen irányba vándorol a rangját tekintve. Egyértelmű értéknövekedés például, ha a használati tárgy szobadísz lesz, az aktív használatból a reprezentáció eszközévé válik. Lehetséges azonos rangú változás is a tárgyak között, például amikor a kovászkeverőt a zsír keverésére használják és létezik rang szerinti lefokozás is, erre példa a szobabútor csirkenevelővé átmorfolódása. Mindazonáltal az, hogy a tárgyak szerepkörváltása mikor megy végbe nem egyértelmű. Lefokozásnak számít-e például,

³² KAPITÁNY Á. – KAPITÁNY G. 2009: 42.

³³ BÁTI 2010: 459.

³⁴ BÁTI 2010: 470.

ha egy liszteszsákba egy idő után állattáp kerül? Itt az döntő kérdés valószínűleg a felhasználó szubjektív megélése a két funkcióval kapcsolatban.³⁵

Az ételmentők közössége

Az ételmentő csoport közösségi érzésének a fontosságát már érintőlegesen említettem a motivációk kapcsán, de ennél jóval többet jelent számunkra a közösség. A csoport alapvetően baráti alapon szerveződik, mindenki ismer mindenkit és úgy tűnik, hogy a kukázás komoly kohéziós erőnek bizonyul a csoport összetartása szempontjából; a közös „tilosban járás”, a közös környezeti tudatosság, mint motivációs erő és a már taglalt társadalmi státus értelmezés a tisztasággal kapcsolatban, nagyban elősegítik ezt a kapcsolódást. Az összetartó erőt fejezi ki a közös, belső köszönési forma, a „szevasz kuka!” is. Bár a kuka, mint személynév megjelenik a Hófehérke mesetípus (AaTh 709) modern, magyar nyelvű adaptációiban, mint az egyik törpe neve, mégis kiemelendőnek tartom, hogy egymást ezzel, a csoport tagjain kívül pejoratívnak ható kifejezéssel illessék, egyértelműen baráti alapon.

A csoport alapvetően zártnak tekinthető, de sok kezdeményezésük van arra, hogy minél többen megismerkedjenek az ételmentés ezen formájával. Erre irányulva már tartottak két nyilvános rendezvényt is edukációs és figyelemfelkeltő szándékkal. Elkészült ezekre egy kiadványuk is, amelyben olvasható a küldetésnyilatkozatuk:

„Miközben a pénztárcánk egyre üresebb a növekvő infláció következtében, az üzletek kukái roskadoznak a nap mint nap belépük kerülő élelmiszerektől. Annak ellenére, hogy a kukázás társadalmilag stigmatizálva van, ez egy jó válasz lehet erre az ellentmondásra. Ha a józanságot vesszük alapul, akkor mindenkinek konténerekből kéne kilógnia.”³⁶

Egy másik, interjúban így elhangzott, a kukázás küldetésnyilatkozatának megfogalmazása pedig: „Nem csak a kuka van a középpontban. Gyűjtögetni azt, ami a társadalom számára értéktelennek tartott, meglátni az értéket”. Ez alapján fontos megjegyezni, hogy bár a kukázás elsősorban az élelmiszerre irányul, más tárgyakat is újrahasználatba vesznek, mint például a már említett ruhadarabok vagy egy teljesen használható fűrész, amit szintén egy kukában találtak. Ezekből az öndefiníciókból is egyértelműen kirajzolódnak a már motivációknál emlegetett, finansiális kérdések, az ökológiai tudatosság is, tehát ezeket az egyéni motivációs erőkön túl a közösség is magáénak érzi. Kiemelendő a kukázás társadalom általi

³⁵ BENEDEK 2021: 23-24.

³⁶ Kukából Kánaán: Kukázási kisokos (nem elérhető nyilvánosan)

stigmatizáltsága elleni kiállás is, amely fontos analógia a már kifejtett, a tisztátalanság alacsonyabb társadalmi státushoz való kapcsolása elleni fellépésben.

