

My, zwierzęta

Jo-Anne McArthur, kanadyjska fotografka, której zdjęcia z ferm przemysłowych Ameryki Północnej publikujemy w tym numerze „Tygodnika”, od ponad 10 lat dokumentuje z aparatem cierpienie zabijanych przez nas zwierząt. Jej internetowy projekt **WE ANIMALS** zyskał uznanie ponad 80 organizacji praw zwierząt, a serwis HuffPost WOMEN zaliczył McArthur do dziesięciu kobiet, które z największym zaangażowaniem „próbują zmienić świat”.



Koniec końców, jeśli ktoś za bardzo podskakuje i próbuje zaglądać nam do talerza, zawsze możemy zapytać z przekąsem: „A bućki to chyba masz skórzane, prawda?”.

MICHAŁ OLSZEWSKI

DYLEMAT MIĘSOŻERCY

Krowy żywcem ćwiartowane lub obdzierane ze skóry, kury w klatkach ustawionych tak ciasno, że odchody ściekają z piętra na piętro, faszerywane hormonami indyki, maciory uwięzione w stalowych kojcach i zmuszone do nieustannego wydawania na świat potomstwa, połamane kończyny, przypadki kanibalizmu, wrzucanie żywcem do wrzątku, nieskuteczne pistolety pneumatyczne, oceany gnojowicy, odporne na leki patogeny, rybolówstwo zamienione w kombajn, który trzebi w wodzie wszystko, co żywe, lub promuje szkodliwe dla środowiska akwakultury.

Przez ten piekielny pejzaż maszeruje Jonathan Foer, amerykański prozaik, autor słynnego „*Eating Animals*” (książka – pod tytułem „Zjadanie zwierząt” – ukazała się, nakładem Wydawnictwa Krytyki Politycznej, także w Polsce). Mimo że wegetarianin, niedługo przed narodzinami syna postanawia sprawdzić, co dokładnie

znajdzie się na talerzu jego dziecka. Zaczyna wypytywać o mięso, źródła pochodzenia i metody produkcji, a wraz z każdą uzyskaną odpowiedzią jest coraz bardziej przerażony.

Odsłania się przed nim świat chowu przemysłowego, tak okrutny i bezlitosny, że jakby nieco mniej oburzający staje się radykalny pisarski gest noblisty J. M. Coetzee’go, który jednej ze swoich bohaterów kazał porównać los zwierząt z Holocaustem.

MASZYNA DO MIELENIA

Świat je mięso na potęgę i chce go jeść coraz więcej. Obniżanie kosztów hodowli wraz z jednoczesnym podnoszeniem wydajności i rosnącą zamożnością społeczeństw sprawiają, że jeszcze nigdy w historii mięso nie było tak łatwo dostępne.

Każdego roku, na mięso, mleko i jaja, wykorzystuje się blisko 60 mld zwierząt hodowlanych. Do 2050 r. liczba ta może wzrosnąć do 120 mld. Według raportu Klubu Gaja od roku 1995 do 2005 liczba kurcząt hodowlanych w ciągu roku na mięso wzrosła o blisko 14 mld sztuk, pogłowiu kur-niosek wzrosło o 2,3 mld, pogłowiu świń hodowlanych na mięso wzrosło o 255 mln, a krów mlecznych o 12 mln.

Najbardziej zadeklarowani mięsożercy na świecie, Duńczycy, jedzą rocznie ok. 145 kg mięsa *per capita*, Amerykanie 20 kg mniej. Wpływ rosnącego zapotrzebowania na stan środowiska i zmiany klimatyczne jest tak duży, że Organizacja Narodów Zjednoczonych musiała zaapelować do mieszkańców planety o wprowadzenie do domowego jadłospisu jednego bezmięsnego dnia w tygodniu.

Im większe zapotrzebowanie na mięso, tym więcej hodowli przemysłowych. Im więcej hodowli przemysłowych, tym większe prawdopodobieństwo brutalnego traktowania zwierząt. Jak to pogodzić z naszą moralnością, z etyką, czy nawet zwykłym ludzkim współczuciem?

PRZEKONANIA I WYBORY

Większość z nas, niezależnie od wybranej diety czy stopnia wrażliwości, słyszała sporo o aberracjach związanych z rosnącą produkcją mięsa. Stany Zjednoczone nie są na mapie świata żadnym wyjątkiem.

W ostatnich dwóch dekadach media na całym świecie opowiadały o chorobie wściekłych krów (spowodowanej mączką z padłych zwierząt, którą następnie karmiono bydło), łososiach tuczonych karmą z trującym barwnikiem. →

REKLAMA

ANTYKWARIAT POLSKI

CENNE KSIĄŻKI • POLSKIE KSIĘGOZBIORY • WYCENIAMY • KUPUJEMY

www.antykwariatpolski.pl telefon: (22) 100 66 50

DYLEMAT MIĘSOŻERCY

Aktywiści organizacji ekologicznych publikowali wstrząsające filmy z wnętrza rzeźni, chlewów i ferm drobiu.

O ryzyku związanym z nadmiarem spożywanego mięsa słuchaliśmy aż do znudzenia, o gnojowicy zalewającej pola również. Mięso staje się problemem. Ubój rytualny budzi protesty, władze Vancouver oficjalnie wspierają bezmięsne poniedziałki. I co? Gdzie rewolucja, namysł?

„Historia jej dylematów związanych z mięsem była bardzo podobna do mojej – pisze Foer o pierwszych spotkaniach z przyszłą żoną. – Jej przekonania kłóciły się z wyborami, których dokonaliśmy w 1994 [podkr. – MOI]. Przeczucie, że robi coś złego, mieszało się w niej z zakłopotaniem spowodowanym złożonością problemu i ze zrozumieniem dla ludzkiej niedoskonałości. Intuicja mówiła jej to samo, co mnie, a ten głos okazywał się niewystarczająco silny”.

