

Jonathan Safran Foer

Zjadanie zwierząt

przełożyła Dominika Dymińska

Spis treści

Dedykacja

OPOWIEŚCI Owoce drzewa rodzinnego Kolejna szansa Zjedanie zwierząt Słuchaj

WSZYSTKO ALBO NIC, ALBO COŚ JESZCZE INNEGO 1. George Zjedanie psów 2. Przyjaciele i wrogowie Wojna 3. Wstyd42

SŁOWA / ZNACZENIA

ZABAWA W CHOWANEGO 1. Nie chodzę nocą po farmach Rozpatrywanie mojej prośby Cały ten smutny biznes Ratunek 2. Chodzę nocą po farmach 3. Jestem pracownikiem zakładu chowu przemysłowego2 4. Pierwszy kurczak Pierwszy człowiek Pierwszy problem Mit o micie Pierwsze zapomnienie Początki etyki12 Pierwsi pracownicy linii produkcyjnych Pierwsi pracownicy zakładów chowu przemysłowego Kurczaki jutra Pierwszy zakład chowu przemysłowego 5. Jestem ostatnim hodowcą drobiu

DZIAŁANIE / OBOJĘTNOŚĆ Lam Hoi-ka Grypa Grypy Życie i śmierć ptaka Wpływ Zależności

RZEŹNIA DOSKONAŁA 1. Ha, ha, chlip-chlip Normalnych świń już nie ma Urocze, smutne, bez sensu 2. Koszmary Stara dobra empatia 3. Odchody 4. Nowy sadyzm 5. Sadyzm utajony 6. Zwierzęta, które jedzą zwierzęta

NIE JESTEM OBOJĘTNY 1. Bill i Nicolette 2. Hoduję bydło i jestem wegetarianką Ona wie lepiej On wie lepiej 3. Czy naprawdę wiemy lepiej? 4. Nie mogę użyć słowa „zły” 5. Weź głęboki oddech 6. Propozycje Jestem weganinem i buduję rzeźnię 7. Zakład

OPOWIEŚCI 1. Ostatnie Święto Dziękczynienia mojego

dzieciństwa 2. Co indyki mają wspólnego ze Świętem Dziękczynienia?
3. Prawda o zjadaniu zwierząt 4. Amerykański stół 5. Światowy stół 6.
Pierwsze Święto Dziękczynienia jego dzieciństwa

Podziękowania

Posłowie

*dla Sama i Eleanor,
zaufanych przewodników*

OPOWIEŚCI

Amerykanie jedzą tylko 25 procent produktów nadających się do spożycia¹.

Owoce drzewa rodzinnego

Kiedy byłem mały, weekendy spędzałem zwykle u babci. W każdy piątkowy wieczór, gdy pojawiałem się u niej, podnosiła mnie i dusiła w uścisku. Robiła to samo w każde niedzielne popołudnie, zanim wyruszyłem w drogę powrotną. Dopiero parę lat później zrozumiałem, że w ten sposób mnie ważyła.

Babcia przetrwała wojnę, bo jadła resztki wyrzucone przez innych ludzi. Gnijące ziemniaki, skrawki skóry i kawałki mięsa, które nie zostały dokładnie oddzielone od kości. Dlatego nie obchodziło jej, czy podczas kolorowania wychodzę za linię. Najważniejsze było równe wycinanie kuponów. Gdy podczas hotelowych śniadań ładowaliśmy na talerz, ile wlezie, babcia robiła górę kanapek, które zawijała 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. Nie chodziło o pieniądze (większość kuponów była na produkty, których babcia nigdy nie kupowała). Nie chodziło też o zdrowie (błagała mnie, żebym pił colę).

Podczas rodzinnych obiadów babcia nigdy nie siadała z nami przy stole, nawet kiedy nie było nic do zrobienia. Jeśli nie trzeba było mieszać zupy, przykrywać garnków ani pilnować piekarnika, siedziała w kuchni jak strażnik (albo więzień) w swojej wieży. Wydawało mi się wtedy, że babcia najada się gotowaniem.

W czasach 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 się, kiedy mijała ich data ważności. To było bez troskie jedzenie. Babcia jednak nigdy nie otrząsnęła się z traumy.

W dzieciństwie mój brat i ja uważaliśmy naszą babcię za najlepszą kucharkę na świecie. Powtarzaliśmy jej to za każdym razem, kiedy zaczynaliśmy i kiedy kończyliśmy posiłek. Mówiliśmy: „Jesteś najlepszą kucharką na świecie”. Chociaż już wtedy byliśmy wystarczająco rozsądni, żeby podejrzewać, że najlepsza kucharka na świecie powinna

znać więcej niż jeden przepis (na kurczaka z marchewką) i że najlepsze dania na świecie powinny mieć więcej niż dwa składniki.

Dlaczego jednak nie wątpiliśmy, kiedy mówiła, że ciemne jedzenie jest zdrowsze od jasnego, albo że najwięcej wartości odżywczych jest w skórce? (Babcia robiła nam kanapki z piętpek pumpernika). Uczyła nas, że zwierzęta większe od ludzi są dla nas bardzo dobre, mniejsze niż my też są dla nas dobre, a ryby (które nie są zwierzętami) są dla nas raczej dobre, podobnie jak tuńczyk (który nie jest rybą). Tak samo warzywa, owoce, ciasta, ciasteczka i gazowane napoje. Żadne jedzenie nie jest złe. Tłuszcz jest zdrowy zawsze, pod każdą postacią i w każdej ilości. Cukier jest bardzo zdrowy. Im grubsze jest dziecko, tym zdrowsze. Szczególnie jeśli to chłopiec. Lunch to nie jeden posiłek, ale trzy. O 11:00, 12:30 i 15:00. Powinno się być wiecznie głodnym.

Właściwie możliwe, że jej kurczak z marchewką faktycznie był najlepszą rzeczą, jaką kiedykolwiek jadłem. I nie chodziło tu o przygotowanie ani o smak. Jedzenie babci było pyszne, bo wierzyliśmy, że takie jest. Wierzyliśmy w jej gotowanie bardziej niż w Boga. Jej umiejętności kulinarne należały do rodzinnych legend, podobnie jak przebiegłość dziadka, którego nigdy nie poznałem, albo jedyna małżeńska kłótnia moich rodziców. Pielęgowaliśmy te historie, bo były częścią nas. Częścią rodziny, która kłóciła się mądrze, a spory rozwiązywała rozsądnie. Rodziny, którą łączyła miłość do babcinego jedzenia.

Być może żył kiedyś człowiek, którego życie było tak dobre, że nie dało się nic o nim opowiedzieć. O babci można było opowiedzieć więcej niż o kimkolwiek mi znanym. O jej przedziwnym dzieciństwie, o balansowaniu na granicy życia i śmierci, o ogromnych stratach, które poniosła, o imigracji i przystosowaniu. Nasza rodzina nigdy nie poruszała tych tematów, ale ja mam zamiar opowiedzieć o tym wszystkim moim dzieciom. Nigdy nie myśleliśmy o babci jako bohaterce albo jak o kimś, kto przetrwał. Dla nas była najlepszą kucharką na świecie.

Może jej historia była za trudna, by ją opowiedzieć. A może babcia sama wybrała dla siebie tę historię, tak by widziano ją jako karmicielkę, a nie tylko jako kobietę, która przetrwała wojnę. A może przetrwała

wojnę dlatego, że była karmicielką? Historia jej stosunku do jedzenia zawierała w sobie wszystkie inne historie. Jedzenie nie było dla niej tylko jedzeniem. Było terrorem, godnością, wdzięcznością, zemstą, radością, upokorzeniem, religią, historią i, oczywiście, miłością. To tak jakby owoce, które ciągle nam podtykała, dojrzały na złamanych gałęziach naszego drzewa rodzinnego.

Kolejna szansa

Kiedy dowiedziałem się, że będę ojcem, obudziły się we mnie dziwne instynkty. Zacząłem dbać o porządek. Wymieniałem żarówki, myłem okna i wypełniałem papiery. Zmieniłem szkła w okularach i kupiłem tuzin par białych skarpetek, na dachu samochodu zamontowałem bagażnik, a w środku kratę. Zrobiłem pierwsze od pięciu lat badania lekarskie. I postanowiłem napisać książkę o zjadaniu zwierząt.

Powodem wyruszenia w drogę, której końcem jest ta książka, było ojcostwo. Przygotowania do tej drogi trwały jednak od lat. Kiedy miałem dwa lata, uwielbiałem bajki o zwierzętach. Kiedy miałem cztery lata, kopnąłem psa, którego kuzyn zostawił nam na czas swojego wyjazdu. Tata powiedział mi wtedy, że nie kopie się zwierząt. Kiedy miałem siedem lat, pogrzyżyłem się w żałobie po śmierci mojej złotej rybki. Dowiedziałem się, że tata spuścił ją w toalecie. Powiedziałem wtedy tacie, że nie spuszcza się zwierząt w toalecie. Kiedy miałem dziewięć lat, opiekowała się mną niania, która twierdziła, że nigdy nie skrzywdziłaby żadnego stworzenia. Tak przynajmniej mówiła, kiedy pytałem ją, czemu nie je obiadu razem ze mną i moim starszym bratem:

- Nigdy nie skrzywdziłabym żadnego stworzenia.
- Nie skrzywdziłabyś? – spytałem.
- Wiesz, że kurczak to kurczak?

Brat posłał mi spojrzenie, które oznaczało mniej więcej: „Jakim cudem mama i tata powierzyli tej idiotce opiekę nad swoimi ukochanymi dziećmi?”.

Być może chciała przekonać nas do wegetarianizmu, ale nie jestem tego pewien. Była bardzo młoda, możliwe więc, że brakowało jej

hamulców. W końcu nie wszyscy wegetarianie są neofitami, choć faktycznie rozmowy o mięsie bywają trudne. Ona po prostu dzieliła się z nami tym, czego się dowiedziała, nie robiąc z tego dramatu.

Za każdym razem, gdy dochodziło do tej rozmowy, mój brat i ja patrzyliśmy na siebie z ustami pełnymi biednego kurczaka, a nasze spojrzenia mówiły: „Jakim cudem nigdy nie przyszło mi to do głowy i jak to możliwe, że nikt wcześniej mi o tym nie powiedział?”. Odłożyłem wtedy widelec. Frank jadł dalej. Możliwe, że właśnie teraz je kurczaka.

Słowa opiekunki wydawały mi się sensowne nie tylko dlatego, że brzmiały prawdziwie, ale też dlatego, że przypominały mi, jak rodzice uczyli mnie postępować w sytuacjach, które nie miały związku z jedzeniem. Nie wolno krzywdzić członków rodziny. Nie wolno krzywdzić znajomych ani nieznajomych. Nie wolno niszczyć nawet mebli. Fakt, że nie dodałem do tej listy zwierząt, musiał być po prostu zaniedbaniem. Nie były przecież żadnym wyjątkiem. Zaniedbanie to czyniło mnie dzieckiem obojętnym na los żywych stworzeń. Kiedy zdałem sobie z tego sprawę, postanowiłem zmienić moje życie.

Nie udało się. Mój zapal, z którym początkowo ostentacyjnie się obnosiłem, z czasem przygasł, a po kilku latach nic z niego nie zostało. Słowa opiekunki wciąż brzmiały w mojej głowie, ale nie były już tak wyraźne. Przecież nikogo ani niczego nie krzywdziłem. Przecież miałem dobre zamiary. Przecież byłem tego wszystkiego świadomy. Podajcie kurczaka, umieram z głodu.

Mark Twain twierdził, że rzucanie palenia jest śmiesznie łatwe i że wie to, bo sam rzucał już tysiące razy. Wegetarianizm też jest łatwy. W liceum przechodziłem na niego wielokrotnie. Szukałem sprawy, z którą mógłbym się zidentyfikować, podobnie jak moi rówieśnicy. Tożsamość przychodziła wtedy bez wysiłku. Chciałem umieścić hasło promujące wegetarianizm na samochodzie mojej mamy, planowałem zorganizować kiermasz na rzecz zwierząt w czasie długiej przerwy, szukając przy tym okazji, by z bliska przyjrzeć się piersiom aktywistek. (I wciąż uważałem, że nie wolno krzywdzić zwierząt). Nie oznacza to, że nie jadłem mięsa. Owszem, nie jadłem przy ludziach. W domu bywało różnie. Przed kolacją ojciec często pytał: „Czego nie będziesz jadł tym razem?”.

Na studiach jadałem mięso bardziej regularnie. Wciąż miałem

wiele wątpliwości, ale wyrzucałem je z głowy. Nie miałem wrażenia, aby moja postawa względem jedzenia stanowiła wówczas o moim „ja”. Ludzie wokół mnie nie wiedzieli o moich dylematach ani o wegetariańskiej przeszłości, więc nie groziło mi oskarżenie o hipokryzję ani lawina pytań o powód zmiany diety. Poza tym na kampusie wegetarianizm był popularny, co dodatkowo mnie do niego zniechęcało. W końcu ludzie nie wrzucają drobnych do czapki ulicznego muzyka, jeśli monety już się w niej nie mieszczą.

Pod koniec drugiego roku jako specjalizację wybrałem filozofię i zacząłem uprawiać tzw. myślenie. Wtedy znów przeszedłem na wegetarianizm. Celowe zapominanie o dylematach związanych z jedzeniem mięsa, które pojawiały się przy każdym kęsie, przeszkadzało mi w kształtowaniu umysłu. Uważałem, że przekonania powinny mieć odzwierciedlenie w życiu. Nietrudno chyba sobie wyobrazić, jak bardzo irytującym człowiekiem wtedy byłem.

Kiedy skończyłem studia, znów zacząłem jeść mięso. Każde i w każdej ilości. Jadłem przez dwa lata. Dlaczego? Bo mi smakowało. I dlatego, że od przekonań ważniejsze są ludzkie historie. Powtarzałem więc w głowie historię z morałem, z którego wynikało, że samemu sobie też trzeba przebaczać.

Potem umówiono mnie na randkę w ciemno z kobietą, która została moją żoną. Co ciekawe, już po kilku tygodniach od naszego pierwszego spotkania zaczęliśmy rozmawiać o małżeństwie i o wegetarianizmie.

Historia jej dylematów związanych z mięsem była bardzo podobna do mojej. Jej przekonania kłóciły się z wyborami, których dokonywała. 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, ale ten głos okazywał się niewystarczająco silny.

Ludzie biorą ślub z różnych powodów. Nas do podjęcia tej decyzji zachęciła potrzeba rozpoczęcia od nowa. Zerwanie z przeszłością jest charakterystyczne dla kultury żydowskiej. Najlepszy przykład to rzucanie kieliszków za siebie po wzniesieniu pierwszego weselnego toastu. Co się stało, to się nie odstanie, trzeba zacząć od nowa. Trzeba próbować żyć lepiej. Trzeba próbować być lepszym.

Brzmi świetnie, tylko co to znaczy być lepszym? Miałem na to kiedyś tysiące pomysłów (nauka języków obcych, ćwiczenie cierpliwości, skupienie na pracy), ale podjąłem zbyt dużo prób, by móc jeszcze wierzyć w obietnice składane samemu sobie. Miałem też tysiące sposobów na ulepszenie naszej relacji, ale okazało się, że się co do nich nie zgadzamy. Czasami wydaje się, że wszystko jest możliwe, chwilę później jednak okazuje się, że to się tylko wydaje.

Zjadanie zwierząt, czyli problem, z którym oboje się zmagaliśmy, był dobrym punktem wyjścia. Wiele nas w tej kwestii łączyło. Nasze zaręczyny zbiegły się w czasie z naszym przejściem na wegetarianizm.

Kolacja weselna oczywiście nie była wegetariańska. Byliśmy przekonani, że powinniśmy nakarmić naszych gości porządnie, czyli białkiem zwierzęcym. W końcu wielu z nich jechało setki kilometrów, by dotrzeć na nasz ślub. (Ciężko nadażyć za tą logiką, co?). Podczas miesiąca miodowego w Japonii jedliśmy ryby. No bo co innego można jeść w Japonii? Na stole w naszym wspólnym domu od czasu do czasu pojawiały się burgery, rosół, steki z tuńczyka albo wędzony łosoś. Ale tylko od czasu do czasu. Tylko kiedy mieliśmy na nie ochotę.

I tyle. Uważałem, że to było zupełnie w porządku. Przestrzegaliśmy diety opartej na skrupulatnej niekonsekwencji. Bo dlaczego jedzenie miałoby się różnić od innych sfer życia? Byliśmy szczerymi ludźmi, którym zdarzało się skłamać, dobrymi przyjaciółmi, którym zdarzało się zachować nie fair. Wegetarianami, którym zdarzało się zjeść kawałek mięsa.

Nie jestem nawet pewien, czy moje wątpliwości były czymś więcej niż tylko wspomnieniami z dzieciństwa. Nie wiedziałem, czym faktycznie były zwierzęta, nie miałem też pojęcia, jak były hodowane i zabijane. Nie starałem się właściwie dowiedzieć o żadnej z tych rzeczy. W związku z tym wszystkim nie czułem się do końca dobrze.

Potem zdecydowaliśmy się na dziecko, ale to już inna historia, wymagająca innej narracji. Pół godziny po narodzinach mojego syna wyszedłem do poczekalni, by przekazać wszystkim dobrą wiadomość.

– Powiedziałeś on! Czyli to chłopiec?

– Jak go nazwiecie?

– Do kogo jest podobny?

– Opowiadaj!

Odpowiedziałem na te pytania tak szybko jak mogłem i zaszyłem się w kącie, by zadzwonić do babci.

– Babciu – powiedziałem – urodził nam się syn.

Babcia odebrała po pierwszym sygnale, co znaczyło, że musiała czekać na telefon. Było parę minut po północy. Może właśnie wycinała kupony? Może przygotowywała kurczaka z marchewką dla kogoś na później? Nigdy wcześniej nie słyszałem ani nie widziałem jej płaczącej, ale tym razem wydusiła przez łzy: „Ile waży?”.

Parę dni po powrocie ze szpitala do domu wysłałem mojemu przyjacielowi list, w którym opisałem moje pierwsze wrażenia związane z ojcostwem. Do listu dołączyłem zdjęcie syna. Odpowiedział: „Wszystko jest znów możliwe”. Nie dało się napisać nic bardziej trafnego. Mogliśmy opowiadać nasze historie ponownie, tylko że lepiej. Mogliśmy też opowiadać zupełnie inne historie. Świat dostał u nas kolejną szansę.

Zjadanie zwierząt

Możliwe, że pierwszą potrzebą mojego syna, którą wyrażał, jeszcze zanim nauczył się myśleć i mówić, była potrzeba jedzenia. Kilka sekund po narodzinach już ssał pierś matki. Patrzyłem na niego z fascynacją, jakiej nigdy wcześniej nie doświadczyłem. Po prostu wiedział, co robić. Ewolucja wyposażyła go w tę umiejętność, podobnie jak zakodowała rytm w jego maleńkim serduszku albo nauczyła jego płuca, jak oddychać.

Ta fascynacja była pierwszą taką w moim życiu, ale czułem, że czegoś podobnego musiało doświadczyć każde pokolenie. Moi rodzice obserwujący mnie podczas ssania mleka, moja babcia obserwująca moją matkę podczas karmienia piersią, moi pradziadkowie obserwujący moją babcię... Mój syn musiał ssać mleko matki tak samo, jak robili to nasi przodkowie, którzy żyli w jaskiniach.

Życie mojego syna dopiero co się rozpoczęło, kiedy postanowiłem napisać tę książkę. Już wtedy wszystko, co robił, miało jakiś związek z jedzeniem. Ssanie mleka, spanie po karmieniu, drażliwość w porze

karmienia, wypluwanie mleka. Kiedy skończę pisać, będzie już w stanie prowadzić w miarę skomplikowane rozmowy. Z czasem nauczy się karmić nie tylko jedzeniem, ale też historiami, które mu towarzyszą.

Karmienie dziecka jest zasadniczo inne od karmienia samego siebie. Jest poważniejsze. Jest inne dlatego, że ważny jest wybór produktów (w grę wchodzi zdrowie dziecka i przyjemność z jedzenia), i dlatego, że ważne są historie serwowane razem z posiłkami. Te historie wiążą członków naszej rodziny i wiążą naszą rodzinę z innymi. 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. Łzy są w końcu solanką, miód to nie tylko słodki smak, ale też przyjemność, maca to chleb smutku.

Na świecie są tysiące produktów, więc fakt, że spożywamy tylko wybrane, wymaga kilku słów wyjaśnienia. Trzeba by wytłumaczyć, dlaczego natka pietruszki służy jako dekoracja talerza, dlaczego pasty nie podaje się na śniadanie, czemu jemy skrzydełka, a nie na przykład oczy, czemu wybieramy wołowinę, a nie mięso psów. Opowieści ustalają zasady.

Ta opowieść nie powstała na potrzeby książki. Po prostu chciałem dowiedzieć się, czym naprawdę jest mięso. Skąd pochodzi? Jak się je produkuje? Jak traktowane są zwierzęta i czy to naprawdę ważne? Jak jedzenie zwierząt wpływa na gospodarkę, społeczeństwo i środowisko? Jako rodzic stanąłem twarzą w twarz z rzeczywistością, której jako obywatel nie mogłem zignorować, a jako pisarz nie mogłem przemilczeć. Ale konfrontacja z tą rzeczywistością a odpowiedzialne pisanie o niej to dwie różne sprawy.

Chciałem podejść do tego problemu holistycznie. Mimo że ponad 99 procent zwierząt przeznaczonych na mięso jest hodowanych na fermach przemysłowych, które będę opisywał w dalszej części tej książki, to pozostały 1 procent również ma duże znaczenie². Fakt, że parę rozdziałów poświęciłem domowym hodowlom, wskazuje na to, jak ważne i jednocześnie nieważne są te hodowle. Ich istnienie po prostu potwierdza regułę.

Muszę przyznać (i stracić przy tym wiarygodność już na 16 stronie), że zanim zabrałem się do analizy faktów, zakładałem, że nie dowiem się niczego nowego. Inni sądzili podobnie. Prawie za każdym razem, gdy mówiłem, że piszę książkę o zjadaniu zwierząt, zakładano, że będzie ona dotyczyła wegetarianizmu. Pokutuje przekonanie, że przyglądanie się warunkom chowu przemysłowego skłania do przejścia na wegetarianizm. (A ty co pomyślałeś po przeczytaniu tytułu tej książki?)

Ja też założyłem, że moja książka będzie traktować o wegetarianizmie. Ale stało się inaczej. Na pewno warto byłoby napisać książkę o wegetarianizmie, ale ja tego nie zrobiłem.

Przemysłowy chów zwierząt rzeźnych to skomplikowana sprawa. Stworzenia różnią się od siebie, podobnie jak różnią się gatunki, ферmy, rolnicy i ci, którzy te stworzenia jedzą. Mając przed sobą całe stosy analiz, wywiady, teksty, relacje z pierwszej ręki, o których musiałem w końcu zacząć myśleć poważnie, zadałem sobie pytanie, czy w ogóle da się napisać coś sensownego o tak zróżnicowanej praktyce. A może nie ma czegoś takiego jak „mięso”. Może jest po prostu konkretne zwierzę, z konkretnej ферmy, zabite w konkretnej rzeźni, zjedzone przez konkretną osobę, a sytuacje te są tak różne, że nie można ich połączyć w całość.

Jedzenie zwierząt należy do tej samej grupy tematów co aborcja. Nie da się ustalić najważniejszych faktów. Kiedy płód staje się człowiekiem? Co naprawdę przeżywa zwierzę w rzeźni? Dlatego tematy te są tak niewygodne. Śliskie i niepokojące. Jedno pytanie wywołuje kolejne. Często zdarza się, że bronisz stanowiska, które okazuje się bardziej skrajne niż to, w co wierzysz. Lub co gorsza, nie bronisz żadnego stanowiska, bo żadne cię nie przekonuje.

Mamy problem z odróżnieniem tego, co jest, od tego, co się wydaje. Zbyt często spory o jedzenie zwierząt zamieniają się w dyskusje o gustach. A kiedy pojawiają się fakty (tyle wieprzowiny zjadamy, tyle namorzyn zostało zniszczonych przez rozwój akwakultury, tak zabija się krowy), pojawia się kwestia tego, co powinniśmy z nimi zrobić. Czy powinniśmy się kierować kryterium etycznym? Społecznym? Prawnym? A może wystarczyłoby zwiększenie zainteresowania konsumentów tą sprawą?

Ta książka to wynik skrupulatnej analizy ogromnej ilości danych i nie ma w niej ani śladu przekłamania. Korzystałem z najbardziej wiarygodnych dostępnych statystyk (najczęściej ze źródeł rządowych lub akademickich po opracowaniu) i zatrudniłem dwóch specjalistów, by je zweryfikowali. Mimo to wciąż uważam ją za opowieść. Fakty są ważne, ale to nie one odpowiadają za znaczenie. Szczególnie gdy są podporządkowane językowi. Co dokładnie znaczy reakcja na ból u kurczaka? Czy w ogóle oznacza ból? Co to jest ból? Nieważne, ile dowiemy się o fizjologii bólu, o jego trwałości, objawach i tak dalej, żadna z tych rzeczy nie powie nam nic konkretnego. Natomiast wplatając fakty w historię współczucia i władzy, w świat rzeczywisty i w świat naszych wyobrażeń, można zacząć sensownie opowiadać o jedzeniu zwierząt.

Składamy się z opowieści. Mam na myśli te sobotnie popołudnia u babci: ja i pumpernikiel w żarzącym się opiekaczu, sycząca lodówka pokryta rodzinnymi fotografiami. Pomiędzy kęsami pumpernikla a kolejnymi łykami coli babcia opowiadała mi o swojej ucieczce z Europy, o tym, co musiała jeść, i o tym, czego nigdy nie wzięłaby do ust. To była historia jej życia. Kiedy zaczynała od „Słuchaj”, wiedziałem, że to będzie ważna lekcja, nawet jeśli nie do końca ją zrozumiem.

Teraz rozumiem na pewno. I chociaż opowiadam w zupełnie inny sposób, próbuję przekazać to, czego się nauczyłem, mojemu synowi. Ta książka jest próbą.

To fakt, że co roku w Ameryce dziesięć miliardów zwierząt idzie na rzeź. To fakt, że zabijanie zwierząt bezpośrednio wpływa na środowisko i wiąże się z takimi zjawiskami jak głód na świecie czy ingerencja w bioróżnorodność. Wciąż jednak pozostaje kwestia zależności tych faktów od naszego postrzegania siebie i innych. Nie jesteśmy tylko narratorami tej opowieści, jesteśmy samą opowieścią.

Jeśli wychowam syna na wegetarianina, prawdopodobnie nigdy nie spróbuje popisowego dania swojej prababci, nie będzie potrafił przyjąć tego wyjątkowego wyznania miłości ukrytego w jej potrawach, może nawet nigdy nie pomyśli o niej jak o najlepszej kucharce na świecie. Opowieść jej życia, opowieść tworząca rdzeń mojej rodziny, będzie musiała się zmienić.

Pierwsze słowa, które babcia wypowiedziała po ujrzeniu wnuka, brzmiały: „To moja zemsta”. Ze wszystkich słów, które mogła powiedzieć, wybrała właśnie te. A może to te słowa wybrały właśnie ją.

Słuchaj

Nie byliśmy bogaci, ale też niczego nam nie brakowało. W czwartki piekliśmy chleb, bułki i chałkę. Wystarczało nam tego na cały tydzień. W piątki robiliśmy naleśniki. W szabat jedliśmy kurczaka i zupę z kluskami. Chodziliśmy do rzeźnika prosić o tłuste mięso. Im więcej tłuszczu, tym lepiej. Odwrotnie niż teraz. Zawsze było u nas mleko i ser, chociaż nie mieliśmy lodówki. Nie było tak wielu warzyw, ale nie było też na co narzekać. Byliśmy szczęśliwi. Nie wyobrażaliśmy sobie lepszego życia. Teraz nie docenia się rzeczy, które ma się na co dzień. My wtedy też nie docenialiśmy tego, co mieliśmy. Potem wszystko się zmieniło. Wojna była piekłem. Zostaliśmy z niczym. Odeszłam od rodziny. Żyłam w ukryciu. Dzień i noc w ukryciu. Niemcy czaili się wszędzie. Każdy nieostrożny krok mógł skończyć się śmiercią. Wiecznie brakowało jedzenia. Byłam coraz słabsza z głodu, nie chodzi tylko o to, że została ze mnie skóra i kości. Wszystko mnie bolało, z trudem się poruszałam. Byłam za słaba, żeby jeść ze śmietnika. Jadłam więc resztki. To, czego inni nie mogli przełknąć. Nie wybrzydzałam. Jadłam rzeczy, o których nie jestem w stanie opowiadać.

Nawet w najgorszym okresie zdarzało mi się trafić na dobrych ludzi. Ktoś nauczył mnie wiązać mankiety spodni tak, by móc napełniać nogawki skradzionymi ziemniakami. Przeszłam wiele kilometrów z nogawkami pełnymi ziemniaków. W końcu nigdy nie było wiadomo, kiedy nadarzy się kolejna okazja, by zdobyć jedzenie. Ktoś dał mi kiedyś trochę ryżu. Poszłam na targ i wymieniłam go na mydło. Mydło później wymieniłam na fasolę. Żeby przetrwać, trzeba było mieć intuicję i trochę szczęścia.

Najgorzej było pod koniec. Najwięcej ludzi zginęło właśnie wtedy. Każdy dzień mógł być ostatnim. Raz jakiś rosyjski chłop przyniósł mi z domu kawałek mięsa, gdy zobaczył, w jakim jestem stanie.

– Uratował ci życie.

- Nie zjadłam tego mięsa.
- Jak to?
- To była wieprzowina. Nie zjadłabym wieprzowiny.
- Czemu?
- Jak możesz pytać czemu?
- Bo jest nieczysta?
- Oczywiście.
- Ale przecież chodziło o twoje życie.
- Jeśli nic się nie liczy, nie ma sensu ratować czegokolwiek.

¹ Na podstawie danych zawartych w François Couplan, James Duke, *The Encyclopedia of Edible Plants of North America*, Keats Publishing 1998; Ken Fern, *Plants For a Future: Edible Medicinal and Useful Plants for a Healthier World*, Permanent Publications 2000.

² To moje własne obliczenia oparte na bieżących statystykach. Na mięso hoduje się znacznie więcej kurczaków niż jakichkolwiek innych zwierząt i właściwie wszystkie te ptaki trzyma się na fermach przemysłowych. Podaję tu procent zwierząt hodowanych w zakładach chowu przemysłowego dla każdej z gałęzi przemysłu:

kurczaki hodowane na mięso: 99,94 procent (dane z 2007 roku opublikowane przez EPA)

kury nioski: 96,57 procent (dane z 2007 roku opublikowane przez EPA)

indyki: 97,43 procent (dane z 2007 roku opublikowane przez EPA)

świnie: 95,41 procent (dane z 2007 roku opublikowane przez EPA)

krowy hodowane na mięso: 78,2 procent (raport NASS)

krowy mleczne: 60,16 procent (dane z 2007 roku opublikowane przez EPA).

WSZYSTKO ALBO NIC, ALBO COŚ JESZCZE INNEGO

Niektóre żyłki wędkarskie wykorzystywane w przemyśle osiągają długość 75 km. To tyle, ile wynosi odległość od poziomu morza do kosmosu.

1. George

Nie lubiłem zwierząt przez pierwszych 26 lat mojego życia. Uważałem, że sprawiają same kłopoty, brudzą, nie da się z nimi porozumieć, są niepokojąco nieprzewidywalne i przede wszystkim zwyczajnie niepotrzebne. Szczególnie nie lubiłem psów. Możliwe, że było to częściowo spowodowane strachem przed nimi, który odziedziczyłem po mamie, która z kolei odziedziczyła go po babci. W dzieciństwie, gdy odwiedzałem kolegów, prosiłem ich, by zamykali swoje psy w innych pokojach. Gdy spacerowałem po parku, na widok czworonoga bez smyczy dostawałem ataku hysterii i tata musiał brać mnie na barana. Nie oglądałem też programów telewizyjnych, w których pojawiały się psy. W ogóle nie rozumiałem i nie lubiłem ludzi, którzy lubili te zwierzęta. Byłem nawet z tego powodu odrobinę uprzedzony do niewidomych.

Aż nagle pewnego dnia stałem się miłośnikiem psów.

George pojawiła się zupełnie niespodziewanie. Nigdy nawet nie myśleliśmy z żoną o psie, nie wspominając o rozglądaniu się za jakimś. (W końcu nie lubiłem psów). Przełom nastąpił w pewną sobotę. Przechadzaliśmy się właśnie Siódmą Aleją na Brooklynie, gdy natknęliśmy się na czarnego szczeniaka. Spał na krawężniku zwinięty w kłębek. Na jego obroży widniał napis: „Przygarnij mnie”. Nie wierzę w przeznaczenie ani miłość od pierwszego wejrzenia, ale nie mogłem nie zakochać się w tym stworzeniu. Przygarnięcie psa było wówczas ostatnią rzeczą, jakiej ktokolwiek mógł się po mnie spodziewać, ale takiego pięknego szczeniaka po prostu nie dało się zignorować.

Oczywiście ludzie doceniają piękno także u rzeczy bez mokrych nosów. Ale miłość do zwierząt to coś wyjątkowego. Duże i małe, krótkowłose i kudłate, sapiące bernardyny, kaszlące mopsy, pomarszczone shar-pei i wiecznie smutne bassety – każda rasa psów ma swoich wielbicieli. Miłośnicy ptaków wychodzą w lodowate poranki, by przedzierać się przez krzaki i obserwować upierzone obiekty swojego zainteresowania. Miłośnicy kotów okazują im uczucia o wiele bardziej

intensywnie – dzięki Bogu – niż większości ludzi. W książkach dla dzieci roi się od królików, myszy, niedźwiedzi i innych gąsienic, nie wspominając o pająkach, świerszczach i aligatorach. Nie bez powodu wszyscy mieliśmy kiedyś pluszowe zwierzątka, a nie na przykład pluszowe kamienie. I chociaż kolekcjoner znaczków pocztowych nazywa swoje hobby miłością, to uczucie zupełnie inne od miłości do zwierząt.

Wzięliśmy szczeniátko do domu. Wziąłem je, a raczej ją, na ręce. Kiedy stwierdziłem, że nie ma zamiaru pozbawić mnie któregoś z palców, nasza relacja awansowała na poziom karmienia z ręki. Potem pozwoliłem jej polizać moją dłoń. A potem twarz. Sam też dałem jej buzi. Od tamtej pory kocham wszystkie psy i tak będzie już zawsze.

63 procent amerykańskich rodzin ma w domu przynajmniej jedno zwierzę¹. To naprawdę dużo, szczególnie że trzymanie zwierząt domowych zaczęło zyskiwać popularność stosunkowo niedawno – wraz z powstaniem klasy średniej². Być może stało się tak, ponieważ urbanizacja pozbawiła człowieka innych możliwości kontaktu z żywymi stworzeniami. A może po prostu posiadanie zwierzęcia świadczyło o nie najgorszym statusie materialnym właściciela (Amerykanie wydają rocznie 34 miliardy dolarów na utrzymanie swoich pupili³). Oksfordzki historyk Sir Keith Thomas, którego publikacja *Man and the Natural World* zalicza się do współczesnego kanonu, pisze: „Fakt, że przedstawiciele miejskiej klasy średniej coraz częściej trzymają zwierzęta domowe, wiąże się ze zmianą priorytetów społecznych i ekonomicznych. Dzięki temu ludzie doszli do wniosku, że zwierzęta to inteligentne istoty, które najprawdopodobniej mają własną osobowość i charakter, co z kolei pozwoliło przygotować w zbiorowej świadomości grunt pod przekonanie, że relacje ludzi i – przynajmniej niektórych – zwierząt powinny być podporządkowane regułom moralnym”⁴.

Skłamałbym, gdybym stwierdził, że moja relacja z George pozwoliła mi odkryć zwierzęcą inteligencję. Nigdy nie wiedziałem, o co jej chodzi, chyba że chodziło o zaspokojenie podstawowych potrzeb. (Chociaż byłem pewien, że często chodzi jej o coś innego niż podstawowe potrzeby). Jej rozumność zaskakuje mnie równie często jak jej bezmyślność. W ogóle więcej nas dzieli niż łączy.

George nie należy do typu oszołomów skoncentrowanych tylko na miłości pana i miłości do pana. Właściwie przez większość czasu jest wrzodem na tyłku. Zjada moje buty i zabawki syna, jest psychopatyczną morderczynią wiewiórek, ochota na szaloną zabawę nachodzi ją akurat, kiedy przychodzą goście, ma nieprawdopodobny talent do pojawiania się w polu obiektywu dokładnie, gdy błyska flesz, rzuca się na chłopców jeżdżących na deskorolkach i na chasydów, upokarza kobiety w czasie menstruacji (i jest koszmarem chasydek podczas okresu), wykopuje dopiero co posadzone rośliny, niszczy dopiero co kupione przedmioty, nadgryza dopiero co przygotowane dania i od czasu do czasu sra na środku pokoju w ramach zemsty (za co?).

Komunikacja, walka o dojście do porozumienia i zmagania z zależnością potrzeb jednej strony od drugiej – to była konfrontacja z czymś, a raczej z kimś, zupełnie ode mnie odmiennym. George reaguje na niektóre słowa (znacznie większa jest liczba tych, które ignoruje), ale to nie na słowach opiera się nasza relacja. Ona myśli i czuje. Czasem wydaje mi się, że ją rozumiem. To jak z patrzeniem na zdjęcie – wiadomo, co widać, ale nie wiadomo, o co chodzi. Ona pewnie też patrzy na mnie w ten sposób.

Na przykład wczoraj czytałem książkę, kiedy nagle zauważyłem, że George siedzi w kącie i wpatruje się we mnie.

– Skąd się tu wzięłaś? – spytałem. Spuściła wzrok i poczłapała do przedpokoju – wyglądała jakby jej sylwetka wypełniła się próżnią, która wessała ciepło domowego ogniska. Choć nasze relacje są bardziej regularne niż z większością osób, które znam, wciąż potrafi mnie zaskoczyć. Mimo bliskości jej inność nie przestaje mnie przerażać. Od momentu pojawienia się dziecka moje obawy stały się silniejsze. Moja wiara w to, że nie zaatakuje niemowlęcia, nie była żadną gwarancją.

O różnicach między nami można by napisać książkę, ale George podobnie jak ja boi się bólu, wybiera przyjemności, potrzebuje nie tylko jedzenia i zabawy, ale przede wszystkim towarzystwa. Każde z nas postrzega świat w zupełnie inny i w zupełnie wyjątkowy sposób.

Nie zjadłbym George, bo to mój pies. Ale dlaczego miałbym nie zjeść jakiegoś innego psa? A właściwie – dlaczego miałbym nie jeść psów, skoro jem inne zwierzęta?

Zjadanie psów

Mimo że w 44 stanach prawo nie zakazuje spożycia psiego mięsa, zjedzenie „najlepszego przyjaciela człowieka” zostałoby uznane za czyn niewybaczalny, podobnie jak zjedzenie człowieka. Nawet najbardziej zapaleni mięsożercy nie tknęliby psa. Znany głównie z telewizji Gordon Ramsay, któremu zdarza się też być kucharzem, potrafi dość nonszalancko obchodzić się ze zwierzętami, by wzbudzić trochę więcej zainteresowania. Nawet u niego jednak nie zobaczycie szczeniaka wyglądającego z garnka. I chociaż stwierdził, że posadziłby swoje dziecko na krześle elektrycznym, gdyby przeszło na wegetarianizm, zastanawiam się, co by powiedział, gdyby jego dziecko upolowało czworonożną maskotkę rodziny⁵.

Psy są wspaniałe i pod wieloma względami wyjątkowe. I bardzo mądre. Świnie też są mądre i też czują. Nie potrafią wprowadzić do bagażnika, ale potrafią aportować, bawić się, psocić i odwzajemniać uczucia. Dlaczego więc zamiast karmić je pieczenią, nadziewamy ją na ruszt?

Francuzi, którzy kochają psy, jedzą czasem konie.

Hiszpanie, którzy kochają konie, jedzą czasem krowy.

Hindusi, którzy czczą krowy, jedzą czasem psy⁶.

Słowa George'a Orwella (z *Folwarku zwierzęcego*), chociaż napisane w innym kontekście, też pasują tutaj: „Wszystkie zwierzęta są równe, ale niektóre są równiejsze od innych”. Ta wybiórcza miłość nie jest prawem natury. Bierze się z naszych wyobrażeń o naturze.

Kto ma rację? Dlaczego usunęliśmy psie mięso z jadłospisu? Mięsożerca selektywny stwierdziłby:

Nie zjada się zwierząt, które są naszymi przyjaciółmi.

Ale przecież nie wszędzie na świecie psy występują w takiej roli. A co z ludźmi, którzy nie mają zwierząt? Czy mamy wobec tego prawo oburzać się, jeśli na kolację upieką pieska?

No dobrze, więc:

Nie zjada się zwierząt wyjątkowo mądrych.

Jeśli chodzi o psy, to na pewno uznałyby to za komplement. A co z

krowami, świniami, kurczakami i niektórymi mieszkańcami oceanów? Co z upośledzonymi ludźmi?

Z jakiegoś powodu niektóre rzeczy zawsze były i będą tematami tabu – nie baw się ogniem, nie całuj się z siostrą, nie jedz zwierząt, które mieszkają z tobą w domu. Z punktu widzenia ewolucji niektóre rzeczy zwyczajnie nam szkodzą.

Ale spożywanie psiego mięsa nie jest i nigdy nie było zakazane w wielu miejscach na świecie. Nie stanowi też zagrożenia dla zdrowia. I w ogóle nie ma nic wspólnego z ewolucją.

Jedzenie psów ma swoją historię. W grobowcach z czwartego wieku odnaleziono malowidła przedstawiające sceny uboju zwierząt⁷. Wśród nich były też psy. Hipokrates uważał, że ich mięso jest źródłem siły. Upodobanie do psiego mięsa znalazło swoje miejsce w języku: na przykład w jednej z odmian chińskiego symbol określający coś jako odpowiednie i sprawiedliwe (*yeon*) dosłownie tłumaczy się: „Odpowiednio przyrządzone psie mięso jest doskonałe”⁸. Rzymianie jedli „pieski oeski”⁹, Indianie Dakota psie wątróbki¹⁰, a Hawajczycy jeszcze całkiem niedawno podawali na obiad psie mózdzki i krew¹¹. Nagi pies meksykański był głównym składnikiem diety Azteków¹². Kapitan James Cook też jadł psy¹³. I Roald Amundsen również. (Ale tylko kiedy był naprawdę głodny). Psy wciąż je się na Filipinach, bo to przynosi szczęście¹⁴, w Chinach i Korei – bo zapobiega chorobom¹⁵, w Nigerii – bo zwiększa libido¹⁶. Zresztą w wielu innych miejscach na całym świecie też, bo mięso psie jest po prostu smaczne. Chińczycy od wieków hodują specjalne rasy psów przeznaczone do konsumpcji, takie jak chow-chow¹⁷. W wielu europejskich krajach prawo wciąż reguluje kwestię sekcji zwłok psów hodowanych na mięso¹⁸.

Oczywiście fakt, że coś robiono od zawsze i prawie wszędzie, nie usprawiedliwia kontynuowania tego teraz. Ale w przeciwieństwie do zwierząt hodowanych na mięso, które trzeba specjalnie w tym celu utrzymywać, psy praktycznie same proszą się o zjedzenie. Rocznie usypia się około czterech milionów tych czworonogów. To przekłada się na miliony kilogramów zmarnowanego mięsa. Samo pozbycie się ciał usypionych psów jest dużym problemem ekonomicznym i ekologicznym. Zjadanie tych bezdomnych, wałęsających się po ulicach, tych, które nie

są wystarczająco urocze, żeby je przygarnąć, i tych, które nie są wystarczająco grzeczne, żeby trzymać je w domu, byłoby korzystnym rozwiązaniem.

Właściwie w pewien sposób realizujemy ten model. Przetwórstwo surowców zwierzęcych, czyli ponowne użycie składników pochodzenia zwierzęcego, które nie nadają się do spożycia przez ludzi, do produkcji pasz dla bydła i domowych czworonogów, to proces pozwalający przekształcić martwe psy w produktywnie ogniwa łańcucha pokarmowego. W Ameryce co roku usypia się miliony psów i kotów. Karmi się nimi zwierzęta, które są naszym pożywieniem. (Liczba usypianych psów i kotów jest dwukrotnie większa od liczby czworonogów, które znajdują dom¹⁹). A gdyby pominąć środkowe ogniwo tego łańcucha?

Nie musielibyśmy w tym celu rezygnować z dobrych obyczajów. Nie zadawalibyśmy im więcej bólu niż to konieczne. Ponieważ w wielu miejscach na świecie panuje przekonanie o tym, że adrenalina poprawia smak psiego mięsa, stosuje się takie metody uboju jak wieszanie, bicie pałką, gotowanie żywcem. Gdybyśmy jednak mieli jeść psy, zabijalibyśmy je szybko i bezboleśnie, prawda? Na przykład stosowana tradycyjnie na Hawajach metoda zatykania psom nosów, by zachować krew, która się nimi zwykle wylewa, powinna być (jeśli nie prawnie, to przynajmniej społecznie) niedopuszczalna. Może powinniśmy uwzględnić psy w przepisach dotyczących humanitarnego uboju zwierząt? Wprawdzie nie mówią one nic na temat humanitarnego traktowania zwierząt w trakcie ich życia ani nikt ich nie egzekwuje, ale moglibyśmy mieć nadzieję, że przemysł mięsny sam będzie się regulował.

Mało kto rozumie, jak trudno jest codziennie zapewnić miliardom wszystkożernych stworzeń kotlet z ziemniakami. Fakt, że psów nie wykorzystuje się do rozwiązania problemu wyżywienia mas, powinien być dla ekologów powodem do wstydu. Można by stwierdzić, że organizacje broniące praw zwierząt to hipokryci, którzy marnują pieniądze i energię na daremne próby zmniejszenia liczby niechcianych psów, a jednocześnie sprzeciwiają się przerabianiu ich na mięso. Wykorzystując te psy, można by stworzyć ekonomiczny system

produkcji żywności nieporównywalny z żadnym innym opartym na mięsie. Psie mięso to najlepszy wybór dla rozsądnych ekologów.

A co z naszymi uczuciami? Cóż, psów jest dużo, ich mięso jest zdrowe, smaczne, łatwo je przyrządzić, a jedzenie go jest znacznie bardziej racjonalne niż przerabianie go na paszę dla zwierząt, które i tak później zjadamy.

Dla tych, których już udało mi się przekonać:

Weselny pies duszony

Zabić średniej wielkości psa, opalić nad ogniem.

Zdjąć skórę, odłożyć na później (może się przydać w innych przepisach).

Pokroić mięso w średnią kostkę (2,5 cm).

Przygotować marynatę z octu winnego, soli, pieprzu i czosnku. Włożyć mięso do marynaty na dwie godziny.

Podsmażyć w woku na dużym ogniu, po chwili dodać posiekaną cebulę i ananasa, smażyć, aż składniki zmiękną.

Wlać koncentrat pomidorowy i wrzątek, dodać zielony pieprz, liść laurowy i tabasco.

Przykryć, dusić do miękkości.

Dodać purée z psich wątróbek i dusić przez kolejne 5–7 min²⁰.

A teraz dobra rada od domorosłego astronoma: jeśli widzisz niewyraźnie, spróbuj spojrzeć z dystansu. Najbardziej wrażliwa na światło część oka (która rozpoznaje niewyraźne obiekty) znajduje się wokół części, która jest najbardziej aktywna podczas wpatrywania się w coś.

Jedzenie zwierząt ma swoje nieoczywiste aspekty. Porównanie psa z innymi zwierzętami, które jemy, sprawia, że można zobaczyć niewidzialne.

2.

Przyjaciele i wrogowie

Psy i ryby nie mają ze sobą nic wspólnego. Psy mają coś wspólnego z kotami, z dziećmi, z policją. Śpią, jedzą i jeżdżą na wakacje razem z nami, wozimy je do lekarza, cieszymy się, kiedy są wesołe, i

plączemy po ich śmierci. Ryby kojarzą się bardziej z akwariem, z sosem tatarskim, z pałeczkami i w ogóle tak naprawdę nikogo nie obchodzą. Dzieli je od nas woda i cisza.