Egyértelmű célja a közösségnek, hogy egyre többen legyenek kukabúvárok, minél kevesebb fogyasztható élelmiszer kerüljön kidobásra, de nagyon fontos az is, hogy az ehhez a kezdeményezéshez csatlakozó emberek elkötelezettek és önállóak legyenek ebben, fedezzék fel maguknak a saját kukáikat, a szubjektív igényeikhez igazodva. Összefoglalva: *„Nem akarunk ebből kukaturizmust, nekünk ez egy napi feladat”*.

Ehhez az a napi feladathoz, életmódhoz a kukázók családjainak eltérő viszonyulásai figyelhetők meg. Vannak olyan családtagok, akik előtt nem is firtatják ezt a tevékenységet, mert előzetesen letapogatták, vagy csak azt gondolják, hogy erőteljesen elítélők lennének ezzel kapcsolatban. Jellemzőek viszont a támogató hangok is. Vannak, akik együtt is készítettek, fogyasztottak kukázott élelmiszerből a szüleikkel, sőt van olyan is, aki már a közeli családtagjával együtt ment el ételt menteni a kukákhoz. Az otthon megtapasztalt légkörről, amely egyértelműen megalapozta az ez irányba mutató mentalitását a kukabúvároknak, elmondható, hogy általánosságban egy középrétegbéli, ökológiailag tudatosan vásárló, élő közösségben nőttek fel.

Az oktatóanyagaikban felhívják a figyelmet arra is, hogy a leendő élelmiszermentők mindig hagyjanak rendet maguk után, gyorsan kukázzanak, és ha esetleg konfliktusba kerülnének, inkább ne konfrontálódjanak. További praktikus tanács, hogy keressék fel az FKF (Fővárosi Közterület-fenntartó) honlapját, ahol nyilvánosan elérhető, hogy mikor van a szemétszállítás, tehát lehet előre készülni, hogy mikor lehet elmenni kukázni. Fontos kitétel, hogy ha a kuka le van zárva, vagy kerítés mögött van, akkor nem szabad ezek megrongálni, vagy a magánterületre bemászni, illetve az is ajánlott, hogy amíg még nyitva van a bolt ne menjen oda menteni a kukázni vágyó. Fontos tanács, hogy minden érzékszervvel elemezzék a megmenteni kívánt ételt, a minőség és a biztos fogyaszthatóság érdekében.

Összeszedték összefoglalásként, hogy milyen pro és kontra érvek merülhetnek fel a kukázással kapcsolatban:

„Pro: ingyenes; sose kell eldöntsd, hogy mit főzz/vásárolj; újdonságokat kóstolhatsz meg, amiket sosem vennél; tét nélküli kísérletezés a konyhában

Kontra: idő és energiaigényes; megdöbbentő mennyiségek; mi van, ha rámrohad; viszontagságos.”

Oktatóanyagukban arra is felhívják a figyelmet, hogy mentsen meg az ember annyi élelmiszert, amennyit csak tud, ha esetleg túl sok neki, akkor pedig ossza szét a barátai, ismerősei között. Ezen társadalmi felelősségvállalás nagyon fontos dinamika minden kukabúvárnál, alapvető törekvés a többletélélmiszer elosztása, a rászorulóknak segítése. Több olyan esetet is említettek az interjúk során, hogy kollégiumokban kirakták a mentett élelmiszert, természetesen jelezve a származási helyét, amelyet egy nap alatt el is vitték az ott lakók.