Dylemat – jeść mięso czy przejść na wegetarianizm – świetnie pokazuje naszą hipokryzję (a może jedynie słabość). Niby wiemy, że chów przemysłowy to nie tylko przestrzeń okrucieństwa, ale też policzek wymierzony naszemu wysokiemu mniemaniu o sobie. Świta nam, że jedzenia mięsa z etyką i moralnością dłużej pogodzić się nie da. A mimo to, postawieni przed wyborem „jeść-nie jeść” – jemy. „Technika dyskusji wygląda następująco – tłumaczy Bryan Reynolds Myers, amerykański naukowiec, publicysta i weganin. – Racjonalnie wymieniamy się argumentami, aż zostaniemy przyparci do ściany. Wtedy należy się wycofać i udawać, że nie tyle zabrakło nam argumentów, ale że jesteśmy ponad nimi. Niezgodność przekonań z rozsądkiem osiąga wtedy wymiar wielkiej tajemnicy, skromnej gotowości do życia ze sprzecznością, która stawia nas wyżej niż tych maluczkich, którym potrzeba taniej jasności przekonań”.

Dylemat świadomego mięsożercy zmienia się więc w ostatnich latach w traktat o słabnącej sile woli, o wygodzie, która zwycięża nad etyką, o sile przyzwyczajenia mocniejszej niż najtrafniejsze choćby argumenty, o ludziach, którzy nauczyli się sprawnie łączyć świadomość z brakiem działania.

POTWORNE I SMACZNE

Z pytaniem o etykę mięsożercy wiąże się inny jeszcze dylemat: czy możliwe są rozwiązania kompromisowe, czy też mamy do czynienia z wyborem zerojedynkowym? Są przecież fleksiwegetarianie (czyli tacy, którzy mięso jedzą od czasu do czasu), są też mięsożercy poszukujący alternatyw w postaci zaufanych rolników i producentów ekologicznych. Są też myśliwi (grupa społeczna, której w Polsce po prostu nie wypada lubić); przy wszystkich zastrzeżeniach dotyczących ich profesji, można przyjąć, że lepiej (etycznie) jest zjeść kielbasę z dzika przez całe swoje życie swobodnie hasającego po polach niż wieprzowinę z wielkiej fermy.

Koniec końców, jeśli ktoś za bardzo podskakuje i próbuje zaglądać nam do talerza, zawsze możemy zapytać z przekąsem: „A buciki to chyba masz skórzane, prawda?”

Takich półcieni znajdziemy wiele. Istnieją miejsca, gdzie zwierzęta traktowane są przyzwoicie, są nawet rzeźnie, których pracownicy zdają się autentycznie zatroskani losem uśmiercanych krów i świń. Trudne pytanie

(Foer, co ciekawe, również nie udziela na nie odpowiedzi): czym powinny żywić się małe dzieci? Mimo zapewnień wegetariańskich rodzin, część lekarzy ostrzega przed wycofaniem mięsa z diety małych dzieci.

Półcienie nie mogą jednak zmienić dramatycznego obrazu – szacunki mówią, że 99 proc. hodowlanych zwierząt w USA pochodzi z ferm przemysłowych, i jest to trend światowy. Firma Adama i Krystyny Bąków z podbeskidzkiego *nomen omen* Wieprza posiada specjalny certyfikat, zaświadczaający, że zwierzęta przed ubojem trzymane są w humanitarnych warunkach, a sam ubój prowadzony jest tak, by nie pomieszać zwierząt z hodowli ekologicznych i konwencjonalnych. Tyle tylko że zainteresowanie hodowlą inną niż przemysłowa jest śladowe. Na pięćset świń z fermy przypada zaledwie dziesięć z hodowli ekologicznej.

To, co dobre lub chociaż względnie przyzwoite, dzieje się więc na głębokich peryferiach. Odwrócenie tego trendu wydaje się konieczne, a jednocześnie niesłychanie trudne, wiąże się bowiem z rewolucją w naszych przyzwyczajeniach kulinarnych, światowej gospodarce rolnej (ostatnie ćwierć wieku upłynęło polskim ekonomistom na przekonywaniu, że jedyną szansą dla polskiego rolnictwa są gospodarstwa wielkotowarowe i wyspecjalizowane, a głównym jego obciążeniem mali rolnicy, hodujący kilka prosiąt i dwie kury na krzyż), z wyższymi cenami mięsa i rzadszym jego spożywaniem.

„Musimy odnaleźć miejsce na mięso w debacie publicznej, tak samo jak znaleźliśmy je na naszych talerzach” – pisze więc Foer. Nie odpowiada jednak, w jaki sposób zachęcić pragmatycznych Amerykanów, a w ślad za nimi inne nacje, chociażby do programu minimum: jeść rzadziej, płacić więcej.

Nie rozstrzyga również, bo i w jaki sposób miałby to zrobić, innego dylematu, nieodmiennie związanego z wegetarianizmem. Mięso, niezależnie od tego, z jakimi potwornościami związane, nadal pozostaje smaczne. Sceptycy powiedzą, że to nic innego jak forma uzależnienia, ale to uzależnienie ma swoje mocne podstawy: kawałek dobrej kiełbasy wieprzowej smakuje znacznie lepiej niż kawałek najwykwintniejszej choćby kiełbasy z tofu. Wycinając z jadłospisu mięso, wycinamy z niego część przyjemności, fakt, że podszytej brutalnością. Niewielu z nas jest na to gotowych.

SYNDROM WOJENNY

Historia mięsa jest również historią naszej opowieści o nim. „Zjadanie zwierząt” to bardzo intymna, napisana porywającym chwilami językiem historia przemiany naszego stosunku do pożywienia. Pisarz nie przypadkiem rozpoczyna swoją opowieść od ocalałej z Holocaustu babki, która „przetrawiała wojnę, bo jadła resztki wyrzucone przez innych ludzi. Gnijące ziemniaki, skrawki skóry i kawałki mięsa, które nie zostały oddzielone od kości. (...) Gdy podczas hotelowych śniadań ładowaliśmy na talerz, ile wlezie, babcia robiła górę kanapek, które zawiązała w serwetki i chowała na później. To właśnie ona nauczyła mnie, że z jednej torebki herbaty można zrobić tyle filiżanek, ile akurat trzeba podać, i że każda część jabłka jest jadalna”.