Psy i ryby nie mogą się bardziej różnić. „Ryba” to tak naprawdę 31 tysięcy gatunków, których nazwy nie funkcjonują w potocznym języku²¹. „Pies” natomiast jest bardzo konkretny. Jeden gatunek, imiona własne. Należę do tych 95 procent właścicieli psów, którzy rozmawiają ze swoimi psami, właściwie może nawet do tych 87 procent, którzy wierzą, że psy rozmawiają z nimi²². Ciężko jednak wyobrazić sobie, jak ryby postrzegają świat, nie wspominając już o próbach wejścia w interakcję z nimi. Ryby reagują na zmiany ciśnienia wody i potrafią odnaleźć się w środowisku dzięki wydzielinom innych organizmów, rejestrują dźwięki dochodzące z odległości 25 kilometrów²³. Psy są tu i teraz – wchodzą ubłoconymi łapami na dywan i chrapią pod stołem. Ryby żyją jakby w innym wymiarze – milczące, obojętne, o martwych, nieruchomych oczach. Bóg stworzył je innego dnia niż resztę zwierząt i myśli się o nich jak o jednym z pierwszych przystanków na drodze ewolucji człowieka.

Kiedyś tuńczyk – którego wybrałem na przedstawiciela rybiego świata, jako że Amerykanie jedzą go najczęściej – był poławiany głównie przez wędkarzy i rybaków prowadzących małe, rodzinne firmy. Złapany na haczyk wykrwawiał się na śmierć albo tonął (ryby toną, kiedy ich ruchy są krępowane), a następnie wciągano go na łódź. Duże ryby (np. miecznik, marlin) często nie umierają od razu, ale męczą się nawet przez kilka dni z haczykiem wbitym w podniebienie. Czasem potrzeba było kilku mężczyzn, by wydostać z wody największe okazy²⁴. Używano (i wciąż się używa) do tego też specjalnych, przypominających bosak narzędzi nazywanych osękami wędkarskimi. Wbicie osęki w bok, ogon lub nawet oko ryby to krwawa, ale skuteczna metoda na wciągnięcie jej na pokład. Podobno grzbiet to optymalne miejsce do wbicia osęki. Chociaż według poradnika opublikowanego przez Komitet ds. Rybołówstwa ONZ najlepiej celować w głowę²⁵.

Dawniej rybacy po zlokalizowaniu ławicy tuńczyków łapali za wędkę, żyłki i osęki²⁶. Dziś tuńczyków nie łowi się już w ten sposób. Stosuje się nowoczesne metody: połów za pomocą sznurów

haczykowych i okrężnic. Kiedy zacząłem dociekać, co się dzieje z rybami, zanim trafią na nasze talerze, moją uwagę zwróciły szczególnie te dwie techniki połowu tuńczyków. Opiszę je dokładniej w dalszej części książki. Najpierw napiszę o czymś innym.

W internecie jest pełno krótkich filmików z połowów. Jacyś kołesie wyciągają z wody nieszczęsnego marlina albo makrelę i są z siebie zadowoleni, zupełnie jakby właśnie uratowali czyjeś życie czy coś podobnego. W tle leci kiepski rockowy kawałek. Zamiast kołesiów zdarzają się też odziane w skąpe bikini dziewczyny albo dzieci podbierające ryby osękami. Pomijałem cały ten dziwny rytualizm i przewijałem każdy z filmików, próbując uchwycić moment, w którym narzędzie zostało już rzucone, ale nie wbiło się jeszcze w stworzenie...

To oczywiste, że żaden z czytelników tej książki nie zniósłby widoku psa z hakiem wbitym w pysk. Czy ryby nie zasługują na nasze moralne względy, czy może też uprzywilejowana pozycja psów wynika z naszej bezmyślności? Czy długą i bolesną agonię stworzenia uznaje się za okrucieństwo zależnie od gatunku, do jakiego to stworzenie należy?

Czy zażyłość łącząca nas ze zwierzętami domowymi powinna kierować naszym myśleniem o jedzeniu zwierząt w ogóle? Jak bardzo odległe od naszej codzienności są ryby (lub krowy, świnie, kurczaki)? Czy ten dystans jest przepaścią, szczeliną i czy w ogóle ma on tutaj jakieś znaczenie? A gdyby któregoś dnia silniejsze i bardziej od nas inteligentne formy życia nadały nam taki status, jaki my nadajemy rydom, jak byśmy im wytłumaczyli, że zjadanie nas jest niewłaściwe?

Życie miliardów zwierząt i dobrostan skomplikowanych ekosystemów zależy od odpowiedzi na te pytania. Takie ogólne rozważania mogą wydawać się odległe. Najbardziej martwi nas przecież to, co nas bezpośrednio dotyczy, o całej reszcie z łatwością zapominamy. Mamy też skłonność do sugerowania się tym, co robią inni, szczególnie jeśli chodzi o jedzenie. Etyczny aspekt jedzenia jest tak złożony, bo nasze wybory zależą nie tylko od kubków smakowych, ale też od gustu, od indywidualnych przekonań i uwarunkowań społecznych. Zorientowana na definiowanie siebie poprzez wybory kultura zachodnia stwarza stosunkowo dobre warunki dla jednostek, które wybrały niestandardową dietę. Paradoksalnie jednak to ci wyluzowani

wszystkożercy, którzy twierdzą: „wszystko mi jedno, jem wszystko”, mogą zostać uznani za bardziej wrażliwych społecznie niż ci starający się jeść tak, by społeczeństwu nie szkodzić. Wśród wielu czynników warunkujących nasze wybory żywieniowe rozum (ani świadomość) nie gra wielkiej roli.

Z jakiegoś powodu doszło do polaryzacji poglądów na temat jedzenia zwierząt. Albo nie jesz ich wcale, albo się nad tym nie zastanawiasz. Albo jesteś aktywistą, albo gardzisz aktywistami. Przyjmowanie takich skrajnych postaw (lub silna niechęć do zajmowania stanowiska) wskazuje na to, że sprawa jest jednak poważna. To, czy i jak jemy zwierzęta, porusza w nas jakieś delikatne struny. Sprawa mięsa należy do naszej przeszłości i teraźniejszości, pojawia się w *Księdze Rodzaju* i w ustawach związanych z prawem rolnym. Ma swoje miejsce w rozważaniach filozoficznych i w przynoszącym ponad 140 miliardów dolarów przemyśle²⁷, którego działalność zajmuje jedną trzecią powierzchni Ziemi²⁸, kształtuje ekosystemy oceaniczne²⁹ i przyczynia się do zmiany klimatu³⁰. Wciąż jednak skupiamy się na skrajnościach zamiast skoncentrować się na realiach. Moja babcia powiedziała, że nie zjadłaby wieprzowiny nawet w obliczu głodowej śmierci. Kontekst jej opowieści faktycznie był ekstremalny. Dziś jednak większość ludzi stosuje model „wszystko albo nic” w odniesieniu do codziennych wyborów żywieniowych. Ale tego sposobu myślenia nie zaakceptowalibyśmy w rozważaniach etycznych o innych sferach życia. (Wyobraźcie sobie wybór pomiędzy mówieniem zawsze całej prawdy a ciągłym kłamaniem). Prawie za każdym razem, gdy wspominałem, że jestem wegetarianinem, w odpowiedzi słyszałem, że jestem niekonsekwentny. (Właściwie mój wegetarianizm emocjonował innych bardziej niż mnie samego).

Potrzebujemy lepszego języka do mówienia o jedzeniu zwierząt. Musimy odnaleźć miejsce na mięso w debacie publicznej, tak samo jak znaleźliśmy je na naszych talerzach. Nie chodzi tu o jakieś zbiorowe porozumienie. Niezależnie od siły naszych przeczuc odnośnie do tego, co jest dobre dla nas samych, lub nawet tego, co jest dobre dla wszystkich, zakładamy, że nasze stanowisko koliduje z innymi. Jak sobie z tym poradzić? Unikać konfrontacji czy sformułować jej zasady na

nowo?

Wojna

Przez ostatnie sto lat populacje tuńczyka, rekina i innych dużych ryb drapieżnych zmniejszyły się dziesięciokrotnie³¹. Choć naukowcy przewidują, że w ciągu pół wieku gatunki te będzie można uznać za zagrożone wyginięciem, przemysł rybny działa pełną parą³². Według badaczy z Uniwersytetu Kolumbii Brytyjskiej „eksploatacja zasobów rybnych przypomina wojnę”³³.

Moim zdaniem słowo „wojna” dobrze określa naszą, opartą na dominacji i technikach zagłady, relację z rybami. W miarę jak moja wiedza o roli zwierząt w przemyśle żywieniowym się pogłębiała, docierało do mnie, że radykalna zmiana metod poławiania ryb, która zaszła w ostatnim pięćdziesięcioleciu, to tylko część ogólnej tendencji. Wytoczyliśmy wojnę zwierzętom, które jemy. Ten nowy typ wojny ma swoją nazwę: chów przemysłowy.

Chów przemysłowy, podobnie jak pornografię, łatwo rozpoznać, a trudno opisać słowami. Upraszczając, to zautomatyzowany system nastawiony na wysoką wydajność, w którym ogromną liczbę zwierząt trzyma się w klatkach na fermie, modyfikuje genetycznie i karmi paszami zawierającymi antybiotyki, hormony i inne substancje chemiczne. Co roku około 450 miliardów zwierząt trafia na fermy przemysłowe³⁴. (Nie licząc ryb). W Stanach 99 procent zwierząt przeznaczonych na mięso i do produkcji nabiału trzyma się na takich fermach. I chociaż są wyjątki od tej reguły, jedzenie zwierząt zasadniczo wiąże się z chowem przemysłowym.

Stosowanie chowu przemysłowego to kwestia mentalności zorientowanej na maksymalną redukcję kosztów produkcji przy jednoczesnym odrzuceniu kosztów etycznych oraz obojętnym stosunku do degradacji środowiska, szkodliwości dla zdrowia ludzi i cierpienia zwierząt. Przez tysiące lat rolnicy pracowali w zgodzie z naturą. Obecnie działa się na jej szkodę i przeciwko niej.

Rybołówstwo przemysłowe działa trochę inaczej niż chów przemysłowy, ale należy do tej samej kategorii i powinno się o nim

myśleć w podobny sposób – jak o masowej egzekucji. Dotyczy to szczególnie akwakultury (chodzi o wydzielanie części akwenów, w których intensywnie hoduje się ryby i inne zwierzęta wodne), ale odnosi się też do rybołówstwa ekstensywnego, które opiera się na podobnych technikach i założeniu.

Dzisiejsi kapitanowie statków rybackich przypominają bardziej kapitana Kirka niż Ahaba. Lokalizują ryby dzięki specjalnym urządzeniom i zarzucają sieci, kiedy do statku zbliża się cała ławica³⁵. Załoga obserwuje nie tylko ryby znajdujące się w pobliżu. Do urządzeń wabiących ryby (urządzenia FAD) rozsianych po powierzchni całego oceanu dołącza się lokalizatory GPS, dzięki którym rybacy wiedzą, ile ryb znajduje się blisko danego urządzenia.

Liczby nie pozostawiają wątpliwości co do charakteru rybołówstwa przemysłowego. Co roku na sznurach zawisa 1,4 miliarda haczyków (jako przynęty używa się kawałków mięsa ryb, delfinów lub kałamarnic)³⁶. Jedna flota rybacka do połowu tylko jednego gatunku wykorzystuje 1200 sieci³⁷, z których każda ma 60 kilometrów długości³⁸. Na pokład statku w ciągu kilku minut wciąga się 50 ton ryb³⁹. Dzisiejszy rybak niewiele się różni od pracownika fermy przemysłowej.

Rybołówstwo opiera się na wojskowej technologii⁴⁰. Dosłownie. Radary, echosondy (stosowane kiedyś do lokalizowania statków podwodnych wroga), wojskowe systemy nawigacji dają rybakom ogromną przewagę nad przeciwnikiem⁴¹. Generowane satelitarnie mapy temperatury wód oceanicznych pozwalają na szybkie ustalenie położenia ławic.

Dominacja przemysłowego chowu zwierząt ma swoje źródło w wyidealizowanych wyobrażeniach o hodowli. Wciąż podświadomie ufamy w to, że wędkarze łowią ryby w rzekach, rolnicy mówią do świń po imieniu, a hodowcy indyków przyglądają się wykluwającym się piskletom. Trwałość tych wyobrażeń zagraża pozycji metod wielkoprzemysłowych, bo każde pamiętać, że to, co stanowi teraz 99 procent przemysłu rolniczego, jeszcze niedawno stanowiło mniej niż 1 procent. Ten układ sił da się odwrócić.

Co mogłoby zapoczątkować taką zmianę? Mało kto wie, jak naprawdę wygląda przemysł mięsny, ale prawie każdy wie przynajmniej

to, co najważniejsze, czyli że coś jest z nim nie tak. Szczegóły są ważne, ale to nie wystarczy. Potrzeba czegoś jeszcze.

3. Wstyd⁴²

Nikt nie przeanalizował opowiadań o zwierzętach Franza Kafki tak dokładnie jak Walter Benjamin. Benjamin podkreśla w tych tekstach rolę wstydu, który wydaje się oznaką moralnej wrażliwości. Wstyd jest odczuciem prywatnym, osadzonym głęboko w nas. Jednocześnie jest też związany ze społeczeństwem, występuje w kontekście konfrontacji z innymi. Według Kafki, wstyd to odpowiedzialność przed niewidzialną zbiorowością. Wstyd to rdzeń etyki.

Benjamin podkreśla, że do tej niewidzialnej zbiorowości należą też zwierzęta. Twierdzi, że kafkowskie zwierzęta są „zbiornikami zapomnienia”, co wydaje się dość zaskakujące.

Wspominam te wszystkie szczegóły, by nakreślić tło dla anegdoty o Kafce przyglądającym się rybom w berlińskim akwarium. Jak mówił jego bliski przyjaciel Max Brod:

Stojąc przed oświetlonym szklanym basenem, przemówił do ryb (...): „Teraz mogę was już oglądać spokojnie, ja was nie jadam”. Było to w czasach, kiedy stał się zapamiętałym wegetarianinem. Jeśli się samemu nie słyszało takich powiedzeń Kafki bezpośrednio z jego ust, trudno sobie wyobrazić, jak zwyczajnie, niewymuszenie, bez jakiegokolwiek afektacji, bez najmniejszego patosu (który był mu w ogóle niemal zupełnie obcy) wypowiadał tego rodzaju zdania⁴³.

Dlaczego właściwie Kafka przestał jeść mięso? I dlaczego Brod zaczął opowieść o diecie przyjaciela właśnie od anegdoty o rybach? Kafka na pewno wspominał też o innych zwierzętach.

Prawdopodobnie odpowiedzi trzeba szukać we wskazanych przez Benjamina powiązaniach pomiędzy zwierzętami i wstydem oraz zapomnieniem. Wstyd to działanie pamięci przeciwko odchodzeniu w niepamięć. Wstyd pojawia się, kiedy prawie zupełnie, ale jednak niezupełnie, zapomnimy o normach społecznych i wybieramy natychmiastowe zaspokojenie. Dla Kafki ryba musiała być symbolem

wymazywania – w końcu do rybiej śmierci nasza pamięć przywiązuje dużo mniejszą wagę niż do śmierci jakiegoś zwierzęcia lądowego.

Kafkowskie zapomnienie obejmuje nie tylko dosłowne zapominanie, ale też odrzucenie siebie. Praca zapominania tego, czego nie chcemy pamiętać, spadła na zwierzęta. Wyrzekając się jakiejś cechy swojego charakteru, nazywamy ją częścią naszej „zwierzęcej natury”. Ukrywamy przed światem i tłumimy w sobie tę naturę, ale wciąż jesteśmy tylko zwierzętami, na co Kafka niejednemu raz próbował zwrócić naszą uwagę. Tak samo jak ryby mamy kręgosłup, nocyreceptory (receptory bólu), endorfiny (które uśmierzają ból) i podobne reakcje na ból, ale zaprzeczamy tym podobieństwom, odrzucając w ten sposób pewną część naszego człowieczeństwa.

Zastanawiając się, czy jeść zwierzęta, czy ich nie jeść, powinniśmy więc brać pod uwagę fakt, że mamy do czynienia z podobnym do nas pod wieloma względami czującym stworzeniem. Wojna, którą prowadzimy, nie jest tylko wojną ze zwierzętami, ale też wojną ze sobą. To konflikt stary jak świat i jednocześnie najbardziej niesprawiedliwy w historii. Jak pisał Jacques Derrida:

To nierówna wojna (w której role mogą się kiedyś odwrócić) tocząca się pomiędzy tymi, którzy nie szanują żywych istot i nie mają dla nich współczucia, oraz tymi właśnie istotami, które o to współczucie proszą.

To wojna o litość. I chociaż trwa od wieków, to dopiero teraz weszła w krytyczną fazę. Przechodzimy przez tę fazę, a ona nas przenika. Każe nam myśleć o tej wojnie nie tylko jak o naszym zadaniu, obowiązku i powinności, ale też jak o potrzebie, o konieczności. Każe myśleć, że nie mamy innego wyjścia... Zwierzę patrzy na nas, a my stoimy przed nim nadzy⁴⁴.

Zwierzę dostrzega nasze spojrzenie. Patrzy na nas i niezależnie, czy odwrócimy wzrok (od niego, od talerza, od dylematu, od nas samych), czy nie, jesteśmy już zdemaskowani. Możemy zmienić nasze życie albo nie zrobić nic. Bezczynność też jest czynem.

Być może niewinność dzieci i fakt, że są wolne od pewnych zobowiązań, pozwala im lepiej znosić milczące spojrzenie zwierzęcia. Być może przynajmniej dzieci zachowały w tym konflikcie neutralność i

konsumują tylko nasze łupy.

Moja rodzina mieszkała w Berlinie w 2007 roku. Wybraliśmy się wówczas kilka razy do akwarium. Wpatrywaliśmy się w te same akwaria, albo przynajmniej w akwaria takie same jak tamte, w które wpatrywał się Kafka. Szczególnie zauroczyły mnie koniki morskie. Te przedziwne, podobne do figur szachowych stworzenia są zupełnie nieprawdopodobne. Koniki morskie występują nie tylko w odmianie przypominającej szachowe skoczki, niektóre wyglądają jak słomki do napojów albo jak jakieś rośliny⁴⁵. Nie tylko mnie zadziwiają takie cuda natury. I samo to wrażenie estetyczne sprawia, że spędzam dużo czasu, myśląc o nich, i zaniedbuję inne zwierzęta. Koniki morskie to dla mnie skrajność skrajności⁴⁶.

Te dziwne stworzenia przypominają nam o ogromnej różnorodności występującej w świecie zwierząt. Potrafią zmieniać kolor, żeby zlewać się z otoczeniem, i poruszają płetwami grzbietowymi tak szybko, jak kolibry skrzydłami. Ponieważ nie mają zębów ani żołądka, pokarm przepływa przez nie właściwie natychmiast, więc muszą ciągle jeść. (Jedno oko porusza się u nich niezależnie od drugiego, co pozwala im rozglądać się za pokarmem bez obracania głowy). Nie pływają zbyt sprawnie, mogą zginąć z wyczerpania, jeśli porwie je nawet słaby prąd, przyczepiają się więc do źdźbeł morskiej trawy, koralowców lub... innych koników morskich. Często pływają w parach, sczepione ogonami. W okresie godowym odbywają się między nimi skomplikowane rytuały. Zwykle łączą się w pary podczas pełni i wydają przy tym dźwięki brzmiące jak śpiew. Żyją w długich, monogamicznych związkach. Co ciekawe, to samiec „zachodzi w ciążę”. Zapładnia jaja, odżywia je swoimi wydzielinami i nosi przez sześć tygodni. Sam poród jest zupełnie niewiarygodny – mętna ciecz wydobywa się z jamy brzusznej samca i nagle wokół pojawiają się maleńkie koniki morskie.

Na moim synu nie zrobiło to wrażenia. Powinno mu się podobać, ale cały czas błagał, żebyśmy wrócili do domu. Może niepokoiły go milczące oblicza morskich stworzeń. Chociaż raczej chodziło o półmrok i wilgoć albo o głośno działające pompy wodne. Miałem nadzieję, że przy kolejnych wizytach przekona się do tego miejsca. Ale tak się nie stało.

Pamiętając historię o Kafce, czułem pewien wstyd związany z przychodzeniem do akwarium. Ale odbicie, które widziałem w szybie akwarium, to nie była jego twarz. Nie była niestety ani trochę podobna. Mnie, jako Żyda przebywającego w Berlinie, zawstydzało wtedy coś innego. Było mi wstyd za bycie turystą i za bycie Amerykaninem – po całym świecie krążyły zdjęcia więźniów w Iraku. I wstyd za bycie człowiekiem – wstyd za to, że 20 gatunkom z 35 koników morskich grozi wyginięcie, bo tak wiele z nich ginie „przypadkiem” przy masowych połowach dla przemysłu⁴⁷. Wstyd za fakt, że zabija się bezmyślnie. Nie z powodu jakiejś potrzeby, polityki, irracjonalnej nienawiści czy konfliktu. Było mi wstyd też za to, że kultura, w której się wychowałem, usprawiedliwia tyle śmierci upodobaniem do smaku tuńczyka z puszki (koniki morskie to jeden ze stu gatunków najczęściej trafiających do sieci jako przyłów⁴⁸) i krewetek na przystawkę (połów krewetek niszczy populację koników morskich bardziej niż cokolwiek innego⁴⁹). Było mi wstyd, że żyję w kraju, w którym na jedzenie wydaje się mniej dochodu niż w innych państwach, a też jednocześnie w imię efektywności ekonomicznej bardzo okrutnie traktuje się zwierzęta.

I nic nie wzmaga poczucia wstydu tak jak bycie rodzicem. Dzieci zauważają paradoksy i hipokryzję. Demaskują nas. Musimy szukać odpowiedzi na każde czemu – „Czemu robi się to?”, „Czemu robi się tamto?” – i często okazuje się, że nie możemy jej znaleźć. Jeśli skłamiemy, niezależnie od tego, czy się zaczerwienimy na twarzy, jesteśmy w środku czerwoni ze wstydu. Wstyd rodzicielski, czyli pozytywny wstyd, sprawia, że dążymy to tego, by nasze dzieci poznały odpowiedź. Mój syn nie tylko zainspirował mnie do zastanowienia się, jakim drapieżnikiem jestem, ale też spowodował, że się zawstydziłem.

Teraz, kiedy piszę, na moich stopach śpi George i wystawia głowę do słońca padającego na podłogę. Porusza łapami, więc pewnie coś jej się śni. Może goni wiewiórkę? Albo innego psa w parku? A może śni, że płynie. Chciałbym móc zajrzeć do jej głowy. Raz na jakiś czas zdarza jej się zaskowyczeć przez sen. Czasem skowyt budzi ją samą, czasem – mojego syna. (Ona zawsze zasypia z powrotem, on nigdy). Raz na jakiś czas budzi się zdyszana, natychmiast wstaje, wskakuje na mnie i patrzy mi w oczy. Między nami jest... no właśnie co?

¹ American Pet Products Manufacturers Association's (APPMA), *2007–2008 National Pet Owners Survey*, <http://bit.ly/Y5vWQS/>.

² Keith Vivian Thomas, *Man and the Natural World: A History of the Modern Sensibility*, Pantheon Books, 1983, s. 119.

³ Dane zaczerpnięte z wystawy *Pets in America* w McKissick Museum Uniwersytetu Karoliny Południowej.

⁴ Keith Vivian Thomas, *Man and the Natural World*, dz. cyt., s. 119.

⁵ „Miewam koszmary, w których moje dzieci przychodzą do mnie i mówią: «Tato, jestem wegetarianinem». Mam ochotę przywiązać je wtedy do płotu albo posadzić na krzesle elektrycznym”. Victoria Kennedy, *Gordon Ramsay's Shocking Recipe for Raising Kids*, „Daily Mirror”, 25 kwietnia 2007.

⁶ *Dog meat, a delicacy in Mizoram*, „The Hindu”, 20 grudnia 2004.

⁷ „Ścienne malowidła odnalezione w grobowcu Koguryo Kingdom przedstawiają sceny uboju psów, świń i owiec”. Rolf Potts, *Man Bites Dog*, „Salon.com”, 29 października 1999.

⁸ Tamże.

⁹ Calvin W. Schwabe, *Unmentionable Cuisine*, University of Virginia Press, 1979, s. 168.

¹⁰ Hernán Cortés, *Listy o zdobyciu Meksyku*, przeł. Maria Mróz i Ryszard Tomicki, „Novus Orbis”, 1997.

¹¹ Sally Fallon, Mary G. Enig, *Guts and Grease: The Diet of Native Americans*, Weston A. Price Foundation, 2000.

¹² Calvin W. Schwabe, *Unmentionable Cuisine*, dz. cyt., s. 168, 176.

¹³ James Cook, *Explorations of Captain James Cook in the Pacific: As Told by Selections of His Own Journals, 1768–1779*, red. Archibald Grenfell Price, Dover Publications, 1971, s. 291.

¹⁴ *Philippines Dogs: Factsheets*, Global Action Network, 2005, <http://bit.ly/W7BPLU>.

¹⁵ Kevin Stafford, *The Welfare of Dogs*, Springer, 2007, s. 14.

¹⁶ Senan Murray, *Dogs' dinners prove popular in Nigeria*, BBC News, <http://bbc.in/dVIeX>.

¹⁷ Calvin W. Schwabe, *Unmentionable Cuisine*, dz. cyt., s. 168.

¹⁸ Tamże, s. 173.

¹⁹ American Humane Association, *Animal Shelter Euthanasia*, <http://bit.ly/g7wUgx>.

²⁰ *Ethnic Recipes: Asian and Pacific Island Recipes: Filipino Recipes: Stewed Dog (Wedding Style)*, „Recipe Source”, <http://bit.ly/kCgcr>.

²¹ Imponująca baza fishbase.org zawiera 31,2 tysięcy gatunków pod 276,5 tysiącem nazwami.

²² „Prawie wszystkie ankietowane płci żeńskiej (99 procent) przyznały, że często rozmawiają ze swoimi zwierzętami (do tego samego przyznało się 95 procent mężczyzn), a 93 procent z nich sądzi, że ich pupile potrafią się z nimi komunikować (tak samo twierdzi 87 procent ankietowanych płci męskiej)”. *Man’s Best Friend Actually Woman’s Best Friend; Survey Reveals That Females Have Stronger Affinity for Their Pets Than Their Partners*, „Business Wire”, 30 marca 2005.

²³ „Młode ryby kierują się dźwiękami pochodzącymi z raf koralowych, by odnaleźć drogę. Na przykład dźwięk «skwierczącego bekonu» wydawany przez krewetki są w stanie usłyszeć z 20 kilometrów”. *Fish Tune Into the Sounds of the Reef*, „New Scientist”, 16 marca 2005.

²⁴ Richard Ellis, *The Empty Ocean*, Island Press, 2004, s. 14. Ellis cytuje za: Robert Morgan, *World Sea Fisheries*, Pitman, 1955, s. 106.

²⁵ J. P. George, *Longline Fishing*, Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa, 1993, s. 79.

²⁶ Richard Ellis, *The Empty Ocean*, dz. cyt., s. 14, 222

²⁷ American Meat Institute, *The United States Meat Industry at a Glance: Feeding Our Economy*, <http://bit.ly/XKnd15>.

²⁸ *Livestock’s Long Shadow: Environmental Issues and Options*, Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa, 2006, s. xxi.

²⁹ Niełatwo jest ocenić stan oceanów, ale dzięki nowemu narzędziu statystycznemu Marine Trophic Index (MTI) naukowcy mogą przyjrzeć się z bliska głębinom. To nie jest ładny obrazek. Każdemu morskiemu stworzeniu przypisuje się konkretny „poziom troficzny”, czyli numer od

1 do 5, który umiejscawia zwierzę w łańcuchu pokarmowym. Numer 1 należy do roślin tworzących bazę podwodnych sieci pokarmowych. Stworzenia żywiące się glonami, zwane często planktonem, są na 2 poziomie troficznym. Zwierzęta odżywiające się planktonem mają numer 3. Drapieżniki oznaczają się numerem 5. Gdybyśmy policzyli wszystkich mieszkańców oceanu i nadali im numery, moglibyśmy ustalić średni poziom troficzny podwodnego życia – coś w rodzaju wskaźnika stanu zdrowia oceanu. To jest właśnie MTI. Wysoki MTI oznacza obecność długich, zróżnicowanych łańcuchów pokarmowych, co z kolei oznacza pełen życia, zdrowy ocean. Gdyby w wodzie nie żyło nic poza roślinami, MTI wyniósłby 1. Gdyby ekosystemy oceaniczne składały się tylko z flory i planktonu, wskaźnik oscylowałby w granicach 2. Im bardziej zróżnicowane sieci pokarmowe, tym wyższy MTI. Nie ma czegoś takiego jak zły lub dobry MTI, ale regularnie obniżająca się wartość tego wskaźnika nie wróży najlepszej przyszłości ludziom jedzącym ryby ani samym rybom. MTI ciągle spada od lat 50., kiedy rybołówstwo przemysłowe stało się powszechne. Daniel Pauly, Jay McLean, *In a Perfect Ocean*, Island Press, 2003, s. 45–53.

³⁰ Żadna inna gałąź przemysłu nie ma tak dużego wpływu na pogłębienie efektu cieplarnianego jak hodowla zwierząt. *Livestock's Long Shadow*, dz. cyt., s. xxi, 112, 267; Pew Charitable Trusts, Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health, Pew Commission on Industrial Animal Production, *Putting Meat on the Table: Industrial Farm Animal Production in America*, 2008, <http://www.ncifap.org>.

³¹ Ransom A. Myers, Boris Worm, *Extinction, Survival, or Recovery of Large Predatory Fishes*, „Philosophical Transactions of the Royal Society of London Series B – Biological Sciences”, 29 stycznia 2005.

³² Boris Worm i in., *Impacts of Biodiversity Loss on Ocean Ecosystem Services*, „Science”, 3 listopada 2006.

³³ Daniel Pauly i in., *Global Trends in World Fisheries: Impacts on Marine Ecosystems and Food Security*, „Philosophical Transactions of the Royal Society of London Series B – Biological Sciences”, 29 stycznia 2005.

³⁴ Według statystyk FAO z 60 miliardów zwierząt hodowlanych,

ponad 50 miliardów to trzymane na fermach przemysłowych kurczaki przeznaczone na mięso. Na tych danych można oprzeć szacunki dotyczące liczby zwierząt mieszkających w zakładach chowu przemysłowego na świecie.

³⁵ Stephen Sloan, *Ocean Bankruptcy*, Lyons Press, 2003, s. 75.

³⁶ Rebecca L. Lewison i in., *Quantifying the effects of fisheries on threatened species: the impact of pelagic longlines on loggerhead and leatherback sea turtles*, „Ecology Letters” 2004, t. 7, nr 3, s. 225.

³⁷ Richard Ellis, *The Empty Ocean*, dz. cyt., s. 19.

³⁸ „Na haczyku zawiesza się kałamarnicę lub, w niektórych przypadkach, świeże mięso delfina”. Cytat za: Sea Shepherd Conservation Society, *What is a Longline?*, 2009, <http://bit.ly/eNbmdM>.

³⁹ Tony Koslow, *The Silent Deep: The Discovery, Ecology and Conservation of the Deep Sea*, University of Chicago Press, 2007, s. 131, 198.

⁴⁰ Tamże, s. 199.

⁴¹ Stephen Sloan, *Ocean Bankruptcy*, dz. cyt., s. 75.

⁴² Porównanie poglądów Benjamina, Derridy i Kafki w tym rozdziale opracował profesor teologii i religioznawca Aaron Gross.

⁴³ Maks Brod, *Franz Kafka: Opowieść biograficzna*, przeł. Tadeusz Zabłudowski, „Czytelnik”, Warszawa 1982.

⁴⁴ Jacques Derrida, *L'Animal que donc je suis*, Galilée, 2006.

⁴⁵ Richard Ellis, *The Empty Ocean*, dz. cyt., s. 78.

⁴⁶ Informacje o konikach morskich zaczerpnąłem z Encyclopaedia Britannica Online; Environmental Justice Foundation Charitable Trust, *Squandering the Seas: How Shrimp Trawling Is Threatening Ecological Integrity and Food Security Around the World*, Environmental Justice Foundation, 2003, s. 18.

⁴⁷ Por. Environmental Justice Foundation Charitable Trust, *Squandering the Seas*, dz. cyt., s. 18.

⁴⁸ International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas, *Report for Biennial Period, 2004–2005*, 2005.

SŁOWA / ZNACZENIA

Przemysł hodowlany powoduje emisję 40 procent więcej gazów cieplarnianych niż transport. To najważniejsza przyczyna zmiany klimatu.

ZWIERZĘ

Zanim wybrałem się na fermę, spędziłem sporo czasu, wertując różne publikacje – historię rolnictwa i przemysłu hodowlanego, materiały amerykańskiego ministerstwa rolnictwa, broszury przygotowane przez fundacje, teksty filozoficzne i współczesne książki, w których porusza się temat mięsa. Bywało, że nie wiedziałem, co myśleć, w końcu „cierpienie”, „radość” i „okrucieństwo” to śliskie, niejednoznaczne pojęcia. Czasami miałem jednak wrażenie, że moja dezorientacja nie była efektem zabiegów stosowanych przez autorów. Językowi nigdy nie można w pełni zaufać, ale język opisujący zjedanie zwierząt więcej kamufluje niż odkrywa. Niektóre słowa, na przykład „drób”, sprawiają, że zapominamy, o czym tak naprawdę mówimy. Inne, jak „wolny wybieg”, mogą zmylić tych, którzy szukają usprawiedliwienia. „Szczęśliwy” ma całkiem odwrotne znaczenie niż w rzeczywistości. Z kolei „naturalny” właściwie nic nie znaczy.

Nic nie wydaje się bardziej „naturalne” niż rozgraniczenie pomiędzy ludźmi a zwierzętami (patrz: bariera gatunkowa). Niektóre kultury jednak nie wyróżniają kategorii zwierzęcia, nie funkcjonują u nich nawet żadne odpowiedniki tego słowa. W Biblii na przykład nie pojawia się ani jedno słowo, które można by uznać za synonim „zwierzęcia”. Według słownikowych definicji ludzie jednocześnie są i nie są zwierzętami. Z jednej strony należą do królestwa zwierząt. Z drugiej jednak częściej używa się rzeczownika „zwierzę” w odniesieniu do wszystkich stworzeń, z wyłączeniem ludzi, od orangutanów po krewetki. Wyobrażenia członków jednej kultury na temat tego, czym jest zwierzę, różnią się między sobą. Różnią się między sobą nawet wyobrażenia członków jednej rodziny. Być może w każdym z nas współistnieje kilka różnych wyobrażeń.

Czym właściwie jest zwierzę? Antropolog Tim Ingold zadał to pytanie specjalistom w dziedzinach antropologii kulturowej, archeologii, biologii, psychologii, filozofii i semiotyki¹. Ich odpowiedzi były zupełnie różne. Zgadzała się jednak co do dwóch kwestii: „Po pierwsze, nasza koncepcja zwierzęcości jest silnie nacechowana emocjonalnie, po drugie, poddawanie tej koncepcji krytycznej analizie oznacza naświetlenie trudnych, dotąd niezbadanych aspektów naszego myślenia o

istocie człowieczeństwa”. Pytając, czym jest zwierzę, a także czytając dziecku bajkę o psie czy walcząc o prawa zwierząt, zastanawiamy się też, czym różni się bycie człowiekiem od bycia zwierzęciem. Zastanawiamy się, czym jest człowiek².

ANTROPOCENTRYZM

Przekonanie, że człowiek jest najdoskonalszym produktem ewolucji i ma pełne prawo decydować o życiu wszystkich innych żywych istot.

ANTROPONEGACJA³

Odrzucenie założenia, że zwierzęta i ludzie odczuwają podobnie. Gdy mój syn pyta, czy George będzie smutna, jeśli zostawimy ją samą w domu, mówię: „Psy nie czują smutku”.

ANTROPOMORFICZNOŚĆ

Przypisywanie zwierzętom podobnego do ludzkiego sposobu odbierania i postrzegania świata. Czyli rozważanie, czy George będzie smutna, jeśli zostanie sama w domu.

Włoska filozofka Emanuela Cenami Spada napisała:

Antropomorfizm to ryzyko, które musimy podjąć, ponieważ nie możemy wyobrazić sobie tego, jak zwierzęta postrzegają świat bez punktu odniesienia w postaci naszej własnej percepcji... Jediną alternatywą [dla antropomorfizmu] jest ciągły namysł nad naszymi teoriami, który powinien pomóc rozwiązać nasze wątpliwości i poradzić sobie z problemem, przed którym postawiły nas zwierzęta⁴.

O jakim problemie mowa? Cechy i zdolności to nie wszystko, co mamy wspólnego ze zwierzętami. Wszyscy nimi jesteśmy (i jednocześnie nie jesteśmy).

KLATKI DLA PTAKÓW

Czy wyobrażanie sobie, że mieszkamy w takiej klatce jak ptaki na fermach, to już antropomorfizm? Czy odrzucanie tej myśli to już antroponegacja?

Typowa klatka dla niosek ma powierzchnię 0,04 m² w przeliczeniu na jedną kurę – to trochę mniej niż kartka A4⁵. Klatki stawia się jedna na drugiej⁶. Zwykle układa się od trzech do dziewięciu warstw. W Japonii jednak ustawia się 18-piętrowe wieże z klatek i trzyma się je w pozbawionych okien hangarach.

Wyobraź sobie, że jesteś w windzie. Jest w niej tak dużo ludzi, że nie możesz się odwrócić, nie wpadając (i nie irytuując) na swoich sąsiadów. Jest w niej tak dużo ludzi, że właściwie nie musisz stać na własnych nogach, bo przylegające do ciebie ciała utrzymują cię w pozycji pionowej. Całe szczęście, bo drucziana podłoga wbijałaby ci się w stopy.

Z czasem niektórzy przestaną działać w interesie grupy. Inni staną się agresywni albo zwariują. Głodna i pogrążona w beznadziei reszta będzie skłaniać się ku kanibalizmowi.

Nie ma wytchnienia. Nikt nie przychodzi naprawić windy. Drzwi otworzą się tylko raz i to będzie oznaczało twój koniec. Ale przedtem czeka cię jeszcze jeden, jeszcze większy koszmar (patrz: przetwórstwo).

BROJLERY

Nie wszystkie kurczaki mieszkają w takich klatkach. Pod tym jednym względem sytuacja brojlerów, czyli kurczaków przeznaczonych na mięso, jest lepsza od sytuacji niosek (kur znoszących jajka) – na jednego przypada aż 0,2 m² powierzchni klatki⁷.

Jeśli nie jesteś rolnikiem, prawdopodobnie po przeczytaniu tego czujesz się dziwnie. Okazuje się, że kurczak to nie zawsze po prostu kurczak. Od 50 lat rozróżnia się dwa genetycznie odmienne rodzaje kurczaków – brojlery i nioski. Anatomia i metabolizm przedstawicieli każdego z gatunków są zaprogramowane do pełnienia różnych funkcji. Nioski znoszą jajka. (Ich wydajność wzrosła ponaddwukrotnie od lat 30.⁸). Brojlery to mięso. (W ciągu 70 lat inżynieria genetyczna sprawiła, że osiągają dwa razy większe rozmiary w dwa razy krótszym czasie⁹. Kiedyś kurczaki żyły około 20 lat, a dzisiejsze brojlery zabija się po sześciu tygodniach¹⁰. Wskaźnik ich dziennego wzrostu skoczył o 400 procent¹¹).

Świadomość tych faktów prowokuje do postawienia wielu niewygodnych pytań, których wcześniej nie było powodu zadawać. Na przykład, co dzieje się z męskim potomstwem kur niosek? Skoro człowiek nie przeznaczył ich do produkcji mięsa, a natura nie wyposażyła ich w możliwość składania jaj, to do czego w ogóle są potrzebne?

Do niczego. Dlatego w Stanach „niszczy” się wszystkie osobniki

męskie. Czyli połowę potomstwa niosek. Czyli ponad 250 milionów ptaków rocznie¹².

Co to znaczy, że się je „niszczy”?

Większość z nich wsysa się specjalnymi rurami, z których wypadają na podłączoną do prądu płytę. Inne wrzuca się do wielkich plastikowych kontenerów¹³. Te najsłabsze duszą się powoli przygniecione całą resztą. Te najsilniejsze duszą się jeszcze wolniej na wierzchu. Resztę czeka śmierć w maceratorach (wyobraźcie sobie rękaw do drzewa pełen kurczaków)¹⁴.

Okrutne? Zależy, co to jest okrucieństwo (patrz: okrucieństwo).

BULLSHIT (bzdura)

1) Odchody (patrz: ekologia).

2) Mylące użycie słów, czyli na przykład:

PRZYŁÓW

Kwintesencja *bullshitu*. Termin ten odnosi się do morskich stworzeń przypadkowo wydobywanych z wody podczas połowów przemysłowych. Tak naprawdę trudno mówić tu o przypadku. Dzisiejsze rybołówstwo polega w dużej mierze na technologii, a w mniejszym stopniu na ludziach. Dlatego przy masowych połowach w sieci wpadają ogromne ilości niepożądanych stworzeń. Przyjrzyjmy się na przykład połowowi krewetek¹⁵. Rybacy wyrzucają przyłów (zwykle już martwe lub umierające stworzenia, często zaliczające się do gatunków zagrożonych), który stanowi od 80 do 90 procent połowu, za burtę. Krewetki to tylko 2 procent masy poławianych na świecie owoców morza, ale przy ich łowieniu powstaje aż 33 procent światowego przyłowu¹⁶. Nikt się nad tym nie zastanawia, bo nikt o tym nie wie. A gdyby na przetworach rybnych pojawiły się oznaczenia informujące o tym, ile stworzeń niepotrzebnie zginęło w procesie pozyskiwania produktu docelowego? Na opakowaniu krewetek pochodzących z Indonezji byłoby napisane: „Na 1 kg krewetek przypada 30 kg martwych zwierząt wodnych”¹⁷.

Podam inny przykład. Na liście 145 gatunków, których przedstawiciele najczęściej giną podczas połowu tuńczyka, znajdują się między innymi diabeł morski, manta, płaszczka plamista, rekin młot, rekin Galapagos, żarłacz biały, żarłacz tygrysi, rekin piaskowy, rekin

ostronosy, koleń pospolity, koleń piaskowy, kosogon, żarłacz błękitny, solandra, żaglica, bonito, makrela królewska, makrela hiszpańska, marlin długonosy, marlin biały, miecznik, rogatnica paskowana, belona, brama, ryba *blue runner*, koryfena, sardela, najeżka, seriola, *grouper*, ryba latająca, dorsz, pławikonik pospolity, kostropak, eskolar, ryba księżycowa, żabnica, słonecznica, murena, pilot, makrela węzowa, bass skalny, bass niebieski, kulbak czerwony, prażma, barakuda, kolcobrzech, żółw morski kareta, żółw zielony, żółw skórzasty, żółw szylkretowy, żółw zatokowy, albatros żółtodzioby, mewa śródziemnomorska, mewa siodłata, burzyk wielki, petrel długoskrzydły, mewa srebrzysta, mewa śmieszka, albatros królewski, albatros szarodzioby, burzyk szary, petrel wielkoskrzydły, fulmar południowy, burzyk śródziemnomorski, mewa romańska, płetwal karłowaty, sejwal, finwal, delfin zwyczajny, wieloryb biskajski, grindwal, długopłetwiec, wal dziobogłowy, orka, morświn, kaszalot, delfin pręgoboki, delfin plamisty, delfin długoszczęki, delfin butelkonosy i wal Cuviera¹⁸.

Wyobraź sobie porcję sushi. A na nim kawałek mięsa każdego stworzenia, które zostało zabite, by można było zaserwować tę jedną porcję. Talerz musiałby mieć półtora metra średnicy.

CAFO (*Concentrated Animal Feeding Operation*)

Czyli po prostu chów przemysłowy. Co ciekawe, oznaczenie to wprowadzono z inicjatywy amerykańskiej Agencji Ochrony Środowiska, EPA (patrz: ekologia). Każda z metod chowu przemysłowego przyczynia się do cierpienia zwierząt, co w świetle ustawy o ochronie zwierząt jest nielegalne. Tym samym:

CFE (*Common Farming Exemptions*)

Regulacje prawne legalizujące przemysłowe metody hodowli uznane za najbardziej powszechne. Innymi słowy to rolnicze „korporacje”, co wydaje się tutaj właściwym słowem, wyznaczają granice okrucieństwa. Gdyby zaczęto stosować na dużą skalę jakąś nową metodę, na przykład odcinanie kończyn bez uprzedniego podania środków przeciwbólowych, automatycznie stałaby się ona legalna.

Przepisy te różnią się zależnie od stanu, w którym zostały uchwalone. Niektóre z nich są tylko niepokojące, inne zupełnie absurdalne. Wedle przepisów wprowadzonych w Newadzie stanowe

rozporządzenia dotyczące ochrony środowiska nie mogą „zakazywać ani ingerować w powszechnie przyjęte metody hodowli zwierząt, wliczając warunki bytowania, sposoby karmienia i transportu zwierząt gospodarskich”¹⁹.

Prawnicy David Wolfson i Mariann Sullivan (eksperti w tej sprawie) tłumaczą:

Niektóre stany dopuszczają stosowanie konkretnych metod, nie chodzi tu jednak o legalizację wszystkich zwyczajowych praktyk. W Ohio pozwala się na pozbawianie zwierząt „niezbędnej dla ich zdrowia możliwości swobodnego poruszania się oraz zmiany otoczenia”. W Vermoncie z kolei dopuszcza się „wiązanie, pętanie i krępowanie” zwierząt w sposób „niehumanitarny lub dla nich niekomfortowy”. Nasuwa się więc wniosek, że w Ohio zwierzęta hodowlane nie mogą swobodnie się przebiec ani w ogóle wyjść z klatek czy zagród, w Vermoncie natomiast unieruchamia się je w niehumanitarny sposób²⁰.

DOMOWE JEDZENIE

Kiedy mój syn miał cztery lata, pewnej nocy dostał lekkiej gorączki. Rano miał problemy z oddychaniem. Po konsultacji z pediatrą zawieźliśmy go na pogotowie, gdzie zdiagnozowano u niego wirusa RSV, który u dorosłych najczęściej objawia się jak zwykłe przeziębienie, ale dla dzieci może okazać się bardzo niebezpieczny, a nawet śmiertelny. Spędziliśmy tydzień na dziecięcym oddziale intensywnej terapii, żona spała w fotelu w sali syna, a ja na leżance w poczekalni albo na odwrót.

Drugiego, trzeciego, czwartego i piątego dnia nasi przyjaciele Sam i Eleanor przynosili nam jedzenie. Dużo jedzenia, więcej, niż mogliśmy zjeść. Sałatkę z soczewicą, czekoladowe trufle, grillowane warzywa, orzechy i borówki, risotto z pieczarkami, placki ziemniaczane, zieloną fasolkę, *nachos*, dziki ryż, suszone mango, owsiankę, wiosenne spaghetti – wszystko domowej roboty. Mogliśmy jeść w bufecie albo zamawiać. A oni mogli wyrazić troskę ciepłymi słowami albo po prostu odwiedzając nas. Ale woleli przynosić jedzenie, bo właśnie tego wtedy potrzebowaliśmy. Głównie z tego powodu, choć nie tylko, zadedykowałem im tę książkę.

DOMOWE JEDZENIE CD.

Szóstego dnia mogliśmy zostawić syna samego po raz pierwszy,

odkąd przyjechaliśmy z nim do szpitala. Najgorszy okres już minął, więc lekarze mieli zamiar wypisać go następnego ranka. Czuliśmy wielką ulgę. Gdy tylko mały zasnął (dyżurowali przy nim teściowie), przywołaliśmy windę i powróciliśmy do świata.

Padał śnieg. Płatki były dziwnie duże i różnorodne, podobne do tych wycinanych przez dzieci z papieru, do tego wolno topniały. Sunęliśmy bez celu Drugą Aleją jak para lunatyków. Wylądowaliśmy w knajpcie z polską kuchnią. Śniegowe płatki przylepiały się do grubych szyb oddzielających nas od ulicy, by zaraz opaść. Nie pamiętam, co zamówiłem. Nie pamiętam, czy było smaczne. To był najlepszy posiłek, jaki w życiu jadłem.

OKRUCIEŃSTWO

To nie tylko celowe powodowanie cierpienia innej żywej istoty, ale też obojętność na nie. Być okrutnym jest dużo łatwiej, niż się wydaje.