3. kép Ingyen piac (Magángyűjtemény)

Kiemelkedően fontos az általuk „ingyen piac-nak” hívott kezdeményezés, amelyhez egy figyelemfelkeltő rövidfilmet is forgattak. A koncepció lényege, hogy a piacokon a zöldségesektől elkérik az kidobásra szánt élelmiszert, vagy akár megmentik a kukából a már kidobott gyümölcsöket, zöldségeket és azokat a köznek adják. Egy ideig magánfelhasználásra tették el a mentett élelmiszert, de a nagy mennyiségek hatására, most már egy a piac közeli parkban, frekvenciált helyen, közlekedési csomópont mellett, kiteszik a már átválogatott, megmosott élelmiszert és ott egy „ingyen piac” táblával ellátva közkincsé teszik. Bizonyos idő után az esetlegesen megmaradt élelmiszert, tárolókat elpakolják, feltakarítanak maguk után. A mennyiségeket tekintve három-öt, de nem ritkán még több zöldséges ládát meg tudnak tölteni teljesen fogyasztható élelmiszerekkel. Ez a kezdeményezés is egyértelműen kirajzolja azt,

hogy az egyéni élelmiszerszerzés mellett mindig fontos a társadalom felé irányuló figyelemfelhívás és az újraelosztás, visszaszolgáltatás is.

A nélkülözők megsegítése bevett gyakorlat volt a paraszti kultúrában:

„A házajtón belül a koldus sem léphet be. Az ilyen házból kirekesztett idegeneknek kenyeret adnak, kis darab szalonnát hozzá, ha bőven van, de főtt ételt nem kapnak. »Sajnálom az edényt tőlük« - mondta Kiss Zsuzsanna. Az ilyen s hozzájuk hasonló idegeneket hívják az istállóba aludni, nemegyszer étkezni is.”³⁷

Fontos kitétel ezen túl, hogy az adományozás hagyományosan, az egyház tanításai alapján mindenkinek lehetőségeihez mérten kötelező, éhezőnek ételt adni tradicionálisan a közösség feladata volt. Adományok gyűjtése a népszokások elemi része volt, a jeles napokhoz (mint a Luca-nap, vagy a regölés) kötődve, dramatikus performanszok, vagy köszöntések formájában. Gyakori volt továbbá az intézményeknek, szervezeteknek is gyűjteni, erre példa a diákok általi, a tanítónak gyűjtött javak jövedelemkiegészítésként.³⁸ Bár az altruizmus megjelenik a modern urbánus közegekben is, az ilyen direkt adományozás, mint amit a paraszti világban megfigyelhettünk, már ritkább, ma általában van valamilyen közvetítő szervezet beékelve a folyamatba. Az ételmentők esetében ez inkább a régebbi praktikákra hajaz, mivel itt nincsen közvetítő szerv, direktebb módon jelenik meg az adományozás, segítségnyújtás.

A rászorulókat tekintetében érdekes megvizsgálni az ételmentők és a hajléktalanok viszonyát. Az ételmentők interjúi alapján nagyon ritkán találkoznak mentés közben hajléktalanokkal a kukáknál, pedig sokan nagyon gyakran, akár heti három alkalommal is eljárnak kukázni. Elmondásuk szerint a betétdíjas üvegviszaváltás bevezetése óta nőtt meg az interakciók száma a hajléktalanok és a kukabúvárok között, de hiába látják is azt a hajléktalanok, hogy miket vesznek ki az ételmentők a szemét közül, nem szivároog át közéjük. A csoporton belüli megfejtés az erre a jelenségre, hogy a hajléktalanok nem tudják megtisztítani feldolgozni, megfőzni a szerzett javakat, így inkább nem is veszik magukhoz azokat.

Az ételmentők legnagyobb terve a szociális célokat tekintve egy közösségi tér létrehozása, amit a közeljövőben akarnak megvalósítani. Ehhez részt vesznek egy Európai Unió pályázaton, amely a dolgozatom írásakor, még nem került elbírálásra. A koncepció lényege, hogy egy úgynevezett „*harmadik ter-et*” hozzanak létre, amelyet úgy jellemeznek, hogy se nem az otthoni, se nem egy vendégláláshoz kapcsolódó szabadidős helyiség, hanem

³⁷ FÉL – HOFER 1997: 295.