Efektom wojny jest m.in. obsesja jedzenia: dzieci muszą jeść jak najwięcej, im grubsze są, tym zdrowsze, dzieci muszą jeść cukier, mięso, tłuszcz, pić do oporu colę, dzieci powinny być wiecznie głodne, dobry lunch to lunch potrójny. „Żadne jedzenie nie jest złe”. Wypadkową traumy i oszczędności stają się nawyki żywieniowe, przechodzące na następne pokolenia. „W czasie wojny babcia jadła po to, żeby przetrwać. Dzięki niej pięćdziesiąt lat później mogliśmy jeść dla przyjemności. Kupowaliśmy dla kaprysu, nasze szafki były pełne smakołyków i niepotrzebnych produktów, których – bez mrugnięcia okiem – pozbywaliśmy



W Polsce działa w tej chwili ok. 650 ferm przemysłowych. Zwierzęta na nich uwięzione cierpią tak samo jak w USA, tyle, że mówimy o tym mniej chętnie.

się, kiedy mijała ich data ważności. To było beztrudnie jedzenie. Babcia jednak nigdy nie otrząsnęła się z traumy”.

W ilości spożywanego mięsa Amerykanie biją nas na głowę. Statystyczny mieszkaniec USA zjada, jak już wspomniałem, ok. 124 kg mięsa rocznie. Polak – ok. 65 kg. Lecz my również mamy rzeźnię, w których wrzucą się żywe zwierzęta do wrzasku (nad przypadkiem z pomorskiego Żelistrzewa cały czas wisi pytanie, czy był to incydent, czy praktyka stosowana także gdzie indziej), oraz fermy drobiowe, gdzie zysk przedkładany jest nad dobrostan. Mamy również niechlubną pozycję lidera w uboju rytualnym – według szacunków Ministerstwa Rolnictwa ta okrutna metoda daje 6 tys. miejsc pracy i ok. 2 mld zł zysku rocznie. W Polsce działa w tej chwili ok. 650 ferm przemysłowych. Zwierzęta na nich uwięzione cierpią tak samo jak w USA, tyle że my mówimy o tym mniej chętnie.

Jeszcze długo po wojnie mięso na stole w wiejskim domu moich dziadków pojawiało się sporadycznie, zabicie świnia było wielkim świętem. W diecie przeważały warzywa, ryby i nabiał, na przednówku żyli się głównie kiszona kapusta i starymi ziemniakami. Jeszcze we wczesnych latach 80. przetworzone mięso uznawane było za ekstrawagancję. Imperatyw pełnej lodówki jest w typowej polskiej rodzinie tak samo silny jak w rodzinie Foera, tyle że do pewnego momentu zapełnialiśmy ją inaczej – raczej przetworami własnej produkcji niż tym, co można kupić w sklepie. Wszystko to zmieniło się w latach 90., kiedy dostęp do mięsa można było uzyskać już bez kombinowania; poczciwa lodówka Mińsk 16 została wymieniona na dwa razy większą, a na polski rynek

wkroczyły duże firmy zajmujące się hodowlą przemysłową.

„Opowieści o jedzeniu to opowieści o nas – o naszej historii i wyznawanych przez nas wartościach. Żydowskie tradycje pielęgnowane przez moich bliskich nauczyły mnie, że jedzenie ma dwie funkcje – dostarcza składników odżywczych i pomaga pamiętać. Jedzenie i opowieści są nierozłączne” – zauważa blyskotliwie Foer.

Tak, każdy z nas tutaj ma takich historii na półce. Smak bulki z suchą kiełbasą w pierwszej klasie szkoły podstawowej, zapach niedzielnych kartaczy, zapach wielkanocnych szynek zawiniętych w pończochę... Foer namawia do głębokiego cięcia i przeniesienia lirycznych niemalże doznań związanych z mięsem wyłącznie w sferę wspomnień, co jest o tyle łatwe, że mięso polskie (przynajmniej to sprzedawane najtaniej) przeszło w ostatnich dwóch dekadach proces spektakularnego upadku, zmieniając się w nasączoną chemikaliami pulpe, sprzedawaną pod postacią niby-szynek i fałszywych kiełbas.

BEZ POWROTU

Klamra literacko-reporterskiej opowieści Foera i naszej współczesnej narracji o mięsie jest jasna – mieści się pomiędzy zgnilymi ziemniakami z czasów II wojny (choć pisząc o początkach ferm przemysłowych autor zapuszcza się w czasy odległe) a Świętem Dziękczynienia, z łądającym na stole potężnym indykiem, który dla Foera staje się symbolem fatalnych nawyków kulinarnych, nadprodukcji mięsa, bezmyślności konsumentów i przyzwolenia na okrucieństwo wobec zwierząt. „Daniem głównym na dzisiejszym Święcie Dziękczynienia jest stworzenie, które nigdy nie oddychało świeżym powietrzem i widziało niebo tylko, gdy pakowano je do ciężarówki jadącej do rzeźni. Nabijamy na widelce mięso zwierzęcia pozbawionego za życia możliwości rozmnażania się. Do naszych żołądków trafia zwierzę nafaszerowane antybiotykami. Stworzenie o zmodyfikowanych genach”.

Nie ma tu miejsca na radość jak z Hrabalowskich „Postrzyżyn”, gdzie świnioobiec



ZWIERZĘ JEST CENNE

Mięsożerca z dylematami jest tyleż nieufny, co bezradny. Wie, że coś jest nie tak, ale nie ma manewru. Zaraz, czy na pewno nie ma?

MICHAŁ KUŹMIŃSKI

ubie mięso – mówi Kasia, blogerka kulinarna. – Nie jest najważniejsze w moim menu, ale sięgam po nie 2-4 razy w tygodniu i nie chcę zrezygnować.

Kasia i tak jest wyjątkiem: w wielu domach mięso musi być codziennie.