Mówi się, że natura sama w sobie jest okrutna. Słyszałem to wielokrotnie od farmerów, którzy próbowali przekonać mnie, iż ich zwierzęta i tak nie poradziłyby sobie w naturalnym środowisku. Z naturą faktycznie nie ma żartów. I faktycznie wiele zwierząt wie dzie na farmach lepsze życie, niż wiodłoby na wolności. Ale natura nie jest okrutna. Okrutne nie są też zwierzęta, które zabijają, a czasem nawet torturują inne zwierzęta. Trzeba zastanowić się, czy sprawca miał świadomość swojego czynu i możliwość wyboru innej opcji, zanim nazwie się go okrutnym.

DESPERACJA

Moja babcia trzyma w piwnicy 25 kg mąki. Podczas ostatniej niedzielnej wizyty poszedłem tam po butelkę coli i odkryłem rzędy opakowań ustawione pod ścianą. Wyglądały jak worki z piaskiem ułożone przy brzegu wzbierającej rzeki. Po co dziewięćdziesięcioletniej kobiecie tyle mąki? I po co jej kilka tuzinów butelek coli, cała piramida słoików sosu Uncle Ben's i kilkanaście bochenków pumpernika w zamrażalniku?

– Widziałem, że masz w piwnicy strasznie dużo mąki – powiedziałem po powrocie do kuchni.

– 25 kilo.

Nie umiałem zinterpretować jej tonu. Czy powiedziała to z dumą?

Czy może trochę wyzywająco? A może ze wstydem?

– Powiesz mi, po co ci to?

Otworzyła szafkę i wyciągnęła z niej gruby plik kuponów. Każdy z nich gwarantował, że przy zakupie opakowania mąki dostanie się drugie gratis.

– Skąd to wzięłaś? – spytałem.

– To żaden problem.

– Co zrobisz z tej mąki?

– Ciasteczka.

Zacząłem zastanawiać się, jakim cudem moja babcia, która nigdy w życiu nie prowadziła samochodu, zdołała dowlec ten ciężar z supermarketu do domu. Pewnie jak zwykle ktoś ją podwiózł, ale czy załadowała całe 25 kg naraz, czy rozłożyła cały proces na kilka wycieczek do sklepu? Znając moją babcie, obliczyła, ile opakowań może włożyć do auta jednorazowo, nie robiąc kierowcy kłopotu. Potem skontaktowała się z kilkorgiem znajomych i z każdym z nich wybrała się do supermarketu. Pewnie załatwiła to w jeden dzień. Czy właśnie taką pomysłowość miała na myśli, kiedy mówiła mi, że to dzięki szczęściu i pomysłowości udało jej się przetrwać Holokaust?

Zdarzało mi się współpracować z babcią przy organizacji tych kampanii w poszukiwaniu jedzenia. Pamiętam, jak na wyprzedaży śniadaniowych otrębów granulowanych jeden klient mógł kupić w promocji tylko trzy opakowania. Babcia robiła to sama, a później wysłała mnie i brata. Ciekawe, co pomyślał sobie kasjer, widząc pięciolatka trzymającego w rękach kupon i kilka paczek przecenionego czegoś, czego nawet najbardziej wygłodniały człowiek nie chciałby zjeść. Godzinę później wróciliśmy do sklepu i powtórzyliśmy całą operację.

Mąka wymagała odpowiedzi. Dla kogo babcia miała zamiar upiec tyle ciasteczek? Gdzie ukryła 1400 tacek jajek? I przede wszystkim, jak wtaszczyła te wszystkie opakowania do piwnicy? Widziałem wystarczająco dużo jej zniedołężniałych szoferów, by wiedzieć, że na pewno jej w tym nie pomogli.

– Po jednej paczce – powiedziała babcia, ścierając dłonią kurz ze stolika.

Po jednej paczce. Babcia ma problem z dojściem z samochodu do drzwi wejściowych bez odpoczynku po drodze. Oddycha ciężko i wolno, lekarz podczas ostatniej wizyty stwierdził, że jej serce pracuje z częstotliwością typową dla pletwala błękitnego.

Od zawsze marzyła, by dożyć dnia bar micwy swojego wnuka, ale myślę, że pożyje jeszcze przynajmniej dziesięć lat. Ona nie jest z tych, co umierają. Nawet gdyby żyła 120 lat, nie zużyłaby całej tej mąki. Zresztą sama wie to najlepiej.

JEDZENIE NIEKONWENCJONALNE

Dzielenie się jedzeniem po pierwsze jest przyjemne, a po drugie pomaga w tworzeniu społecznych więzi. Nikt nie pisze o jedzeniu tak mądrze jak Michael Pollan, który nazywa to ważne zjawisko „wspólnotą stołu” i twierdzi, że kłóci się ono z ideą wegetarianizmu. Właściwie ma do pewnego stopnia rację.

Załóżmy, że podobnie jak Pollan jesteś przeciwko przemysłowej produkcji mięsa. Kiedy przychodzisz do kogoś z wizytą i ze względów etycznych odmawiasz zjedzenia posiłku przygotowanego specjalnie dla ciebie, twoje zachowanie może zostać odebrane jako brak kultury. Czy to faktycznie nieodpowiednia postawa? To klasyczny dylemat: czy lepiej postąpić zgodnie z powszechnie przyjętymi zasadami zachowania przy stole, czy lepiej postąpić zgodnie z zasadami społecznej odpowiedzialności? Relacja między etycznym jedzeniem i wspólnotą stołu zmienia się zależnie od sytuacji (odstawienie talerza z babcinym kurczakiem z marchewką to co innego niż wyrzucenie fastfoodowych skrzydełek).

Co ciekawe, Pollan nie zauważa, że selektywna wszystkożerność stanowi większe niż wegetarianizm zagrożenie dla wspólnoty stołu. Dostajesz zaproszenie na kolację u znajomego. Mógłbyś powiedzieć: „Naprawdę chciałbym przyjść, ale sam wiesz, jestem wegetarianinem”. Ale mógłbyś też powiedzieć: „Naprawdę chciałbym przyjść, ale sam wiesz, jem tylko ekologiczne mięso”. I co wtedy? Pozostaje dostarczyć gospodarzowi listę sklepów z takimi produktami. Być może byłoby to odpowiednie zachowanie, ale sprawiłoby znajomemu jeszcze więcej kłopotu niż przyrządzenie posiłku wegetariańskiego. Przemysł spożywczy (restauracje, stołówki, różnego rodzaju firmy cateringowe)

jest przygotowany do spełniania potrzeb wegetarian. Selektywni wszystkożercy nie mogą liczyć na to samo.

A co, jeśli jeden typ spotka się z drugim? Selektywny wszystkożerca zje wegetariańskie danie. Ta zależność nie działa jednak w obie strony. Która postawa sprzyja więc pielęgnowaniu wspólnoty stołu?

Atmosfera posiłku zależy nie od tego, co jemy, ale od tego, co mówimy. Rozmowa o przekonaniach, nawet jeśli są one różne, łączy ludzi. Jedzenie – niekoniecznie.

ZDECHLAK

1) Nudziarz.

2) Zwierzę, które jest tak osłabione (niekoniecznie z powodu choroby), że nie ma siły utrzymać się na nogach. Niektóre takie stworzenia faktycznie cierpią na jakieś schorzenie lub są ranne, ale zwykle chodzi po prostu o odwodnienie lub wycieńczenie. Brakuje statystyk dotyczących takich przypadków (kto i po co miałby się tym zajmować?), lecz liczbę umierających w ten sposób krów szacuje się na mniej więcej 200 tysięcy rocznie²¹. Dla porównania, w tej książce jest jakieś 100 tysięcy słów. Zdychnięte z wyczerpania zwierzęta powinny się usypiać. Ale to kosztuje, a z cierpiących stworzeń nie ma żadnego pożytku, nie zasługują więc one na litość ani w ogóle nie są godne zainteresowania. W większości stanów po prostu zostawia się je w spokoju i pozwala umrzeć powolną śmiercią. Inne wrzuca się żywcem do kontenerów na śmieci. To legalna i popularna praktyka.

Przed napisaniem tej książki udałem się do Farm Sanctuary w Watkins Glen koło Nowego Jorku. Farm Sanctuary to nie farma. Niczego się tam nie hoduje ani nic tam nie rośnie. To coś w rodzaju schroniska dla zwierząt domowych. Organizację założył w 1986 roku Gene Baur wraz ze swoją ówczesną żoną Lorri Houston. Uratowane z ferm zwierzęta mogą tam przeżyć całe swoje nienaturalne życie aż do momentu naturalnej śmierci. (Określenie „normalne życie” w odniesieniu do zwierząt, które urodziły się, by zostać zarżnięte, byłoby chyba niezręczne. Świnie trzymane w zakładach chowu przemysłowego zabija się, gdy ich waga przekroczy 100 kg. Jeśli tych genetycznych mutantów nie zabije się odpowiednio wcześnie, mogą dojść nawet do

800 kg).

Farm Sanctuary to jedna z najważniejszych i najbardziej wpływowych organizacji zajmujących się ochroną zwierząt w Ameryce. Pieniądze na jej założenie pozyskano dzięki sprzedaży wegetariańskich hot dogów z budki umieszczonej w starym vanie podczas koncertów Grateful Dead. Nie ma się z czego śmiać. Sanctuary ma 70 hektarów w okolicach Nowego Jorku i 120 hektarów w północnej Kalifornii. Liczy ponad 200 tysięcy członków, dysponuje rocznym budżetem w wysokości sześciu milionów dolarów i ma wpływ na władzę ustawodawczą zarówno na poziomie lokalnym, jak i ogólnokrajowym. Ale znalazłem się w tym miejscu z innego powodu. Chciałem zobaczyć, jak żyją zwierzęta hodowlane. Przez 30 lat nie miałem do czynienia z żywą krową, świnia ani kurczakiem.

Kiedy przemierzaliśmy pastwiska, Baur tłumaczył mi, że Sanctuary nie powstało w imię jakiejś wielkiej idei, ale w wyniku szczęśliwego zbiegu okoliczności.

– Przejeżdżałem w pobliżu zakładu chowu przemysłowego w Lancaster i postanowiłem się tam na chwilę zatrzymać. Część zwierząt umierała z wycieńczenia. Podszedłem do leżącej owcy, a jej głowa drgnęła. Dotarło do mnie, że ona czeka na śmierć. Zabrałem ją do samochodu. To było zupełnie do mnie niepodobne, ale nie mogłem postąpić inaczej. Pojechałem z nią do weterynarza, byłem pewien, że trzeba ją uśpić. Przy mojej pomocy stanęła na nogi. Zabrałem ją więc do naszego domu w Wilmington, a później przenieśliśmy ją na farmę. Żyła jeszcze dobrych 10 lat. 10 dobrych lat.

Nie piszę o tym po to, aby zareklamować Sanctuary. Owszem, są potrzebne, mają dużą wartość edukacyjną (uświadamiają powagę sytuacji ludziom takim jak ja). W praktyce jednak nie ratują zbyt wielu zwierząt. Baur potwierdziłby to bez wahania. Wspomniałem tę historię, by pokazać, jak łatwo można przywrócić do zdrowia stworzenie, które wydaje się o krok od śmierci. Właśnie dlatego powinno się te zwierzęta ratować lub przynajmniej zabijać humanitarnie.

EKOLOGIA

Działanie mające na celu konserwację i odnawianie zasobów naturalnych oraz ekosystemów, które umożliwiają ludziom egzystencję.

Mógłbym podać bardziej skomplikowaną definicję, ale woląłem napisać, o co tak naprawdę chodzi. Niektórzy ekolodzy traktują zwierzęta jak zasoby naturalne. W centrum ich zainteresowania znajdują się jednak najczęściej gatunki zagrożone i łowne, a nie te powszechnie występujące. A to właśnie one wymagają najwięcej troski.

Naukowcy z Uniwersytetu Chicagowskiego wyliczyli, że nasze wybory żywieniowe i wybory środków lokomocji przyczyniają się do globalnego ocieplenia w podobnym stopniu²². Bardziej miarodajne badania przeprowadziły ONZ i Pew Research Center²³. Wynika z nich, że zakłady chowu przemysłowego stanowią dla dziury ozonowej zagrożenie większe niż transport. Z hodowli bydła pochodzi podobno aż 18 procent wszystkich gazów cieplarnianych²⁴. To o 40 procent więcej niż produkują wszystkie samochody, statki, samoloty i pociągi razem wzięte²⁵. Z ferm pochodzi 37 procent metanu o charakterze antropogenicznym²⁶, ten gaz ma 23-krotnie większy potencjał tworzenia efektu cieplarnianego niż CO₂ (GWP), oraz 65 procent tlenu azotu pochodzenia ludzkiego, którego GWP jest 296 razy wyższe od dwutlenku węgla. Dzięki najnowszym badaniom znamy nawet wpływ diety na globalne ocieplenie. Wszystkożercy przyczyniają się do emisji siedmiokrotnie większej ilości gazów cieplarnianych niż weganie²⁷.

ONZ podsumowała wpływ przemysłu mięsnego na środowisko. Według organizacji hodowanie zwierząt na mięso (czy to w zakładach chowu przemysłowego, czy na farmach): „jest jedną z dwóch lub trzech najważniejszych przyczyn współczesnych problemów ekologicznych zarówno tych lokalnych, jak i tych globalnych. [Hodowlę] powinno się brać pod uwagę przy rozważaniach nad rozwiązaniem kwestii erozji gleby, zmiany klimatu, zanieczyszczenia powietrza, niedoboru i zanieczyszczenia wód oraz zaniku bioróżnorodności. Chów przemysłowy to najważniejsze źródło problemów ochrony środowiska”²⁸. Wystarczy uznać badania przeprowadzone przez ONZ²⁹ (lub przez Międzyrządowy Zespół ds. Zmian Klimatu, organizację konsumencką Center for Science in the Public Interest³⁰, Centrum Badań Pew³¹, proekologiczne stowarzyszenie Union od Concerned Scientists³² czy Instytut Worldwatch³³) za wiarygodne, by stwierdzić, że troska o środowisko i problem jedzenia zwierząt są nierozłączne³⁴.

W skrócie, osoba, która spożywa produkty pochodzące z zakładów przetwórstwa przemysłowego, nie może twierdzić, że prowadzi ekologiczny tryb życia. To znaczy może, ale nie będzie to zgodne z prawdą.

FERMA PRZEMYSŁOWA

Kolejne pokolenie prawdopodobnie nie będzie już używać tego terminu, gdyż albo ферmy znikną, albo znikną małe gospodarstwa i nie będzie już trzeba ich rozróżniać.

GOSPODARSTWO

To mała farma prowadzona najczęściej przez rodzinę rolników, która dba o swoje zwierzęta i sama zarządza hodowlą. Jeszcze dwa pokolenia temu na takich gospodarstwach opierała się produkcja żywności.

WYKORZYSTANIE PASZY

Zarówno pracownicy ferm, jak i rolnicy muszą mieć na uwadze powiązanie pomiędzy ilością spożytej przez zwierzę paszy a ilością mięsa, mleka czy liczbą jajek, jakie można dzięki temu zwierzęciu uzyskać. Istnieje wiele sposobów optymalizacji tej zależności.

PASZA I ŚWIATŁO

W zakładach manipuluje się tymi dwoma czynnikami w celu zwiększenia wydajności różnych procesów, często kosztem dobra zwierząt. Na fermach drobiu robi się to, by przestawić biologiczne zegary kur, tak by znosiły jajka szybciej i bardziej regularnie. Jeden z pracowników takiej ферmy opowiedział mi o tym:

– Dorosłe samice (indyki osiągną dojrzałość w 23 do 26 tygodni, a kury w 16 do 20) umieszcza się w specjalnych, zaciemnionych pomieszczeniach. Czasami nawet odcina się dopływ światła na całe dni. Podaje im się głodowe porcje niskobiałkowej paszy. I tak przez dwa, trzy tygodnie. Potem włącza się światło na 16 godzin dziennie (w przypadku kur na dwadzieścia godzin) i podaje wysokobiałkowy pokarm, aby myślały, że jest wiosna. Od razu zaczynają znosić jajka. Po prostu tak są zaprogramowane. Tak już jest w przyrodzie: kiedy przychodzi wiosna, pojawiają się robaki, trawa zielenieje, a dni robią się coraz dłuższe. Wtedy kury zaczynają myśleć: „OK, skoro jest już wiosna, to pora zabrać się do znoszenia jajek”. Człowiek nauczył się

wykorzystywać ten mechanizm. Manipulując światłem oraz zmieniając dietę, można sprawić, że kury będą znosiły jajka przez cały rok na okrągło. I tak właśnie się dzieje. Na fermie indyczka składa średnio 120 jaj rocznie, a kura ponad 300. W naturze liczby te byłyby dwukrotnie mniejsze. Ptaki zabija się po roku, gdyż nie mogą znosić tak dużo jaj przez dwa lata z rzędu. Obliczono, że mordowanie ich i rozpoczynanie procesu od nowa co 12 miesięcy opłaca się bardziej niż trzymanie samic, które nie są maksymalnie wydajne. Między innymi dlatego drób można kupić tak tanio.

Większość ludzi wie coś o nieludzkich warunkach panujących na fermach. Każdy słyszał o ciasnych klatkach i okrutnych metodach uboju. Stosuje się jednak różne praktyki, których istnienia raczej nie jesteśmy świadomi. Ja na przykład nigdy wcześniej nie słyszałem o specjalnej diecie i trzymaniu w ciemności. Odkąd to wiem, nie zjadłem ani jednego jajka z fermy. Całe szczęście, że są jeszcze hodowle na wolnym wybiegu. Czyżby?

CHÓW WOLNOWYBIEGOWY

Wolny wybieg to bzdura. Aby zachować spokój ducha, bo chyba taki jest cel umieszczania na towarach tej etykiety, równie dobrze można by znakować produkty jako „naturalne”, „świeże” czy „magiczne”.

Hodowla jest wolnowybiegowa, kiedy ptaki mają „dostęp do świeżego powietrza”, co właściwie nic nie znaczy³⁵. (Wystarczy wyobrazić sobie szopę, w której znajduje się 30 tysięcy kur. Z jednej strony budynku znajduje się jedno okno otwierające się na parę centymetrów. Drzwi też są jedne i przez większość czasu pozostają zamknięte).

Departament Rolnictwa nie wyznaczył żadnych norm określających wymagania dla chowu wolnowybiegowego, polega więc na sprawozdaniach samych hodowców³⁶. Często jaja zniesione przez kury trzymane jedna na drugiej w ciasnej szopie oznacza się etykietą z napisem „od kur z wolnego wybiegu”. (Istnieje jeszcze termin „chów pozaklatkowy”, który oznacza tylko tyle, że ptaków nie trzyma się w klatkach). Większość niosek w hodowlach wolnowybiegowych (czy pozaklatkowych) to nafaszerowane hormonami, pozbawione dziobów ptaki, które kończą w ubojni, kiedy już się „zużyją”³⁷. Równie dobrze

mógłbym upchnąć w szafce pod zlewem stado kur i stwierdzić, że to chów wolnowybiegowy.

ŚWIEŻOŚĆ

Kolejna bzdura. Według Departamentu Rolnictwa „świeży” drób to taki, którego temperatura wewnętrzna nigdy nie spadła poniżej minus trzech stopni Celsjusza ani nie wzrosła powyżej czterech³⁸. Mrożonego kurczaka uznaje się więc za świeżego (choć „świeża mrożonka” to oksymoron). Czas nie ma tutaj znaczenia. Nafaszerowany patogenami, pokryty odchodami kurczak właściwie może zostać zakwalifikowany jako świeży i pochodzący z chowu pozaklatkowego lub wolnowybiegowego, a potem trafić na sklepowe półki (nie, nie ma obowiązku splukiwania tych odchodów).

SIŁA PRYZWYCZAJENIA

W moim domu gotowaniem zajmował się ojciec. Wychował nas na egzotycznych smakach. Jedliśmy tofu, zanim ktokolwiek wiedział, że tofu nazywa się tofu. Wcale nie chodziło o jego kulinarne upodobania ani o przekonanie o zbawiennym wpływie takiego jedzenia na nasze zdrowie. Po prostu chciał jeść coś innego niż wszyscy. I nie wystarczyło mu używanie nietypowych składników. Wymyślał też oryginalne przepisy. Robił na przykład „paluszki” z grzybów portobello, „gulasz” z falafeli czy potrawkę z seitanu.

Ojciec często stosował zamienniki. Czasami, by zjednać sobie życzliwość matki, wymieniał niekoszerne składniki na trochę mniej niekoszerne (bekon na bekon z indyka) i niezdrowe na trochę mniej niezdrowe (bekon z indyka na bekon sojowy), a czasami robił to po prostu, by udowodnić, że się da (gryka zamiast mąki). To było tak, jakby chciał pokazać naturze środkowy palec.

Kiedy ostatni raz byłem w domu, w lodówce rodziców znalazłem: pasztet wegetariański, nuggetsy, sojowe parówki, zamienniki masła i jajek, burgery warzywne i wegetariańską kielbasę. Można by pomyśleć, że ta lodówka należy do jakiegoś weganina, ale byłby to błąd. Moi rodzice jedzą mięso codziennie. I w ogóle o co innego tutaj chodzi. Ojciec gotował zawsze na przekór książkom kucharskim. W jego podejściu do gotowania odbijało się podejście do życia.

Nigdy nie mieliśmy o to pretensji. Właściwie nawet lubiliśmy jego

kuchnię, chociaż żadne z nas nie zaprosiłoby znajomych na kolację. Czasem myśleliśmy o nim jak o najlepszym kucharzu na świecie. Podobnie jak w przypadku mojej babci, przygotowywane przez niego jedzenie nie było jedzeniem. Było opowieścią. Opowieścią ojca, który ciągle zachęcał nas do korzystania z tego, co przynosi życie, do próbowania nowych rzeczy tylko po to, by spróbować. Ojca, który lubił, gdy ludzie śmiali się z jego gotowania, bo śmiech był dla niego bardziej wartościowy niż jakikolwiek smak.

Na stole nigdy nie pojawiał się deser. Mieszkałem z rodzicami przez 18 lat i nigdy nie zjedliśmy wspólnie nic słodkiego. I to nie z powodu troski o nasze zęby. (Nie pamiętam, żeby ktoś pilnował, czy je szczotkuję, czy nie). Ojciec po prostu uważał, że desery są niepotrzebne. Pożywne jedzenie miało jego zdaniem przewagę, więc nie chciał marnować naszych żołądków na jakieś śmieci. Niesamowite jest to, że braliśmy to na poważnie. Mój smak ukształtował się dzięki jego lekcjom. I nie mam tu na myśli mojej teorii związanej z jedzeniem, ale też moje podświadome upodobania. Do dziś nie rozumiem, dlaczego ludzie tak lubią desery, i wolę kromkę ciemnego chleba od kawałka ciasta.

Na jakiej podstawie ukształtuje się smak mojego syna? Chociaż nie przepadam już za mięsem i sam widok czerwonego mięsa mnie odrzuca, wciąż cieknie mi ślinka, gdy czuję zapach letniego grillowania. Jak to będzie u mojego syna? Czy jego pokolenie nie będzie lubiło mięsa, ponieważ nigdy go nie spróbuje? A może będzie jadło go jeszcze więcej?

CZŁOWIEK

Człowiek to jedyne zwierzę, które planuje potomstwo, dba (lub nie) o relacje, pamięta o urodzinach, traci czas, myje zęby, odczuwa tęsknotę, używa odplamiacza, tworzy partie polityczne i stanowi prawo, kupuje pamiątki, długo żywi urazę, szepcze, czuje strach przed samym sobą, interpretuje sny, ukrywa swoje genitalia, goli się i potrafi dokonywać świadomych wyborów żywieniowych. Możemy decydować, czy będziemy jeść zwierzęta, czy nie, właśnie dlatego, że nimi nie jesteśmy.

INSTYNYKT

Większość z nas wie, że ptaki odznaczają się doskonałymi

zdolnościami nawigacyjnymi, dzięki czemu mogą podróżować między kontynentami. Kiedyś myślałem, że kierują się „instynktem”. (Zachowania zwierząt często tłumaczy się „instynktem”, inaczej musielibyśmy uznać, że są one inteligentne [patrz: inteligencja]). Teoria instynktu nie pomaga jednak zrozumieć, dlaczego gołębie nawigują z pomocą ludzkich szlaków komunikacyjnych. Latają one wzdłuż autostrad i zwracają uwagę na te same punkty orientacyjne co kierowcy³⁹.

Inteligencję postrzega się jako sprawność umysłową (np. odczytanie). Rozróżnia się kilka jej typów: wizualno-przestrzenny, interpersonalny, emocjonalny i muzyczny. Gepard nie jest inteligentny dlatego, że potrafi szybko biegać. Jego zmysł orientacji przestrzennej i zdolność do przewidywania zachowania ofiary to już jednak konkretne umiejętności. Nazywanie tego instynktem jest równie sensowne jak porównywanie mimowolnego ruchu nogi, który wywołało stuknięcie młotkiem lekarskim w kolano, z kopnięciem piłki w stronę bramki w celu strzelenia karnego.

INTELIGENCJA

Już dawno temu rolnicy domyślili się, że świnie są na tyle inteligentne, by samodzielnie uwolnić się ze swoich zagród. Brytyjski przyrodnik Gilbert White pisał w 1789 roku o pewnej samicy, która „po uporaniu się z zasuwą własnego boksu otwierała wszystkie inne i kierowała się do innego gospodarstwa, gdzie mieszkał samiec. A kiedy już załatwiła z nim swoje sprawy, wracała do domu tą samą drogą”⁴⁰.

Naukowcy udowodnili, że świnie komunikują się między sobą⁴¹, przychodzą na zawołanie (na głos człowieka lub innej świni)⁴², bawią się (mają swoje ulubione zabawki)⁴³ i wzajemnie pomagają sobie w potrzebie⁴⁴. Profesor zoologii Stanley Curtis prowadził badania nad inteligencją tych zwierząt. Uczył je grać w grę wideo przy użyciu specjalnego dżojstika, którym sterowały za pomocą ryjów. Okazało się, że świnie są równie pojętne jak szympansy i wykazują zdolność do abstrakcyjnego myślenia. Dr Ken Kephart twierdzi, że zwierzęta te nie tylko potrafią samodzielnie otwierać zagrody, ale robią to wielokrotnie i nierzadko uwalniają też przy tym inne świnie⁴⁵. Przekonanie o inteligencji świń jest w amerykańskiej kulturze równie popularne jak

przekonanie o tym, że ryby i kurczaki są głupie. Ale czy faktycznie są?

INTELIGENCJA?

W 1992 roku powstało jedynie 70 naukowych publikacji opisujących świat ryb⁴⁶. Dziesięć lat później takich publikacji ukazało się 500 (w 2009 roku ponad 640)⁴⁷. Nasza wiedza o tych zwierzętach znacznie się więc poszerzyła. Ktoś, kto w latach 90. zostałby uznany za eksperta w dziedzinie rybiej inteligencji, dziś byłby prawdopodobnie traktowany jako laik.

Ryby budują gniazda⁴⁸, wchodzą w monogamiczne związki⁴⁹, współpracują przy polowaniach⁵⁰, a nawet potrafią używać drobnych przedmiotów⁵¹. Rozpoznają się nawzajem (wiedzą też, której rybie można ufać, a której nie)⁵². Podejmują samodzielne decyzje⁵³, znają pojęcie prestiżu⁵⁴ i starają się o jak najlepszą pozycję w grupie (w piśmie „Fish and Fisheries” czytamy, że stosują one „makiaweliczną politykę opartą na manipulacji, karze i kompromisie”⁵⁵). Ryby odznaczają się też świetną pamięcią⁵⁶, potrafią dzielić się informacjami⁵⁷. Z naukowych publikacji można dowiedzieć się, że mają one „własne obyczaje związane z jedzeniem, odpoczynkiem, uczeniem się i łączeniem się w pary”⁵⁸.

A kurczaki? Na ich temat również nie brakuje nam wiedzy. Ekspert w dziedzinie psychologii zwierząt dr Lesley Rogers odkryła lateralizację mózgu ptaków, czyli stwierdziła, że prawa półkula spełnia u nich inne funkcje niż lewa⁵⁹. Wcześniej wierzono, że w ten sposób działa jedynie ludzki mózg. (Zgodnie z najnowszymi badaniami lateralizacja występuje u wszystkich zwierząt)⁶⁰. Według Rogers, która poświęciła czterdzieści lat na badania mózgu ptaków, możemy być pewni, że zwierzęta te „pod względem zdolności poznawczych nie różnią się od ssaków, a nawet są porównywalne z naczelnymi”⁶¹. Jej zdaniem ptaki odnotowują zdarzenia w pamięci i „układają je chronologicznie, tworząc w głowie coś w rodzaju autobiografii”⁶². Podobnie jak ryby, kurczaki przekazują wiedzę następnym pokoleniom⁶³. Umieją też wzajemnie się oszukiwać⁶⁴ i rezygnować z małych przyjemności na rzecz większych⁶⁵.

W 2005 roku naukowcy z całego świata wzięli się do opracowywania terminologii opisującej części mózgu ptaków. Chcieli zamienić stare nazwy wymyślone w czasach, gdy organ ten uważano za

słabo rozwinięty, na takie, które sugerowałyby, że mózg tych zwierząt przetwarza informacje w sposób analogiczny (ale jednak inny) do kory mózgowej ludzkiego mózgu⁶⁶.

Wyobraźmy sobie grupę naukowców przyglądających się diagramom przedstawiającym mózgi i dyskutującym nad nowymi nazwami dla poszczególnych ich części. A teraz wyobraźmy sobie pierwsze dni ludzkości: Adam (bez Ewy i bez boskiej pomocy) wymyśla nazwy dla stworzeń. Do dziś kontynuujemy jego pracę. Głupich ludzi nazywamy ptasimi mózdkami, w wielu językach porównanie kogoś do kurczaka jest równoznaczne z oskarżeniem go o tchórzostwo, idiotki to dla nas głupie gęsi. Czy nie stać nas na nic lepszego? Skoro nie wierzymy w to, że kobieta powstała z żebra mężczyzny, to dlaczego nie możemy przestać myśleć o kurczakach jak o kawałkach mięsa, które nadają się tylko do tego, by maczać je w sosie barbecue?

KFC

Chyba żadna inna firma nie spowodowała na świecie tyle cierpienia. KFC kupuje ponad miliard kurczaków rocznie⁶⁷ (gdyby ustawić je jeden obok drugiego zajęłyby cały Manhattan i jeszcze wysypywałyby się z okien biurowców), więc praktyki stosowane w tym przedsiębiorstwie odbijają się na całym przemyśle drobiarskim.

KFC twierdzi, że „dba o humanitarne traktowanie kurczaków”⁶⁸. Ile jest w tym prawdy? W zaopatrującej firmę ubojni w stanie Wirginia Zachodnia udokumentowano przypadki odrywania żywym ptakom głów, malowania ich głów sprejem, pryskania im w oczy roztworem tytoniu i deptania po nich. Takie rzeczy zdarzały się tam wielokrotnie. I nie była to jakaś anonimowa ubojnia, ale Dostawca Roku. Wyobraźcie sobie teraz, co musi się dziać w tych nieoficjalnych.

Na stronie KFC czytamy: „Nadzorujemy pracę firm dostarczających nam mięso pod kątem humanitarnego traktowania ptaków. Współpracujemy tylko z tymi, które starają się trzymać najwyższy poziom i podobnie jak my troszczą się o dobro zwierząt”⁶⁹. To półprawda. KFC współpracuje z firmami, które starają się zapewniać ptakom dobre warunki. Nie wspomina się natomiast o tym, że właściwie wszystko, co spotyka zwierzęta w ubojniach, określa się jako dobre warunki (patrz: CFE).

Kolejny przypadek półprawdy to twierdzenie, że KFC przeprowadza w swoich ubojniach kontrole sprzętu stosowanego do zabijania ptaków. Owszem, KFC zapowiada takie kontrole. Jeśli jednak w ogóle dochodzą one do skutku, w sprawozdaniach i tak nie pojawia się to, czego firma wolałaby nie ujawniać. Zresztą audytorzy nie muszą sprawdzać, czy działalność kontrahentów jest zgodna z rekomendacjami zatrudnionych przez KFC doradców ds. humanitarnego traktowania zwierząt. Z tego powodu pięciu z nich dobrowolnie odeszło z pracy. Jedną z nich, Adele Douglass, powiedziała dziennikowi „Chicago Tribune”: „W KFC nie ma nigdy żadnych zebrań. Nigdy nie pytają o zalecenia, a później mówią prasie, że mają swój komitet do spraw humanitarnego traktowania zwierząt. Po prostu czułam się przez nich wykorzystywana”⁷⁰. Zajmujący się dobrobytem ptaków profesor Ian Duncan z Uniwersytetu Guelph, który również należał niegdyś do zarządu KFC, powiedział: „Postęp był właściwie niezauważalny, więc zrezygnowałem. Wszystko zawsze odkładało się na później. Nikogo nie obchodziły żadne normy... Przypuszczam, że w ogóle dobro zwierząt nikogo nie obchodziło”⁷¹.

Kto zajął miejsce tych, którzy odeszli? W skład Komitetu ds. Humanitarnego Traktowania Zwierząt wchodzi wiceprezes firmy Pilgrim's Pride zarządzającej główną ubojnią KFC, gdzie odnotowano przypadki znęcania się nad ptakami, i dyrektor korporacji Tyson Foods, w której zabija się 2,2 miliarda kurczaków rocznie i w której pracownicy okaleczają żywe ptaki, co udowodniły liczne inspekcje (według jednego ze sprawozdań pracownicy oddawali mocz na czekające na śmierć zwierzęta⁷²). Dodatkowo w radzie udzielają się pracownicy i członkowie zarządu KFC. Firma twierdzi więc, że jej doradcy opracowali szereg norm, których mają przestrzegać związane z nią ubojnie. Tylko że ci doradcy zarządzają tymi ubojniami.

KOSZERNIE?⁷³

W domu i w hebrajskiej szkole powtarzano mi, że Żydzi traktują swoją dietę jako kompromis: skoro musimy jeść zwierzęta, powinniśmy postępować z nimi najlepiej, jak tylko się da. Nie wolno nam zadawać im niepotrzebnego cierpienia ani za życia, ani przy uboju. To podejście sprawiło, że byłem dumny z mojego żydowskiego pochodzenia. I nadal

jestem.

Widziałem na nagraniu, jak w największej na świecie koshernej rzeźni Agriprocessors w Postville w stanie Iowa zabija się całkowicie świadome zwierzęta, przykładając elektrody do ich pysków lub wyrывая tchawice z ich podciętych gardeł i powodując, że męczą się jeszcze przez kilka minut, zanim padną. Bardzo mnie to zmartwiło. Nie martwię się aż tak bardzo, kiedy po raz setny słyszę o przypadkach okrutnego traktowania zwierząt w konwencjonalnych rzeźniach.

Na szczęście wielu Żydów postanowiło zadziałać, by położyć kres takim praktykom w Iowa. Prezes Światowego Zgromadzenia Konserwatywnych Rabinów oznajmił: „Kiedy firma przestrzegająca koszerności złamie zakaz *tza'ar ba'alei hayyim* i spowoduje cierpienie boskiego stworzenia, firma ta będzie musiała odpowiedzieć za to przed społecznością żydowską oraz przed Bogiem”⁷⁴. Ortodoksyjny przewodniczący Wydziału Talmudu na izraelskim Uniwersytecie Bar-Ilan zaprotestował: „Zakład stosujący takie praktyki mimo deklaracji o przestrzeganiu koszerności popełnia *hillul hashem*, czyli bezcześci imię Boga. Przekonanie, że Bóg dba o prawo rytualne bardziej niż o prawo moralne, to bezczeszczenie jego imienia”⁷⁵. Poparło go ponad 50 wpływowych rabinów, w tym prezes Centralnej Konferencji Rabinów Amerykańskich oraz dziekan konserwatywnego wydziału studiów rabinackich na uczelni Ziegler School⁷⁶. Stwierdzili oni, że „tradycja judaistyczna nakazuje oszczędzać zwierzętom cierpienia, a zakład nagminnie łamał tę zasadę”.

Nie mamy podstaw, by myśleć, że przypadki okrutnego traktowania zwierząt, podobne do tych z Agriprocessors, zostały wyeliminowane z koszernej rzeźni. Póki zakłady chowu przemysłowego będą istnieć, nic się w tej kwestii nie zmieni.

W związku z tym powstaje proste pytanie: Czy w naszym przeludnionym świecie, który ma niewiele wspólnego z biblijnym dobrym pasterzem i jego barankami, a w którym zwierzęta traktuje się jak towary, w ogóle można jeść mięso, nie powodując cierpienia boskich stworzeń i nie „bezczeszcząc przy tym boskiego imienia?”. Czy w takim razie koncepcja koszerności w ogóle nie ma sensu?

PRODUKTY ORGANICZNE⁷⁷

O co właściwie chodzi? Przymiotnik „organiczny” znaczy mniej niż się wydaje. Według norm ustalonych przez Departament Rolnictwa, aby mięso, mleko czy jajka można było określić jako organiczne, zwierzęta powinny być karmione organiczną paszą (czyli pozbawioną syntetycznych nawozów i pestycydów) i przechodzić regularne badania, nie wolno natomiast podawać im antybiotyków ani hormonów. Powinny mieć też „dostęp do świeżego powietrza” (co często oznacza jedynie możliwość wyjrzenia przez okno).

Produkty organiczne są zwykle ekologiczne, zdrowsze i pewniejsze. Proces ich powstawania nie musi wcale być humanitarny, choć producenci tego typu żywności faktycznie starają się zapewnić nioskom i bydłu dobre warunki. Możliwe, że bardziej troszczą się też o świnię, ale nie ma pewności. Natomiast o indyki i kurczaki hodowane na mięso nie dbają wcale. Organiczny kurczak mógł więc przejść najgorsze katusze.

PETA

People for Ethical Treatment of Animals (Ludzie na Rzecz Etycznego Traktowania Zwierząt), w skrócie PETA (tak, wymawia się to tak samo jak nazwę pszennych placków do zawijania kebaba), to największa na świecie organizacja działająca na rzecz praw zwierząt. Wszyscy farmerzy, których dotąd spotkałem, o niej słyszeli.

Ludzie z PETA zrobią wszystko, by wylansować swoje kampanie, niezależnie od tego, jak bardzo są ohydne (w tej kategorii organizacja osiąga imponujące wyniki), kogo się w nich obraża (to już trochę mniej imponujące...). PETA rozdawała dzieciom „*unhappy meals*” w opakowaniach z wizerunkiem Ronalda McDonalda dzierżącego w dłoni zakrwawiony tasak. Zrobili naklejki przypominające te używane do znakowania pomidorów z napisem „Do rzucania w osoby ubrane w futro”. Szefowej „Vogue’a” Annie Wintour podczas lunchu w Four Seasons podrzucili na talerz martwego szopa (a do jej biura wysłali paczkę z rozkładającymi się zwierzęcymi organami), obrazili wiele ważnych osób, rozdawali w szkołach ulotki z napisem „Twój tatuś zabija zwierzęta!” i poprosili zespół Pet Shop Boys (*pet shop* oznacza sklep ze zwierzętami domowymi), by zmienił nazwę na Rescue Shelter Boys (*rescue shelter* to schronisko). Jednokierunkowy zapął tej organizacji

jednocześnie śmieszy i robi wrażenie.

Tak czy inaczej, PETA jest postrachem wszelkich zakładów chowu przemysłowego. Po kampanii wymierzonej w fast foody Temple Grandin, szanowana ekspertka od humanitarnego traktowania zwierząt (która, swoją drogą, przyczyniła się do zoptymalizowania procesu uboju bydła), stwierdziła, że dzięki tej akcji w jeden rok dobrobyt zwierząt wzrósł bardziej niż kiedykolwiek w ciągu jej trzydziestoletniej kariery⁷⁸. Prawdopodobnie najbardziej zagorzały przeciwnik PETA Steve Kopperud (pracuje jako doradca w przemyśle mięsnym; przez 10 lat prowadził seminaria, podczas których krytykował działania organizacji) tłumaczy: „W naszej branży wszyscy wiedzą, do czego PETA może się posunąć, by nas wystraszyć”⁷⁹. Nie zdziwiłem się więc, kiedy się dowiedziałem, że firmy potajemnie negocjują z PETA i wprowadzają zmiany w swojej polityce zarządzania zwierzętami, by uniknąć konfrontacji.

Organizację oskarża się o stosowanie cynicznych strategii wyłącznie w celu zwrócenia na siebie uwagi. Jest w tym trochę prawdy. Według PETA zwierzęta powinny mieć takie same prawa jak ludzie. (Czyli co? Krowy do urn?) Członkowie PETA to nie wariaci, są raczej hiperracjonalistami, którzy bardzo mocno starają się, by ich surowe przekonania – „zwierzęta nie są naszą własnością. Nie powinniśmy nosić ich skór, jeść ich mięsa ani przeprowadzać na nich testów” – stały się równie rozpoznawalne, co wizerunek Pameli Anderson w kostiumie kąpielowym. Wielu dziwi fakt, że PETA jest za eutanazją – organizacja głosi, że lepiej uśpić psa niż trzymać go całe życie na łańcuchu. Chodzi o sprzeciwianie się mordowaniu, ale też o jednoczesne sprzeciwianie się dodatkowemu cierpieniu. Członkowie PETA kochają oczywiście swoje kotki i pieski, lecz ich celem nie jest zapewnienie domowym czworonogom wesołego życia. PETA chce rewolucji.

Organizacja walczy o „prawa zwierząt”, jednak dla zwierząt hodowlanych (o które martwi się najbardziej) wywalczyła głównie poprawę warunków życia. Nie było tego mało: klatki są większe, metody uboju bardziej humanitarne, ciężarówki do transportu mniej zatłoczone itd. Dzięki teatralnym (a może raczej niesmacznym) zagraniom PETA udało się wprowadzić zmiany, które w opinii wielu ludzi nie idą

dostatecznie daleko. Bo czy ktoś sprzeciwi się lepszej regulacji uboju albo mniej niekomfortowym warunkom życia czy transportu? Zamieszanie wokół PETA ma niewiele wspólnego z jej akcjami, wynika raczej z ich publicznego odbioru. Do gapiów bowiem często dociera, że „ci z PETA” stają w obronie tego, o co większość ludzi nie ma odwagi ani ochoty walczyć.

PRZETWÓRSTWO

Rzeź i ubój. Nawet ci, którzy nie dbają o los zwierząt hodowlanych, uważają, że powinny one umierać „dobrą” śmiercią. Zgodziłby się z tym nawet najbardziej zagorzały zwolennik trzymania krów w klatkach i wypalania oznaczeń na ich skórze. Czy to naprawdę jedyna kwestia, w której wszyscy się zgadzają?

RADYKAŁOWIE

W teorii wszyscy zgodziliby się też ze stwierdzeniem, że zwierzętom trzeba oszczędzać cierpienia. Chociaż mało kto wie, co faktycznie oznacza słowo „cierpienie”. Według ankiet 96 procent Amerykanów uważa, że zwierzęta powinny być chronione prawem⁸⁰, dla 76 procent dobrostan zwierząt jest ważniejszy niż niskie ceny mięsa⁸¹, a ponad dwie trzecie optuje za wprowadzeniem „surowych przepisów” regulujących działanie zakładów chowu przemysłowego⁸².

Dla większości ludzi liczy się również ochrona środowiska. Nie chodzi o dobrowolne odłączenie się od instalacji elektrycznej czy zamartwianie się wyciekami ropy na morzu albo globalnym ociepleniem. Po prostu każdy zdaje sobie sprawę z tego, że powietrze, którym oddycha, i woda, którą pije, są ważne. Nie wszyscy zdają sobie sprawę z tego, że przyroda znajduje się w niebezpieczeństwie. Ale nawet ci, do których ten fakt jeszcze nie dotarł, są zgodni co do tego, że zniszczenie środowiska nie byłoby niczym dobrym.

Zwierzęta hodowlane stanowią 99 procent wszystkich zwierząt, z którymi mieszkańcy USA mają bezpośredni kontakt⁸³. To nasze wybory żywieniowe w największym stopniu przyczyniają się do cierpienia stworzeń, do zmniejszenia bioróżnorodności i do zachwiania zależności międzygatunkowych. Wybierając jedzenie mięsa, powodujemy najwięcej cierpienia. Żadna inna kwestia nie ma tak wielkiego wpływu na środowisko.

Człowiek znajduje się wobec tego w dziwnej pozycji. Teoretycznie wszyscy zgadzamy się co do tego, że powinno się dbać o świat żywych stworzeń, ale mało kto zastanawia się nad tym, w jaki sposób kształtuje się nasza relacja z otoczeniem. Co jeszcze dziwniejsze, ci, którzy postępują zgodnie z tymi ogólnymi przekonaniem i odmawiają jedzenia mięsa (co do tego, że taka dieta nie tylko wpływa na zmniejszenie liczby cierpiących zwierząt, ale jest również bardziej przyjazna dla środowiska), są w mniejszości, a często uważa się ich za radykałów.

SENTYMENTALNOŚĆ

Przedkładanie emocji nad rzeczywistość. Sentymetalność kojarzy się ze słabością. Często ludzi, którzy martwią się (lub choćby interesują) losem zwierząt hodowlanych, postrzega się jako nadmiernie uczuciowych. Warto jednak cofnąć się o krok i zadać pytanie: kim właściwie jest człowiek nadmiernie uczuciowy, a kim realista?

Czy zainteresowanie warunkami, w jakich trzyma się zwierzęta, jest wyjściem naprzeciw faktom, czy raczej sprytnym sposobem na uniknięcie konfrontacji z rzeczywistością? Czy przekonanie, że lepiej przyczynić się do poprawy warunków bytowania żywych stworzeń niż zjeść taniego burgera, kształtuje się na poziomie emocji czy może na poziomie rozumu?

Dwóch kolegów wychodzi na lunch. Jeden mówi: „Mam ochotę na burgera”. I zamawia go. Drugi mówi: „Mam ochotę na burgera”. I zamawia coś innego, bo pamięta, że są rzeczy ważniejsze od zachcianek. Kto tu kieruje się uczuciami?

BARIERA GATUNKOWA

W berlińskim zoo (Zoologischer Garten Berlin) mieszka aż 1400 gatunków zwierząt. To więcej niż w jakimkolwiek innym zoo na świecie. Ogród otwarto w 1844 roku. Pierwsze zwierzęta zoo dostało od Fryderyka Wilhelma IV, który wybrał je z własnej menażerii. Dziś jest to najbardziej popularny park zoologiczny w Europie. Odwiedza go ponad 2,6 miliona ludzi rocznie. W 1942 roku, po nalocie aliantów, prawie cała infrastruktura została zniszczona. Przeżyło tylko 91 zwierząt. (To zadziwiające, że w mieście, w którym ludzie niszczyli parki, by mieć drewno na opał, przetrwały jakiegokolwiek zwierzęta). Teraz zoo ma około 15 tysięcy mieszkańców. Uwagę wszystkich przykuwa jednak jeden z

nich.

Knut, pierwszy od 30 lat niedźwiedź polarny urodzony w zoo, przyszedł na świat 5 grudnia 2006 roku. Jego matka, 20-letnia niedźwiedzica Tosca, która przed laty występowała w cyrku, nie chciała go, a jego brat bliźniak padł cztery dni później. Ta historia nadawałaby się na fabułę jakiegoś szmirowatego filmu. Ale to nie film. Mały Knut spędził pierwsze 44 dni życia w inkubatorze. Thomas Doerflein, jego opiekun, spał w zoo, by móc doglądać niedźwiadka przez całą dobę. Karmił go butelką co dwie godziny, przed snem grał na gitarze *Devil in Disguise* Elvisa. Od niedźwiedzich czułości wszędzie miał siniaki i zadrapania. Knut po urodzeniu ważył 0,8 kg. W ciągu trzech miesięcy jego masa wzrosła dwukrotnie. Dorosły osiągnie wagę dwustukrotnie większą.

Berlin kochał Knuta. Właściwie to było coś więcej niż miłość. Burmistrz Klaus Wowereit codziennie dowiadywał się, co słyhać u niedźwiadka. Drużyna hokejowa Eisbären chciała, by miś został jej maskotką. Wiele blogów, w tym jeden prowadzony przez najbardziej poczytną berlińską gazetę „Der Tagesspiel”, opisywało życie codziennie Knuta. Miał swój własny podcast i kamerę online. Niektóre dzienniki wstawiały jego zdjęcia w miejsce fotek roznegliżowanych modelek.