³⁸ BÁTI – UMBRAI 2020: 56-59.

egy olyan hely, ahol akár pénzköltés nélkül is lehet időt eltölteni. A hely koncepciójában a mentett zöldségek számára hűtőket szeretnének és egy közösségi konyhát is, ahol lehet főzni ezen alapanyagokból, elsősorban a rászorulóknak, szigorúan nonprofit alapon. Fontos kitétel ezzel kapcsolatban, hogy ne csak ételosztás legyen, hanem részvételi együtt főzés, éljék meg személyesen a résztvevők, hogy a mentett alapanyagok teljesen jók, biztonságosan felhasználhatók, ezáltal is aktívan edukálva őket. Fontos előzmény a motivációval kapcsolatban, hogy a növekvő infláció, nehezebb gazdasági helyzet, a környezetükben nehezedő megélhetés nagyban indukálta a közösségi segítség gondolatát, mert ilyen környezetben még látványosabb és dühítőbb számukra a kidobott étel mennyisége.

Nem csak az ételmentés állna a középpontban a koncepciójukban, fontos a tér közösségi jellege, lehetőséget biztosítanának különböző kulturális, oktatási célú programok lebonyolítására is. Az élelmiszerek mellett fontos tárgykör a textilek, ruhadarabok újrahasznosítása, újrahasználata is. Most is, erre dedikált, saját közösségi tér hiányában, rendszeresen szerveznek ruhacsere alkalmakat, ahol mindenki elhozhatja a nem hordott ruháit és elcserélheti azokat, szigorúan finansziális vonzat nélkül. A megmaradt ruhákat, anyagokat pedig vagy eladományozzák, vagy ha olyan, akkor pólófonalat vagy rongyszőnyeget készítenek belőle. Ez utóbbi felhasználási módnak egyértelműen vannak a paraszti kultúrában gyökerező hagyományai, szinte az egész magyar nyelvterületen ismert praktika a rongyszőnyegek készítése.³⁹

Az egész *Dumpster diving* koncepció, hazai megvalósításában nagyon fontos tényező, hogy a résztvevő tagok ezt mind külföldön látták, onnan vették át. Elmondásuk alapján sok helyen ennek kiforrott kultúrája van. Egyik adatközlőm Krakkóban ismerte meg és tanulta ki az ételmentést, másik pedig Franciaországban, ahol az embereket kevésbé gátlásosak ezzel kapcsolatban, a személyes megélése szerint, és ott a fiatalok mellett az idősebb, középrétegbeli emberek is járnak rendszeresen ételt menteni, elsősorban a piacokon. Ezt, a szubjektív megélését a csoportnak erősíti meg egy németországi felmérés, amely szerint a lakosság közel 80%-a legalizálná a kukázást.⁴⁰ Fontos aspektus, hogy a külföldön történő kukázás a csoport számára elsősorban a nyugat-európai régiókban jelenik meg, például a balkáni látogatásuk során eszükbe se jutott kukázni. „*Ahol a szemét már ehető, ott egy olyan jólétnek kell lennie, hogy az emberek már megtehetik, hogy kidobjanak fogyasztható élelmiszert.*” Pont emiatt nem is gondolnák sokan, hogy Magyarországon is ilyen nagymértékű a pazarlás: „*A kukák telítettsége (kidobott fogyasztható élelmiszer) szempontjából nagyon nyugat-európai ország*

³⁹ BENEDEK 2021: 62.

⁴⁰ STATISTA 2020

vagyunk”. Ezek alapján kimondható, hogy bár a gazdaságilag fejlettebb régiókban nagyobb a pazarlás mértéke is,⁴¹ de ezzel szemben társadalmilag elfogadottabb is ezen ételek megmentése a hulladékból, kevésbé stigmatizáltabb ez a tevékenység.