Statystyczny Polak zjada 5,48 kg mięsa miesięcznie, czyli ok. 183 g dziennie (dane GUS za 2011 r.). Tymczasem Instytut Żywności i Żywienia zaleca dorosłym spożycie maksymalnie 150 g mięsa dziennie, co więcej: wymiennie z jajami, rybami czy roślinami strączkowymi – te ostatnie 1-2 razy w tygodniu. Wielu dietetyków uważa, że to i tak za dużo.

W jadłospisie Polaków króluje drób, wybierany aż przez 96 proc. z nas. Na drugim miejscu jest wieprzowina – sięga po nią 82 proc. Najrzadziej jemy wołowinę – tylko 21 proc. z nas przyrządza ją częściej niż raz w tygodniu (badania Instytutu ProPublicum, maj 2013 r.). W spożyciu mięsa widać podział na warstwy społeczne: nieco mniej je się go w domach pracowników i osób samozatrudniających się (odpowiednio 4,98 i 4,88 kg miesięcznie na głowę), więcej w domach rolników (6,52), najwięcej u... emerytów i rencistów – 6,79 kg na głowę (dane GUS). Pozwólmy sobie na uogólnienie: jeśli dom bardziej konserwatywny, kuchnia tradycyjna – mięsa będzie więcej.

Ale można się też domyślać, że będzie to raczej tańsze mięso, a więc siłą rzeczy pochodzące z przemysłowych hodowli. W rozmowie z serwisem portalspozywczy.pl Jacek Lewicki, prezes firmy Drosed, przyznał, że Polaków interesuje głównie tani drób: „Dla producentów ta sytuacja jest w pewnym stopniu zenująca. Przecież ciągle mówimy o wysokiej jakości, rozwoju linii z kategorii premium i tradycji... Tymczasem, kiedy przychodzi do negocjacji biznesowych, liczy się już tylko cena”.

– Nie wiem, skąd pochodzi mięso, które kupuję, bo w sklepie o tym nie informują – przyznaje Kasia. – Zresztą nie ma to dla mnie znaczenia, gdzie się znajduje hodowla. Istotne, by mięso było świeże.

Czy wybierając mięso, bierze pod uwagę, w jakich warunkach żyły zwierzęta? – Przecież nigdy nie mamy co do tego pewności – odpowiada. – W przypadku jajek wszystko jest jasne: kury znoszące „trójki” żyją w męczarniach. Z mięsem jest jedna wielka niewiadoma.

Co ma zrobić mięsożerca z dylematami, gdy staje przed regalem w supermarkecie? – Dziś może co najwyżej zostać wegetarianinem – rozkłada ręce Katarzyna Bosacka, autorka programu „Wiem, co jem”, który wielu Polakom sprawę świadomego kupowania żywności poukladał w głowach. – Jak tu się zastanawiać, skąd pochodzi mięso, gdy wciąż jesteśmy przez producentów oszukiwani co do składu produktów? Ten etap dopiero przed nami – mówi. – Dziś następuje już odwrót od żywności sklepowej, ale jesteśmy na etapie rozszyfrowywania, co jest dobre, a co szkodliwe. Konsument, którzy będą zwracać uwagę, czy kawa pochodzi z plantacji fair trade, a mięso z humanitarnej hodowli, pojawią się za kilka lat.

– Nie sądzę, by w Polsce istniały hodowle szanujące zwierzęta – przekonuje blogerka Kasia. – Zapewnienia hodowców, że zwierzęta są u nich szczęśliwe, to tylko chwyt marketingowy, by podnieść cenę towaru.

Polski mięsożerca z dylematami jest więc tyleż nieufny, co bezradny. Wie, że coś jest nie tak, ale nie ma manewru. Jego przekonania – cytując Jonathana Foera – kłócą się z jego wyborami.

ODWRACANIE OCZU

Coś za coś. Jeśli rynek domaga się mięsa na masową skalę, w dodatku taniego, producenci zaspokoją tę podaż za pomocą – jak to się ładnie mówi – hodowli intensywnej. Liczy się jak najszybszy przyrost masy. Zwierzęta żyją w koszmarnych warunkach i nigdy nie widzą nieba. Krowy karmi się tanią kukurydzą, a zawarty w niej cukier sprzyja infekcjom, faszeruje się je więc antybiotykami. Kurczaki i indyki w ciasnych, dusznych kurnikach nawzajem się kaleczą, a nawet kanibalizują, dlatego psikłębom zawczasu przycina się silnie przeciwukrwiony i unerwiony dziób. To tylko początek makabrycznej wyliczanki.

Przemysłowe farmy są poza zasięgiem naszego wzroku i słuchu. Nie mamy w głowach przełożenia między plastrem schabu na styropianowej tacce a żywą istotą, której zadaje się ból. A jeśli nawet, sprawnie koimy wątpliwości. Jak zauważa w rozmowie z „TP” antropolożka kulturowa dr Anna Niedźwiedz, w reklamach mięsa używa się wizerunków wesołych zwierzątek. – Oddaliśmy od siebie w ten sposób myśl, czym naprawdę jest rzeźnia – mówi. – Jeden z moich studentów przedstawił w pracy zaliczeniowej kolekcję zdjęć sztydów sklepów mięsnych. Dominowały obrazki wesołych świnek... dierzących tasaki.