Kiedy zoo pokazało Knuta po raz pierwszy, wśród widzów znalazło się ponad 400 dziennikarzy. Wydarzenie to przyćmiło odbywający się w tym samym czasie unijny szczyt. Można było kupić plecaki, pamiątkowe talerzyki, piżamy i figurki z wizerunkiem Knuta. Podobno, choć tego akurat nie sprawdziłem, na sklepowe półki trafiły też majtki ze zdjęciem niedźwiedzia. Ojcem chrzestnym Knuta jest niemiecki minister środowiska Sigmar Gabriel. Inny mieszkaniec ogrodu zoologicznego, panda Yan Yan, zginął przez popularność niedźwiedzia. Opiekunowie sądzą, że panda wystraszyła się lub nadmiernie podekscytowała widokiem tłumu, który przyszedł w odwiedzinę do Knuta. obrońcy praw zwierząt uznali, że lepiej zwierzę uśpić niż trzymać w niewoli w takich warunkach. W odpowiedzi na ulicę wyszły dzieci w wieku szkolnym z transparentami „Knut musi żyć”. Kibice piłkarscy zmienili repertuar z przyśpiewek o swoich ulubionych drużynach na przyśpiewki o Knucie.

Koło zoo znajduje się budka z szyldem „Wurst de Knut”, w której serwuje się wieprzowe kiełbaski. Ze świń z chowu przemysłowego, które w gruncie rzeczy zasługują na tyle samo uwagi co Knut. To jest właśnie bariera gatunkowa.

STRES

Eufemizm używany przez pracowników przemysłu spożywczego. Tak naprawdę właściwym słowem byłoby:

CIERPIENIE

Czym jest cierpienie? Najważniejszą kwestią jest tu podmiot, do którego cierpienie się odnosi. Z jednej strony zakłada się, że zwierzęta odczuwają ból, z drugiej zaś odmawia im się „podmiotowości”, czyli nie rozpatruje się ich cierpienia w sposób analogiczny do cierpienia ludzi. Wynika z tego ważny wniosek: panuje przekonanie, że krzywda wyrządzona zwierzęciu ma inny wymiar, jest więc wybaczalna i mało znacząca.

Wszyscy potrafimy wyobrazić sobie cierpienie, ale niekoniecznie potrafimy je zdefiniować. W dzieciństwie uczymy się, czym jest cierpienie, poprzez interakcje z ludźmi i ze zwierzętami. Słowo „cierpienie” wywołuje skojarzenie ze wspólnym doświadczeniem, ze wspólnym dramatem. Oczywiście czasem cierpienie ludzi jest unikalne – jego źródłem może być niespełnione marzenie, doświadczenie rasizmu, zawstydzenie itd. – ale czy naprawdę mamy jakiś powód, by twierdzić, że zwierzęce cierpienie to nie jest „prawdziwe cierpienie”?

Najważniejsze w definicjach i refleksjach nad cierpieniem nie są czyste fakty, neuroprzekazniki, nocyreceptory, prostaglandyny czy receptory opioidowe. Najważniejsze jest to, kto cierpi i jakie znaczenie się temu nadaje. Można by pewnie stworzyć wiele spójnych i logicznych definicji cierpienia, które nie obejmowałyby zwierzęcego bólu. To zupełnie bez sensu, ale na pewno by się dało. Skoro zarówno zwolennicy traktowania cierpienia zwierząt na równi z ludzkim, jak i przeciwnicy takiego myślenia potrafią udowodnić swoje racje, to jak jest naprawdę? Czy możemy założyć, że zwierzęcy ból znaczy mniej?

Nietrudno się domyślić mojego zdania na ten temat, ale nie będę go tutaj bronił. By zrozumieć, trzeba dostrzec powagę pytania: „Czym jest cierpienie?”.

Czym jest cierpienie? Nie wiem do końca czym, ale wiem, że to wspólna nazwa dla przyczyny wszystkich westchnień, krzyków i jęków – głośnych i cichych, jednoznacznych i tych bardziej skomplikowanych. To słowo zmienia znaczenie tego, co widzimy.

¹ Przykłady różnych koncepcji postrzegania zwierząt w różnych kulturach można znaleźć w wynikach badań etnograficznych przeprowadzonych przez Eduarda Batalhę Viveiros de Castro nad plemieniem Arawete z Ameryki Południowej. „Różnice między ludźmi a zwierzętami są niejasne [...]. Nie potrafię jednoznacznie określić miejsca «natury» w kosmologii Arawete [...]. W ich języku nie ma słowa «zwierzę». Funkcjonują terminy takie jak «ryba» czy «ptak» i trochę metonimicznych określeń systematyzujących stworzenia zależnie od ich miejsca bytowania, sposobu odżywiania czy znaczenia dla człowieka (*do pi* – «do jedzenia», *temina ni* – «towarzysz») , relacji z szamanizmem i żywieniowym tabu. Dystynkcje odnoszące się do zwierząt są właściwie takie same jak te odnoszące się do innych kategorii istot ... [jak] ludzie czy duchy”. Eduardo Viveiros de Castro, *From the Enemy's Point of View: Humanity and Divinity in an Amazonian Society*, University of Chicago Press, 1992, s. 71.

² Ostatnie badania dowiodły, że interakcje ze zwierzętami w ogromnym stopniu kształtują samoświadomość. Por. *Animals and the Human Imagination: A Companion to Animal Studies*, red. Aaron Gross, Anne Vallely, Columbia University Press, 2012.

³ Termin „antroponegacja” został ukuty przez Fransa Waala. Por. Frans de Waal, *Anthropodenial*, Basic Books, 2001, s. 63, 69.

⁴ E. Cenami Spada, *Amorphism, mechanomorphism, and anthropomorphism*, [w:] *Anthropomorphism, Anecdotes, and Animals*, red. R. W. Mitchell i in., SUNY Press, 1997, s. 37–49.

⁵ Stowarzyszenie United Egg Producers zaleca przeznaczenie takiej powierzchni na jedną kurę w klatce. Według raportów HSUS to najczęściej stosowane minimum. Por. United Egg Producers Certified, *United Egg Producers Animal Husbandry Guidelines for U.S. Egg Laying Flocks*, United Egg Producers; Humane Society of the United States, *Cage-Free Egg Production vs. Battery-Cage Egg Production*, <http://bit.ly/11Kr37>.

⁶ Roger Pulvers, *A Nation of Animal Lovers – As Pets or When They're on a Plate*, „Japanese Times”, 20 sierpnia 2006.

⁷ Tyle przypada na brojlera w Europie i Ameryce. W Indiach (i w innych miejscach) brojlery trzyma się w klatkach. Por. Ralph A. Ernst,

Chicken Meat Production in California, University of California Cooperative Extension, <http://bit.ly/W9Khdr>; D. L. Cunningham, *Broiler Production Systems in Georgia: Costs and Returns Analysis*, „thepoultrysite.com”, <http://bit.ly/Y9jwHX>.

⁸ American Egg Board, *History of Egg Production*, <http://bit.ly/13evwsL>.

⁹ Frank Gordy, „*Broilers*” in *American Poultry History, 1823–1973*, red. August Hanke i in., American Poultry Historical Society, 1974, s. 392; Mike Donohue, *How Breeding Companies Help Improve Broiler Industry Efficiency*, „thepoultrysite.com”, <http://bit.ly/Y9k9kE>.

¹⁰ Frank Reese, korespondencja osobista, lipiec 2009.

¹¹ „Z 25 g dziennie do 100 g dziennie”. Por. T. G. Knowles i in., *Leg Disorders in Broiler Chickens: Prevalence, Risk Factors and Prevention*, „PLoS ONE”, <http://bit.ly/VIRXZI>.

¹² M. C. Appleby i in., *Poultry Behaviour and Welfare*, CABI Publishing, 2004, s. 184.

¹³ Gene Baur, *Farm Sanctuary*, Touchstone, 2008, s. 150.

¹⁴ *Welfare of the Laying Hen*, red. G. C. Perry, CABI Publishing, 2004, s. 386.

¹⁵ Environmental Justice Foundation Charitable Trust, *Squandering the Seas: How Shrimp Trawling Is Threatening Ecological Integrity and Food Security Around the World*, Environmental Justice Foundation, 2003, s. 12.

¹⁶ Tamże.

¹⁷ Tamże.

¹⁸ International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas, *Bycatch Species*, <http://bit.ly/WWe11r>.

¹⁹ Nevada Revised Statutes, „*Chapter 574 – Cruelty to Animals: Prevention and Punishment*”, <http://bit.ly/11UID7v>.

²⁰ David J. Wolfson, Mariann Sullivan, *Foxes in the Henhouse*, [w:] *Animal Rights: Current Debates and New Directions*, red. Cass R. Sunstein, Martha Nussbaum, Oxford University Press, 2005, s. 213.

²¹ D. Hansen, V. Bridges, *A survey description of down-cows and cows with progressive or non-progressive neurological signs compatible*

with a TSE from veterinary client herd in 38 states, „Bovine Practitioner” 1999, t. 33, nr 2.

²² „Od diety również zależy, w jakim stopniu przyczyniamy się do powstawania efektu cieplarnianego. Analogia jest prosta: kiedy mamy zwykłego sedana, wywołujemy w środowisku mniej szkód, niż kiedy jeździmy sportowym autem”. Por. Gidon Eshel, Pamela A. Martin, *Diet, Energy, and Global Warming*, „Earth Interactions” 2006, t. 10, nr 9.

²³ FAO, *Livestock’s Long Shadow: Environmental Issues and Options*, dz. cyt., s. xxi, 112, 267.

²⁴ Ta liczba wygląda na niewielką, gdyż ONZ wyłączyła ze statystyk gazy powstające przy transporcie zwierząt. Food and Agriculture Organization, *Livestock’s Long Shadow*, dz. cyt.

²⁵ Naukowcy z Międzyrządowego Zespołu ds. Zmian Klimatu twierdzą, że transport odpowiada za emisję 13,1 procent gazów cieplarnianych. 18 procent (patrz wyżej) to o 38 procent więcej niż 13,1 procent H. H. Rogner, D. Zhou, R. Bradley. P. Crabbé, O. Edenhofer, B. Hare (Australia), L. Kuijpers, M. Yamaguchi, *Introduction*, [w:] *Climate Change 2007: Mitigation. Contribution of Working Group III to the Fourth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change*, red. B. Metz, O. R. Davidson, P. R. Bosch, R. Dave, L. A. Meyer Cambridge University Press, 2007.

²⁶ *Livestock’s Long Shadow*, dz. cyt., s. xxi.

²⁷ AFP, *Going veggie can slash your carbon footprint: Study*, 26 sierpnia 2008, <http://bit.ly/Zr1zt2>.

²⁸ *Livestock’s Long Shadow*, dz. cyt., s. 391.

²⁹ P. Smith, D. Martino, Z. Cai, D. Gwary, H. Janzen, P. Kumar, B. McCarl, S. Ogle, F. O’Mara, C. Rice, B. Scholes, and O. Sirotenko, *Agriculture*, [w:] *Climate Change 2007: Mitigation*, dz. cyt.

³⁰ Michael Jacobsen i in., *Six Arguments for a Greener Diet*, Center for Science in the Public Interest, <http://bit.ly/YzyXZG>.

³¹ Pew Charitable Trusts i in., *Putting Meat on the Table*, dz. cyt.

³² Doug Gurian-Sherman, *CAFOs Uncovered: The Untold Costs of Confined Animal Feeding Operations*, Union of Concerned Scientists, <http://bit.ly/3mJ3G7>; Margaret Mellon, *Hogging It: Estimates of Antimicrobial Abuse in Livestock*, Union of Concerned Scientists.

³³ Sara J. Scherr, Sajal Sthapit, *Mitigating Climate Change Through Food and Land Use*, Worldwatch Institute, 2009; Christopher Flavin i in., *State of the World 2008*, Worldwatch Institute, 2008, <http://bit.ly/P5jU4S>.

³⁴ *Livestock's Long Shadow*, dz. cyt.; Sekcja ds. Rybołówstwa i Akwakultury FAO, *The State of World Fisheries and Aquaculture 2008*, Komisja ds. Żywności ONZ, 2009, <http://bit.ly/9uhgep>.

³⁵ Departament Rolnictwa USA, Oddział ds. bezpieczeństwa i kontroli żywności, *Meat and Poultry Labeling Terms*, <http://1.usa.gov/19xZLU>.

³⁶ Rejestr Federalny Online, <http://1.usa.gov/XvePZv>.

³⁷ By dowiedzieć się, co kryją oznaczenia Departamentu Rolnictwa por.: Humane Society of the United States, *A Brief Guide to Egg Carton Labels and Their Relevance to Animal Welfare*, <http://bit.ly/4omMc7>.

³⁸ „W języku konsumentów określenie «świeży» odnosi się do mięsa, którego temperatura nigdy nie spadła poniżej 0 stopni”. Por. Departament Rolnictwa USA, Oddział ds. bezpieczeństwa i kontroli żywności, *The Poultry Label Says Fresh*, <http://1.usa.gov/UH3QOb>.

³⁹ Badania nad gołębiami przeprowadzono na Uniwersytecie Oksfordzkim, a opisał je Jonathan Balcombe w książce *Pleasurable Kingdom: Animals and the Nature of Feeling Good*, Macmillan, 2007, s. 53.

⁴⁰ Lyall Watson, *The Whole Hog*, Smithsonian Books, 2004, s. 177.

⁴¹ Świnie porozumiewają się, kłapiąc szczękami, zgrzytając zębami, rycząc, chrumkając, wyjąc i pociągając nosem. Według eksperta Marca Bekoffa okazują chęć zabawy poprzez użycie języka ciała – „biegają w kółko i kręcą łbami”. Marc Bekoff, *The Emotional Lives of Animals*, New World Library, 2008, s. 97; Humane Society of the United States, *Pigs*, <http://bit.ly/eXJgRt>.

⁴² Wiemy również, że maciory dają znać prosiętom chrumkaniem, że przyszła pora karmienia, a młode mają swój specjalny sposób nawoływania matek, gdy są w potrzebie. Por. Peter-Christian Schon i in., *Common Features and Individual Differences in Nurse Grunting of Domestic Pigs (Sus scrofa): A Multi-Parametric Analysis*, „Behaviour” 1999, t. 136, nr 1.

⁴³ Temple Grandin udowodniła nie tylko, że świnie lubią zabawki, ale też że wybierają z nich swoje ulubione. Por. Temple Grandin, *Environmental Enrichment for Confinement Pigs*, Livestock Conservation Institute, 1988, <http://bit.ly/Ymhu5a>. Więcej o tym, jak bawią się zwierzęta, patrz: Marc Bekoff, *The Emotional Lives of Animals*, dz. cyt., s. 97.

⁴⁴ Udokumentowano, że dzikie świnie ruszają na pomoc nieznanym sobie świniom w potrzebie. Marc Bekoff, *The Emotional Lives of Animals*, dz. cyt., s. 28.

⁴⁵ Lisa Duchene, *Are Pigs Smarter Than Dogs?*, Research Penn State, <http://bit.ly/VvoMXA>.

⁴⁶ K. N. Laland i in., *Learning in Fishes: From three-second memory to culture*, „Fish and Fisheries” 2003, t. 4, nr 3.

⁴⁷ To szacunki oparte na wynikach otrzymanych po przeszukaniu ISI Web of Knowledge oraz przejrzaniu ponad 350 abstraktów.

⁴⁸ „Wiele ryb, podobnie jak ptaki, buduje gniazda, by wychowywać w nich młode, inne mają swoje nory lub po prostu ulubione miejsca, w których się ukrywają. Jak sobie radzą z budową? Wargacz buduje co noc nowy dom ze skalnych okruchów zebranych z dna morza. ...spędza w takim gnieździe noc, a następnego ranka je opuszcza”. Por. Culum Brown, *Not Just a Pretty Face*, „New Scientist” 2004, nr 2451, s. 42.

⁴⁹ „Niektóre ryby tworzą monogamiczne pary”. Por. Marlene Wall, Jürgen Herler, *Postsettlement movement patterns and homing in a coral-associated fish*, „Behavioral Ecology” 2009, <http://bit.ly/Y6OXV3>.

⁵⁰ K. N. Laland i in., *Learning in Fishes*, dz. cyt., s. 199–202.

⁵¹ „Kiedy ryba młot rozbija małże, faktycznie posługuje się narzędziem. Biorąc jednak pod uwagę definicję użycia narzędzia, tego zdarzenia nie można tak zakwalifikować. Zwierzę musiałoby posłużyć się konkretną rzeczą do osiągnięcia konkretnego celu. Lepszym przykładem jest wykorzystywanie przez pielęgnice liści do przenoszenia jaj w niebezpiecznych warunkach. Sum *Hoplosternum thoracatum* również umieszcza jaja w sakiewkach z liści i w nich transportuje młode do gniazd”. Redouan Bshary i in., *Fish Cognition: A primate eye's view*, „Animal Cognition” 2011, t. 5, nr 1.

⁵² Redouan Bshary i in., *Fish Cognition*, dz. cyt.; S. W. Griffiths,

Learned recognition of conspecifics by fishes, „Fish and Fisheries” 2003, t. 4.

⁵³ „Ryby są tak inteligentne jak szczury [...]. Dr Mike Webster z Uniwersytetu St Andrews udowodnił, że ryby w niebezpieczeństwie stają się bardzo bystre [...]. Dr Webster przeprowadził serię eksperymentów, których celem było pokazanie, jak małe ryby chronią się przed drapieżnikami, wykorzystując techniki wspólnego uczenia się. Odkrył, że ryba oddzielona od ławicy przezroczystym plastikowym przedzielnikiem podejmuje decyzje samodzielnie w bezpiecznych warunkach. Natomiast kiedy w pobliżu znajduje się drapieżnik, samotna ryba obserwuje grupę i kopiuje zachowania. Biolog stwierdził: «Te eksperymenty dowodzą, że małe ryby polegają na zachowaniach stadnych, podejmując decyzje w obliczu zagrożenia życia»”. Sarah Knapton, *Scientist finds fish are as clever as mammals*, „The Telegraph”, 29 sierpnia 2008, <http://bit.ly/13eSWOO>.

⁵⁴ K. N. Laland i in., *Learning in Fishes*, dz. cyt.

⁵⁵ Tamże.

⁵⁶ „W 2001 roku opublikowałem w piśmie «Animal Cognition» (t. 4, s. 109) artykuł o dobrej pamięci australijskiej ryby tęczowej. Zadaniem ryb było znalezienie dziury w sieci, która była drogą do ucieczki. Po chwili ją znalazły. 11 miesięcy później wykonano test ponownie i okazało się, że nadal pamiętały, którędy można wydostać się z sieci, mimo że przez ten czas nie widziały jej. To niezłe jak na rybę, która żyje jedynie dwa, trzy lata”. Por. Culum Brown, *Not Just a Pretty Face*, dz. cyt.

⁵⁷ K. N. Laland i in., *Learning in Fishes*, dz. cyt.

⁵⁸ Tamże.

⁵⁹ Lesley J. Rogers, *Minds of Their Own*, Westview Press, 1997, s. 124–129; Jonathan Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, dz. cyt., s. 31, 33–34.

⁶⁰ Lesley J. Rogers, *Minds of Their Own*, dz. cyt., s. 124–129.

⁶¹ Lesley J. Rogers, *The Development of Brain and Behavior in the Chicken*, CABI, 1996, s. 217. Ostatnie publikacje naukowe potwierdzają jej teorię. Peter Marley przyjrzał się niedawno badaniom nad zdolnościami poznawczymi naczelnych i ptaków; jego wnioski

potwierdziły obserwacje Rogers i sprawiły, że uznał, że w literaturze naukowej można znaleźć więcej opisów podobieństw niż różnic między umysłem naczelnych a umysłem ptaków. Por. Jonathan Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, dz. cyt.

⁶² Lesley J. Rogers, *Minds of Their Own*, dz. cyt., s. 74.

⁶³ W pewnym eksperymencie okazało się, że zranione ptaki w jakiś sposób identyfikowały i wybierały paszę ze środkiem przeciwbólowym. W innym badaniu kurczaki nauczyły się unikać zabarwionej na niebiesko paszy, która zawierała chemikalia i powodowała u nich złe samopoczucie. Kiedy podano im zdrową paszę zabarwioną na niebiesko nadal nie chciały jej jeść. Por. Marc Bekoff, *The Emotional Lives of Animals*, dz. cyt., s. 46.

⁶⁴ Niektóre koguty po znalezieniu jedzenia pieją, by wezwać kurę. W większości przypadków kura przybiega. Czasami jednak koguty pieją do kur bez powodu i wówczas również przychodzą (jeśli znajdują się na tyle daleko, że nie widzą, że kogut nie znalazł jedzenia). Por. Lesley J. Rogers, *Minds of Their Own*, dz. cyt., s. 38; Jonathan Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, dz. cyt., s. 51.

⁶⁵ Kurczak dostawał drobny smakołyk za dziobnięcie, a za powstrzymanie się przez 22 sekundy otrzymywał porządny przysmak. W ten sposób zareagowało 90 procent kurczaków. (Pozostałe 10 procent nie chciało czekać lub po prostu wołało tę mniejszą nagrodę). Por. Jonathan Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, dz. cyt., s. 223.

⁶⁶ Tamże, s. 53.

⁶⁷ „KFC kupuje rocznie 850 milionów kurczaków (firma nie potwierdza tych danych)”. Cyt. za: Daniel Zwerdling, *A View to a Kill*, „Gourmet”, czerwiec 2007, <http://bit.ly/LvgAO>.

⁶⁸ Zarząd KFC twierdzi, że w firmie bierze się pod uwagę dobro zwierząt”. Cyt. za.: tamże.

⁶⁹ Kentucky Fried Chicken (KFC), *Animal Welfare Program*, <http://bit.ly/YzK98K>.

⁷⁰ Andrew Martin, *PETA Ruffles Feathers: Graphic protests aimed at customers haven't pushed KFC to change suppliers' slaughterhouse rules*, „Chicago Tribune”, 6 sierpnia 2005.

⁷¹ Heather Moore, *Unhealthy and Inhumane: KFC Doesn't Do*

Anyone Right, „American Chronicle”, 19 lipca 2007.

⁷² Zostało to udokumentowane przez inspektorów PETA. W raporcie PETA czytamy: „Inspektorzy PETA dziewięciokrotnie widzieli pracowników oddających mocz w strefie linii produkcyjnej, w tym na taśmę, po której przesuwiają się ptaki”. Por. PETA, *Tortured By Tyson*, <http://bit.ly/HmV7Lz>.

⁷³ Cała historia Agriprocessors została opisana na ortodoksyjnym blogu FailedMessiah.com.

⁷⁴ Rabbi Perry Raphael Rank (Światowe Zgromadzenie Konserwatywnych Rabinów), *Letter to Conservative Rabbis*, 8 grudnia 2008.

⁷⁵ Aaron Gross, *When Kosher Isn't Kosher*, „Tikkun” 2005, t. 20, nr 2, s. 55.

⁷⁶ Tamże.

⁷⁷ USDA Agricultural Marketing Service, *FactSheet: Organic Labeling and Marketing Information*, <http://1.usa.gov/42zGRX>.

⁷⁸ „W 1999 roku zauważyłam więcej zmian niż kiedykolwiek w mojej trzydziestoletniej karierze”. Por. Amy Garber, James Peters, *Latest Pet Project: Industry agencies try to create protocol for improving living, slaughtering conditions*, „Nation's Restaurant News”, 22 września 2003, <http://bit.ly/WWogmc>.

⁷⁹ Steve Kopperud w wywiadzie telefonicznym ze studentem Harvardu Lewisem Ballarde'em, który pisał pracę dyplomową o kampaniach na rzecz zwiększenia dobrobytu zwierząt prowadzonych przez PETA i HSUS.

⁸⁰ David W. Moore, *Public Lukewarm on Animal Rights: Supports strict laws governing treatment of farm animals but opposes ban on product testing and medical research*, Gallup News Service, 21 maja 2003, <http://bit.ly/Y72RGE>.

⁸¹ Jayson L. Lusk i in., *Consumer Preferences for Farm Animal Welfare: Results of a Nationwide Telephone Survey*, Oklahoma State University, Department of Agricultural Economics, s. ii, 23, 24.

⁸² David W. Moore, *Public Lukewarm...*, dz. cyt.

⁸³ David J. Wolfson, Mariann Sullivan, *Foxes in the Henhouse*, dz. cyt., s. 206. Całkowita liczba zawiera w sobie nie tylko zwierzęta

domowe, ale też zwierzynę łowną, zwierzęta wykorzystywane w badaniach naukowych, stworzenia trzymane w ogrodach zoologicznych, w laboratoriach, zwierzęta przeznaczone do walk i biorące udział w pokazach cyrkowych. Autorzy opisują, jak doszli do 98 procent, ale zaznaczają, że nie uwzględnili liczby ryb w akwakulturach. Biorąc pod uwagę, że liczba ta jest bardzo duża, lepiej zaokrąglić do 99 procent.

ZABAWA W CHOWANEGO

W standardowej klatce dla niosek na jedną kurę przypadają 4,3 dm².

1.

Nie chodzę nocą po farmach

Bezdroże, środek nocy. Jestem ubrany na czarno. Na nogach mam foliowe ochraniacze, na drżących dłoniach lateksowe rękawiczki. Sprawdzam, czy wszystko zabrałem. Latarka z czerwonym filtrem, dokument ze zdjęciem, 40 dolarów, kamera, tekst paragrafu 597 kalifornijskiego kodeksu karnego, butelka wody (nie dla mnie), wyciszony telefon komórkowy, gwizdek. Odpalamy i jedziemy do miejsca, w którym przyczailiśmy się już wcześniej tego samego dnia, podczas jednego z naszych sześciu objazdów. To dopiero początek.

Towarzyszy mi pewna aktywistka, którą dalej będę nazywał C. Od razu wzbudziła moje zaufanie. C. była niska i drobna. Na nosie miała awiatory, na nogach japonki, a na zębach aparat ortodontyczny.

– Masz kilka samochodów – powiedziałem, kiedy odjeżdżaliśmy spod jej domu.

– Mieszkam z rodzicami.

Jedziemy autostradą nazywaną przez miejscowych drogą śmierci. Na tej szosie zdarzyło się mnóstwo wypadków. I jeździ nią mnóstwo ciężarówek przewożących zwierzęta do rzeźni. C. tłumaczy mi, że czasem włamanie jest proste jak wejście przez otwarte drzwi, chociaż odkąd bardziej dba się o ochronę, bywa tak coraz rzadziej. Teraz częściej trzeba przeskakiwać przez płoty. Czasem zapalają się światła i włącza się alarm. Zdarzają się też psy spuszczone ze smyczy. Kiedyś trafiła nawet na byka, który spacerował po terenie, gotów przebić rogami wężących wegetarian.

– Byk – powtórzyłem bezmyślnie.

– Krowa płci męskiej – prychnęła, przeszukując torbę pełną, jak sądzę, jakichś przyrządów dentystycznych.

– A jeśli dziś natkniemy się na byka?

– Niemożliwe.

Ktoś jechał mi na ogonie i musiałem przytulić się do ciężarówki wypchanej kurczakami.

– A gdyby jednak?

– Po prostu stajesz w miejscu – powiedziała C. – One nie zwracają uwagi na nieruchome obiekty.

C. zdarzały się nieprzyjemne przygody. Kiedyś wpadła do gnojownika razem z dwoma zdychającymi królikami, które chciała uratować. Innymi słowy wpadła w gówno po szyję (dosłownie). Innym razem musiała przesiedzieć całą noc w ciemnej szopie w towarzystwie 20 tysięcy zwierząt, gdyż przez przypadek zatrzasnęła drzwi. Najgorzej chyba było, kiedy jeden z aktywistów z jej ekipy zaraził się salmonellozą od jakiegoś kurczaka.

Pióra przyklejały się do szyby. Włączyłem wycieraczki i spytałem:

– Co masz w torbie?

– Różne rzeczy, które mogą się przydać, w razie gdybyśmy musieli się ewakuować.

Nie miałem pojęcia, co miała na myśli, i to wszystko powoli przestawało mi się podobać.

– Czyli wydaje ci się, że byki nie widzą nieruchomych obiektów. Czy to przypadkiem nie jest jedna z tych rzeczy, których powinnaś być na sto procent pewna? Może przesadzam, ale...

Ale co ja tu w ogóle robię? Nie jestem dziennikarzem, aktywistą, prawnikiem, filozofem ani weterynarzem. Chyba oni częściej odbywają takie wycieczki. Może ja nie muszę. Nie należę do tych ludzi, którzy potrafią stać bez ruchu przed bykiem strażnikiem.

Zatrzymaliśmy się i czekaliśmy, aż nasze zsynchronizowane zegarki wybiją trzecią nad ranem – godzinę rozpoczęcia misji. Pies, którego widzieliśmy na terenie w dzień, nie czekał, ale nawet to nie dodawało mi odwagi. Wyciągnąłem z kieszeni kawałek kartki i przeczytałem jeszcze jeden, ostatni raz:

Jeśli zwierzę jest przetrzymywane w zamknięciu i przez ponad 12 godzin nie dostaje wody i jedzenia, każdy ma prawo, od czasu do czasu, zależnie od potrzeb zwierzęcia, przyjść tam, gdzie zwierzę jest przetrzymywane, i zaopatrzyć je w pokarm i wodę. Taka osoba nie podlega żadnej karze.

To fragment prawa stanowego. Niezbyt pokrzepiający. Wyobraziłem sobie dopiero co wybudzonego z głębokiego snu rolnika w konfrontacji ze mną, czyli trochę nawiedzonym wegetarianinem, którego

martwią warunki bytowania indyków. Pewnie podniósłby dubeltówkę, a ja posikałbym się ze strachu. Albo wyrecytowałbym treść paragrafu 597e kalifornijskiego kodeksu karnego. Nacisnąłby na spust szybciej czy może opuściłby broń?

Już czas. Wykonujemy serię teatralnych gestów, choć równie dobrze moglibyśmy po prostu szeptać. Postanowiliśmy jednak milczeć aż do zakończenia misji. Kółko zakręcone palcem w powietrzu oznaczało: „Czołgamy się”.

– Ty pierwsza – dałem znać.

Rozpatrywanie mojej prośby

Do zarządu Tyson Foods:

Piszę w nawiązaniu do moich poprzednich listów z 10 stycznia, 27 lutego, 15 marca, 20 kwietnia, 15 maja i 7 czerwca. Jak już wielokrotnie powtarzałem, niedawno zostałem ojcem i chciałbym dowiedzieć się jak najwięcej o przemyśle mięsnym, aby móc świadomie decydować o diecie mojego syna. Ponieważ Tyson Foods jest największym na świecie przetwórcą drobiu, wołowiny i wieprzowiny, właśnie od Państwa firmy postanowiłem zacząć moją podróż ku wiedzy. Chciałbym odwiedzić należące do Państwa farmy i porozmawiać z przedstawicielami firmy, by dowiedzieć się, jak działa to przedsiębiorstwo, jak traktuje się w nim zwierzęta oraz jak podchodzi się do kwestii ochrony środowiska. Jeśli to możliwe, chciałbym również zamienić parę zdań z pracownikami Państwa zakładów. Jestem dyspozycyjny i mogę dojechać w dowolne miejsce.

Z tego co wiem, filozofia Tyson Foods koncentruje się na rodzinie, a ostatnia kampania reklamowa nazywała się „To, na co zasługuje twoja rodzina”. Spodziewam się więc, że z chęcią odkryją Państwo przede mną tajniki działania firmy, bym mógł odpowiednio dbać o dietę mojego dziecka.

Z góry dziękuję za rozpatrzenie mojej prośby.

Pozdrawiam,

Jonathan Safran Foer

Cały ten smutny biznes

Zaparkowaliśmy paręset metrów od farmy. C. przyglądała się zdjęciu satelitarnemu i uznała, że do budynków można się dostać przez znajdujący się nieopodal zagajnik krzewów morelowych. Szliśmy w ciszy, od czasu do czasu odginając gałęzie. Na Brooklynie jest teraz szósta rano, mój syn niedługo wstanie. Będzie się trochę przewracał w pościeli, potem wyjdzie z kojca i nie będzie wiedział, jak do niego wrócić, więc rozplacze się, a wtedy moja żona weźmie go na ręce, usiądzie z nim na bujanym fotelu i zacznie karmić piersią. Być może to wszystko, co robię – mój wypad do Kalifornii, moje pisanie, wycieczki na farmy w Iowa, Kansas i Puget Sound – nie miałyby tak wielkiego znaczenia, gdybym nie był ojcem, synem i wnukiem, gdybym całe życie jadł w samotności.

Po jakichś 20 minutach C. skręciła. Nie mam pojęcia, skąd wiedziała, gdzie trzeba skręcić, wszystkie krzewy wyglądały tak samo. Przeszliśmy jeszcze kawałek. Spomiędzy gałęzi wyłonił się kompleks zabudowań ogrodzony drutem kolczastym.

Na farmie jest siedem budynków¹. Każdy szeroki na 15 i długi na 150 metrów. W każdym z nich trzyma się około 25 tysięcy ptaków. W pobliżu znajduje się ogromny magazyn zboża. Spodziewałem się *Domku na prerii*, a dostałem *Łowcę androidów*. Budynki otoczone są siecią metalowych rur, w oczy rzucają się wielkie wentylatory sterczące ze ścian. Prawie każdemu farma kojarzy się z polami, grzędami, traktorami i zwierzętami lub przynajmniej z jedną z tych rzeczy. Nie sądzę, by komukolwiek przyszło do głowy, że farma mogłaby wyglądać tak jak to, co widzę. A widzę jedno z miejsc, w których produkuje się 99 procent amerykańskiego mięsa.

C. dłońmi w wielkich rękawicach rozsuwa druty tak szeroko, bym mógł się między nimi zmieścić. Moje spodnie drą się, gdy zaczepiam o kolce, ale nie przejmuję się tym, przed wycieczką spisałem jedną parę na straty. C. oddaje mi rękawiczki, a ja pomagam jej przejść.

Ziemia wygląda jak powierzchnia księżyca. Nasze stopy zanurzają się w odchodach zmieszanych z błotem. Muszę napinać mięśnie, by nie zgubić butów w tym lepkim syfie. Jestem lekko pochylony, ręce

trzymam w kieszeniach, nie chcę, żeby coś zabręczało. Szybko przechodzimy przez pusty obszar i docieramy do budynków. Przed oczami mamy kilkanaście ogromnych wentylatorów.

Podchodzimy do pierwszego budynku. Pali się w nim światło, co może oznaczać coś dobrego lub złego. Dobrego, bo nie musimy używać latarek, które płoszą zwierzęta i mogłyby sprawić, że całe stado zaniepokoiłoby się i zaczęłoby hałasować, złego, bo gdyby ktoś zajrzał do środka, nie mielibyśmy szans się ukryć. Wydało mi się to jednak dziwne. Po co w środku nocy oświetlać szopę pełną zwierząt?

Słyszę jakieś dźwięki, szum pracujących maszyn miesza się z podejrzanym dzwonieniem. C. mocuje się z drzwiami i daje sygnał, który oznacza, że powinniśmy przenieść się do innego budynku.

Przez kilka dobrych minut szukamy otwartych drzwi. Po co w ogóle ktoś zamknął te szopy? Raczej nie z obawy przed kradzieżą. W budynkach prawie nie ma sprzętu, a zwierzęta nie mają właściwie żadnej wartości. Na dodatek ptaków nie zamyka się po to, by nie uciekły (indyki nie poradziłyby sobie z klamką), ani po to, by zapewnić im bezpieczeństwo (drut kolczasty jest wystarczającym zabezpieczeniem przed ciekawskimi). Więc po co?

Zgłębiałem tajniki hodowli zwierząt przez ponad trzy lata i nigdy nic nie zaniepokoiło mnie tak jak te zamknięte drzwi. Między innymi dzięki temu powstała ta książka.

Zamknięte drzwi to dopiero początek. Nigdy nie otrzymałem odpowiedzi od Tyson Foods ani od żadnej z firm, do których pisałem. (Dostałem kilka listów z odmową udzielenia informacji i kilka, w których właściwie nic nie było napisane). Korporacyjnych tajemnic nie zdradzono nawet organizacjom, które wysłały swoje zespoły wywiadowcze. Prestiżowe Centrum Badań Pew prowadziło dwuletnie badania nad wpływem chowu przemysłowego na środowisko. W raporcie czytamy:

Centrum miało trudności ze zdobyciem informacji. Podczas gdy niektórzy przedstawiciele korporacji polecali nam potencjalnych autorów i ekspertów, inni zniechęcali tych samych ludzi, grożąc cofnięciem stypendiów badawczych dla ich placówek. Udało nam się jednak potwierdzić, że firmy działające w przemyśle mięsnym mają duży

wpływ na badania naukowe, politykę rolną i rządowe regulacje dotyczące rolnictwa.

Model biznesowy firm z branży mięsnej opiera się na ukrywaniu przed konsumentem tego, czego konsument wolałby nie wiedzieć.

Ratunek

Z magazynu zboża dobiegają męskie głosy. Czemu oni pracują o 3:30 nad ranem? Słysząc szum maszyn. Co to za maszyny? Jest środek nocy, a tyle się dzieje. Ale co właściwie się dzieje?

– Znalazłam – szepnęła C. Uchyliła ciężkie drewniane drzwi i prześlizgnęła się przez szparę. Zrobiłem to samo i zamknąłem je za sobą. W oczy rzuciły mi się maski gazowe wiszące na ścianie. Po co komu maski gazowe w szopie?

W budynku znajdują się dziesiątki tysięcy małych indyków. Są wielkości pięści, ledwo je widać w trocinach. Drzemią przyciśnięte jeden do drugiego w świetle lamp, które mają dostarczyć im takiego ciepła, jak skrzydła matki. Gdzie więc są ich matki?

W tej szopie panuje matematyczny porządek. Odwracam wzrok od ptaków i rozglądam się: równomiernie rozmieszczone reflektory, karmniki, wentylatory i lampy zamieniają prawdziwą noc w sztuczny dzień. Żadnego okna, przez które wpadałoby światło księżyca. Poza zwierzętami nie ma tu nic, do czego pasowałoby określenie „naturalny”. Zaskakujące, jak szybko zapomniałem o stworzeniach i skupiłem się na podziwianiu technologii kontrolującej mały świat stworzony w szopie. Zwierzęta są po prostu częścią maszyny.

Obserwuję, jak jeden z indyków próbuje usadowić się tak, by znaleźć się jak najbliżej lampy. Inny pławi się w ciepłe jak kot wylegający się w promieniach słońca.

Na pierwszy rzut oka to wszystko wygląda całkiem dobrze. Fakt, jest ciasno, ale ptaki wydają się zadowolone. (W końcu dzieci też trzymają się w zatłoczonych przedszkolach, prawda?). I są urocze. Poczułem się dobrze ze świadomością, że zwierzęta mieszkają w takich warunkach.

C. poi ponuro wyglądające ptaki w drugiej części szopy. Ja ostrożnie spaceruję po budynku, zostawiając za sobą niewyraźne ślady w

trocinach. Mam dla tych indyków jakieś nieokreślone ciepłe uczucia, mam ochotę je pogłaskać albo może nawet wziąć na ręce. (C. ostrzegła, że pod żadnym pozorem nie wolno ich dotykać). Im dłużej patrzę, tym więcej widzę. Końce dziobów i nogi ptaków są podejrzanie ciemne. Na głowach mają czerwone plamy.

Dopiero po chwili dociera do mnie, jak dużo martwych zwierząt znajduje się w szopie. Niektóre są całkowicie zakrwawione, na innych widać ślady po dziobnięciach, pozostałe wyglądają jak wysuszone liście zgarnięte na kupę. Widzę też kilka zdeformowanych. Martwych jest zdecydowanie mniej niż żywych, ale są wszędzie.

Wracam do C. Jesteśmy tu już 10 minut i wolałbym nie nadużywać szczęścia. C. pochyla się nad czymś. Zbliżam się i klękam koło niej. Widzę drżącego, pokrytego strupami ptaka z nogami sterczącymi każda w innym kierunku i zaropiałymi oczami. Ma otwarty dziób, bezładnie potrząsa głową. Ile może mieć? Tydzień? Dwa? Urodził się taki czy może coś mu się stało? I co mogło się stać?

C. wie, co robić. I robi to. Otwiera torbę i wyciąga z niej nóż. Jedną ręką przykrywa głowę ptaka. Zasłania mu oczy czy przytrzymuje, by się nie ruszał? Tnie szyję i ratuje go.

2.

Chodzę nocą po farmach

Czułam się strasznie, zabijając tego małego indyka. Kiedyś pracowałam na fermie. Moim zadaniem było podrzynanie gardeł tym kurczakom, których nie zabiła przeznaczona do tego maszyna. Zabiłam w ten sposób tysiące ptaków. Może dziesiątki albo i setki tysięcy. Przy takiej pracy traci się rachubę, świadomość miejsca i czasu. Nie wiesz, gdzie jesteś, co robisz, od jak dawna, nie wiesz, kim jesteś, nie odróżniasz zwierząt od rzeczy. To instynkt samozachowawczy. Bez niego można by od razu oszaleć.

Przy tej pracy poznałam dokładnie budowę szyi ptaka, więc wiedziałam, gdzie wbić nóż, by natychmiast uśmiercić zwierzę. I byłam pewna, że robię dobrze, skracając jego cierpienie. Było mi jednak trudniej niż kiedyś, bo ten indyk nie należał do partii, był jeden jedyny.

Nie jestem nawiedzona. W większości kwestii jestem raczej wyluzowana i normalna. Nie mam kolczyków w nietypowych miejscach ani dziwnej fryzury. Nie ćpam. W pewnych sprawach mam poglądy liberalne, w innych bardziej konserwatywne. Sądzę, że sprawa hodowli przemysłowej jest dość jednoznaczna. Większość ludzi myślałaby o tym tak samo jak ja, gdyby znała prawdę.

Dorastałam w Wisconsin i w Teksasie. Miałam normalną rodzinę. Ojciec polował, wujkowie łowili ryby. Mama robiła steki w poniedziałki, we wtorki podawała kurczaka itd. Mój brat był typem sportowca.

Pierwszy raz zetknęłam się z tematyką hodowli zwierząt na mięso, gdy kolega pokazał mi film, na którym zarzynano krowę. Byliśmy wtedy nastolatkami. Zszokowało mnie to, co wówczas zobaczyłam. Ten kolega nie był wegetarianinem, w ogóle w tamtych czasach w moim języku nie funkcjonowało słowo „wegetarianin”. Oglądaliśmy to dla rozrywki.

Tamtego wieczoru na kolację były udka z kurczaka. Nie zjadłam. Kiedy wzięłam udko do ręki, poczułam, że to jest noga kurczaka. Zawsze wiedziałam, co jem, ale nigdy nie myślałam o tym w ten sposób. Ojciec spytał mnie, o co chodzi, a ja opowiedziałam mu o filmie. W tym okresie mojego życia wierzyłam we wszystko, co mówili rodzice, i myślałam, że potrafią wszystko wytłumaczyć. Jedyne, co potrafił jednak powiedzieć, to było coś w rodzaju: „To nieprzyjemna sprawa”. Gdyby na tym poprzestał, prawdopodobnie nie rozmawialibyśmy teraz. Zażartował jeszcze, tak jak często się robi w takiej sytuacji. Zaczął udawać wyjące zwierzę. Poczulałam wtedy niesamowitą złość. Przyrzekłam sobie wówczas, że sama nigdy nie będę żartować, gdy nie mogę czegoś wyjaśnić.

Chciałam się dowiedzieć, czy ten film pokazywał prawdę. Pisałam listy do korporacji, prosząc o możliwość zwiedzenia którejś z farm. Nie przyszło mi nawet do głowy, że będą odmawiać albo zostawiać moje prośby bez odpowiedzi. Potem próbowałam namówić kilku rolników, by pokazali mi swoje gospodarstwa. Również odmawiali. Teraz, gdy wiem, co naprawdę się tam dzieje, nie dziwię im się wcale. Ale tajemnica sprawiała tylko, że moja chęć dotarcia do prawdy była silniejsza.

Pierwszym zakładem, na którego teren włamałam się nocą, była ferma niosek. Mieszkało na niej z milion kur. Były upakowane w klatki

ustawione jedna na drugiej. Jeszcze kilka dni po tej wizycie bolały mnie oczy i płuca. Wprawdzie nie widziałam aż tyle przemocy i krwi co na filmie, ale jednak mocno mnie to wszystko poruszyło. Dotarło do mnie wtedy, że życie w cierpieniu jest jeszcze gorsze niż śmierć w cierpieniu.

Nie chciało mi się wierzyć, że ludzie pozwalają, by coś takiego działo się na dużą skalę. Wybrałam się na indyczą fermę. Trafiłam tam akurat na kilka dni przed ubojem, indyki były więc utuczone i siedziały jeden na drugim. Było ich tak dużo, że nie było widać podłogi. Zachowywały się jak w amoku: piszczały, zawodziły, skakały po sobie. Wszędzie było też pełno martwych i na wpół martwych ptaków. Zrobiło mi się smutno. Wstydziałam się za tych, którzy zgotowali zwierzętom taki los. Nie chciało mi się wierzyć, że na wszystkich fermach jest tak koszmarne. Odwiedziłam więc kolejną. I kolejną. I jeszcze jedną.

Po prostu nie mieściło mi się to wszystko w głowie. Nie chciałam tego przyjąć. W końcu jednak dotarło do mnie, że to wszystko, co widziałam, było prawdziwe. Mało kto zdaje sobie z tego sprawę. Nakręciłam kilka filmów z kurzych i indyczych ferm, byłam też w ubojni trzody chlewnej (teraz nie udałoby mi się już tam wejść), odwiedziłam parę tuczarni i parę hodowli królików. Poza tym widziałam, jak wyglądają aukcje bydła i transport zwierząt na rzeź. Pracowałam w kilku ubojniach. Moje materiały pokazywano w telewizji i prasie, wykorzystywano je też jako dowody w sprawach sądowych.

Dlatego zgodziłam się pomóc. Nie znam cię, nie wiem, o czym właściwie piszesz książkę. Jeśli jednak dzięki mojej historii świat pozna prawdę o metodach uboju zwierząt, będę wiedziała, że było warto. Prawda ma w tym przypadku ogromną siłę, niezależnie od twoich przekonań.

Wolałabym, żebyś nie przedstawił mnie w książce tak, jakbym nie robiła nic poza zabijaniem zwierząt. Zrobiłam to tylko cztery razy i za każdym razem dlatego, że nie miałam innego wyjścia. Zwykle zabieram zwierzęta do weterynarza, nawet jeśli są w tragicznym stanie. Ten indyk był jednak tak słaby, że nie było sensu. Cierpiał za bardzo, by go po prostu zostawić. Jestem pro-life. Wierzę w Boga, wierzę w istnienie nieba i piekła. Ale nie rozumiem kultu cierpienia. Pracownicy ferm planują wszystko tak, by utrzymywać zwierzęta jak najniższym kosztem.

To ich model biznesowy. Chcą, żeby stworzenia rosły tak szybko, jak to możliwe, chcą, żeby mieściły się w ogromnych liczbach na małej powierzchni, chcą, żeby jadły jak najmniej lub żeby pały się jak najszybciej. Jest im wszystko jedno, jak bardzo będą cierpieć, ważne, żeby zbyt szybko nie umierały.

To wszystko przywodzi na myśl testowanie na zwierzętach, z tym że w tym przypadku okrutne eksperymenty nie mają żadnego konkretnego celu. Po prostu tak chcemy jeść. Dlaczego reguły etyczne nie działają w odniesieniu do smaku? To jakiś absurd. Dlaczego pobudzona seksualnie osoba nie łapie zwierzęcia i go nie gwałci, chociaż głodna jest skłonna je zabić i zjeść? Łatwo uznać to pytanie za bezsensowne, trudniej na nie odpowiedzieć. A co z artystą, który okaleczył zwierzę w galerii, by przyciągnąć publiczność? Czy ryk torturowanego zwierzęcia jest aż tak atrakcyjny? Tego, co robimy zwierzętom na farmach przemysłowych, nie dałoby się uzasadnić pragnieniem zaspokojenia zmysłów wzroku, słuchu, dotyku czy węchu.

Za umieszczenie logo korporacji w niewłaściwym miejscu można trafić do więzienia. Gdyby korporację oskarżono o torturowanie milionów ptaków, prawo stanęłoby po stronie firmy, a nie po stronie niewinnych stworzeń. To konsekwencja negowania praw zwierząt. Nie rozumiem, czym kierują się ludzie, którzy nie uznają tych praw. W dzisiejszym świecie traktowanie zwierząt jak rzeczy jest na porządku dziennym, a traktowanie zwierząt jak zwierząt jest czymś nadzwyczajnym.