A mentett élelmiszer nagy mennyisége és a minél több dolog megmentésének vágya vissza-, újratanulást indukál a csoport körében. Ilyenek például a citromból mosogatószer készítése, almaecet előállítás, vagy savanyítás által kimchi, savanyúkáposzta készítése. A felhalmozás, eltevés nem jellemző, vagy csak marginálisan a modern háztartásokra, egyértelműen inkább a paraszti világ jellemzője, ott viszont nagyon hangsúlyosan. Átányban is még bevett gyakorlat volt a 20. század közepéig az ecet készítése, a káposzta savanyítással eltárolása és az uborka eltevése ecettel vagy kovással.⁴²

„Amit ebből az egyszeri termésből sikerült betakarítani, annak ki kell tartani »újig« = új termésig, új disznóvágásig. Ezért a készleteket, mindenféle élelmiszerből éves távra számítják ki, s rugalmas gyakorlattal igazítják az esztendei fogyasztást a mindenkori betakarított mennyiségekhez.”⁴³

A visszat tanulást szemléletesen bemutatja a mentett szőlőből készülő gyümölcsle előállításának módja. A nagy mennyiségű szőlőt a kádban mosták meg az ételmentők, majd lábbal taposták ki belőle a gyümölcslevet egy lavórban. Ezen módszer mellett, hogy gyors és célravezető, egyértelműen a paraszti kultúra praktikáinak egyike, amely a nagyvárosi hétköznapi életben egyáltalán nem megszokott, sőt még az ilyen nagy mennyiségű szőlő feldolgozása sem gyakori. Ezen jelenség könnyen párhuzamba állítható a paraszti- és városi életmód váltásakor megfigyelt folyamatokhoz. Dunaújváros (akkori nevén Sztálinváros) építéskor számos paraszti szocializációjú ember került városi miliőbe. Ezek az emberek pedig hozták a megszokott életmódjukat, és például nyulakat és egyéb állatokat tartottak a lakásokban.⁴⁴ Sokak disznót is tartottak a kertvárosban, pedig az építési törvény csak fáskamrát, vagy baromfiólat lehetett volna építeni, disznóólat nem.⁴⁵ Tehát míg a paraszti életmód ilyen módon megmaradt még a városi beköltözés után is, a kukabúvárok esetében ez pont fordítva történik: városi környezetben tanulnak meg, vesznek újra alkalmazásba régi praktikákat.

⁴¹ EUROSTAT 2024

⁴² FÉL – HOFER 1997: 249.

⁴³ FÉL – HOFER 1997: 248.

⁴⁴ HORVÁTH 2000: 379.

⁴⁵ HORVÁTH 2000: 389-390.

A közösségnek fontos adottsága, hogy bár jelenleg nagyvárosban élnek, hosszútávon vidéken képzelik el az életüket, önfenntartásra törekedve, akár egy saját, önálló közösséget létrehozva, bár utóbbiban nincs még kiforrott egyetértés. Céljaik szerint saját maguk akarnak termelni élelmiszert, ki akarnak lépni a nagyipari élelmiszertermelésből, mert: „*Ezek (a kukázott élelmiszerek) azok a szar bolti termékek, amiket a nagyipar állít elő, hosszútávon nem akarok ezeken élni, ez addig van ameddig itt élünk a városban.*” Tehát számukra a kukázás minden szempontból hasznos tevékenység jelenleg társadalmi, ökológiai, pénzügyi szempontokból, de hosszútávon többen nem fogyasztanak a mentett élelmiszereket, nem a tisztátalan jellegük, sokkal inkább a minőségük, terhelt eredetük miatt.