Oto hipokryzja: nie ma dziś chyba człowieka, który nie gorszyłby się stwierdzeniem Kartezjusza, że zwierzęta, jako że nie mają duszy, są jak maszyny i nie czują. Tymczasem przemysłowe hodowle traktują je właśnie jak nieczujące maszyny, surowce, produkty. Uwagę tę czyni Michael Pollan, pisarz i publicysta, by tak rzec – kuchenny intelektualista – w esejie „An Animal's Place” („New York Times Magazine”, 10 listopada 2002 r.). Przez wiele stron finezyjnie rozważa za i przeciw jedzeniu mięsa, by w końcu zadać sztych: „Aż wreszcie docieramy do hodowli przemysłowej, gdzie wszelkie te dylematy obracają się w pył – pisze. – Filozoficzne i moralne subtelności (...) znaczą tam mniej niż nic”. Podkreśla: „Czym innym jest zgoda na poświęcenie świni, by chirurgzy rozwijali na nich techniki wszczepiania by-passów. →

nia się w podszyte erotyzmem bachanalia, w wielki, radosny rytuał – cień śmierci znika, przygnieciony bogactwem podrobów, mięsa i krwi, którą uczestnicy zdarzenia mażą sobie twarze. Na widok porcjowanego ciała główna bohaterka wpada w ekstazę: „Nic nie wprawiało mnie w taki zachwyt jak jasnoczerwone wieprzowe płuca, wzdęte cudownie jak gąbczasta guma, nic nie jest tak namiętne w kolorze jak ciemnobrązowa barwa wątroby przyozdobiona szmaragdem żółci...”

Żadnych mdłości, żadnych wyrzutów, ba, narratorka podstawia z szacunkiem i radością miskę pod poderżnięte świńskie gardło, tak żeby nie uronić choćby kropli cennej krwi.

Do tego mitycznego świata powrotu nie ma. Został całkowicie wyparty przez nową rzeczywistość, w której główną rolę pełnią ferma przemysłowa i pneumatyczny pistolet.

Najwyższy czas, by się z niej wyzwolić.

MICHAŁ OLSZEWSKI

OGŁOSZENIE WŁASNE WYDAWCY

ZOSTAŃ NASZYM ABONENTEM. NIC PROSZSZEGO I NIC TAŃSZEGO!

CO WTOREK
WIECZOREM,
NIM TRAFI DO KIOSKÓW

3,20 zł

ZA NUMER PROSTO
DO DOMU:
W PRENUMERACIE ROCZNEJ

3,80 zł



„Tygodnik” dostępny na Kindle i jego aplikacjach dla iPada, iPhone'a i systemu Android, a także na czytnikach formatu ePub



tygodnik.com.pl/
epub



tygodnik.com.pl/
kindle



WIĘCEJ INFORMACJI: TEL. 12-431-26-83
E-MAIL: prenumerata@tygodnik.com.pl
www.tygodnik.com.pl/prenumeruj



Prenumerata roczna (12 miesięcy) **199 zł**
Prenumerata półroczna (6 miesięcy) **130 zł**
Prenumerata kwartalna (3 miesiące) **65 zł**

SAM WYBIERZ SPOSÓB ZAPŁATY:

- » na konto: „TYGODNIK POWSZECHNY”
Bank Pekao SA
nr 49 1240 4533 1111 0000 5431 1987
- » przekazem pocztowym na adres:
„Tygodnik Powszechny”, ul. Wiślna 12,
31-007 Kraków
- » w Dziale Prenumeraty „TP”, ul. Wiślna 12
Kraków, w godz. 9.00–16.00

ZWIERZĘ JEST CENNE

Ale co się dzieje, gdy zostajemy postawieni przed wyborem: »cierpienie zwierzęcia przez całe życie naprzeciw kulinarnym preferencjom człowieka«? Albo odwracasz wtedy oczy, albo przestajesz jeść mięso?

A jeśli nie chcesz robić ani jednego, ani drugiego? „Wtedy – odpowiada Pollan – musisz ustalić, czy zwierzęta, które zjadasz, rzeczywiście cierpią przez całe życie». To moment, w którym miłośnicy z dylematami odkładają tacę ze schabem i paczkę wędliny z indyka do sklepowej chłodziarki. Z iskrą nadziei, że nie musi się wyrzekać mięsa, a może przestać odwracać wzrok, idzie się zastanowić, co dalej.

ZWIERZĘ TRZEBA ZABIĆ

Esej Pollana niesie miłośnikom otuchę. Hodowli przemysłowej przeciwstawia taką, w której zwierzęta żyją zgodnie ze swoją naturą, ciesząc się przestrzenią, niebem i odpowiednim dla siebie pożywieniem. Opisuje postawę znaną jako *animal welfare* – koncentrującą się na dobrostanie zwierząt. Kluczowe jest tu stwierdzenie, że podczas gdy prawa człowieka odnoszą się do jednostek, punktem odniesienia w naturze jest interes gatunku. A zwierzęta udomowione przystosowały się do życia pod opieką człowieka. Najgorsze, co można zrobić kurczakowi, to wypuścić go na wolność. Zwierzęta domowe dają człowiekowi mleko, jajka i – tak – mięso; poszczególne okazy są zabijane, ale gatunek trwa. Zaś dobra hodowla zapewnia zwierzętom dobrą śmierć, która – podkreśla Pollan – nie zdarza się w naturze. Tam zwierzę zwykle ginie rozszarpane, zjedzone żywcem.

– Miałem propozycję, żeby przejść na ubój gazowy, ale się nie zgodziłem – opowiada „Tygodnikowi” Sławomir Lenarcik, właściciel zakładu mięsnego z Mazowsza. – To męczarnia, zwierzę się dusi przez trzy minuty – mówi. – U nas trzoda żyje normalnie, na słomie, nie na żadnych kratkach. Je normalne pasze, wychodzi na pastwisko.

A ubój?

– Ekipy pracujące przy uboju są często zmieniane. Żeby pracownik nie wpadał w rutynę, żeby zarzynanie nie stało się dla niego zwyczajnym zawodem – opowiada przedsiębiorca. – Zwierzę widzi przed sobą tylko człowieka, do którego jest przyzwyczajone, do ostatniej chwili się nie boi. Jest ogłuszane w ułamek sekundy.

Brutalne? Miłośnicy, jeśli chce pozostać miłośnikiem, musi zacząć od zdania sobie sprawy, że jego obiad wymaga zabicia zwierzęcia. Dodajmy uczciwie, że zakład Sławomira Lenarcika wyrabia też wędliny z dziczyzny, której nawet wielu miłośników nie akceptuje. Nikt nie mówił, że będzie łatwo.