Zanim ustanowiono przepisy dotyczące zatrudniania nieletnich, wiele przedsiębiorstw obchodziło się dobrze z młodymi pracownikami. Dzieci poniżej 16. roku życia nie mogą pracować nie dlatego, że niemożliwe jest zapewnienie im godziwych warunków w pracy, ale dlatego, że pozwolenie firmom na zatrudnianie bezbronnych jednostek byłoby zwyczajnie niemoralne. Równie niemoralne jest stawianie ludzkiej potrzeby jedzenia mięsa przed prawem zwierząt do życia bez cierpienia. To nie moja teoria, ale rzeczywistość. Pomyśl tylko, czym naprawdę są rzeźnie. Pomyśl, ile krzywdy wyrządziliśmy środowisku, odkąd posługujemy się nowoczesną technologią. Pomyśl, co naprawdę robimy dla dobra zwierząt i w imię ich humanitarnego traktowania. A

teraz zastanów się, czy na pewno masz ochotę na kotleta.

3.

Jestem pracownikiem zakładu chowu przemysłowego²

Gdy ktoś pyta, czym się zajmuję, mówię, że jestem emerytowanym rolnikiem. Pierwszy raz dołem krowę, gdy miałem sześć lat. Mieszkałem z rodziną w Wisconsin. Mój ojciec miał małe stadko, jakieś 50 zwierząt. Pracowałem w gospodarstwie codziennie, dopóki nie wyprowadziłem się z domu. To była ciężka praca. Po jakimś czasie miałem jej dość i zastanawiałem się nad innym zajęciem.

Po szkole średniej poszedłem na zootechnikę. Potem dostałem pracę w firmie drobiarskiej. Zajmowałem się indyckimi fermami. Przeszedłem do większej korporacji. Opiekowałem się wielkimi zakładami, w których mieszkały miliony ptaków. Pilnowałem stanu zdrowia zwierząt i, najprościej mówiąc, optymalizacją różnych procesów. Optymalizacja to słowo klucz do zrozumienia, jak działają takie zakłady. Teraz zajmuję się dietą i zdrowiem kurczaków. Pracuję w agrobiznesie. Niektórzy nazywają to chowem przemysłowym, ale moim zdaniem słowa nie mają tutaj znaczenia.

To świat zupełnie inny od tego, w którym dorastałem. Ceny jedzenia nie zmieniły się od 30 lat. Życie jest coraz droższe, a ceny mięsa stoją w miejscu. Rolnik musi więc produkować coraz więcej, żeby związać koniec z końcem. Żeby przetrwać, mieć za co zjeść obiad i posłać dzieci do szkoły. Tak jak mówiłem, mój ojciec trzymał 50 krów. Dziś trzeba mieć ich przynajmniej 200, by móc coś zarobić. Sam nie wydoisz 200 krów. Musisz zatrudnić pracowników. Najlepiej kilku i każdego do innej roboty. Jeden powinien być od dojenja, drugi od zwalczania chorób, trzeci od zbierania plonów. Wtedy gospodarstwo jakoś działa i da się z niego żyć. Kiedyś jednak ludzie zajmowali się rolnictwem z miłości do wiejskiego życia. Dziś taki model już nie istnieje.

Poza tym każdy rolnik stara się oszczędzić jak najwięcej na utrzymaniu zwierzęcia i jednocześnie zarobić na nim jak najwięcej. Dlatego stawia się na stymulowanie wzrostu stworzeń i maksymalne

wykorzystanie paszy. Jedzenie jest tak tanie, że rolnicy muszą obniżyć koszty produkcji do minimum, co wiąże się z pogorszeniem warunków, w których trzyma się zwierzęta. Straty są z góry w kalkulowane w ten system. Po prostu zakłada się, że z 50 tysięcy kurczaków kilka tysięcy umrze w pierwszych tygodniach. Mój ojciec dbał o każde zwierzę. Teraz zakładasz, że na samym początku zdechnie 4 procent stada.

Mówię ci o tym wszystkim, bo chcę być z tobą szczery. To doskonale działający system. Czy jest perfekcyjny? Nie. Żaden system nie jest perfekcyjny. Gdyby ktoś stwierdził, że odkrył świetny sposób na dostarczenie pożywienia miliardom ludzi, byłoby to dość podejrzane. Tyle się słyszy o chowie wolnowybiegowym i hodowlach ekologicznych. To chyba dobry znak. Idziemy w dobrym kierunku. Ale to nie sposób na wykarmienie całego świata. Nie da się nakarmić wszystkich ludzi jajkami od kur z wolnego wybiegu. Kiedy słyszę ludzi twierdzących, że małe gospodarstwo to najlepszy model, przypominają mi się słowa Marii Antoniny: „Nie mają chleba? Niech jedzą ciastka!”. Dzięki wielkim farmom wszystkich stać na jedzenie. Może zwierzęta byłyby szczęśliwsze, a środowisko mniej zdevastowane, gdybyśmy odeszli od tego modelu, ale na świecie zapanowałaby sytuacja podobna do tej w Chinach w 1918 roku. Mam na myśli głód.

Może i ludzie powinni po prostu jeść mniej mięsa, ale zaskoczę cię: ludzie tego nie chcą. Można zapisać się do PETA i wierzyć w to, że pewnego dnia ludzkość przypomni sobie, jak bardzo kocha zwierzęta, i wszyscy przejdą na wegetarianizm, wygląda jednak na to, że ludziom miłość do zwierząt nie przeszkadza w jedzeniu ich mięsa. Trzeba być dzieckiem lub mieć coś nie tak z głową, by wyobrażać sobie naszą planetę jako rezerwat wegetarian w czasach, gdy borykamy się z poważniejszymi problemami.

Amerykańskie rolnictwo zajęło się karmieniem świata po wojnie. Ludzie nigdy nie jedli tak dobrze jak dziś. Mięso nigdy nie było łatwiej dostępne. Regularnie szczepię i dobrze karmię moje zwierzęta. Rosną zdrowo. Tak, czasem chorują, czasem też umierają. Ale czy w naturze jest inaczej? Czy w naturze zawsze giną śmiercią naturalną? Czy ktoś je wcześniej ogłusza? Na wolności zwierzęta umierają z głodu albo rozszarpują się nawzajem. To jest natura.

Ludzie nie mają pojęcia, skąd bierze się jedzenie. Nie jest sztuczne ani nie robi się go w laboratorium. Trzeba je wyhodować. Irytuję się, kiedy słyszę konsumentów obwiniających rolników o złe praktyki, podczas gdy tak naprawdę to właśnie konsumenci kierują tym przemysłem. To oni chcą taniego jedzenia. A my je produkujemy. Jeśli ludzie chcą jajek od kur z wolnego wybiegu, muszą za nie odpowiednio więcej zapłacić. Kropka. Pozyskiwanie jajek od kur trzymany na fermach kosztuje dużo mniej. To bardziej wydajny i zrównoważony sposób. Tak, moim zdaniem chów przemysłowy jest bardziej zrównoważony, chociaż tego przymiotnika używają zwykle przeciwnicy tej metody. Zaczynając od Chin, przez Indie, na Brazylii kończąc, popyt na produkty pochodzenia zwierzęcego rośnie. I co, małe gospodarstwa miałyby wykarmić świat, w którym będzie żyło 10 miliardów ludzi?

Parę lat temu dwaj chłopcy przyszli na farmę mojego kolegi i spytali o możliwość nakręcenia krótkiego filmu. Wyglądali na miłych, więc znajomy się zgodził. Później chłopcy przerobili ten film tak, by wyszło na to, że na farmie torturuje się ptaki. Padły jakieś wzmianki o gwałceniu indyków. Byłem w tym zakładzie. Byłem tam wiele razy i wiem, że ptaki traktuje się tam wystarczająco dobrze, by mogły normalnie funkcjonować i jednocześnie przynosić zyski. Zawsze trzeba mieć na uwadze kontekst. Laik zwykle nie wie, co tak naprawdę widzi. Ten biznes nie jest zbyt przyjemny, ale nie można mylić czegoś nieprzyjemnego z czymś złym. Każdy dzieciak z kamerą uważa się za weterynarza i wydaje mu się, że zjadł wszystkie rozumy. Wiem, trzeba robić sensację, by przykuć uwagę ludzi, ale moim zdaniem nic nie działa lepiej od prawdy.

W latach 80. przemysł próbował porozumieć się z organizacjami walczącymi o prawa zwierząt. Nic z tego nie wyszło. Hodowcy indyków na przykład w ogóle wycofali się z negocjacji. Otoczyliśmy się murem. Nie rozmawiamy, nie wpuszczamy nikogo na teren zakładów. To standardowa procedura. PETA nie chce dyskutować o przemyśle, PETA chce przemysł zlikwidować. Oni chyba nie wiedzą nic o świecie. Z tego co wiem, teraz też rozmawiam z przeciwnikiem.

Ale jestem przekonany do tego, co ci mówię. Ktoś powinien w końcu opowiedzieć tę historię, bo warto, a nasz głos zwykle zagłuszają

nawiedzeni aktywiści. Prosiłem, żebyś nie publikował mojego nazwiska, ale to nie dlatego, że się wstydzę. Chodzi o coś innego. Ktoś mógłby mnie za to zwolnić. A ja też muszę mieć co położyć na stół.

Mogę ci coś zasugerować? Zanim polecisz zwiedzać farmy, dowiedz się czegoś o tym, jak działa przemysł. Nie wierz swoim oczom. Wierz głowie. Poczytaj o zwierzętach, o rolnictwie i ekonomii. Poznaj historię. Zacznij od początku.

4.

Pierwszy kurczak

Twoje potomstwo jest u nas znane jako *Gallus domesticus*, kurczak, kura, drób, nioska, brojler, McNuggets³ i ma jeszcze wiele innych imion. Każda z tych nazw ma swoją historię. Ale wróćmy do początku.

Kiedyś, podobnie jak inne zwierzęta, rozmnażałeś się tak, jak chciałeś, zgodnie z instynktem. Nikt cię nie karmił, nie zmuszał do pracy, nie trzymał w klatce. Nie byłeś oznakowany ani markowy. Nie przychodziło ci nawet do głowy, że mógłbyś do kogoś należeć.

Byłeś wolnym, dzikim kogutem, pilnowałeś swojego terytorium, głośnym pianiem ostrzegałeś stado przed intruzami, ostry dziób i pazury były twoją bronią. A może byłaś dziką kurą, która potrafiła porozumiewać się z potomstwem jeszcze przed wykluciem i gdy słyszała ciche popiskiwanie z wysiadywanych jaj, układała się inaczej⁴. Jezus wspominał cię jako przykład troski i miłości w słowach: „Ile razy chciałem zgromadzić twoje dzieci, jak ptak swe pisklęta zbiera pod skrzydła, a nie chcieliście”. Ty jednak urodziłaś się, zanim ktokolwiek usłyszał o Jezusie.

Pierwszy człowiek

Jesz to, co sam znalazłeś. Musisz się postarać, żeby upolować zwierzynę. Zwierzęta, które są twoim pożywieniem, nie mieszkają razem z tobą, mają swoje terytorium. Zabijasz więc stworzenia, których nie znasz. Wszystkie są dla ciebie takie same. I traktujesz je właściwie na

równi ze sobą⁵. Zwierzęta, z którymi masz do czynienia, są silne, potrafią to, czego ty nie umiesz, mogą stanowić zagrożenie. W ogóle mają duże znaczenie. Zwierzęta są nieodłączną częścią różnych rytuałów. Rysujesz je na piasku i na ścianach jaskiń⁶. Rysujesz nie tylko same stworzenia, ale też sylwetki, które przypominają hybrydę istoty ludzkiej ze zwierzęciem. Zwierzęta są jednocześnie bardzo podobne i bardzo różne od ciebie. Istnieje między wami sieć zależności. Jesteście sobie w pewien sposób równi. Nie wiesz jeszcze, że to się zmieni.

Pierwszy problem

Osiem tysięcy lat przed naszą erą. Kurczaki, bydło i kozy są już udomowione. Oznacza to powstanie nowych więzi między ludźmi a zwierzętami, nowych form troski i przemocy.

Według obiegowej teorii udomowienie zwierząt nastąpiło w pewnym bardzo konkretnym momencie ewolucji. Ludzie umówili się z kurczakami, krowami, świniami i innymi stworzeniami, że będą je chronić, karmić i dbać o nie w zamian za ich pracę oraz za ich jajka, mleko i mięso. Z naturą nie ma żartów, natura bywa okrutna, trzeba myśleć pragmatycznie. Zwierzęta przystały na ten układ. Michael Pollan w książce *Dylemat wszystkożercy* pisze:

Udomowienie zwierząt to proces ewolucyjny, a nie polityczny. To nie żaden reżim narzucony zwierzętom 10 tysięcy lat temu. Do udomowienia doszło, gdy pewne gatunki spostrzegły, że łatwiej będzie im przetrwać, gdy zawiążą sojusz z ludźmi. Człowiek dostarczał zwierzętom pożywienie i chronił je w zamian za mleko, jajka i, oczywiście, mięso... Z punktu widzenia zwierząt ten układ okazał się wielkim sukcesem⁷.

To postdarwinowska wersja mitu o woli zwierząt. Propagują ją rolnicy szukający usprawiedliwienia dla okrutnych metod hodowli, uczy się o niej też w szkołach rolniczych. Mit opiera się na przekonaniu, że interesy gatunku zwykle kłócą się z interesami jednostki, ale gdyby nie istniały gatunki, nie istniałyby też jednostki. Teoretycznie, gdyby cała ludzkość przeszła na weganizm, farmy przemysłowe nie miałyby racji bytu (w praktyce tak by się nie stało, bo nadal hodowano by zwierzęta

dostarczające nawozu oraz „ozdobne” gatunki ptaków i świń, które dotrzymują ludziom towarzystwa). Wychodzi więc na to, że zwierzęta potrzebują farm. Słyszałem od kilku rolników, że zwierzęta nie uciekają, nawet jeśli zostawi im się otwarte drzwi.

W starożytnej Grecji rzekomą zgodę stworzeń na śmierć potwierdzała wyrocznia delficka. Łby zwierząt przeznaczonych na rzeź polewano wodą, a kiedy te kiwały głowami, usiłując pozbyć się płynu z uszu, wyrocznia interpretowała ich zachowanie jako dowód na pogodzenie się z losem. „Te, które kiwają łbami na znak zgody, można zabić”⁸. Tradycyjna formuła jakucka brzmi tak: „Przyszedłeś do mnie, niedźwiedziu, bo chcesz, bym cię zabił”⁹. W starożytnym Izraelu ciele ofiarne musiało samo podejść do ołtarza, w przeciwnym wypadku rytuał był nieważny¹⁰. Ten mit występuje w wielu odmianach, a w każdej z nich przedstawia się mordowanie zwierząt jako coś w rodzaju układu pomiędzy nimi i ludźmi. To tak, jakby zwierzęta same podjęły jakąś decyzję. A przecież nic takiego nie miało miejsca.

Mit o micie

To nie gatunki, ale jednostki podejmują decyzje. A nawet gdyby gatunki mogły wspólnie dokonywać wyborów, trudno sobie wyobrazić, że zamiast dobrobytu jednostki wybrałyby trwanie. Zgodnie z tą logiką wzięcie grupy ludzi w niewolę jest dopuszczalne pod warunkiem, że alternatywą dla niego byłaby śmierć. (Nie pozwalamy zwierzętom „żyć w niewoli lub umrzeć”, ale „umrzeć w niewoli, żeby przeżyć”). Naturalnie zwierzęta raczej nie są zdolne do takich przemyśleń. Kurczaki potrafią wiele rzeczy, ale nie potrafią negocjować z ludźmi.

Można by stwierdzić, że te argumenty nie mają sensu. Kiedy myślimy o swoim psie czy kocie, odróżniamy dobre traktowanie od złego. Zmieńmy więc nasz punkt odniesienia i pomyślmy o zwierzętach hodowlanych i tym, na co podobno same się „zgodziły”. (Możliwe, że pies wybrałby śmierć w rzeźni, gdyby ta decyzja zagwarantowała mu siedem lat jedzenia smakołyków, biegania po trawie i wolności od cierpienia, które spotyka większość podobnych mu stworzeń).

Od zawsze myśleliśmy o zwierzętach. Fakt, że mit o ich zgodzie na

śmierć przetrwał do dziś, wskazuje na to, że człowiekowi naprawdę zależy na tym, by postępować dobrze.

Większość ludzi uważa jedzenie zwierząt za coś całkowicie normalnego. (Kiedyś większość ludzi uważała trzymanie niewolników za coś całkowicie normalnego). Mięso syci i jest smaczne. Tak czy inaczej, jedzenie zwierząt od zawsze wiąże się z zadawaniem im cierpienia. By to zatuszować, trzeba było wymyślić te wszystkie historie.

Pierwsze zapomnienie

Tak rzadko widzimy zwierzęta hodowlane, że w ogóle nie pamiętamy o ich istnieniu. Poprzednie pokolenia miały z nimi do czynienia częściej, widziały też ich cierpienie. Nasi przodkowie wiedzieli, że świnie są bystre, ciekawskie i lubią się bawić (my powiedzielibyśmy, że zachowują się jak psy), że tworzą złożoną hierarchię społeczną (powiedzielibyśmy: jak naczelne). Widzieli też, jak smutno spoglądają zza krat klatek, i znali dźwięki wydawane przez nie podczas kastracji lub zarzynania.

Nie mamy do czynienia ze zwierzętami, więc łatwo zapominamy o krzywdzie, którą się im wyrządza. Dylemat związany z jedzeniem mięsa wydaje się abstrakcyjny. W końcu nie pamiętamy nawet, jak wyglądają zwierzęta, nie mamy pojęcia, jaki mają wyraz pyska, gdy są szczęśliwe, a jaki, gdy są smutne, nie widzimy machania ogonem ani nie słyszymy pisków przerażenia. Filozofka Elaine Scarry stwierdziła: „Piękno jest w jednostce”¹¹. Okrucieństwo natomiast wciąż funkcjonuje w kategoriach abstrakcji.

Niektórzy próbują rozwiązać ten problem poprzez samodzielne upolowanie lub zarżnięcie zwierzęcia, tak jakby mogło to usprawiedliwić jedzenie mięsa. To absurd. Morderstwo może udowodnić człowiekowi, że jest zdolny do morderstwa, ale nie pomoże mu niczego zrozumieć.

Samodzielne zabicie zwierzęcia to nic innego jak próba zapomnienia o problemie przy jednoczesnym udawaniu, że się o nim pamięta. To jeszcze gorsze niż obojętność. Zawsze można obudzić kogoś ze snu, ale nawet największy hałas nie obudzi kogoś, kto udaje, że śpi.

Początki etyki¹²

Etyka postępowania ze zwierzętami domowymi pojawiła się razem z początkami rolnictwa. Pierwsza zasada tego niepisane kodeksu nie brzmiała „nie jedz”, ale nie brzmiała też „nie przejmuj się”. Treść tej zasady to „jedz rozsądnie”.

Wspomniany rozsądek nie miał jednak nic wspólnego z żadnym ogólnie przyjętym kodeksem moralnym. Nie musiał, gdyż etyka ta kształtowała się zależnie od ekonomii utrzymywania zwierząt domowych. W relację człowiek–zwierzę wpisana jest pewna doza troski – o pokarm i bezpieczeństwo. Troska o zwierzęta hodowlane się opłacała. Ale zwierzęta musiały zapłacić za czystą (umiarkowanie) wodę i psy pasterskie, w zamian za nie dawały swoją ciężką pracę i potomstwo, pozwalały się okaleczać żywcem i oznaczać. A także zarzynać. To też nie najgorszy biznes. W zamian za ochronę policyjną zwierzęta całkowicie poddały się policjantom.

Zasadę „jedz rozsądnie” stosowano przez tysiące lat. Była różnie interpretowana w różnych kulturach: hindusi zabronili jedzenia krów, Żydzi i islamiści wprowadzili przepisy regulujące pracę w rzeźniach, Jakuci żyjący w Rosji stworzyli teorię głoszącą, że zwierzęta chcą być zabijane. Dziś jednak nikt już nie pamięta o tej zasadzie. Nie, nie zdezaktualizowała się. Umarła nagłą śmiercią. A właściwie została zabita.

Pierwsi pracownicy linii produkcyjnych

Pierwszy przemysłowy zakład „przetwórstwa” (czyli rzeźnia) powstał w latach 20. XIX wieku w Cincinnati¹³. Kolejny otwarto w Chicago. Wykwalifikowanych rzeźników zastąpili pracownicy specjalizujący się w poszczególnych zadaniach. Ludzie od upuszczania krwi, od odcinania ogonów i nóg, od skalpowania, od dzielenia na półtusze i tak dalej¹⁴. Wprowadzono linię produkcyjną taką jak w fabryce samochodów Henry’ego Forda, który zapoczątkował rewolucję w przemyśle¹⁵. (Z tą różnicą, że krowy rozcina się na części, podczas

gdy auta składała się w całość).

Potrzeba usprawnienia procesu produkcyjnego w rzeźniach pojawiła się wraz z innowacjami w transporcie, kiedy w 1879 roku wynaleziono chłodnie samochodowe, co pozwoliło na przewożenie ogromnej ilości mięsa na duże odległości¹⁶. Dziś to nic dziwnego, że mięso przejeżdża połowę globu, zanim trafi do sklepowych lodówek. Kotlety, które lądują na naszych talerzach, zwykle mają za sobą podróże rzędu trzech tysięcy kilometrów. To tak jakby przejechać z Brooklynu do Teksasu.

Od 1908 roku w rzeźniach stosuje się rozwiązanie technologiczne pozwalające menedżerom na regulowanie prędkości linii produkcyjnych¹⁷. Przez kolejnych 80 lat szybkość ta nieustannie rosła. W wielu zakładach zwiększyła się dwukrotnie lub nawet trzykrotnie¹⁸, co w efekcie doprowadziło do zmniejszenia efektywności i nadwyrężenia pracowników¹⁹.

Mimo nowych trendów w technologii produkcji pod koniec XX wieku sytuacja zwierząt trzymanyh w zakładach chowu przemysłowego nie zmieniła się wcale. Wyobrażenia ludzi również pozostawały takie same. Wtedy jeszcze nikomu nie przyszło do głowy, że żywe zwierzęta można traktować jak ścierwo.

Pierwsi pracownicy zakładów chowu przemysłowego

W 1923 roku w miejscowości Oceanview położonej na półwyspie Delmarva (który należy do stanów Delaware, Maryland i Wirginia) gospodyni domowa o imieniu Celia Steele w wyniku zabawnego przypadku stała się prekursorką nowoczesnego przemysłu drobiarskiego i modelu chowu przemysłowego w ogóle²⁰. Steele, która zajmowała się przydomowym stadkiem kur, przypadkowo przysłano 500 kurczaków. W rzeczywistości zamówiła tylko pięć. Zamiast się ich pozbyć, postanowiła zrobić eksperyment i zamknąć je w szopie, by przetrwały zimę. Karmiła je nowoczesnymi suplementami diety, dzięki czemu przeżyły²¹. Steele bawiła się dalej. W 1926 roku miała 10 tysięcy kur, a w 1935 aż 250 tysięcy²² (Wtedy w Ameryce przeciętne stado składało się z 23 ptaków)²³.

Już 10 lat po przełomowym odkryciu Steele półwysep Delmarva stał się największym na świecie ośrodkiem hodowli drobiu²⁴. W hrabstwie Sussex stanu Delaware rodziło się 250 milionów brojlerów rocznie, czyli dwa razy więcej niż w jakimkolwiek innym hrabstwie w kraju. Gospodarka regionu stała na przemyśle drobiarskim²⁵. Działalność ta była też najważniejszą przyczyną zanieczyszczenia tego obszaru. (Jedna trzecia wód gruntowych w okolicach farm była zanieczyszczona azotanami)²⁶.

Trzymane w ciasnej szopie kurczaki Steele były pozbawione możliwości swobodnego ruchu przez całe miesiące. Nie przetrwałyby, gdyby nie karmiono ich paszą nowej generacji wzbogaconą witaminami A i D. A gdyby nie wylęgarnie, w których młode ptaki trzymało się w inkubatorach, nie mogłaby zamawiać kurczaków. Efekty zastosowania nowych technologii wpływały na siebie w nieprzewidywalny sposób.

W 1928 roku Herbert Hoover obiecywał Amerykanom kurczaka w każdym garnku. Obietnica się spełniła. Właściwie stało się coś, czego nikt się nie spodziewał. Na początku lat 30. XX wieku prekursorzy rodzącej się dopiero koncepcji chowu przemysłowego Arthur Perdue i John Tyson zaangażowali się w przemysł drobiarski. Zaprojektowali model współczesnego rolnictwa przemysłowego i jeszcze przed wybuchem II wojny światowej zdążyli zrewolucjonizować system produkcji drobiarskiej. Rząd zaczął dotować hodowlę kukurydzy hybrydowej, zapewniając tym samym źródło taniej karmy²⁷. Narodził się pomysł przycinania dziobów za pomocą rozgrzanego ostrza²⁸. (Dziób służy ptakom do zbierania pokarmu). Proces ten później zautomatyzowano. Wprowadzono też metodę regulacji zegara biologicznego zwierząt za pomocą sztucznego oświetlenia. Stosuje się ją do dziś.

Każdy aspekt życia ptaków zmieniono tak, by wyprodukować dzięki nim jak najwięcej jedzenia jak najtaniej się da. To był przełom.

Kurczaki jutra

W 1964 roku przemysł drobiarski zwrócił się w stronę inżynierii genetycznej. Departament Rolnictwa ogłosił konkurs Chicken of

Tomorrow (kurczak jutra) na stworzenie ptaka, z którego dałoby się pozyskać dużą ilość mięsa przy minimalnej ilości podawanej paszy. Zwycięzcą niespodziewanie został Charles Vantress z Marysville w Kalifornii. (Wcześniej głównym ośrodkiem hodowli drobiu było New England). Kurczaki Vantressa miały mięśnie piersiowe imponujących rozmiarów. A zapotrzebowanie na taki właśnie drób miało rosnąć „dzięki powojennemu marketingowi”, jak ujęto to w jednym z branżowych periodyków.

W latach 40. zaczęto karmić kurczaki paszą zawierającą sulfonamidy i antybiotyki, które stymulowały wzrost i zapobiegały chorobom. Takie posiłki serwowano zmodyfikowanym genetycznie „kurczakom jutra”. W latach 50. wprowadzono podział ptaków na dwa typy: te do znoszenia jaj i te przeznaczone na mięso.

Manipulowano genotypem kurcząt oraz sztucznie zmieniono ich sposób odżywiania i środowisko tak, by pozyskać z nich jak najwięcej jaj (nioski) lub mięsa, a szczególnie mięsa z piersi (brojlery)²⁹. W okresie od 1935 do 1995 roku waga przeciętnego brojlera wzrosła o 65 procent, czas jego życia skrócił się o 60 procent, a wymagania żywieniowe spadły o 57 procent³⁰. To tak jakby dziecko osiągnęło wagę 300 kilogramów w wieku 10 lat, spożywając tylko batoniki zbożowe i preparaty witaminowe.

Te wszystkie modyfikacje doprowadziły do rewolucji w przemysłowym chowie ptaków. Superwydajnym, nowym kurczakom karmionym podejrzanymi substancjami chemicznymi i trzymanym w sztucznym środowisku odbierano na zawsze prawo do życia w zdrowiu. Gdyby wypuścić je z ferm, nie przetrwałyby³¹.

Co gorsza, modyfikowane genetycznie kurczaki nie zajęły tylko jednej z nisz w przemyśle drobiarskim. Dziś dla celów spożywczych hoduje się wyłącznie takie zwierzęta. Kiedyś na amerykańskich fermach trzymano wiele różnych gatunków ptaków (niektóre z nich to kurczaki jersey giants, new hampshire czy plymouth rock), które optymalnie rozwijały się w środowisku danego regionu. Teraz mamy jeden gatunek – kurczaki fermowe.

W latach 50. i 60. firmy drobiarskie integrowały się wertykalnie. Przejęły kontrolę nad: pulą genową (dziś dwie firmy posiadają trzy

czwarte patentów na geny brojlerów), ptakami (farmerzy doglądają ich jak opiekunowie doglądają dzieci na koloniach), syntetycznymi dodatkami paszowymi, metodami uboju, przetwórstwem i rynkiem sprzedaży. Rewolucja dotyczyła jednak nie tylko technologii. Ujednolicenie gatunkowe zastąpiło bioróżnorodność, w miejsce słowa „rolnictwo” do użycia weszło sformułowanie „technologia żywności”, działalność niegdyś zdominowaną przez kobiety przejęli mężczyźni, a zamiast wykwalifikowanych rolników zaczęto zatrudniać pracowników najemnych. Nikt konkretny nie jest odpowiedzialny za ten upadek. Po prostu zatrzęsa się ziemia i wszystko stało się samo.

Pierwszy zakład chowu przemysłowego

Pojawienie się ferm przemysłowych nie było innowacją. Było przełomem. Zagrodami zastąpiono pastwiska, małe klatki upchnięte jedna przy drugiej zajęły miejsce grzęd, a genetycznie zmodyfikowane zwierzęta (ptaki nieloty, świnie niezdolne do życia w środowisku naturalnym, bezpłodne indyki) wyparły stadka, które niegdyś pasły się na łąkach.

Jakie były, a właściwie jakie są konsekwencje tych zmian? Jacques Derrida jako jeden z nielicznych filozofów naszych czasów podjął próbę odpowiedzi na to niewygodne pytanie. „Jakkolwiek by to interpretować – stwierdził – jakiegokolwiek wnioski natury praktycznej, technicznej, naukowej, prawnej, etycznej czy politycznej by wyciągnąć, nie można zaprzeczyć tej drastycznej zmianie, nie można zanegować postępującego procesu uprzedmiotawiania zwierząt”³². Derrida pisał:

To uprzedmiotowienie [...] zawsze wiąże się z przemocą. Nie da się ukryć, że ludzie robią wszystko, by swoje okrucieństwo usprawiedliwić lub przynajmniej zatuszować. Świat wolałby po prostu zapomnieć o krzywdzie, której doświadczają zwierzęta.

Dwudziestowieczni amerykańscy biznesmeni samodzielnie lub z pomocą rządów i naukowców zaprojektowali serię rewolucyjnych zmian w rolnictwie. Zwierzęta stały się maszynami, tak jak chciał Kartezjusz. Tysiące, miliony, wreszcie miliardy zwierząt.

W latach 60. w prasie branżowej zaczęto określać kury nioski jako

„efektywne maszyny do produkcji jajek” („Farmer and Stockbreeder”), świnie jako „maszyny w fabryce” („Hog Farm Management”), a XXI wiek jako okres „spisywania księgi z przepisami na organizmy modyfikowane” („Agricultural Research”)³³.

Dzięki tym technologiczno-magicznym sztuczkom udało się zmniejszyć koszty produkcji mięsa, mleka i jajek. W ostatnim pięćdziesięcioleciu koncepcja chowu przemysłowego rozszerzyła się z drobiu na bydło i trzodę chlewną³⁴. W tym samym okresie ceny nieruchomości wzrosły o 1500 procent, a nowych samochodów o ponad 1400 procent, cena mleka natomiast zwiększyła się o jedyne 350 procent, a koszt jajek i mięsa drobiowego nawet się nie podwoił. Biorąc pod uwagę inflację, mięso w żadnym momencie historii nie kosztowało tak mało jak dziś. (Przynajmniej dopóki nie wziąć pod uwagę kosztów zewnętrznych – subsydiów dla farm, wpływu hodowli na środowisko i zdrowie publiczne – które sprawiają, że cena za mięso jest wyższa niż kiedykolwiek).

Większość zwierząt wszystkich gatunków hodowanych na mięso jest przetrzymywana w zakładach chowu przemysłowego – 99,9 procent brojlerów, 97 procent kur niosek, 99 procent indyków, 95 procent świń i 78 procent bydła. Na szczęście są też alternatywy. Mali producenci mięsa wieprzowego zaczęli współpracować, by przetrwać. Coraz głośniej robi się o zrównoważonej hodowli i rybołówstwie. Niestety, w przemyśle drobiarskim, który jest największy i najbardziej znaczący w całej branży mięsnej (99 procent zwierząt ginących w ubojniach to ptaki z ferm), doszło do całkowitej transformacji. Aż trudno uwierzyć, ale możliwe, że na świecie pozostał już tylko jeden niezależny hodowca drobiu...

5.

Jestem ostatnim hodowcą drobiu

Nazywam się Frank Reese i jestem hodowcą drobiu. Poświęciłem temu całe moje życie. Nie pamiętam nawet, jak to się zaczęło. Chodziłem do małej wiejskiej szkoły. Moja mama twierdzi, że tytuł pierwszej historyjki, jaką napisałem, brzmiał *Ja i moje indyki*.

Od zawsze doceniałem ich majestatyczne piękno. Podoba mi się, jak chodzą. Naprawdę nie mam pojęcia, jak to wytłumaczyć. Podoba mi się ich upierzenie. Uwielbiam też ich osobowość. Są takie ciekawskie, chętne do zabawy, pełne życia.

Bywa, że wieczorami przesiaduję przy otwartym oknie i słucham ich głosów. Umiem odróżniać ich nastroje. Po 60 latach spędzonych z indykami nauczyłem się rozumieć ich język. Wiem, jak skrzeczą, gdy walczą między sobą, a jak wtedy, gdy w szopie pojawia się kuna. Kiedy są przerażone, wydają pewien specyficzny skrzek, a kiedy są podekscytowane jakąś nowością – inny. Najbardziej lubię słuchać indyckich matek. Porozumiewając się ze swoimi dziećmi, posługują się nieprawdopodobną gamą dźwięków. A małe indyki doskonale wiedzą, o co chodzi. Matka może powiedzieć im: „Pobiegnij, podskocz i schowaj się przede mną”. Albo: „Idź tu i tam”. Indyki orientują się w rzeczywistości i potrafią się między sobą komunikować w swoim własnym języku. Nie próbuję ich uczłowieczać, nie uważam, by miały coś wspólnego z ludźmi, to w końcu tylko indyki. Mówię, jak jest.

Wiele osób zatrzymuje się, przechodząc koło mojego gospodarstwa. Dzieci wracające ze szkoły i ludzie, którzy właśnie wyszli z kościoła. Pytają mnie, czemu indyki siedzą na drzewach albo na dachu mojego domu, a ja odpowiadam: „Wleciały tam!”. Nie wierzą mi. W Ameryce przez wiele lat hodowano w ten sposób miliony indyków. Przez setki lat właśnie takie indyki trzymano w większości gospodarstw i takie indyki jedzono. A dziś ostała się tylko moja farma i tylko ja hoduję ptaki starą metodą.

Żaden z indyków, które lądują na półkach supermarketów, nigdy swobodnie nie biegał, nie wspominając już o skakaniu czy lataniu. Wiedziałaś o tym? One nawet nie rozmnażają się naturalnie. Ani te z chowu wolnowybiegowego, ani te karmione paszą bez antybiotyków, ani te organiczne. Namieszano w ich genach i ich ciała po prostu straciły tę zdolność. Indyki, które kupujemy w sklepach, i te, które jemy w restauracjach, urodziły się wskutek inseminacji. Gdyby chodziło tylko o zwiększenie efektywności, byłoby to jeszcze zrozumiałe, ale te ptaki naprawdę nie mogą się rozmnażać. Powiedz mi, czy to ma cokolwiek wspólnego ze zrównoważoną hodowlą?

Moim indykom nie dzieje się krzywda, gdy spadnie śnieg albo zapanuje mróz. Dzisiejsze ptaki fermowe mogłyby nie przetrwać w takich warunkach. Moi podopieczni bez problemu spacerują po śniegu. Mają pazury, dzioby i skrzydła – niczego im nigdy nie odciąłem, nie zrobiłem im żadnej krzywdy. Nie podaję syntetycznych substancji, nie karmię antybiotykami. Nie ma takiej potrzeby. Moje ptaki całe dni biegają na powietrzu. A ponieważ nikt nie mieszał w ich genach, mają silne układy odpornościowe. Nie umierają bez powodu. Jeśli widziałeś gdzieś na świecie zdrowsze stadko, to zabierz mnie tam i mi je pokaż, bo inaczej nie uwierzę. Przemysł wykorzystuje fakt, że zwierzęta nie muszą być zdrowe, by można było na nich zarabiać. To właśnie istota rewolucji w tej branży. Nasza potrzeba nieustannego dostępu do taniego mięsa jest zaspokajana ich kosztem.

Wcześniej nie istniała koncepcja biobezpieczeństwa. Sam popatrz, moje gospodarstwo może odwiedzić każdy, nie miałbym też nic przeciwko zabraniu moich ptaków na jakąś wystawę. Radzę ludziom, by poszli na przemysłową fermę indyków. Nie trzeba nawet wchodzić do budynku. W powietrzu czuć, o co chodzi. Ale nikt mnie nie słucha. Nikt nie chce wiedzieć, że na fermach są piece do palenia zwłok indyków. Nikogo nie obchodzi, że firmy wysyłające indyki do ubojni akceptują fakt, że 10 do 15 procent tych ptaków zginie podczas transportu. Takie liczby podaje Departament Rolnictwa. Wiecie, ile moich indyków padło w ciężarówkach przed Świętem Dziękczynienia? Zero. Ale to tylko cyfry. Nikogo to nie emocjonuje. 15 procent ptaków dusi się w transporcie. Później wrzuca się je do pieca do palenia zwłok.

Dlaczego indyki przeznaczone na mięso są tak słabe? Co to oznacza dla ludzi, którzy je jedzą? Jednego dnia pewien pediatra powiedział mi, że trafiają mu się przypadki zachorowań na dziwne choroby. Cukrzyca młodzieńcza, stany zapalne układu immunologicznego, dla których współczesna medycyna nie wymyśliła jeszcze nazw. Dziewczynki znacznie wcześniej osiągnają dojrzałość płciową, dzieci mają alergię na prawie wszystko. Przybywa też zachorowań na astmę. To musi mieć związek z odżywianiem. Modyfikujemy genotypy zwierząt, karmimy je paszami zawierającymi hormon wzrostu i inne nie do końca zbadane substancje. A później je

zjadamy. Nasze dzieci to pierwsze pokolenie, które wyrosło na takim pożywieniu. To pokolenie, które padło ofiarą eksperymentu. Czy to nie dziwne, że bulwersujemy się, gdy bejsboliści przyjmują hormon wzrostu, a nikt nie protestuje przeciwko temu, co robimy stworzeniom, których mięso podajemy naszym dzieciom?

Ludzie nie wiedzą nic o życiu zwierząt hodowlanych. W czasach mojego dzieciństwa dbano o nie. Najpierw karmiliśmy stado, a dopiero potem sami jedliśmy śniadanie. Rodzice ostrzegali nas, że jeżeli będziemy traktować zwierzęta źle, to nie będziemy mieli co jeść. Nie było wakacji od obowiązków w gospodarstwie. Ktoś zawsze musiał zająć się stadem. Czasem zdarzało nam się wyjechać na cały dzień. Nienawidziliśmy tego, bo jeśli nie udało nam się wrócić przed zmrokiem, musieliśmy po ciemku zaganiać krowy do obory i doić je po omacku. Trzeba było to zrobić niezależnie od wszystkiego. Jeśli nie jesteś odpowiedzialny, nie nadajesz się na rolnika. Trzeba mieć poczucie obowiązku, by sprawdzić się w tym zawodzie. A jeśli ktoś się w nim nie sprawdza, powinien sobie odpuścić. To prosta zależność. Powiem ci coś jeszcze: jeśli konsumentów nie stać na płacenie rolnikom tyle, by mogli odpowiednio wykonywać swoją pracę, nie powinni jeść mięsa.

Ludzie nie są obojętni. I nie mam tu na myśli bogatych mieszkańców miast. Większość klientów kupujących moje indyki to wcale nie bogaci ludzie, ale raczej tacy, którzy żyją na przeciętnym poziomie. Chcą jednak płacić uczciwą cenę. Tym, którzy twierdzą, że cenę moje indyki zbyt wysoko, mówię: „Nie musicie ich jeść”. Ludzi może nie być stać na troskę, ale nie powinno być ich stać na obojętność.

Wszyscy chcieliby kupować świeże produkty regionalne. Nie ma czegoś takiego. To wciąż te same ptaki, cierpienie jest wpisane w ich los. Kiedy projektowano fermowy gatunek indyków, tysiące ptaków zginęły podczas eksperymentów. Krótsze nogi czy mniejszy grzebień? Taki czy inny? Nasze dzieci nie rodzą się doskonałe. Ale nie próbujemy wyprodukować idealnej rasy. Indyki to właśnie spotkało.

Michael Pollan w *Dylemacie wszystkożercy* pisał o rodzinnej farmie Polyface jak o genialnym projekcie. A to przecież jest jakiś koszmar. Joel Salatin hoduje przemysłowe indyki. Zadzwoń do niego i spytaj. Co z tego, że wypuszcza ptaki na łąkę? Równie dobrze mógłby

wyjechać starą hondą na niemiecką autostradę i udawać, że ma porsche. KFC zabija kurczaki po 39 dniach życia. To bardzo młode ptaki, które bardzo szybko urosły. Organiczne kurczaki z wolnego wybiegu Salatina wiezie się do ubojni po 42 dniach. Bo to takie same kurczaki jak te z KFC. Nie mogą żyć dłużej, bo ich geny na to nie pozwalają. Wyobraź to sobie, te ptaki po prostu nie są w stanie dożyć dorosłości. Salatin powiedziałby, że robi, co w jego mocy, by zapewnić ptakom stosowne warunki, ale utrzymanie ich w zdrowiu jest zbyt drogie. Najchętniej poklepałbym go po plecach i pogratulował wspaniałomyślności. Mówimy o żywych stworzeniach, a nie o przedmiotach. Jeśli ktoś nie może zapewnić im dobrego życia, nie powinien hodować ich wcale.

Ja wszystko robię tak, jak trzeba. Od początku do końca. Moje zwierzęta są takie jak kiedyś, nie kombinowałem przy ich genotypie. Czy rosną wolniej? Tak. Czy jedzą dużo? Tak. Ale spójrz na nie. Są zdrowe.

Nie przesyłam ptaków pocztą. Większość hodowców nie przejmuje się tym, że połowa ich ptaków pada ze stresu podczas takiej podróży, a te, którym udaje się przetrwać, w przyszłości będą o kilka kilogramów lżejsze. Przecież zwierzęta powinny mieć stały dostęp do wody i pokarmu. Dbam o takie sprawy. Moje ptaki jedzą, ile chcą. Nigdy ich nie okaleczam, nie faszeryję podejrzanymi substancjami. Nie głodzę ich ani nie manipuluję światłem, by przestawić ich zegar biologiczny. Nie zmuszam indyków do wychodzenia na mróz ani na upał. Przewożę je zawsze w nocy, wtedy są spokojniejsze. Do ciężarówki pakuję ich tylko tyle, by czuły się swobodnie. Nie muszę tego robić, ale jednak to robię. Przenoszę je w naturalnej pozycji, nigdy nie łapię za nogi i nie odwracam głową do dołu, choć w ten sposób pewnie byłoby mi wygodniej. W ubojni, do której wożę moje zwierzęta, wszystko działa o wiele wolniej niż przeciętnie. Płacę za to zwolnione tempo. Pilnuję, by indyki wypakowywano z ciężarówek ostrożnie. Żadnych połamanych kości, żadnego niepotrzebnego stresu. Wszystko robi się delikatnie. I porządnie. Ptaki ogłusza się przed ubojem. Zwykle łamie im się karki albo traktuje prądem. Ale my tego nie robimy. Zabijamy je pojedynczo. Oszczędzamy im dodatkowego cierpienia. Wrzucanie żywych zwierząt do wrzątku wydaje mi się ohydne. Moja siostra pracowała kiedyś w

wielkiej ubojni drobiu. Potrzebowała pieniędzy. Wytrzymała dwa tygodnie. To było bardzo dawno, a ona wciąż nie może zapomnieć o koszmarze, którego była świadkiem.

Ludzi interesuje los zwierząt. Wierzę w to. Po prostu nie są świadomi, co je spotyka, albo zwyczajnie zależy im na tym, żeby płacić za mięso jak najmniej. Jedna czwarta kurczaków łamie sobie w stresie kończyny. To straszne. One wiedzą, że idą na rzeź. To złe i nikogo chyba nie trzeba o tym przekonywać. Trzeba natomiast namawiać do zmiany postawy. Nie czuję się lepszy od nikogo, nie mam zamiaru przekonywać ludzi do życia zgodnie z moim systemem wartości. Próbuję ich jednak przekonać do życia zgodnie z ich własnymi intuicjami.

Jedno z rodziców mojej matki było pochodzenia indiańskiego. W tej kulturze często się przeprasza. I ja nauczyłem się przepraszać. Nie mogę znieść widoku moich indyków wpakowanych do ciężarówki, która ma je zawieźć do ubojni. Ich spojrzenie mówi: „Zabierz mnie stąd”. Zabijanie jest... jest bardzo... Czasem usprawiedliwiam się, tłumacząc sobie, że przynajmniej robię wszystko, by oszczędzić im niepotrzebnego cierpienia. Patrzę na nie wzrokiem, który mówi: „Proszę, wybaczcie mi”. Nic nie mogę na to poradzić. Biorę to wszystko bardzo do siebie. Ze zwierzętami w ogóle jest ciężko. Dziś wieczorem wyjdę i zagonię na podwórko te, które przeskoczyły przez płot. Te ptaki są do mnie przywiązane. Znają mnie. Kiedy wychodzę, chcą iść za mną i przełazią przez ogrodzenie. Potem wracają. Mimo to wysyłam tysiące z nich na rzeź.

Ludzie koncentrują się na samej śmierci. Wolałbym, by brali pod uwagę całe życie zwierzęcia. Gdybym miał wybierać pomiędzy śmiercią przez poderżnięcie gardła, która trwałaby trzy minuty, a życiem przez sześć tygodni w cierpieniu, to wybrałbym pierwszą opcję. Ludzie dostrzegają tylko śmierć. Mówią: „Co z tego, że zwierzę nie może swobodnie się poruszać, skoro i tak zaraz umrze?”. A gdyby w miejsce ptaków postawić ich dzieci? Woleliby, żeby cierpiały trzy lata, trzy miesiące, trzy tygodnie czy trzy minuty? Młody indyk to nie dziecko, ale ból odczuwa podobnie. Nigdy nie słyszałem, by ktokolwiek, czy to weterynarz, czy pracownik, czy ktoś z zarządu ubojni, twierdził, że zwierzęta nie cierpią. Na ile cierpienia możemy się godzić? To jest

właśnie pytanie, które każdy powinien sam sobie zadać. Ile cierpienia zwierząt może kosztować produkcja żywności?

Mój kuzyn i jego żona mieli dziecko. Kiedy się urodziło, okazało się, że nie ma szans na przeżycie. Oni są bardzo religijnymi ludźmi. Chcieli potrzymać je chociaż przez chwilę. Niemowlę przeżyło 20 minut. Przez ten czas było częścią ich życia. Powiedzieli później, że to był dla nich bardzo ważny moment. Modlili się do Pana, by podziękować za to nowe życie, choć trwało tak krótko. No i co ty na to?

¹ To wymiary typowe dla obiektów znajdujących się na fermach indyjskich w Kalifornii (na całym świecie to podobne liczby). Por. John C. Voris, *Poultry Fact Sheet No. 16c: California Turkey Production*, Cooperative Extension, University of California, <http://bit.ly/ZtnDDq>.

² Ten monolog został skleiony z moich rozmów z kilkoma farmerami.

³ Slangowe określenie na hodowlany gatunek kurczaka stworzony specjalnie na potrzeby firm produkujących jedzenie typu fast food. Por. Eric Schlosser, *Kraina fast foodów: ciemna strona amerykańskich szybkich dań*, przeł. Lech Niedzielski, Muza, 2005

⁴ Jeffrey Moussaieff Masson, *The Pig Who Sang to the Moon*, Vintage, 2005, s. 65.

⁵ James Serpell, *W towarzystwie zwierząt: analiza związków ludzie–zwierzęta*, PIW, 2008.