Átfogóan fontos ételmentéssel kapcsolatos mentalitást tükröz, és talán a legtömörebben összefoglalja a mögöttes szellemiséget, az a mondat, hogy „*olyan, mintha elmennénk vadászni*”. Maga a vadászat szó kifejezi az aktív, izgalmas mibenlétét ennek a tevékenységnek, a közösségi élményt is magába foglalja és valamiféle arisztokratikus, felsőbbrendűségi érzelm is belelátható történelmi analógiában, amely a kidobásra ítélt, de még fogyasztható élelmiszer újra használatba helyezése, megmentése által aktivizálódhat. Másik analógia, amit felhoztak a kukázással kapcsolatban, az a gyűjtögetés: „*Itt élünk a város közepén, nem nagyon terem olyan sok minden, amit lehet gyűjtögetni, a kukák viszont tele vannak*”. Ez is kifejezi, hogy a kukázás sokkal aktívabb, mint a boltban vásárlás, sokkal közelebb áll például a gombászáshoz, vagy a gyógynövénygyűjtéshez számukra: „*hatalmas öröm, hogy megszereztem a heti betevőt a családnak.*” Az is megmutatkozik, hogy a pénzért megvett termékek számukra nem rendelkeznek akkora eszmei értékkel, mint amit ők maguk szereznek meg. Otthonosságot ad számukra az olyan tárgyak jelenléte a környezetükben, amikhez van köztük közvetlenül a készítés, szerzeményezés által: „*túl egyszerű megvenni valamit, ahhoz semmi közöm sincs.*” Tehát alkalmazkodni kell nekik ehhez a városi környezethez, és a kukázás a „*városi, kortárs verziója a régi gyűjtögetésnek*” számukra.

Összegzés

Tanulmányomban igyekeztem bemutatni az élelmiszerpazarlás mértékét és megjelenési formáit. A probléma globális és nagy mértékű, ezért számos hivatalos élelmiszermentési kezdeményezés, intézmény is létrejön, létrejött a probléma mérséklésére. Ilyenek például az élelmiszerboltokban a lejáró vagy nem esztétikus élelmiszerek lekezelései, árukapcsolásai, vagy a Magyar Élelmiszerbank és egyéb karitatív szervezetek működése. Ezek bár nagyon sokat tesznek a pazarlás mérséklésért, még mindig sok fogyasztható élelmiszer kerül kidobásra. Ezen tény további mérsékléséhez a társadalom

edukálása nagyban hozzájárulhat, kívánatos lenne, hogy megismerjék ezen ételmentő szervezeteket és támogassák őket. A megelőzéssel kapcsolatban is fontos lenne az emberek informálása, mint például, hogy tudatosabban annyit vásároljanak emennyit el is tudnak fogyasztani, és hogy megismerjék a termékek ajánlott fogyasztási idejének valós jelentését, tehát azt, hogy sok esetben még teljesen ehetőek az ajánlott fogyasztási idő lejártától függetlenül. Az edukációval kapcsolatban fontos a sokrétű, interdiszciplináris megközelítési mód, például a muzeológia is nagyban hozzá tud járulni ezen információk terjesztéséhez, néprajztudományi analógiákkal egyetemben, vagy egy luxusétterem is jó példával járhat elől, a szükséges marketingkampányok és digitalizáció mellett.

A hivatalos élelmiszermentési kísérleteken túl megjelennek informális mentési módok is, mind nemzetközileg, mind itthon. Bemutattam a hazai *Dumpster diving* közösséget, amely a hulladékból, a hivatalos megmentési stratégiák által nem megmentett élelmiszereket veszi újrahasználatba, vállalva a tevékenységük illegális mivoltát is. Fontos a tisztátalanság kérdése ebben a vonatkozásban, mivel a hulladékkal való érintkezés alapvetően egy státuscsökkenéssel járó folyamat kultúrtörténeti szempontból értelmezve, de ebben az esetben ez megfordul és éppen egyfajta magasztos cél érdekében történik, pozitív társadalmi és egyéni hatásokat kiváltva.