TROCHĘ WYSIŁKU

– Świadome kupowanie mięsa i ryb jest najtrudniejsze – przyznaje Agnieszka Kęglicka, restauratorka i członkini ruchu Slow Food. – Na naszym rynku mało jest mięsa z certyfikowanych hodowli ekologicznych, część idzie na eksport. Najgorzej z wieprzowiną. Wprawdzie niektóre firmy mają dostęp do tej certyfikowanej, ale przerabiają ją na wędliny. Większość surowej pochodzi z produkcji przemysłowej.

Sprawa z mięsem jest trudna, co nie znaczy, że niemożliwa. – Najłatwiej o drób z hodowli zagrodowych – opowiada Kęglicka. – Z wo-

lowiną i cielęcina jest ruletka. Pewność można mieć, gdy samemu się dotrze do producenta.

Spokojnie, miłośnicy z dylematami. To jeszcze nie znaczy, że trzeba kupować półtuszę i rozbierać ją na balkonie.

– Mięso kupuję wyłącznie od hodowców, których znam, którzy mają certyfikaty, czym karmią zwierzęta, czy żyją one wolno i czy są w sposób etyczny zabijane – mówi Anna Kamińska, autorka blogu kulinarnego *kuchennymidrzwiami.blogspot.com*.

Jak zwykła śmiertelniczka dociera do takiego mięsa? – To nie problem, nie trzeba się za nim uganiać – odpowiada. – Należę do Kooperatyw Zakupowych, gdzie wyszukujemy małych, certyfikowanych producentów. Kurczaka zagrodowego można kupić w niektórych supermarketach – wylicza. – Wreszcie, robię zakupy na targach w Warszawie: jest BioBazar w dawnej fabryce Norblina czy targ przy „Fortecy” państwa Kęglickich.

Agnieszka Kęglicka cieszy się, że w Warszawie obrodziło nowymi eko-targami. – Ten nasz zaczął się, gdy ściągnęłam jako swojego dostawcę producenta warzyw z Falenicy. Żeby nie musiał jeździć po całym mieście, umówiliśmy się, że będzie dowoził towar do „Fortecy”. Wystawił stragan, potem dołączyli inni rolnicy.

Restauratorka tłumaczy, że rolnik, który chce sprzedawać produkty roślinne i zwierzęce bezpośrednio, nie musi rejestrować działalności ani się opodatkowywać. Eko-targi powstają już nie tylko w Warszawie. Są też wspomniane przez blogerkę kooperatywy: chętni skrzykują się przez internet na zbiorowe zakupy. W obu przypadkach omijamy marżę pośrednika – klient kupi ekologiczną żywność taniej niż w sklepie, a rolnik więcej zarobi. Poza tym, podkreśla Kęglicka, dociera się do żywności z zaufanych źródeł, od ludzi, których się zna. – Trochę jak świnia od chłopca w latach 70. – śmieje się. – A dobór tych producentów biorą na siebie organizatorzy targu czy kooperatywy.

Owszem, takie kupowanie wymaga więcej wysiłku niż wyskok do marketu. Ale naprawdę dużo więcej?

MIĘSOŻERCO, PATRZ

Pewne źródło to dla etycznego miłośnika ważna sprawa. Bo że mięso od chłopca, nie zawsze znaczy, iż zwierzę żyło w godnych warunkach. Jak zauważa dr Niedźwiedz, bukoliczny obrazek bywa fałszywy. – W kulturach tradycyjnych też zdarzało się okrucieństwo wobec zwierząt – przypomina. – Owszem, zwierzęta domowe były wartością, zwano je „stworzeniem bożym”, mówiono po imieniu, ale niekiedy traktowano je też bezlitośnie.

Choć blogerka Kasia skarży się, że dopóki dla mięsa nie powstanie taki system klasyfikacji jak dla jajek, nie będziemy mieć pewności, pewne formalne wskazówki już są. – Przydatną informacją jest oznakowanie, które wskazuje, że kupujemy produkt rolnictwa ekologicznego – mówi „Tygodnikowi” Agnieszka Majchrzak z Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów. – To produkty wytwarzane z dbałością o środowisko i zwierzęta, bez używania GMO, preferuje się hodowlę, która zapewnia zwierzętom swobodne poruszanie się. Produkcja jest przez jednostki certyfikujące kontrolowana od pola aż po gotowy produkt – pokazuje znaczek rolnictwa ekologicznego: to ułożony z białych gwiazdek kształt liścia na zielonym polu.

Z drugiej strony wielu hodowców, choć nie ma uprawnień do używania znaczka, jest godnych zaufania. Tu sprawdza się poczta pantoflowa. Miłośnicy z dylematami: popytaj znajomych.

Katarzyna Bosacka: – Z mojego doświadczenia wynika, że mały producent, który dba o ja-

kość swojego produktu, wkłada weń serce, nie będzie kupował trzody z podejrzanego uboju. Bo to się zwykle nie mieści w światopoglądzie człowieka uczciwego. A mniejsi producenci są zazwyczaj uczciwi. Nie boją się np. otworzyć drzwi dla mojego programu. Mówią: przyjdźcie, nie mamy nic do ukrycia.

Zatem, miłośnicy z dylematami, nie odwracaj oczu, patrz. Może hodowca, którego wypatrzyłeś, pozwoli się odwiedzić w ramach weekendowej wycieczki z rodziną? Zobacz zwierzęta, pokaż je dzieciom.

LUDZKA NATURA

Agnieszka Majchrzak z UOKiK przyznaje: takie mięso jest droższe. W dodatku jest go na rynku mało i trzeba się postarać, by je kupić. Tu, miłośnicy z dylematami, docieramy do trudnego momentu.

Będziesz jadł mniej mięsa.

To celebrowanie mięsa od święta, a nie traktowanie go jak śmieciowego żarcia, jest elementem naszej tożsamości. Mięso, jak mało który pokarm, nadaje się do celebrowania. Pomyśl o swoich skojarzeniach z zapachem starannie przygotowanej pieczeni!