⁶ Starożytne malowidła skalne w jaskiniach przedstawiały głównie zwierzęta. „Sztuka jaskiniowa to sztuka bazująca na wizerunkach zwierząt. Malowidła, złobienia i rzeźby różnych typów i rozmiarów prawie zawsze były inspirowane światem zwierząt”. Cyt. za: Annette Laming-Emperaire, *Skarby w grocie Lascaux*, Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1968.

⁷ Michael Pollan, *The Omnivore's Dilemma*, Penguin, 2007, s. 320.

⁸ Jacob Milgrom, *Leviticus 1–16*, Doubleday, 1991.

⁹ Jonathan Z. Smith, *Imagining Religion: From Babylon to Jonestown*, University of Chicago Press, 1988, s. 59.

¹⁰ Saul Lieberman, *Greek in Jewish Palestine: Hellenism in Jewish Palestine*, Jewish Theological Seminary of America, 1994, s. 159–160.

¹¹ Elaine Scarry, *On Beauty and Being Just* (Princeton, NJ: Princeton University Press, 2001), 18

¹² Fakt, że stara etyka, której podstawą były pokrywające się interesy hodowców i zwierząt, straciła ważność wraz z pojawieniem się przemysłu mięsnego, to podstawa rozważań filozoficznych związanych z troską o dobro zwierząt zapoczątkowanych przez dr Bernarda Rollina. Jestem mu wdzięczny za jego refleksje.

¹³ D. D. Stull, M. J. Broadway, *Slaughterhouse Blues: The Meat and Poultry Industry in North America*, Wadsworth Publishing, 2003, s.

34.

¹⁴ Tamże, s. 70–71.

¹⁵ Jeremy Rifkin, *Beyond Beef: The Rise and Fall of the Cattle Culture*, Plume, 1993, s. 120.

¹⁶ Rich Pirog i in., *Food, Fuel, and Freeways: An Iowa perspective on how far food travels, fuel usage, and greenhouse gas emissions*, Leopold Center for Sustainable Agriculture, 2001, <http://bit.ly/W5kAQO>.

¹⁷ D. D. Stull, M. J. Broadway, *Slaughterhouse Blues*, dz. cyt., s. 34.

¹⁸ Eric Schlosser, *Kraina fast foodów*, dz. cyt.; Steve Bjerklie, *The Era of Big Bird Is Here: The Eight-Pound Chicken Is Changing Processing and the Industry*, „Business Journal for Meat and Poultry Processors”, 1 stycznia 2008.

¹⁹ Human Rights Watch, *Blood, Sweat, and Fear: Workers' Rights in US Meat and Poultry Plants*, 2004, s. 33–38.

²⁰ D. D. Stull, M. J. Broadway, *Slaughterhouse Blues*, dz. cyt., s. 38; Steve Striffler, *Chicken: The Dangerous Transformation of America's Favorite Food*, Yale University Press, 2007, s. 34.

²¹ Dodatek witamin A i D do paszy dla kurczaków pomaga im przetrwać w ciasnych pomieszczeniach. Bez takich wspomagaczy wzrost i rozwój zwierząt zostałyby zahamowany. Por. Jim Mason, *Animal Factories*, Three Rivers Press, 1990, s. 2.

²² History of Sussex County, *Celia Steele & the Broiler Industry*, <http://bit.ly/rOpOv2>.

²³ W. O. Wilson, *Housing*, [w:] *American Poultry History: 1823–1973*, red. Oscar August Hanke i in., American Poultry Historical Society, 1974, s. 218.

²⁴ Steve Striffler, *Chicken*, dz. cyt., s. 34.

²⁵ Lynette M. Ward, *Environmental Policies for a Sustainable Poultry Industry in Sussex County, Delaware*, rozprawa doktorska, University of Delaware, 2003, s. 4, 15.

²⁶ P. A. Hamilton i in., *Waterquality assessment of the Delmarva Peninsula*, <http://bit.ly/11WRu8T>. Omówienie raportu i dyskusja: Peter S. Goodman, *An Unsavory Byproduct: Runoff and Pollution*,

„Washington Post” , 1 sierpnia 1999, <http://wapo.st/Ztttoc>.

²⁷ Jim Mason, *Animal Factories*, dz. cyt., s. 2.

²⁸ Tamże.

²⁹ Page Smith, Charles Daniel, *The Chicken Book*, Little, Brown, 1975, s. 270–272.

³⁰ William Boyd, *Making Meat: Science, Technology, and American Poultry Production*, „Technology and Culture” 2001, nr 42.

³¹ Jim Mason, *Animal Factories*, dz. cyt., s. 2.

³² Jacques Derrida, *L’Animal que donc je suis*, dz. cyt.

³³ Ta kompilacja cytatów z prasy branżowej została zaczerpnięta z książki Jima Masona o przemyśle mięsnym. *Animal Factories* , dz. cyt., s. 1.

³⁴ *The Value of a Dollar: 1860–1999* , red. Scott Derks, Grey House Publishing, 1999, s. 280.

DZIAŁANIE / OBOJĘTNOŚĆ

Przeciętny Amerykanin zjada w ciągu swojego życia 21 tysięcy zwierząt¹.

Lam Hoi-ka

Brevig Mission to mała wioska położona nad Oceanem Arktycznym przy Cieśninie Beringa. Jedyne mieszkający w niej urzędnik na pełnym etacie to administrator finansowy. Żadnej remizy, żadnego zakładu użyteczności publicznej, żadnego wysypiska śmieci. Miasteczko ma za to swój własny serwis randkowy. (Chociaż przy 276 mieszkańcach chyba nietrudno dowiedzieć się, kto jest akurat wolny). Kiedy ostatnio odwiedziłem tę stronę, miłości szukało dwóch mężczyzn i dwie kobiety, więc teoretycznie mogliby się jakoś dobrać. Jeden z mężczyzn jednak nie był zainteresowany kobietami. Pochodzący z Afryki Cutieguyl, „wysoki i słodki”, bardzo różnił się od reszty mieszkańców Brevig. Najdziwniejszą postacią w wiosce był jednak Johan Hultin, prawie dwumetrowy Szwed z burzą białych włosów na głowie i siwą kozią bródką. Hultin przyjechał do Brevig 19 sierpnia 1997 roku i zabrał się do kopania. Swoje zamiary zdradził tylko jednej osobie. Po odkuciu lodowej powłoki grubości metra dokopał się do ciał. Odkrył masowy grób. Pod warstwą lodu spoczywały zwłoki ofiar epidemii grypy z 1918 roku. O swoim planie powiedział znajomemu badaczowi Jeffreyowi Taubenbergowi, który również chciał się dowiedzieć, co było przyczyną pandemii z początku XX wieku.

Hultin nie bez powodu wybrał się do Brevig właśnie w 1997 roku. Zaledwie kilka miesięcy przed jego przyjazdem do Brevig Mission w Hongkongu wirus grypy typu H5N1 po raz pierwszy „przeskoczył” z kurczaka na człowieka. To historyczne wydarzenie.

Trzyletni Lam Hoi-ka był pierwszą z sześciu osób zmarłych wskutek zarażenia tą szczególnie groźną odmianą wirusa grypy². Ja, a teraz także i ty, znamy jego imię, ponieważ przeskok wirusa między gatunkami oznacza ryzyko pojawienia się nowej pandemii. Gdyby nie podjęto wówczas odpowiednich działań (lub gdybyśmy mieli mniej szczęścia), Lam Hoi-ka przeszedłby do historii jako pierwsza ofiara największej w historii zarazy. Wirusa jednak nie zwalczono do końca. Być może H5N1 zniknął z okładek amerykańskich gazet, ale przypadki zachorowań wciąż się czasem zdarzają. Pytanie, czy nadal będą one

sporadyczne, czy może wirus przekształci się w coś znacznie niebezpieczniejszego. Wirus H5N1 nie próżnuje – ciągle się zmienia, robi, co może, by zniszczyć system odpornościowy ludzi.

W atmosferze strachu przed H5N1 Taubenberg i Hultin wzięli się do poszukiwania przyczyn pandemii z 1918 roku³. I słusznie, zaraza zabiła wówczas w krótkim czasie więcej ludzi niż jakakolwiek inna plaga tego typu w historii.

Grypa

Pandemię z 1918 roku nazywano grypą hiszpanką, gdyż Hiszpania jako jedyny zachodni kraj relacjonowała w prasie przebieg zarazy, uwzględniając wszystkie tragiczne fakty. (Niektórzy twierdzą, że było tak dlatego, że Hiszpania nie brała udziału w wojnie, więc media nie podlegały tak restrykcyjnej cenzurze). Zaraza objęła cały świat, dlatego nazywa się ją pandemią, a nie po prostu epidemią. Nie była to pierwsza ani ostatnia pandemia grypy (w roku 1957 i 1968 miały miejsce kolejne), ale żadna nie pozbawiła życia aż tylu ludzi. AIDS zabiło 24 miliony osób w ciągu 24 lat, grypa hiszpanka natomiast uśmierciła taką samą liczbę w 24 tygodnie⁴. Według najnowszych danych zginęło wówczas od 50 do 100 milionów ludzi na całym świecie, w tym jedna czwarta Amerykanów⁵. W ogóle jedna czwarta populacji świata zapadła wtedy na tę chorobę.

Dziś grypa stanowi śmiertelne zagrożenie głównie dla dzieci, ludzi starszych i chorych, hiszpanka zabijała jednak młode osoby w najlepszym okresie ich życia. Najwyższą śmiertelność odnotowano w grupie wiekowej 25–29 lat⁶. Średnia długość życia Amerykanów spadła do 37 lat⁷. Skala strat na całym świecie była tak ogromna, że do tej pory nie rozumiem, dlaczego nauczyciele w szkole i rodzice niezbyt dużo mi o tym powiedzieli. W najgorszym okresie zarazy w ciągu tygodnia zginęło 20 tysięcy Amerykanów. Do kopania masowych grobów używano koparek parowych⁸.

Do dziś boimy się powtórki wydarzeń z tamtych lat. Wiele osób twierdzi, że pandemia H5N1 jest nieunikniona, a jedyne, czego tak naprawdę nie wiemy, to kiedy nastąpi i jak dużo strat spowoduje.

Nawet jeśli H5N1 nie zaatakuje z taką siłą jak ostatnia epidemia świńskiej grypy, przedstawiciele służby zdrowia nie mogą zagwarantować nam całkowitego bezpieczeństwa. Dyrektor generalny Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) powiedział ostatnio: „Pandemia zbliża się nieuchronnie”⁹. Instytut Medycyny Narodowej Akademii Nauk USA ogłosił, że kolejna pandemia jest „nieunikniona, ale także spóźniona”¹⁰. Wielkie zarazy zdarzały się do tej pory raz na 27,5 roku. Od 40 lat nie było żadnej. Naukowcy nie potrafią konkretnie określić kierunku ewolucji chorób zakaźnych, ale jedno jest pewne: nadciąga zagrożenie¹¹.

WHO zrobiła badania i posiada dane dotyczące ewentualnej pandemii grypy. To żenujące, że ta pełna ubranych w garnitury i białe koszule typów, którzy w absolutnie każdej sytuacji zachowują spokój, sporządziła listę „rzeczy, które każdy powinien wiedzieć o grypie”:

Możliwe, że niedługo nadejdzie kolejna pandemia¹².

Obejmie ona wszystkie kraje.

Dużo osób zachoruje.

Zabraknie odpowiednich leków.

Wielu ludzi umrze.

Straty ekonomiczne i demograficzne będą ogromne.

Ta słynąca z dość zachowawczej polityki¹³ organizacja zakłada, że jeśli ptasia grypa przeskoczy na ludzi i będzie przenosiła się drogą powietrzną (tak jak było w przypadku wirusa świńskiej grypy H1N1), „zginie mniej więcej od 2 do 7,4 miliona ludzi”. „To oszacowanie bazuje na stosunkowo łagodnym przebiegu epidemii z 1957 roku. Gdybyśmy za punkt odniesienia wzięli bardziej złośliwego wirusa, podobnego do tego, który siał spustoszenie w 1918 roku, nasze szacunki byłyby wyższe”. Miłosierna WHO nie dołączyła tych większych liczb do listy „rzeczy, które każdy powinien wiedzieć”. Niestety nie wiadomo, czy te wyższe szacunki nie są bardziej realistyczne.

Hultin jedną z odkopanych przez siebie ofiar nazwał Lucy. Dostał się do jej płuc i pobrał próbkę, którą następnie przekazał Taubenbergowi, a ten przeprowadził badanie i odkrył coś wartego uwagi. Z raportu opublikowanego w 2005 roku¹⁴ wynika, że przyczyną pandemii z 1918 roku była ptasia grypa. Znalazła się więc odpowiedź na jedno z ważnych

pytań.

Inne dowody wskazują na to, że wirus z 1918 roku najpierw atakował głównie świnie (które są wyjątkowo podatne na ludzkie i ptasie wirusy) i sporadycznie ludzi¹⁵. Dopiero po jakimś czasie pojawiła się jego śmiertelna mutacja. Niczego nie wiemy na pewno. Tylko w jednej kwestii naukowcy są zgodni: nowe wirusy przenoszące się ze zwierząt hodowlanych na ludzi staną się ogromnym zagrożeniem w niedalekiej przyszłości. Nie chodzi tu tylko o świńską, ptasią czy jakąkolwiek inną grypę, ale o wszystkie rodzaje chorób zakaźnych roznoszonych przez zwierzęta, a szczególnie indyki, kurczaki i trzodę chlewną.

Nie zapominajmy, że zarówno straszna zaraza, która zebrała największe żniwo w historii, jak i jedno z najpoważniejszych niebezpieczeństw zagrażających obecnie ludzkości to zjawiska związane ze zwierzętami hodowlanymi, w szczególności z drobiem.

Grypy

Kolejną ważną postacią w historii badań nad grypą jest Robert Webster, wirusolog, który udowodnił, że ptaki przenoszą grypę. W swojej koncepcji zwanej teorią podwórka sugeruje: „Geny wirusów ludzkich mogą łączyć się z genami wirusów ptasich”¹⁶.

Parę lat po wybuchu pandemii grypy hongkońskiej w 1968 roku Webster odkrył odpowiedzialnego za nią wirusa (w USA jego szczepy pochodne do dziś wywołują około 20 tysięcy „przedwczesnych śmierci” rocznie¹⁷). Był on hybrydą i był w pewnym stopniu podobny do wirusa, który atakował kaczki w Europie Centralnej¹⁸. Dzisiejsze dowody wskazują na to, że nie tylko pandemia z 1968 roku zaczęła się od ptaków. Naukowcy zastanawiają się, czy pierwszymi nosicielami wszystkich wirusów grypy nie były przypadkiem wędrownie ptaki wodne, takie jak kaczki czy gęsi, które od 100 milionów lat przemierzają się po całej planecie¹⁹. Okazuje się, że grypa i ptaki mają ze sobą wiele wspólnego.

Teraz trochę naukowych faktów. Zgodnie z dzisiejszą klasyfikacją u dzikich kaczek, gęsi, rybitw i mew znajdziemy pełne spektrum

wirusów grypy: od H1 oraz niedawno odkrytego podtypu H16 aż do N1 do N9²⁰. Ptaki domowe również mogą być zarażone wieloma z tych odmian. Nie oznacza to jednak, że ptaki dzikie i domowe zapadają na te choroby²¹. Zwykle roznoszą po całym świecie wirusy razem z zakażonymi odchodami, które wpadają do jezior, stawów i rzek, a czasem trafiają nawet do naszego jedzenia.

Różne gatunki ssaków są podatne tylko na niektóre wirusy przenoszone przez ptaki. Ludzie na przykład ulegają zakażeniom odmianami H1, H2 i H3²², na świnie działa tylko H1 i H3, a na konie H3 i H7. „H” to skrót od nazwy hemaglutynina²³. Hemaglutynina to białko o klinowatym kształcie znajdujące się na powierzchni wirusów grypy. Nazwa pochodzi od zdolności cząsteczek tej substancji do aglutynacji (czyli zlepiania się w sposób podobny jak krwinki). Białko to buduje rodzaj molekularnego mostu, dzięki któremu cząsteczki wirusa przenikają do komórek ofiary. To tak jakby oddziały wroga przekraczały prowizoryczną kładkę. Hemaglutynina jest w stanie spełniać swoje śmiertelne zadanie dzięki nadzwyczajnej zdolności łączenia się z receptorami znajdującymi się na powierzchni komórek ludzkich. H1, H2 i H3, czyli odmiany szczególnie niebezpieczne dla ludzi, specjalizują się w przyczepianiu się do komórek narządów budujących układ oddechowy. To właśnie dlatego grypa początkowo objawia się podobnie jak infekcja dróg oddechowych.

Kłopoty zaczynają się, kiedy wirus typowy dla jednego gatunku wykazuje tendencję do łączenia się z odmianami atakującymi inne zwierzęta. Tak było w przypadku H1N1 (połączenia wirusa świńskiego, ptasiego i ludzkiego). Niektórzy naukowcy obawiają się, że nowy, śmiertelnie niebezpieczny dla ludzi wirus H5N1 pojawi się wśród trzody chlewnej, gdyż świnie są podatne na działanie zarówno wirusów atakujących ptaki, jak i tych działających na człowieka. Jeśli świnia zarazi się obydwoma typami wirusa jednocześnie, istnieje duża szansa, że geny obu odmian się połączą. Prawdopodobnie tak właśnie powstał H1N1 powodujący świńską grypę. Niepokojący jest fakt, że wymiana genów może doprowadzić do stworzenia wirusa równie złośliwego co ptasia grypa, którego rozprzestrzenianie będzie bardzo trudno opanować i którym wszyscy będziemy się zarażać tak łatwo jak zwykłym

przeziębieniem.

Skąd wzięła się ta nowa sytuacja? W jakim stopniu za nią odpowiadają rolnicy i hodowcy? By odpowiedzieć na to pytanie, musimy dowiedzieć się, skąd pochodzą ptaki, które jemy, i dlaczego środowisko, w którym przebywają, sprawia, że są aż tak podatne na choroby.

Życie i śmierć ptaka

Na terenie drugiego zakładu, który odwiedziłem z C. znajdowało się 20 budynków, a każdy z nich miał jakieś 15 metrów szerokości i 150 metrów długości²⁴. W każdym trzymano po 33 tysiące ptaków. Nie wziąłem ze sobą miarki ani nie umiem liczyć tak szybko, ale jestem pewien, że te liczby były właśnie takie. To wymiary typowe dla budynków na fermach. Od niedawna jednak w niektórych zakładach buduje się hangary szerokie na 20 i długie na 160 metrów, które mogą pomieścić ponad 50 tysięcy ptaków²⁵.

Trudno wyobrazić sobie 33 tysiące kurczaków w jednym pomieszczeniu. Nie trzeba jednak widzieć tego na własne oczy ani przeprowadzać żadnych obliczeń, by domyślić się, że ptaki siedzą dosłownie jeden na drugim. Zgodnie z wytycznymi dla hodowców kurczaków opracowanymi przez reprezentującą interesy przemysłu drobiarskiego organizację National Chicken Council na jednego ptaka powinno przypadać trochę ponad 7,5 dm² powierzchni²⁶. Według „mainstreamowego” stowarzyszenia występującego w imieniu producentów mięsa drobiowego to wystarczająca powierzchnia dla utrzymania zwierząt w dobrym stanie psychofizycznym. Ten przykład pokazuje, jak zmieniła się koncepcja dobrobytu, i udowadnia, że nie można ufać etykietom na opakowaniach, które nie pochodzą z godnych zaufania i niezależnych źródeł.

Zatrzymamy się przy tym na chwilę. Załóżmy, że zwierzę ma do dyspozycji 7,5 dm² (choć w rzeczywistości często ma jeszcze mniej). Wyobraźcie to sobie. (Pewnie nikt z czytelników nie będzie miał okazji zwiedzenia fermy drobiu, ale w internecie krąży sporo zdjęć, więc osoby z kiepską wyobraźnią powinny sobie poradzić). Weźcie kartkę A4 i

wyobraźcie sobie dorosłego ptaka, wielkości piłki do gry w futbol, stojącego na tym kawałku papieru. Wyobraźcie sobie 33 tysiące takich kartek, jedna obok drugiej. (Brojlerów nie trzyma się w klatkach ani nie umieszcza się ich na kilku piętrach). A teraz otoczcie to wszystko ścianami bez okien i przykryjcie dachem. Podłączcie wodę, ogrzewanie, wentylację i zainstalujcie karmniki. Właśnie zbudowaliście fermę.

Teraz przejdziemy do metod hodowli.

Najpierw musicie kupić kurczaki, które szybko rosną i dobrze wykorzystują paszę. Tkanka mięśniowa i tłuszczowa dzisiejszych brojlerów rozrasta się dużo szybciej niż ich kości²⁷, co powoduje choroby i deformacje²⁸. 1–4 procent ptaków kona w konwulsjach związanych z syndromem nagłej śmierci, którego przypadki zdarzają się tylko na fermach²⁹. Inne typowe dla ptaków fermowych schorzenie objawia się zbieraniem się nadmiernej ilości płynów w jamie otrzewnowej. Wodobrzusze zabija jeszcze więcej, bo aż 5 procent ptactwa hodowlanego na świecie³⁰. Trzy czwarte zwierząt jest upośledzona ruchowo i prawdopodobnie cierpi na chroniczne bóle. Jedna czwarta natomiast ma tak duże problemy z poruszaniem się, że nie ma żadnych wątpliwości co do ich przewlekłego cierpienia³¹.

Przez pierwszy tydzień życia brojlerów trzymajcie je w oświetlonym pomieszczeniu³². Będą dzięki temu więcej jadły. Potem zacznijcie wyłączać światło, powiedzmy przez cztery godziny na dobę – tyle snu wystarczy im do przeżycia. Z powodu nienaturalnych warunków panujących w zatłoczonym hangarze – manipulowania oświetleniem i problemów ze zdrowiem – kurczaki oszaleją. Brojlery zabija się najczęściej po 42 dniach życia³³ (lub nawet po 39³⁴), zanim w stadzie zdąży ustalić się hierarchia.

Nietrudno się domyślić, że ściśnięte, zdeformowane, nafaszerowane substancjami chemicznymi, zestresowane ptaki trzymane w brudnym, pełnym odchodów pomieszczeniu nie cieszą się zbyt dobrym zdrowiem. Poza uszkodzeniami aparatu ruchu najpopularniejsze schorzenia to: choroby oczu, ślepotą, bakteryjne infekcje kości, zwyrodnienia kręgosłupa, porażenia, krwotoki wewnętrzne, anemia, zwyrodnienia ścięgien, deformacje nóg i szyi, choroby układu oddechowego i ogólne osłabienie systemu immunologicznego³⁵. Badania

wykazały, że prawie wszystkie (ponad 95 proc). kurczaki są zakażone bakterią *E. coli* (co wskazuje na zanieczyszczenie ich środowiska życia odchodami)³⁶, 39 do 75 procent mięsa sprzedawanego w sklepach zawiera komórki bakteryjne tego typu³⁷. Około 8 procent zwierząt zaraża się salmonellozą³⁸ (to mniej niż kilka lat temu, gdy jedna czwarta wszystkich ptaków była zakażona bakteriami salmonellozy³⁹, oczywiście wciąż można znaleźć fermę, na których taka sytuacja utrzymuje się do dzisiaj⁴⁰). 70–90 procent ptaków jest zainfekowane śmiertelnie niebezpiecznym patogenem o nazwie *campylobacter*⁴¹. By pozbyć się szlamu, odoru i bakterii, dezynfekuje się pomieszczenia chlorem⁴².

Większość konsumentów zauważa pewnie, że mięso drobiowe nie smakuje tak, jak powinno. Nic dziwnego. Jak ma smakować nafaszerowany chemią i dręczony chorobami kurczak, który większość życia spędził, nurzając się w odchodach? By uśpić naszą czujność i przekonać nas, że to, co jemy, faktycznie jest normalnym kurczakiem, do mięsa wstrzykuje się więc (a właściwie pompuje się) mieszanki smakowe albo solankę⁴³. (Ostatnie badanie przeprowadzone przez magazyn „Consumer Report” wykazało, że 10 do 30 procent masy naturalnego mięsa kurzego i indyczego to „bulion, polepszacze smaku lub woda”).

Znamy już metody hodowli, możemy więc przejść do „przetwórstwa”.

Najpierw trzeba zatrudnić pracowników do pakowania ptaków w skrzynki i obsługiwanie linii produkcyjnej, na której żywe stworzenia zamieniają się w owinięte folią kawałki mięsa. Robotników musisz szukać bez przerwy, gdyż roczna rotacja kadr w tym biznesie przekracza 100 procent⁴⁴. (Z przeprowadzonych przeze mnie wywiadów wynika, że jest na poziomie 150 procent). Do pracy najlepiej nadają się obcokrajowcy nielegalnie przebywający na terenie kraju, ale biedni imigranci, którzy nie znają języka, też się sprawdzają⁴⁵. W większości amerykańskich rzeźni łamie się prawa człowieka. Brak szacunku dla pracowników jest nierozdzielnie związany z produkcją taniego mięsa, którym żywi się cały świat. Płać więc minimalną pensję i każ im zgarniać jak najwięcej ptaków jednocześnie, niech biorą po pięć w każdą rękę i trzymają je za nogi, głowami do dołu. W ten sposób da się je

szybko upchnąć do transporterów.

Pracownicy, z którymi miałem okazję rozmawiać, twierdzą, że kiedy proces pakowania odbywał się w odpowiednim tempie, czyli kiedy jedna osoba pakowała 105 kurczaków w 3,5 minuty, nie mieli szansy, by obejść się z nimi w przyzwoity sposób, a raz na jakiś czas zdarzało im się poczuć, jak łamią się ptasie kości. (Około 30 procent ptaków trafiających do rzeźni ma świeże złamania spowodowane mutacjami genetycznymi i okrutnym traktowaniem). Oczywiście prawo nie chroni ptaków, ale wciąż istnieje coś takiego jak prawo pracy, a taki jej rodzaj przyczynia się do powstawania schorzeń i zostawia ślad na psychice. Staraj się więc wybierać pracowników, którzy nie mogą narzekać. Takim typem pracownika była „Maria”, zatrudniona w jednym z największych zakładów przetwórstwa drobiu w Kalifornii. Miałem okazję spędzić z nią popołudnie. W ciągu 40 lat pracy przeszła pięć zabiegów chirurgicznych w związku z urazami odniesionymi w pracy. Dziś Maria nie jest w stanie ugotować obiadu. Cierpi na przewlekłe bóle, całe wieczory spędza, mocząc ręce w lodowatej wodzie, zdarza się, że nie może zasnąć bez leków przeciwbólowych. Dostaje osiem dolarów za godzinę. Prosiła, bym nie używał jej prawdziwego imienia, bo boi się zwolnienia.

Załaduj skrzynie ze zwierzętami do ciężarówek. Nie zwracaj uwagi na pogodę i nie podawaj ptakom wody ani karmy, nawet jeśli będą podróżować setki kilometrów. W ubojni powinieneś mieć swoich ludzi do wypakowywania i zakuwania nóg stworzeń w metalowe kajdany umocowane na pasie transmisyjnym, na którym ptaki wiszą głową do dołu. Jeszcze więcej połamanych kości. Często pisk i łopot skrzydeł przerażonych zwierząt jest tak głośny, że pracownicy nie słyszą siebie wzajemnie. Ptaki często defekują ze stresu i przerażenia.

Zawieszono na podajniku kurczaki trafiają do kąpieli elektryczno-wodnej. Paraliżuje ona większość z nich, ale najpewniej nie znieczula⁴⁶. W wielu europejskich państwach wprowadzono przepis, zgodnie z którym ptaki trzeba pozbawić przytomności przed ubojem lub wrzuceniem do wrzątku. W Ameryce, gdzie przepisy dotyczące humanitarnego uboju zwierząt nie regulują uboju drobiu, ptaki traktuje się niskim napięciem, dziesięciokrotnie zbyt słabym, by wywołać utratę przytomności⁴⁷. Po kąpieli elektryczno-wodnej oczy porażonych ptaków

nie przestają się poruszać. Czasami mają jeszcze tyle siły, że zaczynają otwierać dzioby, tak jakby chciały wydusić z siebie krzyk.

Kolejny przystanek na linii produkcyjnej to automat podrzynający sparaliżowanym, lecz wciąż przytomnym ptakom gardła. Wykrwawiają się powoli. Jeden z pracowników ubojni, z którym miałem okazję rozmawiać, powiedział mi, że bardzo często ostrze nie trafia w największe tętnice. Dlatego będziesz potrzebować jeszcze kilku osób do dobijania zwierząt, czyli do kończenia roboty spartaczonej przez automat. Podobno im też bardzo często zdarza się skrewić. Według reprezentującej przemysł organizacji National Chicken Council rocznie w nieodpowiedni sposób zabija się około 180 milionów kurczaków. Rzecznik stowarzyszenia Richard L. Lobb spytany o zdanie odpowiedział: „Tak czy inaczej cały proces trwa parę minut”⁴⁸.

Rozmawiałem z wieloma pracownikami linii produkcyjnych w ubojniach. Opowiadali, że do wrzątku często wrzuca się jeszcze przytomne ptaki. (Według rządowych szacunków taki los spotyka około czterech milionów zwierząt rocznie)⁴⁹. Ponieważ do kotła z wrzącą wodą trafiają umazane odchodami pióra, wśród ptaków dochodzi do zakażeń patogenami, które dostają się do ich organizmów przez układ oddechowy lub skórę (gorąca woda powoduje rozszerzanie porów skórnych, ułatwiając proces)⁵⁰.

Później ptakom odcina się głowy i nogi, a następnie specjalne urządzenia nacinają ich ciała i wyciągają wnętrzności. Również na tym etapie dochodzi do zakażeń, gdyż szybko przesuwającym się ostrzom zdarza się rozciąć jelita⁵¹. Kiedyś nadzór z Departamentu Rolnictwa kazał wyrzucać wszystkie zanieczyszczone odchodami ptaki. 30 lat temu przedstawiciele przemysłu drobiarskiego przekonali Departament do zmiany tego przepisu, dzięki czemu uratowali swoje automaty. Od tamtej pory zanieczyszczenia odchodami nie nazywa się zanieczyszczeniem odchodami, ale „wadą kosmetyczną”, a inspektorzy odrzucają o połowę mniej ptaków. Pewnie Lobb z National Chicken Council skomentowałby to tak: „Tak czy inaczej jedzenie odchodów trwa tylko parę minut”.

Następnie pracownicy Departamentu Rolnictwa, których zadaniem jest podobno dbanie o bezpieczeństwo konsumenta, oglądają ptaki.

Każdy inspektor ma mniej więcej dwie sekundy na sztukę⁵². W tym czasie powinien dokładnie zbadać ciało pod kątem występowania objawów 12 chorób i innych nieprawidłowości. Taka osoba sprawdza 25 tysięcy ptaków dziennie. Scott Bronstein napisał dla dziennika „Atlanta Journal-Constitution” serię artykułów o inspekcjach w przemyśle drobiarskim. Każdy powinien je przeczytać przed położeniem na talerzu mięsa drobiowego. Bronstein przeprowadził wywiady z setką inspektorów z Departamentu Rolnictwa, którzy pracowali w 37 różnych zakładach. „Co tydzień – pisze – na stoły konsumentów trafia mięso ociekających ropą i zanieczyszczonych odchodami kurczaków, które często przenosiły chorobotwórcze bakterie lub cierpiały na choroby płuc i serca”⁵³.

Potem kurczaki wrzuca się do wielkiego zbiornika z lodowatą wodą⁵⁴. Tom Devine z organizacji Government Accountability Project, tropiącej przypadki naruszania zasad zaufania publicznego, mówi: „Ciecz w kotłach nazywa się w branży «brudną zupą», bo pełno w niej bakterii i zanieczyszczeń. Zdrowe ptaki wrzuca się do jednego zbiornika razem z chorymi, co prawie zawsze kończy się zakażeniami”⁵⁵.

Podczas gdy w wielu europejskich i kanadyjskich przetwórnich drobiu wykorzystuje się system chłodzenia strumieniem zimnego powietrza, 99 procent amerykańskich producentów mięsa drobiowego pozostało przy metodzie kąpieli wodnej. Przemysł bronił jej nawet prawnymi pozwami organizacji konsumenckich i hodowców wieprzowiny. Nietrudno się domyślić dlaczego. W procesie chłodzenia powietrzem ptak traci masę, w kąpieli wodnej natomiast nasiąka płynem („brudną zupą”). Badania wykazały, że by zapobiec zakażeniom, wystarczyłoby wkładać ptaki do szczelnych plastikowych toreb. Ta metoda pozbawiłaby przemysł możliwości nasączenia kurczaków ściekami, co przynosi dziesiątki milionów dolarów zysku.

Jeszcze niedawno trzeba było przestrzegać ustalonego przez Departament Rolnictwa przepisu, zgodnie z którym waga płynu wchłoniętego przez trafiające do konsumentów mięso nie mogła przekroczyć 8 procent masy całkowitej. Było tak, póki rząd nie podjął działań w tej sprawie. W latach 90. ujawnienie tej informacji spowodowało liczne protesty. Konsumenci pozywali do sądu firmy

stosujące tę, ich zdaniem ohydną, praktykę⁵⁶. Czuli się oszukani. Sąd uznał próg 8 procent za „przypadkowy i nieuzasadniony”⁵⁷.

Jak na ironię Departament Rolnictwa zinterpretował przepis w sposób umożliwiający branży drobiarskiej przeprowadzenie własnych badań w sprawie dopuszczalnej zawartości wody (brudnej i pełnej chloru) w mięsie. (Większość spraw związanych z przemysłem rolniczym tak się kończy). Po konsultacji z przedstawicielami przemysłu ustanowiono nowy przepis, zgodnie z którym masa wchłoniętego płynu może stanowić nieco ponad 11 procent masy mięsa (na etykietach można znaleźć dokładną wartość zapisaną małą czcionką – następnym razem przyjrzyjcie się uważnie)⁵⁸. Kiedy sprawa ucichła, przemysł drobiarski wpłynął na zmianę regulacji chroniących konsumentów tak, by działały na jego korzyść.

Przemysł ten zarabia w USA miliony dolarów dzięki pompowaniu mięsa płynem. Departament Rolnictwa pozwala na tę praktykę, w końcu producenci mięsa robią, co mogą, by „wyżywić świat” (lub może raczej „napoić”).

To, co opisałem, nie jest wyjątkiem. To nie kwestia okrutnych metod, zepsutych urzędów czy po prostu przypadku. To powszechna praktyka. W USA ponad 99 procent przeznaczonych na mięso kurczaków żyje i umiera w taki sposób.

Różnice między przetwórcami ograniczają się do różnic w liczbie ptaków przypadkowo wrzucanych do wrzółki żywca w ciągu tygodnia lub w ilości brudnej wody absorbowanej przez zwłoki zwierząt. To dość istotne różnice. Pod innymi względami jednak fermi drobiu – te lepiej i te gorzej zarządzane, te wolnowybiegowe i te tradycyjne – działają identycznie. Upchnięte w hangarach, zmodyfikowane genetycznie ptaki pozbawione dostępu do światła słonecznego i świeżego powietrza nie mogą zaspokajać podstawowych, naturalnych dla gatunku potrzeb, takich jak budowanie gniazda, poznawanie otoczenia czy tworzenie hierarchii w stadzie. Choroby są powszechne, cierpienie – wszechobecne. Zwierzęta traktuje się jak rzeczy, jak kawałki mięsa. Zabijanie ich zawsze wiąże się z okrucieństwem. Te podobieństwa są bardziej istotne niż różnice.

Skoro przemysł działa dobrze, ten koszmar świadczy o tym, że to z

naszym światem coś jest nie tak. W Unii Europejskiej w takich warunkach hoduje się 6 miliardów kurczaków rocznie⁵⁹, w USA ponad 9 miliardów, w Chinach ponad 7. Przeciętny Hinduś konsumuje rocznie stosunkowo niewiele mięsa drobiowego, jednak populacja Indii jest bardzo liczna, więc tam również hoduje się na fermach kilka miliardów ptaków. Ich liczba wciąż rośnie. Podobnie jest w Chinach, które powoli stają się potentatem światowej hodowli (przemysł drobiarski rozwija się tam dwukrotnie szybciej niż w USA, które wciąż pozostają drobiową potęgą). W sumie na świecie hoduje się na fermach 50 miliardów kurczaków. Gdyby w Chinach i Indiach ludzie zaczęli jeść tak dużo drobiu jak Amerykanie, ta niewyobrażalna liczba wzrosłaby dwukrotnie.

50 miliardów. 50 miliardów ptaków rocznie żyje i umiera w taki sposób.

Nie zapominajmy, że to całkiem nowa rzeczywistość. Przed eksperymentem Celi Steele z 1923 roku nie było żadnych ferm. Nie tylko hodujemy kurczaki w inny sposób, ale teżjemy ich więcej. Amerykanie konsumują 150 razy więcej mięsa drobiowego niż 80 lat temu⁶⁰.

50 miliardów to liczba, którą oszacowano na podstawie bardzo dokładnych badań. Statystycy znają też dane z każdego miesiąca i każdego stanu. Porównują je z wynikami uzyskanymi w poprzednich latach. Te liczby poddawane są analizie i dyskusji. Mają szczególne znaczenie w przemyśle. To nie tylko słupki i diagramy, ale symbol sukcesu.

Wpływ

Influenza to słowo oznaczające w języku angielskim grypę. Podobnie jak wirus, słowo to uległo wielu przekształceniom. Po raz pierwszy użyto go w języku włoskim i pierwotnie oznaczało wpływ gwiazd, czyli oddziaływanie układu ciał niebieskich na ludzi. W XVI wieku wyraz nabrał nowego znaczenia i zaczęto używać go w odniesieniu do chorób o charakterze epidemicznym lub pandemicznym, którymi zarażały się duże grupy ludzi jednocześnie (tak jakby był to wynik czyjegoś niecnego zamiaru).

Używając słowa *influenza*, odwołujemy się pośrednio do sił kształtujących świat. Dzisiejsza ptasia czy świńska grypa, podobnie jak wirus z 1918 roku, nie są przykładami takich sił, ale jedynie symptomami czegoś, co za nimi stoi.

Mało kto wciąż wierzy, że to jakieś tajemne moce powodują pandemie. Zastanawiając się nad przyczyną powstawania nowych patogenów atakujących ludzi, powinniśmy przypomnieć sobie o 50 miliardach chorych, nafaszerowanych chemią ptaków, które są pierwotnymi nosicielami wirusów. Albo o 500 milionach świń z osłabionym układem immunologicznym, trzymany w koszmarnych warunkach⁶¹.

W 2004 roku grupa naukowców zajmujących się chorobami przenoszonymi przez zwierzęta zebrała się, by przeanalizować zależność między stanem zwierząt hodowlanych a wybuchami epidemii⁶². Nowe patogeny stanowią dla systemu ochrony zdrowia podwójny problem. Po pierwsze, niepokojący jest fakt, że istnieje związek pomiędzy zakładami chowu przemysłowego a wszystkimi rodzajami patogenów, np. nowym szczepem bakterii *Campylobacter*, *E. coli* czy salmonellą⁶³. Po drugie, ludzie stworzyli warunki dla powstania superpatogenu, który byłby groźniejszy od wszystkich dotychczasowych. Taki wirus hybryda mógłby wywołać epidemię podobną do tej z 1918 roku.

Nie da się monitorować każdego przypadku choroby, której bezpośrednią przyczyną były patogeny przyjęte z pożywieniem. Nie ma jednak wątpliwości co do tego, że najpowszechniejszym źródłem czynników chorobotwórczych są produkty pochodzenia zwierzęcego. Zdaniem amerykańskiej organizacji na rzecz zdrowia Centers for Disease Control mięso drobiowe stanowi największe niebezpieczeństwo. Według badań, których wyniki opublikował magazyn „Consumer Report”, 83 procent mięsa drobiowego (przebadano również mięso organiczne i to od ptaków karmionych paszą bez antybiotyków) jest zainfekowana bakterią *Campylobacter* lub salmonellą w momencie, gdy trafia do klienta⁶⁴.

Nie rozumiem, dlaczego tak mało ludzi ma świadomość istnienia zależności między jedzeniem a chorobami. Być może jest tak dlatego, że przestajemy zauważać rzeczy, które dzieją się nagminnie. A mięso

zakażone patogenami to już codzienność.

Zarazki zawarte w pożywieniu to naprawdę ogromny problem. Zastanów się przez chwilę, gdy ktoś z twoich znajomych po raz kolejny niespodziewanie zachoruje na tak zwaną grypę żołądkową, tę jednodniową przypadłość, która znika tak szybko, jak się pojawia. Biegunka i wymioty, a potem nagłe ustąpienie objawów. Diagnoza wcale nie jest taka oczywista. To prawdopodobnie nie żadna grypa, ale choroba spowodowana patogenami znajdującymi się w pożywieniu. Centers for Disease Control szacuje, że w USA co roku zdarza się 76 milionów przypadków zachorowań⁶⁵. A wszystko zaczyna się w przemysłowych zakładach hodowli.

Chów przemysłowy przyczynia się również do powstawania patogenów odpornych na antybiotyki. Powód jest prosty: zwierzęta karmi się antybiotykami, więc zarazki wyrabiają sobie na nie odporność. By dostać antybiotyków i inne leki zwalczające bakterie, musimy udać się do lekarza po receptę, gdyż służba zdrowia chce ograniczyć dostęp ludzi do tego typu specyfików. Nie protestujemy przeciwko temu przepisowi, bo rozumiemy, że chodzi o nasze zdrowie. Mikroby szybko uodparniają się na działanie antybiotyków, wolimy więc dać poważnie chorym ludziom pierwszeństwo w przyjmowaniu leków, zanim przestaną one działać.

W zakładach zwierzęta jedzą antybiotyki wraz z każdym posiłkiem. Na fermach drobiu, jak tłumaczyłem wcześniej, jest to po prostu konieczne. Przemysł dostrzegł ten problem od razu, ale zamiast zaakceptować fakt, że zwierzęta trzymane w kiepskich warunkach podupadają na zdrowiu, postanowiono podkreślić ich nadwyreżoną odporność za pomocą dodatków paszowych.

Zwierzętom hodowlanym podaje się więc antybiotyki profilaktycznie, czyli zanim zachorują. W USA ludzie przyjmują rocznie prawie półtorej tony antybiotyków⁶⁶. Zwierzęta natomiast zjadają razem z paszą około 8 ton takich substancji. Tak przynajmniej wynika ze sprawozdań o stanie przemysłu⁶⁷. Według naukowego stowarzyszenia The Union of Concerned Scientists (UCS) to dane zaniżone o 40 procent. Badania przeprowadzone przez UCS wykazały, że ptaki, świnie i inne zwierzęta hodowlane przyjmują średnio 12 ton antybiotyków w ciągu

roku (pod uwagę wzięto tylko przypadki profilaktycznego stosowania leków), z których połowa to substancje nielegalne na terenie Unii Europejskiej⁶⁸.

Nic dziwnego, że wciąż powstają nowe, odporne na leki patogeny. Liczne badania wykazały, że po wprowadzeniu antybiotyków na fermy przemysłowe mikroby bardzo szybko uodparniają się na ich działanie. Kiedy w 1995 roku Amerykańska Agencja ds. Żywności i Leków (FDA), pomimo protestów organizacji ochrony zdrowia Centers for Disease Control, zezwoliła na stosowanie fluorochinolonów, takich jak cyprofloksacyna, na fermach drobiu, odsetek bakterii odpornych na działanie tej grupy antybiotyków wzrósł od zera do 18 procent⁶⁹. Wyniki badań opublikowane na łamach magazynu medycznego „New England Journal of Medicine” wskazują na to, że w latach 1992–1997 odporność mikrobów na antybiotyki wzrosła ośmiokrotnie⁷⁰. Zmiany te mają bezpośredni związek z wprowadzeniem antybiotyków do ferm.

Już pod koniec lat 60. XX wieku naukowcy ostrzegali przed faszerowaniem zwierząt hodowlanych chemią⁷¹. Dziś różne instytucje, między innymi Amerykańskie Stowarzyszenie Lekarskie⁷², organizacja na rzecz zdrowia Center for Disease Control, Instytut Medycyny (oddział Narodowej Akademii Nauk w USA)⁷³ i Światowa Organizacja Zdrowia, są zgodne co do tego, że profilaktyczne stosowanie antybiotyków na fermach przyczynia się do ciągłego zwiększania się odporności mikrobów na leki, i nieustannie apelują do zarządzających amerykańskim przemysłem mięsnym o zaniechanie tej praktyki. W innych krajach wprowadzono już częściowe zakazy lub przynajmniej ograniczenia.

Całkowitego zakazu nie uchwalono z oczywistego powodu: przedstawiciele przemysłu mięsnego (oraz przemysłu farmaceutycznego) są bardziej wpływowi niż działacze organizacji ochrony zdrowia. Jakim cudem przemysł zyskał taką przewagę? Sami daliśmy mu władzę. Wspieramy go poprzez zakup produktów (i wody) pochodzących od zwierząt z zakładów chowu przemysłowego.

Te same czynniki, które powodują co roku 76 milionów przypadków zachorowań związanych z patogenami zawartymi w pożywieniu, przyczyniają się do wzrostu odporności mikrobów na

antybiotyki i jednocześnie zwiększają ryzyko wybuchu pandemii. W tym miejscu warto wspomnieć o konferencji z 2004 roku, podczas której członkowie Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa, Światowej Organizacji Zdrowia oraz Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt połączyli swe siły, by zebrać informacje o nowych chorobach odzwierzęcych⁷⁴. W tamtym okresie największe zagrożenie stanowiły wirusy: H5N1 oraz SARS. Dziś najbardziej boimy się H1N1.

Naukowcy wprowadzili rozróżnienie pomiędzy podstawowymi i dodatkowymi czynnikami ryzyka. Te drugie wpływają jedynie na szybkość rozprzestrzeniania się epidemii. Natomiast do tych pierwszych zaliczono „zmiany w produkcji rolnej oraz zmiany upodobań konsumentów”. Co to konkretnie oznacza? Listę czynników ryzyka otwiera „rosnący popyt na białko zwierzęce”⁷⁵. Podsumowując, zwiększony popyt na mięso, jajka i nabiał to jedna z najważniejszych przyczyn powstawania nowych chorób.

W raporcie czytamy również, że zapotrzebowanie na produkty pochodzenia zwierzęcego prowadzi do „zmiany metod stosowanych w hodowli”⁷⁶. Najważniejsze zmiany zachodziły i zachodzą na fermach drobiu.

Do podobnych wniosków doszła Amerykańska Narodowa Rada ds. Polityki Rolnej i Technologii zrzeszająca ekspertów branżowych oraz członków Światowej Organizacji Zdrowia, Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt i Departamentu Rolnictwa. Z raportu sporządzonego w 2005 roku wynikało, że największym problemem generowanym przez zakłady chowu przemysłowego jest wzrost szybkości rozprzestrzeniania się i rozwoju patogenów powstałych w wyniku przekształceń (często nieznacznych mutacji) jednego złośliwego wirusa w nowe odmiany. W rezultacie rośnie również ryzyko wybuchu epidemii chorób zakaźnych. Brudne, zatłoczone, sztucznie oświetlone hangary, w których trzyma się ujednolicone genetycznie, zestresowane, podupadające na zdrowiu ptaki, stwarzają idealne warunki do rozwoju i mutacji patogenów⁷⁷. W podsumowaniu raportu zasugerowano, że jednym ze skutków ubocznych podnoszenia wydajności przemysłu jest zwiększenie ryzyka zachorowalności na różne choroby zakaźne. Stoimy przed wyborem: tani kurczak albo zdrowie.

Związek pomiędzy chowem przemysłowym a pandemią nie może być bardziej oczywisty. Poprzednik powodującego świńską grypę wirusa H1N1 po raz pierwszy został wykryty w jednym z zakładów chowu świń w Karolinie Północnej, która słynie z hodowli trzody chlewnej. W mgnieniu oka rozprzestrzenił się na cały kontynent. To właśnie w tych hodowlach naukowcy odkryli zarazki, których materiał genetyczny łączył cechy genotypów wirusów ptasich, świńskich i ludzkich. Uczeni z uniwersytetów Columbia i Princeton udowodnili, że sześć z ośmiu segmentów materiału genetycznego najniebezpieczniejszego (obecnie) na świecie wirusa wykształciło się wśród zwierząt hodowlanych⁷⁸.

Wszyscy przeczuwamy niebezpieczeństwo. Nasze jedzenie powstaje kosztem ogromnego cierpienia. Gdy ktoś proponuje nam obejrzenie filmu o produkcji mięsa, spodziewamy się horroru. Możliwe, że wiemy więcej, niż nam się wydaje. Wolimy jednak odsuwać od siebie tę świadomość. Jedząc mięso, spożywamy udręczone zwierzę. Z białka pochodzącego od torturowanych stworzeń powstają nasze mięśnie.