A kukabúvároknak az egyéni motivációkon túl, mint az ökológia tudatosság, a pénzügyi megfontolások és a tevékenység aktív kaland élménye mellett fontos a közösségépítés és az edukáció is. Bár alapvetően egy urbánus közegben élnek, tevékenységük és életmódjuk által sok aspektusban megjelennek régi, népi kultúrához kapcsolódó praktikák is, amelyeket újrahasználatba vesznek, visszatannak. Ilyenek például az élelmiszer felhalmozása, az eltevés, savanyítás. Számukra a kukázás egy nagyon aktív folyamat, jelentősebb, nagyobb értékkel felruházott lesz az élelmiszer, amit önmaguk a kukából szednek ki, mintha azt a boltból szereznék be. Ezen mechanika szintén párhuzamba hozható akár az archaikus, akár a paraszti világ attitűdjével az élelmiszerrel kapcsolatban, a vadászat és az állattartás viszonylatában. Tehát bár a csoport egy modern, globalizált fogyasztói társadalomban él, számos attitűdjében visszatükröz, visszatannul hagyományos praktikákat és sok szempontból egy ehhez kapcsolódó életmódot él, modern, globalizált, városi közegben.

Irodalom

BÁTI Anikó

2010 Táp-érték. In.: Uő. – BALI János – KISS Réka (szerk.): *Inde aurum – inde vinum – inde salutem Paládi-Kovács Attila 70. születésnapjára*. 458- 474. ELTE BTK Tárgyi Néprajzi Tanszék – MTA Néprajzi Kutatóintézet. Budapest.

2018 Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról. *Életmód és tradíció* 16. MTA BTK Néprajztudományi Intézet. Budapest.

BÁTI Anikó – UMBRAI Laura

2020 Népkenyér enni Budapesten. Verziók és averziók a közétkeztetés történetéből (1860-1939). In.: BALOGH Balázs (főszerk.): *Ethno-Lore. A Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézetének évkönyve* 37. 55-96. Bölcsészettudományi Kutatóközpont. Budapest.

BENEDEK Csaba

2021 „Szép asszonyt magáért, rossz kocsit vasáért pártolják.” Újrahasznosítás a paraszti kultúrában és napjaink társadalmában. Damjanich János Múzeum. Szolnok.

EURÓPAI PARLAMENT

2020 *Farm to Fork Strategy. For a fair, healthy and environmentally-friendly food system*. https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf (Utolsó letöltés: 2024.11.02)

2024 *Az élelmiszer-pazarlás csökkentése: íme az uniós intézkedések*. <https://www.europarl.europa.eu/topics/hu/article/20240318STO19401/az-elelmiszer-pazarlas-csokkentese-ime-az-unios-intezkedesek> (Utolsó letöltés: 2024.11.01)

EUROSTAT

2024 *Food waste and food waste prevention - estimates*. https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates (Utolsó letöltés: 2024.10.30.)

FARKAS Judit

2023 „Nem költözhet mindenki vidékre”. Városi közösségi válaszok. In.: Uő.

(szerk.): *Környezeti kérdések- közösségi válaszok. Humán környezettudományi olvasókönyv.* 309-324. L'Harmattan Kiadó. Budapest.

FÉL Edit – HOFER Tamás

1997 *Arányok és mértékek a paraszti gazdálkodásban.* Balassi Kiadó. Budapest.

FORBES

2017 *Five-Star Garbage For Dinner: A Revolutionary Restaurant Pops Up in London.* <https://www.forbes.com/sites/fathom/2017/04/01/dan-barber-wasted-selfridges-london/> (Utolsó letöltés: 2024.11.18)

HORVÁTH Sándor

2000 Falusiból városi, parasztiból városiak. A parasztság életmódváltozása Sztálinvárosban. In.: CSERI Miklós et al. (szerk.): *Paraszti múlt és jelen az ezredfordulón: A Magyar Néprajzi Társaság 2000. október 10-12. között megrendezett néprajzi vándorgyűjtésének előadásai.* 377-391. Magyar Néprajzi Társaság; Szabadtéri Néprajzi Múzeum. Budapest; Szentendre.

HUSZKA Péter – KELLER Veronika

2024 Civil szervezetek Magyarországon az élelmiszer-pazarlás ellen. *Civil Szemle* 21.4. 31-49.

KAPITÁNY Ágnes – KAPITÁNY Gábor

2007 *Túlélési stratégiák: társadalmi túlélési módok.* Kossuth Kiadó. Budapest.