To nie jest ani nienaturalne, ani wbrew naszemu zwyczajom. Przeciwnie. To naturalne, bo mięsa w naszej diecie powinno być mało. I zgodne z naszymi zwyczajami, bo – wbrew temu, co wmawiają nam kiczowate „chłopskie gospody” czy „góralskie karczmy”, nasi przodkowie jadal mięso rzadko i od święta. – Zwierzę było cenne, świadczyło o majątności – przypomina dr Niedźwiedz. – Zabicie świnia czy wołu było wydarzeniem.

To właśnie celebrowanie mięsa od święta, a nie traktowanie go jak śmieciowego żarcia, jest elementem naszej tożsamości. Mięso, jak mało który pokarm, nadaje się do celebrowania. Pomyśl o swoich skojarzeniach z zapachem starannie przygotowanej pieczeni. Zwłaszcza że taka wołowa bądź indycza pozwoli się przechować przez kilka dni. Przygotowując ją raz, zaoszczędzisz na czasie. Zaś na zimno skutecznie zastąpi nastrzykiwane i futrowane polifosforanami wędliny.

Dobra rada: gdy nie jesz mięsa, nie udawaj, że je jesz: trzymaj się z dala od kotletów sojowych i tym podobnych paskudztw. Jest mnóstwo wegetariańskich smakolików. W „Kuchni polskiej” jest obszerny rozdział pt. „Dania jarskie”. Dni bezmięsne mogą być przygodą!

Chory system hodowli przemysłowej, który z losu zwierząt uczynił horror, jest efektem naszej zachłanności. Wmówiliśmy sobie, że mięso jest naszym przywilejem, zapomnieliśmy, że – powtórzmy – zwierzę jest cenne.

Jeśli w tym momencie masz się ochotę obruszyć, że człowiek jest miłośnikiem i ma panować nad naturą, masz rację. Człowiek ma panować nad naturą. Przede wszystkim własną.

MICHAŁ KUŹMIŃSKI



BOGDAN KRZĘZEL



BRACIA NAJMNIĘSI

ARTUR SPORNIAK: Czy Ojciec je mięso?

O. STANISŁAW JAROMI OFM CONV.: Jem to, co podają w klasztornym re-fektarzu, i staram się nie narzekać. Ale zdaję sobie sprawę z cierpienia zwierząt w hodowlach przemysłowych. Świat, który opisują teksty w „Tygodniku” jest okrutny. Jest to efekt odrzucenia wartości, Pana Boga i zasad, które tradycyjnie funkcjonowały w naszej relacji do zwierząt. Przedsiębiorczość została opanowana przez chciwość. Maksymalny zysk stał się celem, który uświęca wszystkie środki. Ten świat wodzi nas na pokuszenie, oferując produkt mięsny tanio i na każdą okazję. Temu towarzyszy specyficzna popkultura. Byłem zszokowany, gdy w jednej z londyńskich galerii zobaczyłem portrety hamburgera, parówek i coca-coli.

Dawniej, np. w gospodarstwie mego dziadka, każde zwierzę miało swoje imię – w pewnym sensie było częścią wspólnoty. Było zabijane, gdyż np. na przednówku kończyły się zapasy jedzenia – by inni mogli żyć. Robiono to z jakimś poczuciem winy. Śmierć

towarzyszyła życiu, podobnie jak w przyrodzie. To jednak tworzyło inną kulturę i inną relację do zwierząt niż to, co dzieje się dzisiaj w wielkoprzemysłowej hodowli.

Niestety, funkcjonujemy w systemie, który wspiera ulgami podatkowymi wielkie międzynarodowe firmy hodowlane powiązane z sieciami handlowymi i z producentami pasz GMO, natomiast tradycyjnym rolnikom przeszkadzają skomplikowane i drogie procedury urzędnicze.

Zatem, zdaniem Ojca, wyrzeczenie się jedzenia mięsa nie jest rozwiązaniem?

W tradycji duchowej dieta jarska była zawsze pewnym ideałem, do którego się dorastało. Gdy odwołamy się do tekstów biblijnych, znajdziemy piękne słowa o pierwotnej rajskiej harmonii przed upadkiem człowieka czy teksty mesjańskie, jak u Izajasza, mówiące o powrocie do tej harmonii.

Znajomy biblista ks. Roman Batorski pokazał mi związek tych tekstów ze słowami Jezusa z Ostatniej Wieczerzy: „Jeszcze wiele mam wam do powiedzenia, ale teraz znieść nie możecie. Gdy zaś przyjdzie On, Duch Prawdy, doprowadzi was do całej prawdy” (J 16, 12-13). Gdy nasze życie pojmujemy ewangelicznie, gdy serio traktujemy wezwanie, że mamy być nowym stworzeniem oczekującym świata przemienionego i jeżeli to realizuje się mocą Ducha Świętego, to być może zbliża się czas, w którym dojrzejemy do nowego traktowania stworzenia, zgodnie z pierwotnym planem Pana Boga.

W zakonach wyraźnie nawiązują się do tego ideału przez liczne posty czy przez rezygnację z jedzenia mięsa. Ale czy ogół społeczeństwa jest na to gotowy? Nie wiem, ale wierzę, że możemy do tego dojrzeć. Pozytywnym sygnałem jest fakt, że zmienia się nasza wrażliwość na cierpienie zwierząt.

Przy okazji zmiany brzmienia IV przykazania kościelnego zastanawiamy się dzisiaj, jakim wyrzeczeniem duchowym jest wstrzeźliwość od pokarmów mięsnych, które są najtańszym jedzeniem. Być może to przykazanie nabierze nowego znaczenia, gdy spojrzymy na nie właśnie przez pryzmat cierpienia zwierząt?

Wspomniałem, że powiązany z wielkoprzemysłową produkcją mięsa marketing wodzi nas na pokuszenie i domaga się duchowego przeciwstawienia. Można w tej pracy duchowej wykorzystywać okresową wstrzeźliwość od mięsa. Znam coraz więcej osób, które właśnie z powodów religijnych przechodzą na dietę bezmięsną.