Zależności

Fakt, że wspieramy przemysł mięsny, wiąże się nie tylko z wybuchami epidemii zakaźnych chorób odzwierzęcych, ale wpływa też na inne kwestie dotyczące zdrowia publicznego. Jedzenie dużych ilości mięsa zwiększa ryzyko zachorowalności na raka i choroby serca oraz przyczynia się do wzrostu częstotliwości występowania wylewów⁷⁹. Przemysł hodowlany i farmaceutyczny oraz rząd karmią nas nie tylko mięsem, ale też wypaczonymi informacjami na temat zdrowia i żywienia.

W 1917 roku, gdy I wojna światowa pustoszyła Europę i na trochę przed wybuchem pandemii grypy hiszpanki grupa kobiet, chcących zoptymalizować wykorzystanie zasobów jedzenia w USA w czasie wojny, założyła stowarzyszenie, które dziś zrzesza najlepszych w kraju specjalistów w dziedzinie żywności i żywienia – Amerykańskie Stowarzyszenie Dietetyczne (ADA)⁸⁰. Już w latach 90. ADA wydało stanowisko o wiedzy na temat wpływu diety wegetariańskiej na stan

zdrowia. ADA prowadzi jednak dość zachowawczą politykę i pomija w swoich sprawozdaniach wiele udowodnionych korzyści, które przynosi ograniczenie spożycia produktów pochodzenia zwierzęcego. Oto trzy zdania pochodzące z dokumentu podsumowującego stanowisko organizacji:⁸¹

Zbilansowana dieta wegetariańska jest odpowiednia dla każdego niezależnie od okresu życia; również dla kobiet w ciąży i karmiących, dzieci, nastolatków oraz sportowców.

Dieta wegetariańska jest stosunkowo uboga w tłuszcze nasycone i cholesterol, za to bogata w błonnik, magnez, potas, witaminę C i E, kwas foliowy, karoten, flawonoidy i inne mikroelementy.

W dokumencie czytamy również, że wegetarianie i weganie (nawet uprawiający wyczynowo sport) „dostarczają swoim organizmom ilość białka pokrywającą ich zapotrzebowanie lub większą”. By obalić mit głoszący, że trzeba jeść mięso, bo organizm potrzebuje białka, dodam, że według wielu źródeł spożywanie nadmiernej ilości protein zwiększa ryzyko wystąpienia osteoporozy, chorób nerek, kamieni nerkowych i niektórych odmian raka⁸². Wbrew obiegowej opinii wegetarianie i weganie dostarczają swoim organizmom optymalną porcję białka w przeciwieństwie do wszystkożerców.

Wreszcie dochodzimy do najważniejszej informacji, która jest oparta nie na spekulacjach, ale na wynikach badań rzeczywistych populacji.

Dieta wegetariańska sprzyja utrzymaniu niskiego poziomu cholesterolu we krwi i odpowiedniego ciśnienia, zmniejsza ryzyko występowania chorób serca [które są przyczyną 25 procent zgonów w USA], nadciśnienia i cukrzycy typu 2. Wegetarianie mają zwykle niższy wskaźnik masy ciała BMI [czyli po prostu rzadziej cierpią na nadwagę] i rzadziej chorują na raka [nowotwory są przyczyną kolejnych 25 procent zgonów w kraju]⁸³.

Nie wydaje mi się, by chęć utrzymania zadowalającego stanu zdrowia stanowiła powód, dla którego ludzie przechodzą na wegetarianizm. Choć gdyby nie była to zdrowa dieta, mielibyśmy konkretny powód, by nie przestawać jeść mięsa. W takim wypadku pewnie karmiłbym mięsem mojego syna.

Rozmawiałem o tym z kilkoma ekspertami do spraw żywienia i od wszystkich usłyszałem identyczne zdanie: wegetarianizm jest przynajmniej równie zdrowy jak dieta zawierająca mięso, jest też zdrowy zarówno dla dzieci, jak i dla dorosłych.

Jeśli jeszcze trudno wam uwierzyć, że wyeliminowanie z diety produktów pochodzenia zwierzęcego ma pozytywny wpływ na zdrowie, to dzieje się tak tylko z jednego powodu: w kwestiach związanych z żywieniem jesteśmy ciągle okłamywani. Nie oznacza to, że odrzucam naukową literaturę. Wręcz przeciwnie, to do niej się odwołuję. Informacje dotyczące zdrowia publicznego i zasad zdrowego odżywiania (szczególnie te opracowane przez organizacje rządowe) trafiają do nas w zniekształconej formie. Odkąd w nauce dokonał się znaczny postęp, przedstawiciele przemysłu mięsnego wykorzystali swoje wpływy, by móc zarządzać obiegiem informacji. Od nich więc zależy, czego się dowiemy i w jakiej formie zostanie nam to przedstawione.

Na przykład Krajowa Rada Przemysłu Mleczarskiego (National Dairy Council, NDC) to organ organizacji Dairy Management Inc. zajmującej się promocją nabiału w USA. NDC istnieje wyłącznie po to, by – jak czytamy na jej stronie internetowej – „zwiększać zyski ze sprzedaży produkowanego na terenie USA nabiału”. Instytucja zachęca do konsumpcji produktów, które mogą być szkodliwe dla zdrowia, i namawia do ich zakupu nawet grupy osób niezdolnych do trawienia przetworów mlecznych⁸⁴. NDC to organizacja biznesowa, więc takie zagrywki nie są właściwie niczym dziwnym. Dziwne jest natomiast to, że NDC, za zgodą rządu, od lat 50. jest jednym z głównych dostarczczyeli informacji na temat żywienia. Co gorsza, najważniejsze amerykańskie wytyczne dotyczące zdrowego odżywiania są opracowywane przez tę samą organizację, która doprowadziła do spopularyzowania modelu hodowli przemysłowej – Departament Rolnictwa.

Właśnie ten Departament decyduje o tym, co umieszcza się na etykietach. Od 1917 roku instytucja ta zajmuje się przekazywaniem konsumentom informacji o wartościach odżywczych oraz ustalaniem standardów, które mają służyć utrzymaniu dobrego stanu zdrowia publicznego. Równocześnie jednak Departamentowi Rolnictwa

powierzono obowiązek promowania przemysłu rolnego.

To spory konflikt interesów: instytucja, która dostarcza społeczeństwu informacji o zdrowym odżywianiu się, musi też dbać o przemysł żywieniowy, czyli także hodowlany. Ten dysonans jest źródłem powtarzanych przez ludzi mitów, takich jak ten o zapotrzebowaniu na białko zwierzęce. Zjawisko to szczegółowo opisała między innymi Marion Nestle. Nestle pracowała w organizacjach rządowych jako ekspert ds. zdrowia publicznego i przez lata przyglądała się przemysłowi żywieniowemu⁸⁵. Jej wnioski wydają się pod wieloma względami banalne i przewidywalne, jednak spojrzenie oczami kogoś, kto doświadczył tego koszmaru na własnej skórze, pomaga zrozumieć, jak wielki wpływ na politykę żywieniową kraju mają producenci jedzenia, a szczególnie hodowcy. Jej zdaniem przedsiębiorcy w branży spożywczej, tak samo jak producenci papierosów, są zdolni do wszystkiego, by tylko uzyskać jak najlepsze wyniki sprzedaży. „Przekonują rząd, by eliminował przepisy, które nie są im na rękę, nie pozwalają na wprowadzanie zmian w prawie, a kiedy coś im się nie podoba, są gotowi sądzić się o to całymi latami. Producenci jedzenia, podobnie jak producenci papierosów, zarządzają nie tylko procesem przetwórstwa, ale także obiegiem informacji – by zwiększyć wyniki sprzedaży, kierują kampanie reklamowe do dzieci”. Amerykański rząd namawia do spożywania nabiału, przekonując, że prowadzi to do zmniejszenia ryzyka zachorowania na osteoporozę. Według Nestle w krajach, w których mleko nie wchodzi w skład codziennej diety, jest znacznie mniej ludzi cierpiących na osteoporozę i odnotowuje się mniej przypadków złamań niż w USA⁸⁶. Mieszkańcy krajów o wysokim wskaźniku konsumpcji mleka chorują na osteoporozę najczęściej.

Departament Rolnictwa nigdy nie zaleca ograniczenia konsumpcji czegokolwiek, nawet jeśli to coś jest szkodliwe dla zdrowia. Nestle twierdzi, że to jedna z niepisanych zasad polityki informacyjnej instytucji. Zamiast powiedzieć „jedzcie mniej mięsa” (co byłoby sensowne), Departament radzi nam: „Z tłuszczu powinno pochodzić nie więcej niż 30 procent spożywanych w ciągu dnia kalorii” (co jest dość niejasne). Instytucja, która miała dostarczać nam informacji o odżywianiu, milczy, zamiast ostrzegać nas przed produktami

potencjalnie niebezpiecznymi dla zdrowia.

Pozwoliliśmy przemysłowi ukształtować politykę żywnościową państwa. Konsekwencje takiego obrotu wydarzeń mają wpływ na nasze codzienne zakupy w spożywczym i na to, co nasze dzieci jedzą w szkolnych stołówkach. W ramach krajowego programu lunchów szkolnych przeznaczona się pół miliarda dolarów z naszych podatków na zakup mięsa drobiowego, wołowiny i jajek⁸⁷. Dzieci jedzą więc mięso pochodzące z zakładów przemysłowych, mimo że eksperci w dziedzinie zdrowego żywienia twierdzą, że powinno się ograniczać spożycie produktów pochodzenia zwierzęcego. Na warzywa i owoce przeznaczona się jedynie 161 milionów dolarów, chociaż nawet Departament Rolnictwa zachęca do zwiększenia ich ilości w diecie⁸⁸. Czy nie lepiej (i bardziej etycznie) byłoby przekazać moc decyzyjną Narodowym Instytutom Zdrowia, czyli organizacji, która zajmuje się zdrowiem publicznym i nie ma żadnych ukrytych interesów?

Konsekwencje działania zakładów chowu przemysłowego, czyli zwiększone ryzyko wybuchu pandemii, rosnącą zachorowalność na choroby odzwierzęce oraz wzrost odporności patogenów na antybiotyki, są przerażające. Od lat 80. liczba ferm drobiu w Chinach i Indiach zwiększa się co roku o 5–13 procent⁸⁹. Gdyby Hindusi i Chińczycy zaczęli jeść tyle samo drobiu co Amerykanie (27–28 kurczaków rocznie)⁹⁰, obywatele tych dwóch krajów zjadłoby w ciągu 12 miesięcy tyle samo kurczaków, ile dziś konsumują mieszkańcy całego świata. Gdyby wszyscy ludzie na naszej planecie wzięli przykład z Amerykanów, co roku spożywalibyśmy 165 miliardów kurczaków. A gdyby liczba ludności na świecie się zwiększyła? Co wtedy? Zjadłobyśmy 200 miliardów? 500? W hangarach zamieszka jeszcze więcej ptaków naraz czy może wymiary klatek się zmniejszą? Czy przyjdzie nam pogodzić się z tym, że antybiotyki stracą skuteczność? Czy nasi wnukowie będą ciągle chorować? Co z nami będzie?

¹ Obliczone na podstawie o statystyk Departamentu Rolnictwa przez Noama Mohra.

² Michael Greger, *Hong Kong 1997*, BirdFluBook.com, <http://bit.ly/VOf3yf>.

³ Nawet według zaniżonych statystyk, w których figuruje liczba 20 milionów ofiar, pandemia z 1918 roku zebrała największe żniwo spośród wszystkich w historii. Por. Youri Ghendon, *Introduction to pandemic influenza through history*, „European Journal of Epidemiology” 1994, nr 10. Zależnie od umownie przyjętych szacunków, można by stwierdzić, że II wojna światowa odebrała życie większej liczbie ludzi, ale konflikt trwał przez sześć lat, podczas gdy pandemia tylko dwa.

⁴ John M. Barry, *Viruses of mass destruction*, „Fortune” 2004, nr 9.

⁵ NPAS Johnson, J. Mueller, *Updating the Accounts: Global mortality of the 1918–1920 „Spanish” influenza pandemic*, „Bulletin of the History of Medicine” 2002, nr 76.

⁶ J. S. Nguyen-Van-Tam, A. W. Hampson, *The epidemiology and clinical impact of pandemic influenza*, „Vaccine” 2003, nr 21.

⁷ Laurie Garrett, *The Next Pandemic? Probable cause*, „Foreign Affairs” 2005, t. 84, nr 4.

⁸ Pete Davies, *The Devil’s Flu*, Henry Holt, 2000, s. 86.

⁹ Światowa Organizacja Zdrowia, *World is ill-prepared for ‘inevitable’ flu pandemic*, „Bulletin of the World Health Organization”, 2004, <http://bit.ly/11Xg6hA>.

¹⁰ M. S. Smolinski i in., *Microbial Threats to Health: The Threat of Pandemic Influenza*, National Academies Press, 2005, s. 138.

¹¹ Trudno przewidzieć, jak pandemia wpłynie na losy ludzkości. Aby móc to ocenić, należałoby przeprowadzić interdyscyplinarne badania z zakresu m.in. patologii, epidemiologii, socjologii i weterynarii, określić możliwe interakcje pomiędzy patogenami oraz uwzględnić w badaniach nowe technologie oraz decyzje polityczne władz organizacji zdrowia na całym świecie. Por. *Report of the WHO/FAO/OIE joint consultation on emerging zoonotic diseases: in collaboration with the Health Council of the Netherlands*, s. 7.

¹² Światowa Organizacja Zdrowia, *Ten things you need to know about pandemic influenza*, 2005, <http://bit.ly/1WUWNf>.

¹³ Tamże.

¹⁴ J. K. Taubenberger i in., *Characterization of the 1918 influenza virus polymerase genes*, „Nature” 2005, t. 437, nr 889; R. B. Belshe, *The origins of pandemic influenza – lessons from the 1918 virus*, „New England Journal of Medicine” 2005, t. 353, nr 21.

¹⁵ „Badania przeprowadzone przez Taubenbergę i Reida wykazały, że pandemia grypy z 1918 roku nie została spowodowana przez te same okoliczności, co epidemie z 1957 i 1968 roku. Tamte przenoszone przez ptaki wirusy były wyposażone w białka zewnętrzne połączone z genami zdolnymi do przenikania do organizmu ludzkiego. Natomiast zewnętrzne geny wirusa z 1918 roku należały do typu genów właściwych ssakom. Możliwe, że początkowo rozwijały się tylko w organizmach ptaków, ale z czasem przystosowały się do życia również w organizmach ssaków, w tym świń i ludzi”. Madeline Drexler, *Secret Agents*, Penguin, 2003, s. 189.

¹⁶ Tamże, s. 170–171.

¹⁷ Tamże, s. 170.

¹⁸ Tamże, s. 171.

¹⁹ Tamże.

²⁰ Joseph LaDou, *Current Occupational and Environmental Medicine*, McGraw-Hill Professional, 2006, s. 263–264; R. A. M. Fouchier, *Characterization of a novel influenza A virus hemagglutinin subtype (H16) obtained from black-headed gulls*, „Journal of Virology” 2005, t. 79, nr 5; Madeline Drexler, *Secret Agents*, dz. cyt., s. 171.

²¹ Madeline Drexler, *Secret Agents*, dz. cyt., s. 171.

²² Tamże, s. 172.

²³ David S. Goodsell, *Hemagglutinin*, RCSB Protein Data Bank, <http://bit.ly/9L2A7F>.

²⁴ Terrence o’Keefe, Gray Thornton, *Housing Expansion Plans*, Walt Poultry Industry USA, s. 30.

²⁵ Tamże.

²⁶ National Chicken Council, *About the Industry: Animal Welfare: Physical Well-Being of Chickens*, 2007.

²⁷ S. Boersma, *Managing Rapid Growth Rate in Broilers*, „World Poultry” 2001, t. 17, nr 8.

²⁸ W raporcie World's Poultry Science Association czytamy: „Jednym z najważniejszych czynników powodujących te problemy [deformacje nóg u brojlerów w zakładach] jest przyspieszone tempo wzrostu”. Por. G. S. Santotra i in., *Monitoring Leg Problems in Broilers: A survey of commercial broiler production in Denmark*, „World's Poultry Science Journal” 2001, nr 57.

²⁹ *Flip-over Disease: Introduction*, [w:] *The Merck Veterinary Manual*, Merck, 2008, <http://bit.ly/15xLL8n>.

³⁰ M. H. Maxwell, G. W. Robertson, *World broiler ascites survey 1996*, „Poultry International”, kwiecień 1997.

³¹ T. G. Knowles i in., *Leg Disorders in Broiler Chickens: Prevalence, Risk Factors and Prevention*, „PLoS ONE”, 2008, <http://bit.ly/VIRXZI>; S. C. Kestin i in., *Prevalence of leg weakness in broiler chickens and its relationship with genotype*, „Veterinary Record” 1992, nr 131.

³² I. Duncan, *Welfare Problems of Poultry*, [w:] *The Well-Being of Farm Animals: Challenges and Solutions*, red. G. J. Benson, B. E. Rollin, Blackwell Publishing, 2004, s. 310; Christine Woodside, *Living on an Acre: A Practical Guide to the Self-Reliant Life*, Lyons Press, 2003, s. 234.

³³ I. Duncan, *Welfare problems of meat-type chickens*, Farmed Animal Well-Being Conference, University of California – Davis, 28–29 czerwca 2001, <http://bit.ly/1578FIJ>.

³⁴ *39-day blog following the life of a factory farmed chicken*, Compassion in World Farming, <http://bit.ly/A4kc2>; G. T. Tabler, I. L. Berry, A. M. Mendenhall, *Mortality Patterns Associated with Commercial Broiler Production*, „Avian Advice” 2004, t. 6, nr 1.

³⁵ Jim Mason, *Animal Factories*, Three Rivers Press, 1990, s. 29.

³⁶ Food Safety and Inspection Service, *Nationwide Young Chicken Microbiological Baseline Data Collection Program*, listopad 1999–październik 2000, <http://1.usa.gov/XrxmEj>; Nichols Fox, *Safe Food? Not Yet*, „New York Times”, 30 stycznia 1997; K. L. Kotula, Y. Pandya, *Bacterial Contamination of Broiler Chickens Before Scalding*, „Journal of Food Protection” 1995, t. 58, nr 12.

³⁷ C. Zhao i in., *Prevalence of Campylobacter spp., Escherichia*

coli, and *Salmonella* Serovars in Retail Chicken, Turkey, Pork, and Beef from the Greater Washington, D.C., Area, „Applied and Environmental Microbiology” 2001, t. 67, nr 12; R. B. Kegode i in., *Occurrence of Campylobacter species, Salmonella species, and generic Escherichia coli in meat products from retail outlets in the Fargo metropolitan area*, „Journal of Food Safety” 2008, t. 28, nr 1.

³⁸ S. Russell i in., *Zero tolerance for salmonella raises questions*, WattPoultry.com, 2009, <http://bit.ly/XndTYs>.

³⁹ *Dirty Birds: Even Premium Chickens Harbor Dangerous Bacteria*, „Consumer Reports”, styczeń 2007, <http://bit.ly/15xNydy>.

⁴⁰ K. L. Kotula, Y. Pandya, *Bacterial Contamination...*, dz. cyt.

⁴¹ Marian Burros, *Health Concerns Mounting over Bacteria in Chickens*, „New York Times”, 20 października 1997. Por. także: Alan R. Sams, *Poultry Meat Processing*, CRC Press, 2001, s. 143; K. L. Kotula, Y. Pandya, *Bacterial Contamination...*, dz. cyt.; C. Zhao i in., *Prevalence of...*, dz. cyt.; J. C. Buzby i in., *Bacterial Foodborne Disease: Medical Costs and Productivity Losses*, „Agricultural Economics Report”, sierpień 1996, <http://1.usa.gov/YdrsaV>.

⁴² G. C. Mead, *Food Safety Control in the Poultry Industry*, CRC Press, 2005, s. 322.

⁴³ *Buying This Chicken? You could pay up to \$1.70 for broth*, ConsumerReports.org.

⁴⁴ *Blood, Sweat, and Fear: Workers' Rights in US Meat and Poultry Plants*, Human Rights Watch, 2004, s. 108, przypis 298.

⁴⁵ Tamże.

⁴⁶ Kwestia tego, czy ptaki po potraktowaniu kąpielą paraliżującą tracą czucie czy nie, pozostaje otwarta. Tak czy inaczej duża część z nich wprawdzie nie może się ruszać, ale pozostaje przytomna. Por.: S. Shields, M. Raj, *An HSUS Report: The Welfare of Birds at Slaughter*, <http://bit.ly/QFEXw2>.

⁴⁷ Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse: The Shocking Story of Greed, Neglect, and Inhumane Treatment Inside the U.S. Meat Industry*, Prometheus Books, 2006, s. 166. Por. także: E. W. Craig, D. L. Fletchere, *Processing and Products: A Comparison of High Current and Low Voltage Electrical Stunning Systems on Broiler Breast Rigor*

Development and Meat Quality, „Poultry Science” 1997, t. 76, nr 8.

⁴⁸ Daniel Zwerdling, *A View to a Kill*, dz. cyt.

⁴⁹ Według Freedom of Information Act w 1993 roku żywcem obdarto ze skóry milion kurczaków. W tym okresie zabito miliard ptaków. Biorąc pod uwagę fakt, że dziś zabija się 9 milionów ptaków rocznie, można założyć, że żywcem obdziera się ze skóry około 3,85 miliona. Por. *Poultry Slaughter: The Need for Legislation*, „United Poultry Concerns”, <http://bit.ly/PpIXOE>.

⁵⁰ K. A. Liljebjelke i in., *Scald tank water and foam as sources of salmonella contamination for poultry carcasses during early processing*, Poultry Science Association Meeting, 2009, <http://1.usa.gov/YdsVhI>.

⁵¹ Caroline Smith DeWaal, *Playing Chicken: The Human Cost of Inadequate Regulation of the Poultry Industry*, Center for Science in the Public Interest (CSPI), 1996, <http://bit.ly/XrzM5F>.

⁵² Moira Herbst, *Beefs About Poultry Inspections: The USDA wants to change how it inspects poultry, focusing on microbial testing. Critics say the move could pose serious public health risks*, „Business Week”, 6 lutego 2008; Meat and Poultry Inspection, *Food Safety – Risk-Based Inspections and Microbial Monitoring Needed for Meat and Poultry*, maj 1994, <http://1.usa.gov/WYSc18>.

⁵³ Scott Bronstein, *A Journal-Constitution Special Report – Chicken: How Safe? First of Two Parts*, „Atlanta Journal-Constitution”, 26 maja 1991.

⁵⁴ R. Behar, M. Kramer, *Something Smells Foul*, „Time”, 17 października 1994.

⁵⁵ Caroline Smith DeWaal, *Playing Chicken*, dz. cyt.

⁵⁶ Food Safety and Inspection Service, *USDA Rule on Retained Water in Meat and Poultry*, kwiecień 2001, <http://1.usa.gov/XOzrt3>.

⁵⁷ *Retained Water in Raw Meat and Poultry Products; Poultry Chilling Requirements*, Federal Register, <http://1.usa.gov/ZjK2Pu>.

⁵⁸ L. L. Young, D. P. Smith, *Moisture retention by water- and air-chilled chicken broilers during processing and cutup operations*, „Poultry Science” 2004, t. 83, nr 1; Food Safety and Inspection Service, *Water in Meat and Poultry*, 6 października 2007, <http://1.usa.gov/N8oUk>; U.S. Government Printing Office, *Title 9 –*

Animals and Animal Products, U.S. Government Printing Office, 23 stycznia 2003.

⁵⁹ Szacunki oparte na liczbie kurczaków hodowanych na mięso każdego roku podanej w statystykach FAO dostępnych na <http://bit.ly/LMdPu8>.

⁶⁰ W. Boyd, M. Watts, *Agro-Industrial Just-in-Time: The Chicken Industry and Postwar American Capitalism*, [w:] *Globalising Food: Agrarian Questions and Global Restructuring*, red. D. Goodman, M. Watts, Routledge, 1997, s. 192–193.

⁶¹ Według FAO mniej więcej połowa świń żyjących na świecie (1,2 miliarda) mieszka w ciasnych hangarach. Statystyki dostępne na <http://bit.ly/LMdPu8>. Por. FAO, *Livestock Policy Brief 01: Responding to the 'Livestock Revolution'*, <http://bit.ly/Wcu1bR>.

⁶² Choroby zoonotyczne są definiowane jako „jakikolwiek choroby czy infekcje, którymi ludzie zarażają się od kręgowców”. Światowa Organizacja Zdrowia, *Zoonoses and Veterinary Public Health (VPH)*, <http://bit.ly/XAUOkp>.

⁶³ J. C. Buzby i in., *Bacterial Foodborne Disease*, dz. cyt.

⁶⁴ *Dirty Birds*, dz. cyt.

⁶⁵ Centers for Disease Control, *Preliminary Foodnet Data on the Incidence of Foodborne Illnesses – Selected Sites, United States, 2001*, „MMWR”, t. 51, nr 15.

⁶⁶ Denise Grady, *Scientists See Higher Use of Antibiotics on Farms*, „New York Times”, 8 stycznia 2001.

⁶⁷ Union of Concerned Scientists, *Hogging It! Estimates of Antimicrobial Abuse in Livestock*, kwiecień 2004, <http://bit.ly/Wj9bG8>.

⁶⁸ Tamże.

⁶⁹ Marian Burros, *Poultry Industry Quietly Cuts Back on Antibiotic Use*, „New York Times”, 10 lutego 2002.

⁷⁰ K. Smith i in., *Quinolone-Resistant Campylobacter jejuni Infections in Minnesota, 1992–1998*, „New England Journal of Medicine” 1999, t. 340, nr 20.

⁷¹ Humane Society of the United States, *An HSUS Report: Human Health Implications of Non-Therapeutic Antibiotic Use in Animal Agriculture*, <http://bit.ly/VOAKOE>.

⁷² Humane Society of the United States, *Human Health Implications...*, dz. cyt. Por. też: *Infections in the United States*, „New England Journal of Medicine” 1998, nr 338.

⁷³ A. D. Anderson i in., *Public Health Consequences of Use of Antimicrobial Agents in Food Animals in the United States*, „Microbial Drug Resistance” 2003, t. 9, nr 4.

⁷⁴ WHO, FAO, OIE, *Report of the WHO, FAO, OIE Joint Consultation on Emerging Zoonotic Diseases: In collaboration with the Health Council of the Neatherlands*, <http://bit.ly/YcAvLh>.

⁷⁵ Tamże.

⁷⁶ Council for Agricultural Science and Technology (CAST), *Global Risks of Infectious Animal Diseases*, „Issue Paper” 2005, nr 28.

⁷⁷ Michael Greger, *Bird Flu*, Lantern Books, 2006, s. 183–213.

⁷⁸ V. Trifonov i in., *The origin of the recent swine influenza A(H1N1) virus infecting humans*, „Eurosurveillance” 2009, t. 14, nr 17. Por. także: Debora MacKenzie, *Swine Flu: The Predictable Pandemic?* „New Scientist”, 29 kwietnia 2009.

⁷⁹ Centers for Disease Control and Prevention, *Leading Causes of Death*, <http://1.usa.gov/32HQKE>.

⁸⁰ American Dietetic Association, *ADA: Who We Are, What We Do*, 2009, <http://bit.ly/15xU8kr>.

⁸¹ American Dietetic Association, *Vegetarian Diets*, <http://bit.ly/a5lmsG>.

⁸² Physicians Committee for Responsible Medicine, *The Protein Myth*, <http://bit.ly/ybjQA2>. Opinia eksperta ds. odżywiania: „Powinno się unikać spożywania zbyt dużych ilości białka, gdyż może to zaburzyć funkcjonowanie organizmu, a nawet przyczynić się do pogorszenia stanu zdrowia. Nadmiar białka w organizmie powoduje zwiększone wydalanie wapnia razem z moczem. Kobiety szczególnie podatne na choroby kości (czyli osteoporozę) z powodu zmniejszonej gęstości tkanki dodatkowo pogarszają stan zdrowia swoich kości, konsumując zbyt dużo białka. Niektóre diety bogate w proteiny mogą zwiększać ryzyko zachorowania na chorobę wieńcową. [...] Dodatkowo nadmiar białka w diecie ma negatywny wpływ na funkcjonowanie nerek”. Zob. J. R. Berning, S. N. Steen, *Nutrition for Sport and Exercise*, Jones & Bartlett, 2005, s. 55.

⁸³ Centers for Disease Control and Prevention, *LCWK9. Deaths, percent of total deaths, and death rates for the 15 leading causes of death: United States and each state*, 2006, <http://1.usa.gov/10qkAwg>.

⁸⁴ Na przykład Krajowa Rada Przemysłu Mleczarskiego (National Dairy Council NDC) uparcie promuje nabiał wśród Afroamerykanów, z których 70 procent to osoby wykazujące brak tolerancji na laktozę. Zob. *Support Grows for PCRM's Challenge to Dietary Guidelines Bias*, „PCRM Magazine”, 1999, <http://bit.ly/XXO0if>.

⁸⁵ Office of the Surgeon General and United States Department of Health and Human Services Nutrition Policy Board, *The Surgeon General's Report on Nutrition and Health 1988*, red. Marion Nestle, United States Public Health Service, 1988, <http://1.usa.gov/WakaXc>.

⁸⁶ Marion Nestle, *What to Eat*, North Point Press, 2007, s. 73.

⁸⁷ Erik Marcus, *Meat Market: Animals, Ethics, and Money*, Brio Press, 2005, s. 100.

⁸⁸ Tamże.

⁸⁹ Economic Research Service, USDA, *Recent Trends in Poultry Supply and Demand*, [w:] *India's Poultry Sector: Development and Prospects/WRS-04-03*, <http://1.usa.gov/XXQ3mf>.

⁹⁰ Kalkulacje oparte na statystykach Departamentu Rolnictwa, U.S. Bureau i FAO. Dziękuję Noamowi Mohrowi za pomoc w ich opracowaniu.

RZEŹNIA DOSKONAŁA

Przemysł hodowlany zajmuje jedną trzecią lądów naszej planety.

1.

Ha, ha, chlip-clip

Przedsiębiorstwo Paradise Locker Meat ma swój zakład w pobliżu Smithville Lake w północno-zachodniej części stanu Missouri. Ich pierwsza siedziba spłonęła w 2002 roku w pożarze, gdy coś poszło nie tak z wędzeniem szynki. Na ścianie nowego budynku widnieje malowidło przedstawiające stary zakład i uciekającą z niego krowę. Takie wydarzenie faktycznie miało miejsce. Cztery lata przed pożarem, w lecie 1998 roku, z rzeźni uciekła jedna z krów. Przebiegła długą drogę. Przekraczała ruchliwe szosy, przeskakiwała (lub taranowała) ogrodzenia i umykała przed szukającymi jej rolnikami. Kiedy dotarła nad brzeg jeziora Smithville, bez zastanowienia weszła do wody i popłynęła w bezpieczne strony. Czyli nie wiadomo gdzie. Wiadomo jednak przed czym uciekała. Mario Fantasma, prezes Paradise Locker Meats, odebrał telefon od znajomego, który zadzwonił, by poinformować go o tym, że widział nurkującą w jeziorze krowę. Zwierzę i Mario spotkali się po drugiej stronie Smithville. Kurtyna. To komedia czy tragedia? Zależy czyją perspektywę przyjmiemy.

Tę historię opowiedział mi Patrick Martins, jeden ze współzałożycieli Heritage Foods (firmy zajmującej się zaopatrzeniem sklepów), od którego dostałem kontakt do Maria. „To zadziwiające, jak bardzo wzruszają ludzi historie takich ucieczek” – napisał na swoim blogu. „Jem mięso bez wyrzutów sumienia, ale jakaś część mnie chciałaby usłyszeć, że któraś ze świń uciekła z zakładu, zamieszkała w lesie i założyła kolonię dzikich świń”. Dla Patricka historia o uciekającej krowie jest jednocześnie śmieszna i straszna.

Jeśli nazwisko Fantasma brzmi, jakby ktoś sam je sobie wymyślił, to jest tak dlatego, że właśnie tak się stało. Ojciec Maria został porzucony pod drzwiami jednego z domów we włoskiej Kalabrii. Mieszkająca w nim rodzina przygarnęła dziecko i nadała mu nazwisko Phantom.

Mario nie przypomina jednak widma. Wręcz przeciwnie, jego fizyczność jest dość przytłaczająca. Mówi głośno i wyraźnie. „Szeroki

kark i dwie szynki z kością zamiast rąk” – opisuje Patrick. Jest chyba typem człowieka, któremu nieustannie zdarza się przypadkiem obudzić jakieś dziecko ze snu. Jest naprawdę miły w porównaniu z innymi ludźmi z branży mięsnej, z jakimi miałem przyjemność (lub przykreść) rozmawiać. Nie kręci, nie odpowiada na pytania milczeniem.

W Paradise poniedziałki i wtorki to dni uboju. W środy i czwartki zwierzęta pakuje się do skrzynek. W piątki natomiast realizuje się zlecenia ludzi, którzy przywożą upolowane lub wyhodowane przez siebie zwierzęta, by oddać je w ręce rzeźników. (Mario powiedział: „Gdy trwa sezon polowań na jelenie, mieszkańcy pobliskich miejscowości dostarczają nam 500–800 jeleni. To jakieś szaleństwo”). Dziś mamy wtorek. Dojeżdżam na miejsce, gaszę silnik. Słyszę kwiczenie świń.

Otwieram drzwi zakładu. Wchodzę do małego pomieszczenia przypominającego sklep mięsny. Ustawione w rzędzie lodówki są wypełnione produktami, które zdarzało mi się jadać (bekon, steki), takimi, których nigdy nie miałem w ustach (krew, świński ryj), i takimi, których nie potrafię zidentyfikować. Na ścianach wiszą spreparowane zwłoki zwierząt: dwie jelenie głowy, byk, baran, ryby i poroża. Pod nimi widnieją pamiątkowe notki pozostawione przez dzieci: „Dziękuję za świńskie oczy. Świetnie się bawiłem, rozcinając je i ucząc się anatomii oka”. „Były oślizgłe, ale bawiłem się nieźle”. „Dzięki za oczy”. Koło kasy na ladzie stoi wizytownik, w którym można znaleźć kontakt do firm zajmujących się wypychaniem zwierząt i numer telefonu do masażystki ze Szwecji.

Paradise Locker Meats to ostatnia niezależna rzeźnia w środkowo-zachodniej części kraju i prezent od Boga dla lokalnej społeczności, która żyje głównie z rolnictwa. Wielkie korporacje wykupiły i zamknęły właściwie wszystkie niezależne ubojnie, tak więc rolnicy muszą korzystać z ich usług. W rezultacie mniejsi klienci, którzy pracują we własnych gospodarstwach, muszą płacić wysoką cenę za usługi rzeźnicze (niedługo pewnie też przejdą na system przemysłowy) i nie mają żadnego wpływu na to, jak traktuje się ich zwierzęta.

W trakcie sezonu łowieckiego mieszkający w pobliżu rzeźni ludzie dzwonią do Paradise bez przerwy. Sklep mięsny w ubojni ma w ofercie

produkty, których nie można dostać w supermarketach. Sprzedaje mięso z kością, ma własną wędzarnię. Podczas ostatnich wyborów samorządowych okręgowa komisja wyborcza miała tam swoją siedzibę. Paradise słynie z doświadczonych rzeźników, dbałości o czystość i troski o zapewnienie zwierzętom możliwie najlepszych warunków. To po prostu rzeźnia doskonała. Najlepsza ze wszystkich, jakie do tej pory widziałem. Właściwie w ogóle nie przypomina rzeźni. Porównywanie Paradise ze zwykłą ubojnią to jak porównywanie hummera z rowerem (oba mają koła).

W budynku jest kilka dodatkowych pomieszczeń: sklep, biuro, dwie ogromne chłodnie, pokój dla palących i wybieg dla czekających na swoją kolej zwierząt. Proces uboju odbywa się w sali z wysokim sufitem. Zanim mogłem przejść przez wahadłowe drzwi, Mario kazał mi włożyć biały kombinezon ochronny i czepek. Wskazał coś swoim grubym paluchem i zaczął opowiadać o stosowanych w jego rzeźni metodach.

– Pracownik przyprowadza świnie. Używa paralizatora [coś w rodzaju pistoletu, którego działanie powoduje utratę przytomności]. Ogłuszone stworzenia podnosi się za pomocą specjalnego dźwigu i podrzyna im się gardła. Zgodnie z przepisami o humanitarnym traktowaniu zwierząt świnia musi być nieprzytomna, jej gałki oczne nieruchome. Nie może być świadoma tego, co się dzieje.

Podczas gdy w zwykłych rzeźniach stosuje się linie produkcyjne, w Paradise zwierzęta zabija się pojedynczo. Każde z osobna. Firma nie zatrudnia wyłącznie pracowników najemnych, którzy odchodzą równie szybko, jak się pojawiają. Syn Maria pracuje jako rzeźnik. Świnie czekające na ubój trzyma się na wybiegu. Jedną z nich zagania się do wyścielonej gumą zsuwni prowadzącej do pomieszczenia, w którym odbywa się rzeź. Gdy tylko świnia znajdzie się w komorze zsuwni, drzwi zamykają się za nią, by reszta zwierząt nie zobaczyła, co będzie się działo. Nie chodzi tylko o humanitarne traktowanie stworzeń, ale też o zwiększenie skuteczności. Z przerażoną świnia trudno sobie poradzić, a obcowanie z nią może być niebezpieczne. Poza tym wyrzut adrenaliny do krwi spowodowany stresem pogarsza jakość mięsa.

Na końcu sali znajduje się para drzwi. Jednymi wchodzi

pracownicy, drugimi – zwierzęta. Trzeba wyteńczyć wzrok, by dostrzec je w tym zacienionym kącie oddzielonym od reszty pomieszczenia dodatkową ścianką. W pobliżu drzwi stoi ogromna maszyna, która unieruchamia świnie, gdy tylko tu wejdzie. Ułatwia to ogłuszanie. Nikt nie chciał mi wytłumaczyć, dlaczego tej maszyny ani tego, w jaki sposób ona działa, nie widzi nikt poza „ogłuszaczem”, ale nietrudno się domyślić motywów tej decyzji. Zrobiono to, aby pracownicy rzeźni nie musieli ciągle patrzeć na śmierć, by mogli zapomnieć o tym, że mają do czynienia ze stworzeniem, które jeszcze przed chwilą biegało po zagrodzie. Dzięki temu łatwiej jest im traktować martwe zwierzęta jak przedmioty.

Taki układ utrudnia obserwowanie procesu uboju inspektorom z Departamentu Rolnictwa. Nie powinno tak być. W końcu to inspektorzy pilnują, by do konsumentów nie trafiło mięso chorych zwierząt. Ich zadaniem jest też ocena humanitaryzmu procesu. Dave Carey, były inspektor Departamentu i członek zarządu narodowej rady nadzorczej National Joint Council of Food Inspection Locals, powiedział mi: „Zakłady są tak zaprojektowane, że nie da się ich dokładnie nadzorować¹. Inspektorom zwykle nie daje się szansy przyjrzenia się procesowi uboju. Nie mogą przecież jednocześnie przyglądać się pracy rzeźników i oglądać zwłok przesuwających się szybko po ruchomej taśmie”. Podobne zdanie ma jeden z inspektorów ze stanu Indiana: „Nie widzimy, co się naprawdę dzieje. W wielu rzeźniach stół rzeźniczy jest odgradzony od reszty pomieszczenia. Naszym zadaniem jest przyglądanie się procesowi uboju. Ale jak mamy to robić, skoro nie wolno nam opuszczać wyznaczonych stanowisk?”.

Spytałem Maria, czy „ogłuszacze” wykonują swoje zadanie skutecznie.

– W 80 procent przypadków udaje się ogłuszyć zwierzę za pierwszym razem². Nie chcemy, by stworzenia cokolwiek czuły, nie chcemy, by cierpiały. Jednego dnia sprzęt się zepsuł i napięcie generowane przez paralizator spadło o połowę. Od tamtej pory nie pozwalamy na podobne sytuacje – testujemy sprzęt przed każdym użyciem. Urządzenia czasem zawodzą. Dlatego mamy pracownika do dobijania zwierząt. Przykłada on do głowy świni specjalny przyrząd,

którego stalowe ostrze w ułamku sekundy przebija czaszkę.

Po ogłuszeniu zwierzęcia przy użyciu paralizatora podwiesza się je za nogi, podrzyna gardło i pozwala mu się wykrwawić. Później zwłoki wrzuca się do kotła z wrzątkiem. Po tym zabiegu świnie nie przypominają już świń. Ich ciała błyszczą jakby były zrobione z plastiku. Następnie zwłoki przenosi się na stół, przy którym stoją dwaj pracownicy. Jeden trzyma latarkę, drugi, używając specjalnej brzytwy, usuwa owłosienie.

Potem zwłoki znów wieszka się na hakach, a rzeźnik (w tym przypadku syn Maria) rozcina je wzdłuż, używając do tego celu piły maszynowej. Spodziewałem się, że zobaczę wnętrzności, ale widok rozciętego na pół ryja, nosa i głowy zrobił na mnie ogromne wrażenie. Zdziwiłem się również, gdy spostrzegłem, że pracownik zajmujący się patroszeniem robi to gołymi rękami. Żeby mieć więcej wyczucia.

Nie wydaje mi się to ohydne wyłącznie dlatego, że jestem typem miejskiego wymoczka. Sam Mario i jego pracownicy przyznają, że niektóre bardziej makabryczne aspekty pracy w rzeźni sprawiają im problem. Zresztą podobne opinie słyszałem od wszystkich, którzy mieli bezpośrednio do czynienia z ubojem zwierząt.

Wnętrzności trafiają na stół Doca. Doc grzebie w nich, a raz na jakiś czas przecina je, by zobaczyć, jak wyglądają w środku. Potem zsuwa to wszystko do wielkiego pojemnika na odpadki. Doc mógłby zagrać w horrorze bez specjalnej charakteryzacji. Nosi poplamiony krwią fartuch, zza okularów widać spojrzenie szaleńca. Jest inspektorem. Zajmuje się oglądaniem wnętrzności. Od lat babrze się we flakach zwierząt zarzynanych w Paradise. Spytałem go, ile razy zdarzyło mu się trafić na coś podejrzanego lub na coś, co świadczyłoby o tym, że ze zwierzętami nie wszystko jest w porządku. Zdjął na chwilę gogle i odpowiedział: „Nigdy”. Po czym znów włożył je na nos.

Normalnych świń już nie ma

Dziki świnie występują na wszystkich kontynentach poza Antarktydą³. Taksonomowie doliczyli się szesnastu gatunków tych zwierząt⁴. Wśród świń domowych, czyli tych, które jemy, wyróżnia się

kilka ras hodowlanych. Rasa hodowlana, w przeciwieństwie do gatunku, nie występuje w naturze. Rasy te istnieją, gdyż hodowcy krzyżują zwierzęta (zwykle przez sztuczne zapłodnienie, czyli inseminację, które stosuje się w 90 procent zakładów hodowli⁵) w taki sposób, by uzyskać potomstwo o pożądanym cechach. Gdyby kilkuset świniom należącym do jednej rasy hodowlanej pozwolić rozmnażać się dowolnie, cechy charakterystyczne dla tej rasy zaniknęłyby⁶.

Świnie różnią się między sobą. Niektóre właściwości ras liczą się dla hodowców (wykorzystanie paszy), inne bardziej interesują konsumentów (zawartość tłuszczu w ciele), a jeszcze inne mają duże znaczenie dla samych zwierząt (wrażliwość na stres, podatność na choroby). Aby spełnić wymogi kupujących mięso, hoduje się więc zwierzęta, które żyją w cierpieniu. Jeśli widzieliście kiedyś rodowodowego owczarka niemieckiego, zauważyliście pewnie, że jego tylne łapy są krótsze od przednich. Dlatego psy te sprawiają zawsze wrażenie agresywnych i wyglądają jakby ciągle były w stanie czuwania. To efekt celowego działania. By osiągnąć taki rezultat, hodowcy przez wiele lat krzyżowali osobniki o krótkich tylnych łapach. Z tego powodu u owczarków niemieckich często występuje dysplazja stawu biodrowego. Właściciele psów cierpiących na tę bolesną przypadłość nie mają wielkiego wyboru: mogą kazać im żyć z nieustannym bólem, zafundować im drogą operację lub uśpić. Większość ras hodowlanych jest skazana na cierpienie niezależnie od warunków bytowania. Aby z chorych zwierząt hodowlanych było jak najwięcej pożytku, w zakładach podaje się im antybiotyki i inne substancje. W wyniku takich działań niektóre z tych stworzeń zamieniają się w przedziwne monstra.

By zaspokoić popyt na chudą wieprzowinę („nowe białe mięso”), w zakładach przemysłowych hoduje się rasę świń, która cechuje się nie tylko zwiększoną podatnością na choroby serca oraz zwyrodnienia stawów, ale także nadmierną wrażliwością na stres, pobudliwością i strachliwością. (Takie informacje podają naukowcy zajmujący się badaniami nad stanem przemysłu mięsnego). To powód do zmartwień dla producentów mięsa. Nie dlatego, że kogokolwiek obchodzi dobrobyt zwierząt, ale dlatego, że stres negatywnie wpływa na jakość mięsa. Organizm zestresowanej świni wytwarza więcej substancji o odczynie

kwasowym, które trawia mięśnie, tak jak kwas solny rozkłada białko w naszych żołądkach.

Krajowy związek producentów mięsa National Pork Producers Council, zrzeszający przedstawicieli amerykańskiego przemysłu mięsnego, opublikował w 1992 roku raport, z którego wynikało, że co dziesiąta świnia miała przeżarte przez kwas, gąbczaste mięśnie (mięso z wadą jakości PSE)⁷. W tamtym roku straty z tym związane wyniosły 69 milionów dolarów. W 1995 roku profesor Lauren Christian z Uniwersytetu Stanu Iowa ogłosił, że odkrył „gen stresu”, którego wyeliminowanie pozwoliłoby zredukować problem mięsa z PSE. Tak też zrobiono. Nic jednak się nie zmieniło, a problem ze stresem wciąż rósł. W końcu świnie stały się tak płochliwe, że gdy w pobliżu ich zagród przejeżdżał traktor, kilka padało ze strachu⁸. Badania przeprowadzone przez organizację naukową założoną przez przedstawicieli przemysłu American Meat Science Association wykazały, że w 2002 roku mięso 15 procent zarzynanych świń miało wadę PSE⁹. Usunięcie „genu stresu” nie było złym pomysłem. Odkąd go wyeliminowano, liczba świń umierających ze strachu w transporcie się zmniejszyła¹⁰. Ogólny poziom stresu wcale się jednak nie zmienił.

W ostatnich latach wielu naukowców twierdziło, że udało im się odkryć geny odpowiedzialne za nasz stan psychofizyczny czy predyspozycje psychologiczne. Kiedy słyszymy o „genie otyłości”, mamy nadzieję, że usunięcie z DNA jakiejś sekwencji genów pozwoli nam schudnąć bez wysiłku i do końca życia będziemy mogli jeść to, na co mamy ochotę, nie martwiąc się o ryzyko przybrania na wadze. Według niektórych naukowców geny odpowiadają m.in. za niewierność, tchórzliwość, obojętność i nadpobudliwość. Z pewnością nasza konstrukcja psychiczna, typowe zachowania i wygląd są zapisane w DNA. To jednak skomplikowane zależności. Zjawisko tak złożone jak to, co nazywamy stresem, nie jest warunkowane przez proste sekwencje genów. Mówiąc o stresie w odniesieniu do zwierząt hodowlanych, mamy na myśli niepokój, agresję, frustrację, strach i przede wszystkim cierpienie. Nie da się wyeliminować tych uczuć, usuwając część DNA.

Świnie, które należą do ras tradycyjnie hodowanych w USA, mogłyby przez cały rok mieszkać w odkrytych zagrodach, pod

warunkiem, że miałyby zapewnione miejsce do spania i zadaszone schronienie. Byłoby to bardziej ekologiczne rozwiązanie, do czego dojdę później. Poza tym świnie zwyczajnie potrzebują ruchu na świeżym powietrzu. Chcą biegać, bawić się, leżeć na słońcu, grzebać w ziemi i kąpać się w błocie dla ochłody (świniom pocą się tylko pyski). Najnowsze rasy hodowlane zostały jednak zmodyfikowane na potrzeby przemysłu do tego stopnia, że ich przedstawiciele nie są w stanie przetrwać w naturalnych warunkach. Trzeba trzymać je w klimatyzowanych budynkach, w stałej temperaturze. Hodujemy świnie, które nie mogą normalnie żyć. Wykorzystując ogromną moc inżynierii genetycznej, skazaliśmy zwierzęta na dodatkowe cierpienie.