2009 Néhány gondolat a tisztaság szimbolikájáról. In.: JUHÁSZ Katalin (szerk.): *Tiszta sorok. Tanulmányok a tisztaságról és a tisztálkodásról. Documentatio Ethnographica* 25. 17-47. L'Harmattan kiadó. Budapest.

KARAKASNÉ MORVAY Klára

2017 Az élelmiszer-pazarlás jelentősége és minimalizálási lehetőségei a szállodaiparban. *Jelenkori Társadalmi és Gazdasági Folyamatok.* 12.(4.). 233–245.

KÖHLER, Nadine – SIEGFRIED, Patrick

2024 Betrachtung des Zero Waste-Trends im Bereich der Lebensmittelproduktion und Bewertung der Marktchance von Brotbier. *Kaleidoscope Művelődés-, Tudomány- és Orvostörténeti Kiadványok.* 14. évfolyam, 29. szám. 30-49.

LOSONCZY Ágnes

2003 A tárgyak halála – a szemét élete. In.: KAPITÁNY Ágnes – KAPITÁNY Gábor (szerk.): *Tárgyak és társadalom II. Kapcsolatok: a tér, a tárgy és a képi kultúra összefüggései*. 75-96. Magyar Iparművészeti Egyetem. Budapest.

MAGYAR ÉLELMISZERBANK EGYESÜLET

é.n. *Eredményeink*. <https://www.elelmiszerbank.hu/hu/eredmenyeink.html> (Utolsó letöltés: 2024.11.01)

MURÁNYI Veronika

2012 „De ezek a flakonyok nem rothadnak el...”. A hulladékkezelés és -újrahasznosítás kulturális vetületeinek változása Gyimesben. In.: BERTA Péter (szerk.): *Használtcikk-kultúrák. Ideológiák, gyakorlatok és értelmező közösségek*. 296-309. MTA BTK Néprajztudományi Intézet. Budapest.

NEMZETI ÉLELMISZERLÁNC-BIZTONSÁGI HIVATAL (NÉBIH)

2023 *Kutatási összefoglaló. Háztartási élelmiszerhulladék felmérés 2023*. <https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21442/Kutatasi+osszefoglalo+Haztartasi+elelmi+szerrhulladek+felmérés+2023.pdf> (Utolsó letöltés: 2024.11.02)

é.n. *Termékcsoportonkénti ajánlott felhasználási (fogyaszthatósági) határidő a minőségmegőrzési idő lejártát követően*. <https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21442/Ajanlott+hatarido+diagram+2.+valtozat.png> (Utolsó letöltés: 2024.10.30)

NEMZETI JOGSZABÁLYTÁR

2012 2012. évi CLXXXV. törvény a hulladékról. <https://njt.hu/jogszabaly/2012-185-00-00.62#CI> (Utolsó letöltés: 2024.10.30)

NÉPRAJZI MÚZEUM

é.n. *Korgó valóság: az éhezés és az élelmiszer-bizonytalanság tapasztalatai*. <https://www.neprajz.hu/kiallitasok/idoszaki/2024/korgo-valosag.html> (Utolsó letöltés: 2024.11.18)

NÉPSZAVA

2024 *Megszólalt az ORFK, a fegyelmezett kukázás nem bűn*. https://nepszava.hu/3254184_orfk-palackvisszavaltas-kukazas (Utolsó letöltés: 2024.10.30)

STATISTA

2020 *Sollte Containern legalisiert werden?*

<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1126022/umfrage/legalisierung-von-containern-in-deutschland/> (Utolsó letöltés: 2024.10.30)

TÖRÖK Ágnes – UDVARHELYI Éva Tessa

2005 Egy tiszta város piszkos lakói, avagy „aluljáró-takarítási szertartások”
Budapesten. *Világosság* 7-8. 57-79.