Angielski teolog Andrew Linzey przekonuje do paradygmatu hojności – powinniśmy być hojni w stosunku do stworzenia. Bóg, który w Chrystusie cierpi dla naszego zbawienia, współuczestniczy w cierpieniu wszystkich

istot. Przez to jesteśmy inni – wybrani – że mamy zdolność do służenia i samopoświęcenia. Wydaje mi się, że za słabo to akcentujemy w relacji do zwierząt.

Dzisiaj przestrzeń walki duchowej coraz częściej stają się hipermarkety.

Oczywiście. Proszę zauważyć, że właściwie Kościół w Polsce przegrywa z hipermarketami w walce o religijne świętowanie niedzieli. Ludzie wolą niedzielę spędzać w centrach handlowych. Większość Polaków nie chce zakazu handlu w niedzielę. Zeświecczeniu i komercjalizacji ulegają zresztą całe okresy liturgiczne, np. Adwent.

Mam wrażenie, że w Kościele mało się mówi o cierpieniu zwierząt.

Czy ta inercja nie wynika z faktu, że w nauczaniu zawsze podkreślano wyższość człowieka nad światem zwierząt i przywilej panowania nad nim?
Radykalne oddzielenie człowieka od świata zwierząt nastąpiło jednak dopiero w epoce Oświecenia. To Kartezjusz powiedział, że żywy organizm to mechanizm – maszyna. W nauce – zwłaszcza medycynie – takie po-

W gospodarstwie mego dziadka każde zwierzę miało swoje imię – w pewnym sensie było częścią wspólnoty. Na przednówku kończyły się zapasy i było zabijane, ale robiono to z poczuciem winy.

dejście przyniosło spore sukcesy. Ale też zrodziło mentalność inżyniera w traktowaniu przyrody. Średniowieczne rozumienie człowieka jako korony stworzenia mimo wszystko nie prowadziło do takich konsekwencji. Trzeba jednak przyznać, że mimo wspaniałej tradycji świętych opiekunów zwierząt i całego stworzenia, na czele ze św. Franciszkiem z Asyżu, nie udało się nam wystarczająco uwrażliwić katolików na los zwierząt.

Sama religia oskarżana jest o okrucieństwo wobec zwierząt, np. w praktyce rytualnego uboju. W chrześcijaństwie nie ma takiej praktyki. W komentarzach na ten temat podkreślam, że nie czuję się powołany, by braci żydów i muzułmanów pouczać, jak mają wyznawać swoją wiarę. To jest ich praca i zadanie do wykonania, by w praktykowaniu ich wiary nie było okrucieństwa wobec zwierząt.

Czym innym jest jednak fakt, że taką sytuację wykorzystują przedsiębiorstwa, które na rytualnym uboju chcą

robić pieniądze. Natomiast atakowanie z tego powodu religii jest nieporozumieniem.

Jak religijna prawda o wcieleniu Boga może wpływać na naszą wrażliwość wobec zwierząt?

Nie tylko my, ludzie, ale także świat poddany marności i będący w niewoli zepsucia, jak mówi Pismo, potrzebuje przemiany i wyzwolenia przez śmierć i zmartwychwstanie Bożego Syna. Mam wrażenie, że Jezus chce, abyśmy także my uczestniczyli w tym dziele wyzwolenia – właśnie jako ci synowie Boży, którzy w łączności z jedynym Synem Bożym mają być znakami nowego świata. Czas się wypełnił. Świadomość nadejścia Królestwa Bożego może nas bez wątpienia mobilizować w pracy nad uwrażliwieniem na cierpienie zwierząt.

Zobaczmy, jak pięknie tajemnicę wcielenia przeżywał św. Franciszek. Tradycja, że narodzeniu Jezusa towarzyszyły zwierzęta, ma swoje źródło w prorocztwie Izajasza (Iz 1, 3). Święty Franciszek tę tradycję rozwinął i rozpowszednił poprzez tworzenie szopek i jasełek, w których zwierzęta pełniły niezwykle ważną rolę. Ten duszpasterski wynalazek św. Franciszka stał się powszechny w Kościele katolickim. To dobrze o nas świadczy i może stanowić punkt wyjścia, by w tym kierunku pracować, gdyż wciąż za mało wyciągamy wniosków praktycznych z faktu, że Jezus urodził się wśród swego stworzenia, że na pustyni żył wśród zwierząt i że stworzony świat stanowi jedno.

Czy w myśleniu eschatologicznym jest także miejsce dla naszych najmniejszych braci – zwierząt?

Jeżeli nowe niebo i nowa ziemia mają być odnowieniem rajskiego ideału, to dlaczego nie? Nasz wspaniały poeta ks. Jan Twardowski mówił, że jeżeli kogoś kochałem tu na ziemi, to trudno sobie wyobrazić niebo bez niego. A ile miłości niektórzy okazują swoim zwierzętom – kotom, psom, koniom? Znam takich, którzy są zakochani w żubrach czy w wilkach. Oczywiście w niebie wszystko funkcjonować będzie inaczej – nie wiemy jak, ale nawet dzisiaj nauka pokazuje, jak głęboka jest jedność między światem człowieka i światem zwierząt. Dlaczego w perspektywie eschatologicznej ta jedność miałaby zniknąć?

ROZMAWIAŁ ARTUR SPORNIAK

→ O. STANISŁAW JAROMI jest franciszkaninem, absolwentem teologii i ochrony środowiska, doktorem filozofii, od lat zaangażowanym w chrześcijańską edukację ekologiczną. Wieloletni delegat franciszkanów ds. sprawiedliwości, pokoju i ochrony stworzenia, przewodniczący Ruchu Ekologicznego św. Franciszka z Asyżu (REFA), szef portalu swietostworzenia.pl.

O. Stanisław Jaromi, franciszkanin:
Wciąż za mało wyciągamy praktycznych wniosków z faktu, że Jezus urodził się wśród swego stworzenia, że na pustyni żył wśród zwierząt i że stworzony świat stanowi jedno.



JO-ANNE MCGARTHUR / WE ANIMALS