Uroczę, smutne, bez sensu

Mario oprowadza mnie po zapleczu.

– To zagroda dla świń. Przyjeżdżają na dzień przed ubojem. Poimy je. Jeśli muszą czekać więcej niż 24 godziny, dajemy im jeść. To zagrody dla bydła. Mieści się w nich około 50 świń, ale jeśli trzeba, da się w nich upchnąć o 20, 30 sztuk więcej.

To ciekawe doświadczenie. Przebywać blisko tak dużej liczby zwierząt skazanych na rychłą śmierć. Nie wiadomo, czy świnie zdają sobie sprawę z tego, co się właściwie dzieje. Nawet kiedy pracownik rzeźni przychodzi do zagrody, by zagonić jedną z nich do zsuwni, stado wygląda na spokojne. Nie widać po nich strachu, nie kwiczą ani nie próbują się chować. Wśród świń zauważam jedną, która leży na boku i dygocze. Kiedy na horyzoncie pojawia się pracownik, stado przygląda mu się z zaciekawieniem i czeka na rozwój wydarzeń. Ona jednak wciąż leży i drży. Gdyby George zachowywała się w ten sposób, od razu zabralibyśmy ją do weterynarza. Po prostu nie moglibyśmy postąpić inaczej, zignorowanie sytuacji byłoby niehumanitarne. Pytam więc Maria o tę świnie.

– One po prostu tak mają – powiedział chichocząc.

Faktycznie wiele świń czekających na rzeź dostaje ataków serca¹¹. Zbyt dużo stresu: transport, zmiana otoczenia, kwiczenie dochodzące zza ściany, zapach krwi, dziwnie zachowujący się ludzie. Ale może świnie

„po prostu tak mają”, a Mario zaśmiał się z mojej ignorancji.

Pytam Maria, czy jego zdaniem zwierzęta wiedzą, co się dzieje.

– Nie wydaje mi się, by wiedziały. Ludzie mówią, że zwierzęta czują, że czeka je śmierć. Widziałem już tysiące krów i świń w takiej sytuacji i nie odniosłem wrażenia, by zdawały sobie z tego sprawę. Oczywiście, są przerażone, bo trafiają w nowe, obce miejsce. Nie mogą już biegać po polu i tarzać się w błocie. Dlatego przywozi się je w nocy. Wiedzą jedynie, że zostały gdzieś przetransportowane i że na coś czekają.

Być może wcale się nie boją ani nie stresują. Może Mario ma rację, a może nie. Obie wersje są prawdopodobne.

– Lubisz świnie? – pytam. To oczywiste pytanie, ale w tej sytuacji chyba trudno na nie odpowiedzieć.

– Trzeba je zabijać. To kwestia nastawienia. Sympatia najbardziej przeszkadza przy uboju jagniąt. Nasz paralizator służy wyłącznie do ogłuszania świń, nie można go użyć przy jagniętach. Kiedyś do nich strzelaliśmy, teraz już tego nie robimy, bo boimy się, że kula mogłaby pójść rykoszetem.

Nie słuchałem zbyt uważnie komentarza na temat jagniąt, gdyż moją uwagę przykuł pracownik rzeźni, który właśnie pojawił się w pobliżu zagrody. W umazanych krwią rękach trzymał kij ze specjalną grzechotką. Machając nim, zagonił jedną ze świń do zsuwni prowadzącej do głównego pomieszczenia rzeźni. Nagle Mario zaczyna mówić o swoim psie. O swoim „małym, malusieńkim pieseczku rasy *shih tzu*”. Najpierw powiedział „*shih*”, później na ułamek sekundy zatrzymał powietrze w płucach, by zbudować napięcie i w końcu dodał „*tzu*”. Z entuzjazmem opowiadał mi o przyjęciu urodzinowym, które ostatnio urządził dla swojego *shih tzu*. Zaproszono wszystkie małe psy z okolicy. Na koniec zrobiono pamiątkowe zdjęcie „gościom” i ich właścicielom. Mario kiedyś nie lubił małych psów. Uważał, że nie wyglądają jak prawdziwe psy. Teraz je uwielbia. W zagrodzie znów pojawił się pracownik i zabrał kolejną świnie.

– Było ci kiedyś przykro z powodu tych zwierząt? – pytam.

– Przykro?

– Czy kiedykolwiek chciałeś oszczędzić któremuś życie?

Mario opowiada o krowie, którą ostatnio przywieziono do zakładu. To była krowa z prywatnego gospodarstwa prowadzonego przez farmera hobbystę. Po prostu „przyszedł jej czas”. (Nad takim uzasadnieniem nie trzeba długo myśleć). Kiedy Mario zabierał się do roboty, zwierzę zaczęło lizać go po twarzy. Pewnie było przyzwyczajone do towarzystwa ludzi. A może to było błaganie o litość. Mario chichocze, opowiadając tę historię. Wydaje mi się, że chichocze, kiedy czuje się niepewnie.

– Rany – mówi – potem przygniotła mnie do ściany i stała tak przez 20 minut, dopóki jej nie zabiłem.

To urocza i jednocześnie smutna historia, a przy tym kompletnie bez sensu. Jak krowa mogła przygnieść go do ściany? Wystarczy rozejrzeć się po sali, by zrozumieć, że to nierealne. Co z resztą pracowników? Co robili, kiedy to się działo? We wszystkich rzeźniach słyszałem, że najważniejszy jest stały rytm i dobre tempo. Jak Paradise mogło pozwolić sobie na dwudziestominutowe opóźnienie?

I czy to była odpowiedź na moje pytanie o chęć oszczędzenia zwierzęciu życia?

Na mnie już czas. Chciałbym spędzić więcej czasu z Mariem i jego pracownikami. Są mili, gościnni, zadowoleni z siebie. Zawsze myślałem, że przemysł mięsny zatrudnia ludzi o zupełnie innych cechach. W 1967 roku w USA było ponad 10 milionów hodowli świń. Dziś jest ich dziesięciokrotnie więcej¹². Jednak w ostatniej dekadzie liczba hodowli zmniejszyła się o dwie trzecie. (W Stanach 60 procent wieprzy należy do czterech firm).

Podobnych zmian zaszło więcej. W latach 30. w rolnictwie pracowało ponad 20 procent Amerykanów¹³. Dziś to tylko 2 procent. Jest tak, mimo że w latach 1820–1920 produkcja rolnicza wzrosła dwukrotnie, podwoiła się również w okresie od 1950 do 1965 roku i kolejny raz pomiędzy 1965 a 1975 rokiem¹⁴. Prawdopodobnie w najbliższym dziesięcioleciu również zwiększy się dwukrotnie. W latach 50. na jednego rolnika przypadało 15,5 konsumenta¹⁵. Dziś jeden rolnik zaopatruje 140 osób. Ta tendencja martwi zarówno społeczności lokalne, które niegdyś bardziej ceniły sobie produkty z małych gospodarstw, jak i samych rolników. (Amerykańscy farmerzy popełniają samobójstwa cztery razy częściej niż zatrudnieni w innych zawodach¹⁶). Prawie

wszystko jest teraz zautomatyzowane. Poidła, karmniki, oświetlenie, wentylacja, narzędzia rzeźnicze. Przemysł zatrudnia więc głównie pracowników biurowych (nielicznych) i tanią siłę roboczą bez kwalifikacji (w dużych ilościach). W zakładach chowu przemysłowego nie ma żadnych rolników.

Może to nie ma znaczenia. Czasy się zmieniają. Może kojarzenie produkcji żywności z rolnikami dbającymi o swoje zwierzęta jest już nieaktualne. Może ofiara zwierząt to cena za wydajność przemysłu.

– Proszę jeszcze chwilę zostać – mówi do mnie jedna z pracownic. Znika gdzieś i po chwili przynosi papierowy talerzyk, a na nim plasterki szynki. – Przecież nie może pan odejść, nie próbując naszych wyrobów.

Mario bierze kawałek. Ja nie chcę. Po tym wszystkim, co zobaczyłem, w ogóle nie mam chęci na jedzenie. A jedzenie czegoś, co jeszcze niedawno było świnia podobną do tych czekających w zagrodzie, to ostatnia rzecz, na którą mam ochotę. Być może nie stałoby się nic złego, gdybym wziął plasterek. Nie wiem, czy to serce, czy rozum, empatia czy egoizm, poczucie estetyki czy zasady etyczne, ale coś wewnątrz mnie odmawia jedzenia mięsa. Dla mnie mięso to coś, co po prostu nie nadaje się do jedzenia.

Z drugiej jednak strony bardzo chciałbym to zjeść. Bardzo chciałbym pokazać Mariowi, że doceniam jego uprzejmość. Chciałbym móc pochwalić jego ciężką pracę, mówiąc, że w jego zakładzie produkuje się pyszne jedzenie. Chciałbym powiedzieć: „Rany, to fantastyczne!” i wziąć kolejny plasterek. Naprawdę chciałbym to zrobić dla niego. Nic nie wzmacnia relacji międzyludzkich tak bardzo jak wspólne jedzenie. Ani rozmowa, ani uścisk dłoni, ani nawet przytulanie. Może to kwestia kulturowa. Zostało nam to z czasów, gdy nasi przodkowie wspólnie ucztowali.

Na talerzu przede mną leży kawałek czegoś. Aby ten kawałek mógł powstać, robi się to wszystko, co właśnie opisałem. Podobnie patrzą na ten proces ludzie, którzy hodują zwierzęta na mięso. To zależność. Smak jest usprawiedliwieniem dla całego koszmaru, który musi się odbyć, by mięso mogło trafić na talerz. Dla mnie smak to żaden powód.

– Jestem koszerny – mówię.

– Koszerny? – powtarza Mario.

– Tak. Jestem Żydem i jestem koszerny.

W pomieszczeniu zapada taka cisza, jakby nawet powietrze musiało przetrwać tę informację.

– W takim razie to zabawne, że piszesz o świniach – mówi Mario. Nie mam pojęcia, czy mi uwierzył, czy zrozumiał i czy faktycznie wydaje mu się to zabawne. Może raczej pomyślał, że to podejrzanе albo poczuł się urażony. A może wie, że kłamię, ale zrozumiał i wydaje mu się to zabawne. Nie mam pojęcia.

– Tak, zabawne – powtarzam.

Ale tak naprawdę nie jest.

2.

Koszmary

Świnie zarzynane w Paradise Locker Meats pochodzą z nielicznych hodowli, w których nie stosuje się metod przemysłowych. Wieprzowina sprzedawana w supermarketach to mięso świń z zakładów chowu przemysłowego. Zakłady te produkują 95 procent amerykańskiej wieprzowiny. (Chipotle to jedyna sieć restauracji, która nie zaopatruje się w mięso od zwierząt z hodowli przemysłowych¹⁷). Jeśli nie planujesz zakupów bardzo uważnie, szynka czy bekon w twojej lodówce pochodzą z farmy przemysłowej.

Różnica pomiędzy życiem udreżonej świni faszerowanej antybiotykami, trzymanej w ciasnym hangarze i pozbawionej możliwości swobodnego poruszania się a życiem zwierzęcia mieszkającego w nowoczesnym zakładzie, łączącym naturalne metody hodowli z innowacjami technologicznymi, jest ogromna. Nie ma na świecie lepszego hodowcy od Paula Willisa. Willis jest jednym z liderów ruchu na rzecz przywrócenia tradycyjnych metod hodowli świń (i szefem firmy Niman Ranch, która jako jedyna w kraju zaopatruje klientów w mięso zwierząt trzymanyh w naturalnych warunkach). Z drugiej strony, nie ma nic gorszego od Smithfield. Smithfield to największy producent wieprzowiny w USA.

Chciałem zacząć ten rozdział od opisanie piekła, którym jest zakład należący do Smithfield, i zakończyć go sprawozdaniem z najlepszych

tradycyjnych hodowli. Gdybym jednak tak zrobił, zasugerowałbym, że przemysł mięsny idzie w dobrym kierunku, jeśli chodzi o dobrobyt zwierząt oraz ochronę środowiska, podczas gdy jest odwrotnie. Nie ma żadnego „powrotu” do małych gospodarstw. Istnieje realna szansa na rozwój prywatnych hodowli, ale jej powodzenie zależy od doświadczonych rolników, którzy dopiero uczą się zasad gry rynkowej. Hodowle przemysłowe opanowały już USA i coraz skuteczniej podbijają wszystkie zakątki świata¹⁸.

Stara dobra empatia

Byłem trochę zdezorientowany, kiedy dotarłem do zarządzanej przez Paula Willisa hodowli świń w Thornton w stanie Iowa. Willis wraz z pięciuset innymi rolnikami zajmuje się produkcją mięsa dla firmy Niman Ranch. Paul chciał spotkać się ze mną w biurze, ale na terenie stał tylko jeden niewyróżniający się niczym domek z czerwonej cegły i kilka budynków dla zwierząt. Było bardzo wcześnie i bardzo cicho. Przywitałem się z miejscowym białobrązowym kotem. Kiedy rozglądałem się w poszukiwaniu czegoś, co mogłoby być biurem, zauważyłem Paula przemierzającego pole z kubkiem kawy w ręku. Miał na sobie ciemnoniebieski kombinezon. Pod kapelusikiem krótko ostrzyżone, siwiejące włosy. Uśmiechnął się do mnie, mocno uściśnął dłoń i zaprowadził do domu. Przez parę minut siedzieliśmy w kuchni, napawając się widokiem sprzętu AGD sprowadzonego prosto z Czechosłowacji w czasach zimnej wojny. W dzbanku wciąż było mnóstwo kawy, ale Paul uparł się na przygotowanie świeżej.

– Muszę to zdjąć – powiedział, ściągając granatowy kombinezon. Pod spodem miał drugi, w białoniebieskie paski. – Domyślam się, że chcesz nagrać naszą rozmowę? – spytał. Był bardzo otwarty i chętny do pomocy, opowiadał swoją historię bez zajknięcia, ze wszystkimi szczegółami, nie wydawał się znużony, mimo że spędziliśmy razem pół dnia.

– Wychowałem się w tym domu. Tu jedliśmy obiady. W niedziele odbywały się tu rodzinne spotkania. Dziadkowie, wujostwo i reszta rodziny przyjeżdżali do nas właśnie w weekendy. Na obiad zawsze jadło

się sezonowe produkty, na przykład pomidory albo kukurydzę. Później biegaliśmy po podwórku do późna, dopóki nie zabrali nas rodzice. Dni nie były wówczas wystarczająco długie, by starczyło ich na naszą zabawę. W moim gabinecie była kiedyś jadalnia. To tam jedliśmy niedzielne obiady. W inne dni posiłki spożywaliśmy w kuchni. Mężczyźni jedli dużo, by mieć siłę wykonywać swoje obowiązki. Szczególnie ciężko było z kastrowaniem świń i z pracą przy sianokosach. Budowanie magazynu zboża też nie szło nam najłatwiej. Jedliśmy poza domem tylko w wyjątkowych sytuacjach.

W domu było kilka pustych pokoi. W biurze Paula stało drewniane biurko, a na nim komputer. Ekran wciąż migał – widocznie pojawiały się nowe wiadomości. Na ścianach wisiały mapy z pozaznaczanymi lokalizacjami rzeźni i gospodarstw należących do Niman Ranch. Z okna rozciągał się widok na pola soi i kukurydzy oraz na zielone pastwiska.

– Opowiem pokrótce – mówił Paul. – Kiedy wróciłem na farmę, zaczęliśmy hodować zwierzęta w systemie pastwiskowym, tak jak teraz. To metoda stosowana w czasach mojego dzieciństwa. Kiedy byłem małym chłopcem, miałem swoje obowiązki w gospodarstwie, zajmowałem się świniami. Trochę się pozmieniało, szczególnie jeśli chodzi o sprzęt. Kiedyś ograniczała nas siła mięśni. Używało się wideł. Dlatego praca na farmie była w tamtych czasach potworną harówką. Po prostu tutaj mieszkałem, zajmowałem się zwierzętami i sprawiało mi to przyjemność. W pewnym momencie wzięliśmy więcej świń, mieliśmy ich wtedy jakiś tysiąc. To tak jak teraz. Obserwowałem, jak przemysł się rozrastał. W Karolinie Północnej powstawały wówczas nowe zakłady Murphy Family Farms. Byłem tam na kilku spotkaniach. Wszyscy powtarzali chórem: „To system przyszłości! Musicie ciągle powiększać swoje zakłady!”. A ja odpowiedziałem: „Nie ma nic lepszego od tego, co robię. Nic. Te przemysłowe hodowle nie są lepsze ani dla zwierząt, ani dla rolników, ani dla konsumentów”. Przemysł jednak przekonał wielu ludzi, że to jedyna droga, by utrzymać się na rynku. To było jakoś w latach 80. Zacząłem więc szukać rynku dla świń trzymanyh na wolnym wybiegu. Właściwie to wymyśliłem ten termin.

Gdyby Paul miał mniej szczęścia, pewnie nie znalazłby nikogo, kto byłby gotów płacić za jego świnie. Jego historia mogła już dawno się

zakończyć, podobnie jak historie innych hodowców świń, którzy wycofali się z biznesu 25 lat temu¹⁹. Paul spotkał jednak Billa Nimana, założyciela Niman Ranch, i szybko został szefem produkcji w jego firmie. Później Bill podjął współpracę z Andym (z Michigan), Justinem (z Minnesoty), Toddem (z Nebraski), Betty (z Dakoty Południowej), Charlsem (z Wisconsin) i jeszcze z pięćsetką innych hodowców. Niman Ranch płaci swoim farmerom trochę więcej, niż wynosi wartość rynkowa mięsa, i gwarantuje im ceny minimalne, poniżej których nie wypuszcza towaru na rynek. Dziś to około 25–30 dolarów za świnie²⁰. Ta skromna suma pozwoliła jednak rolnikom przetrwać, podczas gdy inni nie utrzymali się w biznesie.

Farma Paula to doskonały przykład tego, co rolnik i działacz społeczny Wendell Berry nazwał „starą dobrą empatią i chęcią naśladowania tego, co naturalne”²¹. Dla Paula oznacza to tyle, że świniom należy pozwolić być świniami (przez większość czasu). Szczęśliwie Paul lubi się przyglądać, jak jego zwierzęta tyją i jak, według niego, robią się tłuste i smaczne. (Mięso z tradycyjnych farm zawsze jest lepsze od tego z zakładów przemysłowych). Rolnik musi pogodzić swoje interesy z troską o dobrobyt zwierząt. Nie ma sensu się oszukiwać, wiadomo przecież, że plany życiowe świń zasadniczo różnią się od losu, który zgotował im przemysł mięsny. Teoretycznie, kiedy Paul kastruje nowo narodzone świnie bez znieczulenia (co spotyka aż 90 procent osobników płci męskiej)²², robi im krzywdę. Z drugiej jednak strony, zadaje zwierzęciu krótkotrwały ból, który jest niczym wobec radości wieprza z wielomiesięcznego okresu pastwiskowego. W ogóle ból, którego doświadczają świnie Paula, jest niczym w porównaniu z cierpieniem zwierząt trzymanyh w hodowlach przemysłowych.

Zgodnie z tradycyjnymi zasadami hodowli Paul stara się stosować takie metody, by móc zrealizować swoje cele, nie krzywdząc przy tym zwierząt. Bierze pod uwagę naturalne tempo wzrostu oraz działanie zegara biologicznego.

Podczas gdy Paul pozwala świniom być świniami, nowoczesne rolnictwo przemysłowe skupia się jedynie na zyskach i maksymalnej wydajności. Ogromnymi zakładami przemysłowymi kierują ludzie, którzy nigdy w nich nie byli. Ludzie siedzący wygodnie w fotelach w

swoich biurach na ostatnich piętrach wieżowców. Jakie to ma znaczenie? Duże. Nie trzeba się znać na świniach, by zauważyć, że zwierzęta na farmie Paula żyją normalnie. Biegają po pastwisku zamiast stać na betonie czy na deskach. Większość farmerów pracujących dla Niman Ranch zapewnia swoim zwierzętom dostęp do zewnętrznego wybiegu lub pastwiska. Ci, którzy nie wypuszczają swoich świń na zewnątrz, trzymają je na grubej warstwie słomy, co jest równie dobrym rozwiązaniem. Zwierzęta mogą w niej kopać, bawić się, mościć sobie legowiska i urządzać sobie wspólne drzemki w ciepłej ściółce (świnie lubią spać jedna obok drugiej).

Do farmy Paula należy pięć pól, każde o powierzchni ośmiu hektarów. Uprawia się na nich zboże lub na zmianę wypasa świnie. Paul przewiózł mnie po okolicy swoim białym pikapem. Po nocnych wycieczkach do farm przemysłowych ten widok był dla mnie wielką odmianą. Małe domki wokół pól, stodoły, pastwiska, jak okiem sięgnąć, uprawy soi i kukurydzy. I tylko gdzieś w oddali dostrzegłem zakład chowu przemysłowego.

Najważniejsze w hodowli świń są lochy. Rolnicy współpracujący z Niman Ranch trzymają swoje maciory (samice użytkowane rozplodowo) i lochy jałowe (takie, które nigdy nie miały prosiąt) w stadach, w których ustala się „stabilna hierarchia”. (To cytat ze zbioru zasad humanitarnego traktowania zwierząt opracowanego przez Paula i kilkoro ekspertów, w tym siostry Diane i Marlene Halverson, wspierające naturalne metody hodowli od ponad 30 lat).

Zasad dotyczących tworzenia hierarchii w stadzie jest więcej. Nigdy nie powinno się wprowadzać pojedynczego zwierzęcia do grupy o już ustalonej strukturze. Może informacji o tym, jak świnia czuła się w stadzie, nie znajdziemy na opakowaniu bekonu, ale dla samych zwierząt to bardzo ważne. Reguła jest prosta: by normalnie funkcjonować, świnie potrzebują towarzystwa znajomych świń. Większość rodziców woli unikać przenoszenia dziecka z jednej szkoły do drugiej w środku semestru. Podobnie postępują farmerzy – dbają o to, by ich zwierzęta żyły w stabilnych, zorganizowanych grupach.

Paul stara się również zapewnić swoim świniom jak najwięcej przestrzeni, by bojaźliwe zwierzęta miały szansę trzymać się z dala od

tych bardziej agresywnych. Czasami za pomocą bali słomy wydziela schronienie dla słabszych członków stada. Paul w przeciwieństwie do reszty farmerów z Niman Ranch nie obcina swoim świniom ogonów²³ ani nie piłuje zębów²⁴. Tę metodę stosuje się na wielu farmach, by zapobiec przypadkom kanibalizmu czy pogryzieniom²⁵. Kiedy hierarchia w stadzie jest stabilna, świnie potrafią się ze sobą dogadać bez walki.

Na wszystkich farmach należących do Niman Ranch ciężarne lochy trzyma się w stadach i zapewnia się im dostęp do wybiegów na świeżym powietrzu. 80 procent ciężarnych świń w USA, w tym 1,2 miliona samic będących własnością Smithfield, mieszka w ciasnych stalowych klatkach, w których ciężko jest im się choćby obrócić²⁶. Kiedy świnie z Niman Ranch opuszczają farmę, przewoźnicy i pracownicy rzeźni, do których trafiają, również przestrzegają zasad humanitarnego traktowania (te same zasady zobowiązują farmerów do troski o hierarchię w stadzie). Nie oznacza to, że zwierzęta z Niman Ranch transportuje się i zabija jakimiś przestarzałymi metodami. Wykorzystuje się wiele innowacji, zarówno technologicznych, jak i organizacyjnych. Wprowadzono obowiązki: certyfikacji przewoźników i pracowników ubojni, nadzoru w rzeźniach, dokumentacji codziennej pracy rzeźników oraz stałej opieki weterynaryjnej. Zwierząt nie przewozi się w ekstremalnych warunkach pogodowych, a podłogi ciężarówek są wyścielone specjalną warstwą antypoślizgową. Koniecznie trzeba też ogłuszać świnie przed ubojem. Firma Niman Ranch wciąż jednak nie przeforsowała wszystkich zmian, które chciałaby wprowadzić. Takie przywileje mają tylko największe i najbardziej wpływowe przedsiębiorstwa. Niman Ranch przyjęło więc politykę wiecznych negocjacji i kompromisów. Przykładem takiego kompromisu jest fakt, że świnie należące do tej firmy często muszą długo podróżować, by dotrzeć do rzeźni, która działa zgodnie ze standardami humanitarnego traktowania zwierząt.

Jeszcze ważniejsze jest to, czego nie widać²⁷. Na farmach należących do Niman Ranch zwierzętom nie podaje się antybiotyków ani hormonów, jeśli nie ma takiej potrzeby. Nie ma żadnych kontenerów wypełnionych zwłokami. Nie czuć odoru, bo zwierzęta nie stoją na gnoju. Ich odchody służą za nawóz dla pastwisk. W świńskim życiu jest

trochę cierpienia, ale zdecydowanie więcej radości.

Paul i inni farmerzy pracujący dla Niman Ranch mają obowiązek postępowania według wspomnianych zasad. Podpisują umowy. Są nadzorowani przez niezależnych inspektorów. Pozwalają typom takim jak ja na przyjrzenie się działaniu ich zakładów. To ważne w czasach, gdy przemysł ustala zasady humanitarnego traktowania zwierząt tylko po to, by odwrócić uwagę opinii publicznej. Trudno dziś o firmę, która nie byłaby wariacją na temat farmy przemysłowej. Niszowy Niman Ranch jest największym takim przedsiębiorstwem.

Kiedy zbierałem się do wyjścia, Paul nagle wspomniał słowa Wendella Berry'ego na temat relacji pomiędzy naszymi wyborami żywieniowymi a polityką rolną, czyli decyzjami przedstawicieli przemysłu i farmerów, w tym Paula. Każdy nasz wybór przekłada się na działanie przemysłu. W zbiorze esejów *Art of the Commonplace* Berry tłumaczy, o co właściwie chodzi:

Rolnictwo zaczyna coraz bardziej przypominać przemysł górniczy. [...] Wielu z nas zdaje sobie z tego sprawę. Mało kto natomiast wie, jak duży jest wpływ wyborów konsumentów na działanie korporacji [...]. Większość ludzi, niewiele myśląc, zaopatruje się wyłącznie w żywność produkowaną przez korporacje²⁸.

To poważna sprawa. Kiedy irytując zniecierpliwionego kelnera, zastanawiamy się, co zamówić w restauracji, i kiedy przetrząsamy sklepowe półki, robiąc zakupy w supermarkecie, kierujemy przemysłem.

Na farmie Paula spędziłem cały dzień. Kurczaki biegały wokół domu, a świny kwiczały w zagrodach. Paul opowiadał:

– Ten dom postawił Marius Floy, mój pradziadek, który przeprowadził się tutaj z Niemiec. W miarę jak rodzina się rozrastała, dobudowywano kolejne części. Mieszkam tu od 1978 roku. Tutaj dorastały Anne i Sarah. Z przystanku na końcu alejki odjeżdżał ich szkolny autobus.

Parę minut później pojawiła się Phyllis (żona Paula) i powiedziała nam, że jedna z ferm przemysłowych kupiła ziemię od sąsiadów mieszkających po drugiej stronie wioski i ma zamiar postawić na niej budynek dla sześciu tysięcy świń. Zakład stanie tuż obok małego domku na wzgórzu z widokiem na łąkę, do którego Paul i Phyllis chcą się

przeprowadzić po przejściu na emeryturę. Zawsze nazywali to miejsce „farmą doskonałą”. Właśnie dowiedzieli się, że dom ich snów będzie stał koło budynku pełnego chorych, cierpiących świń, a oni sami będą musieli ciągle znosić przyprawiający o mdłości smród. Obecność zakładu w sąsiedztwie spowoduje znaczne zmniejszenie wartości działki (w USA straty z tego powodu szacuje się na 26 miliardów dolarów²⁹) i zniszczenie samej ziemi. Rodzina Paula będzie oddychać śmierdzącym, szkodliwym dla zdrowia powietrzem. To zaprzeczenie wszystkiego, na co Paul pracował całe życie.

– Nikt tego nie chce. Na wybudowaniu tego kolosa skorzysta jedynie firma, do której będzie należał – powiedział.

– Ludzie szczerze nienawidzą pracowników tych zakładów. Jak oni mogą żyć w miejscu, gdzie są niemile widziani? – dodała Phyllis.

W kuchni zapanowała atmosfera zbliżającej się katastrofy. Dało się też odczuć wzrost buntowniczych nastrojów. (Zarówno Paul jak i Phyllis aktywnie uczestniczyli w organizowanych przez samorząd lokalny kampaniach na rzecz ograniczenia rozbudowy sieci zakładów chowu przemysłowego w stanie Iowa). Piszę o tym, bo mam nadzieję, że historia kuchennego dramatu z Iowy wzbudzi buntownicze nastroje na większą skalę.

3.

Odchody

Scena z kuchni Willisów powtarzała się wielokrotnie. Organizacje z różnych krajów zaangażowały się w walkę przeciwko zanieczyszczeniom produkowanym przez fermy przemysłowe, a przede wszystkim przez hodowle trzody chlewnej.

Z przeprowadzonych w USA kampanii prawnych przeciwko przemysłowej hodowli trzody chlewnej najskuteczniejsze okazały się te, które skupiały się na zanieczyszczeniach. (To właśnie to mają na myśli ci, którzy mówią o wpływie ferm przemysłowych na środowisko). Sprawa jest stosunkowo prosta: chodzi o wielkie ilości gówna. Jest go tak dużo, że nie wiadomo, co z nim zrobić. W efekcie trafia do rzek, jezior i oceanów, niszczy ekosystemy, zanieczyszcza powietrze, wodę i

glebę, co ma dramatyczne konsekwencje dla ludzkiego zdrowia.

Każdego roku z hodowli świń wywozi się około 3,5 tysiąca ton gnoju, z kurzej fermy 3 tysiące, a z tuczarni bydła 150 tysięcy.³⁰ W jednym z raportów sporządzonych przez instytucję kontrolną General Accounting Office (GAO) czytamy: „Jeden zakład generuje więcej odchodów niż niektóre amerykańskie miasta”³¹. Zwierzęta hodowane na terenie USA produkują 130 razy więcej odchodów (39 ton na sekundę) niż wszyscy mieszkańcy tego kraju razem wzięci³². Gnoj zanieczyszcza środowisko 160 razy bardziej niż ścieki miejskie³³. Mimo to na fermach nie ma infrastruktury umożliwiającej radzenie sobie z tym problemem. To jasne, że nie ma toalet, ale nie ma też rur kanalizacyjnych ani nikogo, kto zajmowałby się wygarnianiem odchodów z zagrod czy hangarów. Brakuje również przepisów dotyczących utylizacji odchodów zwierząt hodowlanych. (Według GAO żadna z komisji nadzorczych nie jest w stanie zebrać rzetelnych danych, gdyż do tej pory nawet nie ustalono, ile legalnie działających ferm znajduje się na terenie USA³⁴). Co więc dzieje się z gnojem? Przyjrzyjmy się polityce, jaką przyjął największy amerykański producent wieprzowiny, Smithfield.

Smithfield co roku zabija więcej świń niż liczą populacje mieszkańców Nowego Jorku, Los Angeles, Chicago, Phoenix, San Antonio, San Diego, Dallas, San José, Filadelfii, Detroit, Jacksonville, Indianapolis, San Francisco, Columbus, Austin, Fort Worth i Memphis. To ponad 31 milionów zwierząt³⁵. Według obliczeń rządowej agencji EPA jedna świnia produkuje rocznie dwa do czterech razy więcej odchodów niż człowiek³⁶. Czyli na jednego Amerykanina przypada 127 kilogramów gnoju³⁷. Zwierzęta należące do Smithfield wydalają tyle, co wszyscy mieszkańcy stanu Kalifornia i Teksas razem wzięci.

Wyobraźmy sobie, że nie ma oczyszczalni ścieków, kanalizacji i całej tej infrastruktury, do której się przyzwyczailiśmy. Wszyscy obywatele Teksasu taplaliby się w gnoju. By zrozumieć, jakie konsekwencje niesie ze sobą zanieczyszczenie środowiska tak ogromną ilością odchodów, trzeba najpierw się dowiedzieć, co właściwie zawierają. Jeff Tietz w swoim przerażającym artykule *Boss Hog* dla magazynu „Rolling Stone” wymienił niebezpieczne substancje występujące w odchodach świń hodowanych na mięso. Na liście

znalazły się: amoniak, metan, siarkowodór, tlenek węgla, cyjanki, fosfor, azotany i metale ciężkie. Dodatkowo w gnoju gnieźdzą się patogeny powodujące różne choroby, w tym salmonellozę, kryptosporidiozę, zapalenie opon mózgowych i giardiozę³⁸. (Dzieci dorastające w pobliżu zakładów hodowli świń chorują na astmę dwa razy częściej od ich rówieśników wychowywanych w innym środowisku³⁹). Nie chodzi tylko o gnój, ale o wszystko, co przedostaje się do otoczenia przez szczeliny w podłodze: martwe prosięta, łożyska i błony płodowe, wymioty, krew, mocz, strzykawki po antybiotykach, puste buteleczki po środkach na odrobaczanie, włosy, ropa, a nawet części ciała.

Przemysł usiłuje nam wmówić, że ziemia może chłonać te toksyny bez konsekwencji dla naszego zdrowia⁴⁰. To bzdura. Zanieczyszczenia przenikają do wód podziemnych i powierzchniowych, trujące gazy, takie jak amoniak czy siarkowodór, przedostają się do atmosfery. Kiedy gnojowniki – wielkości boiska futbolowego – się przepelniają, Smithfield rozlewa ścieki na polach. Albo po prostu rozpyła je w powietrzu. Powstają wówczas ohydne gejzery, wokół których zbiera się śmierdząca mgła. Ludzie mieszkający w pobliżu zakładów chowu przemysłowego skarżą się na chroniczne krwawienia z nosa, bóle uszu, biegunki i pieczenie w płucach. Nawet jeśli obywatele próbują się jednoczyć przeciwko praktykom stosowanym na fermach, wpływowi przedstawiciele przemysłu robią wszystko, by zniweczyć ich plany.

Zyski Smithfield są imponujące – firma w 2007 roku zarobiła 12 miliardów dolarów. Minimalizacja kosztów produkcji doprowadziła jednak do zanieczyszczenia środowiska odchodami, co z kolei spowodowało pogorszenie stanu zdrowia ludzi mieszkających w okolicy oraz zmniejszenie wartości gruntów. Gdyby Smithfield nie oszczędzało w ten sposób, produkcja taniego mięsa byłaby niemożliwa, a to oznaczałoby dla firmy bankructwo.

Wróćmy do istoty sprawy. Gnój sam w sobie nie jest wcale zły. Przez wiele lat rolnicy nawozili nim pola, na których pasły się zwierzęta. Ich mięsem żywili się ludzie, a nawóz znów trafiał na pola i tak w kółko. Gnój stał się problemem, gdy Amerykanie postanowili jeść więcej mięsa i płacić za nie mniej. By zrealizować swój zamiar, należało odejść od modelu proponowanego przez Paula Willisa i pogodzić się z istnieniem

firm takich jak Smithfield. Hodowla przestała być domeną rolników – oddano ją w ręce korporacji dążących do maksymalnej redukcji kosztów. Konsumenci pozwolili firmom gromadzić mnóstwo zwierząt na niewielkiej przestrzeni. Dlatego rolnicy nie mogą już samodzielnie uprawiać roślin na paszę, muszą ją importować. Poza tym pola uprawne i tak nie są w stanie wchłonąć całego tego gnoju. Tylko w trzech zakładach w Karolinie Północnej powstaje więcej azotanów (ważny składnik nawozów) niż potrzeba do nawożenia pól na terenie całego stanu⁴¹.

Co więc dzieje się z tak ogromną ilością szkodliwego gówna? Uplynnione odchody pompuje się do wielkich zbiorników. Takie gnojowniki zajmują zwykle powierzchnię około 1 tysiąca m² (to tyle co największe kasyno w Las Vegas) i są głębokie na mniej więcej 10 metrów⁴². Budowa takich gnojowych jezior to powszechna, legalna praktyka. Wokół jednego zakładu powstaje nawet do stu zbiorników⁴³.

Wpadnięcie do takiego gnojownika oznacza śmierć⁴⁴. Podobnie jak śmiercią mogłoby się skończyć wejście do chlewni, gdyby nie było w niej wentylacji. Tietz pisze:

Pewien pracownik z Michigan zasłabł oszołomiony smrodem i wpadł do zbiornika. Jego 15-letni bratanek ruszył mu na ratunek. Nie przeżył. Za chłopakiem skoczył kuzyn. Nie przeżył. Starszy brat pracownika zanurkował, by ratować ich wszystkich i również nie przeżył. Ostatni skoczył ojciec. Wszyscy utonęli w świńskim gównie⁴⁵.

Korporacjom takim jak Smithfield bardziej opłaca się płacić kary za zanieczyszczanie środowiska niż zmienić sposób hodowli. Zwłaszcza że zmiany mogłyby doprowadzić firmę do bankructwa.

Przedsiębiorstwa doskonale wiedzą, jak postępować, by omijać nieliczne regulacje prawne ograniczające działania przemysłu⁴⁶. Na rok przed wybudowaniem największego na świecie zakładu-rzeźni w Bladen County w Karolinie Północnej władze stanu zniosły prawo hrabstw do regulacji działalności ferm przemysłowych. Można sobie wmawiać, że to przypadek, ale za zmianą przepisów stał senator Wendell Murphy, który dziś należy do zarządu Smithfield. Wcześniej natomiast był prezesem i menedżerem firmy Murphy Family Farms kupionej przez Smithfield w 2000 roku.

Parę lat po wprowadzeniu nowych przepisów, w 1995 roku, Smithfield wylało 80 milionów litrów ścieków do wód New River w Karolinie Północnej, powodując tym samym największą katastrofę ekologiczną tego rodzaju⁴⁷. Zniszczenia były dwa razy większe niż w przypadku słynnego wycieku ropy z tankowca Exxon Valdez, który miał miejsce sześć lat wcześniej⁴⁸. Ściekami wylanymi wówczas przez Smithfield można było napełnić 250 basenów olimpijskich. Według raportu opublikowanego w 1997 roku przez organizację ekologiczną Sierra Club (*RapSheet on Animal Factories*) Smithfield złamało przepisy ustawy o ochronie wody (Clean Water Act) ponad siedem tysięcy razy. Wynika z tego, że korporacja postępowała wbrew prawu 20 razy dziennie. Firmę oskarżono o zanieczyszczenie ściekami rzeki Pagan wpadającej do zatoki Chesapeake oraz o przekłamania w raportach i zacieranie śladów nielegalnej działalności. Pojedynczy przypadek pogwałcenia zasad zawsze może się zdarzyć. 10 też. Ale siedem tysięcy już nie. Na Smithfield nałożono karę w wysokości 12,6 miliona dolarów⁴⁹. Wydaje się, że to sporo. To faktycznie najwyższa grzywna za zanieczyszczanie środowiska w historii USA. Ale to żadne pieniądze dla firmy, która zarabia 12,6 miliona dolarów w 10 godzin⁵⁰. Były menedżer Smithfield Joseph Luter zarobił tyle na opcjach na giełdzie w 2001 roku.

Co na to konsumenci? Oburzamy się, gdy dojdzie do wielkich szkód. Potem korporacje mówią: „sorry”, a my dalej zajadamy produkowane przez nie mięso. Smithfield nie tylko przetrwało sądową batalię, ale wręcz na niej skorzystało. Kiedy doszło do wycieku na rzece Pagan, Smithfield zajmowało siódme miejsce wśród największych producentów wieprzowiny w USA. Dwa lata później podskoczyło na drugie miejsce. Od tamtej pory firma wciąż rośnie w siłę. Dziś co czwarta zarżnięta świnia w kraju należy do Smithfield⁵¹. Robiąc codzienne zakupy, wspieramy wszystkie ohydne praktyki stosowane przez tę i wiele innych korporacji.

Według statystyk opracowanych przez EPA już 70 tysięcy kmrzek (dla porównania obwód ziemi to ok. 40 tysięcy km) na terenie 22 stanów jest zanieczyszczonych odchodami zwierząt hodowlanych. W związku z tym w ciągu trzech lat doszło do całkowitego wyginięcia ryb w aż 200 zbiornikach wodnych⁵². 13 milionów ryb zostało zatrutych gównem. Ich

zwłokami można by wyłożyć wybrzeże Pacyfiku od Seattle aż po granicę z Meksykiem⁵³.

Ludzie mieszkający w pobliżu ferm rzadko bywają zamożni czy wpływowi. Przemysł traktuje ich jak śmieci. Oddychają powietrzem przesyconym zapachem gnoju. Od tego się nie umiera (z reguły). Ale chroniczne bóle głowy, gardła, przewlekły kaszel i katar czy biegunki albo inne dolegliwości, takie jak nadciśnienie, depresja, ciągłe uczucie zmęczenia, to codzienność. Można też zapaść na jakąś chorobę psychiczną⁵⁴. W raporcie opracowanym przez senat stanu Kalifornia czytamy: „Badania wykazały, że gnojowniki emitują szkodliwe substancje i toksyny, które mogą powodować osłabienie układu odpornościowego, negatywnie wpływać na nastrój, a nawet przyczyniać się do problemów neurologicznych”⁵⁵.

Są podstawy, by podejrzewać, że przebywanie w pobliżu chlewni ma wpływ na zwiększenie podatności na zakażenia gronkowcem złocistym typu MRSA (opornym na metycylinę)⁵⁶. Bakteria ta powoduje powstawanie „czerwonych, potwornie bolesnych wrzodów osiągających wielkość spodków od filizanek”. W 2005 roku w USA więcej ludzi (18 tysięcy) zmarło w wyniku zakażeń gronkowcem MRSA niż z powodu AIDS. Dziennikarz magazynu „The New York Times” Nicholas Kristof, który sam dorastał w okolicach zakładu hodowli świń, twierdzi, że pewnemu lekarzowi z Indiany udało się udowodnić istnienie zależności pomiędzy działalnością ferm a zwiększonym ryzykiem zakażenia MRSA, nie zdążył jednak opublikować wyników swoich badań, gdyż wcześniej zmarł na chorobę spowodowaną komplikacjami po zakażeniu gronkowcem. Do dziś nie wiemy, czy takie powiązanie faktycznie istnieje, jednak zdaniem Kristofa „musimy zastanowić się, czy jako naród faktycznie chcemy dalej wspierać przemysł, który wprawdzie produkuje tanie mięso, ale jednocześnie niszczy nasze zdrowie. Na razie właśnie to robimy”.

Te problemy zdrowotne powoli rozprzestrzeniają się po całej Ameryce. Amerykańskie Stowarzyszenie Publicznej Służby Zdrowia, czyli największa na świecie organizacja zrzeszająca pracowników służby zdrowia, nawoływała do nałożenia moratorium na zakłady chowu przemysłowego⁵⁷. Pew Commission przez dwa lata opłacała najlepszych

światowych ekspertów, którzy badali sytuację na fermach⁵⁸. W trosce o dobro zwierząt i o zdrowie ludzi organizacja zaapelowała do korporacji o zaprzestanie stosowania niektórych praktyk, które nazwała „niehumanitarnymi”.

Ale to od naszych wyborów żywieniowych zależy, jaką politykę przyjmie przemysł. Nie zareagowaliśmy na te prośby i ostrzeżenia. Nie próbujemy zablokować korporacji, nie próbujemy działać. Sprawiliśmy, że Smithfield i jego odpowiedniki obrosły w bogactwo. Mogą inwestować setki milionów dolarów w rozwój okrutnych technologii i światową ekspansję. Smithfield weszło już na rynek belgijski, chiński, francuski, niemiecki, włoski, meksykański, polski, portugalski, rumuński, hiszpański, holenderski i angielski⁵⁹. Wartość akcji Josepha Lutera III podskoczyła ostatnio do 138 milionów dolarów⁶⁰.

4.

Nowy sadyzm

Diagnozowaniem problemów ochrony środowiska zajmują się specjaliści i agencje rządowe, które dbają o zdrowie ludzi. W jaki sposób możemy dowiedzieć się, jak naprawdę wygląda sytuacja zwierząt na fermach przemysłowych, skoro korporacje nie pozwalają nam na to?

Tajne śledztwa prowadzone przez organizacje non-profit to właściwie nasze jedyne wiarygodne źródło informacji na temat codziennego funkcjonowania ferm i rzeźni przemysłowych⁶¹. Na potajemnym nagraniu jednej z hodowli świń w Karolinie Północnej widać, jak pracownicy biją zwierzęta, tłuką metalowymi pałkami ciężarne maciory i wpychają rozgrzane metalowe pręty w ich odbyty i pochwy. Takie praktyki nie służą chyba poprawie jakości mięsa. W taki sposób nie przygotowuje się świń do rzezi. To po prostu zwyczajne okrucieństwo. Na innym nagraniu pracownicy odcinali kończyny i obdzierali ze skóry przytomne zwierzęta⁶². Na filmie z innej fermy należącej do jednego z największych producentów wieprzowiny w USA można zobaczyć, jak pracownicy kopią świnie i przewracają je na betonową podłogę, a następnie tłuką młotkami i metalowymi prętami wyciągniętymi z ogrodzenia⁶³. Po trwających rok obserwacjach

prorowadzonych w jeszcze innej hodowli stwierdzono, że z okrucieństwem spotykają się tam dziesiątki tysięcy zwierząt. Na nagraniach widać, jak pracownicy gaszą papierosy na ciałach świń, biją je grabiami i łopatami, duszą i wrzucają do gnojowników. Przykładają też elektrody do ich uszu, pysków i genitaliów. Według raportu spisanego po zakończeniu śledztwa menedżerowie tych zakładów zgłaszali te zachowania do prokuratury, ale za każdym razem odmawiano wszczęcia postępowania. Brak reakcji ze strony władz to norma. I nie chodzi o to, że akurat żyjemy w czasach, w których nie dba się o egzekwowanie przepisów. Innych czasów zwyczajnie nigdy nie było. Korporacje zawsze czuły się bezkarne niezależnie od tego, że wielokrotnie przyłapywano ich pracowników na stosowaniu okrutnych metod.

Podobne problemy mają też inne gałęzie przemysłu hodowlanego. Tyson Foods to firma zaopatrująca KFC. Śledztwo przeprowadzone w jednym z należących do niej zakładów wykazało, że pracownicy odrywają głowy żywym ptakom (na wyraźne polecenie kierownika zakładu), oddają mocz na różne elementy linii produkcyjnej (w tym na taśmę, po której przesuwają się ciała ptaków), pozwalają na wadliwe działanie maszynierii do uboju. W efekcie ostrza ranią kurczaki zamiast trafiać w ich szyje⁶⁴. W zakładach należących do zaopatrującej KFC firmy Pilgrim's Pride, okrzykniętej „dostawcą roku”, po kurczakach się depcze, kopie się je, rzuca o ściany, odrywa dzioby, gasi papierosy na ich oczach albo rozrywa ich ciała w rękach. Nie chodzi tu tylko o KFC – Tyson i Pilgrim's Pride⁶⁵ to dwaj najwięksi producenci mięsa drobiowego w kraju⁶⁶. Firmy te zabijają pięć miliardów kurczaków rocznie.

Nawet gdybyśmy nie czytali tych raportów i gdybyśmy nie skupiali się na ekstremalnych (choć wcale nie rzadkich) przypadkach dręczenia zwierząt, za które odpowiedzialni są pracownicy wyładowujący w ten sposób swoje frustracje, wciąż wiedzielibyśmy, że zwierzęta hodowlane są skazane na cierpienie.

Przyjrzyjmy się na przykład maciorom. Ich nieprawdopodobna płodność jest źródłem ich koszmaru. Podczas gdy krowa rodzi jedno cielę naraz, genetycznie zmieniona świnia hodowlana wydaje na świat mniej więcej dziewięć prosiąt, które musi później wykarmić i którymi

musi się opiekować⁶⁷. Hodowcy robią wszystko, by maciory rodziły jak najwięcej prosiąt. Świnie trzymane w zakładach zapładnia się tak często, jak to możliwe. W efekcie przez większość życia są w ciąży. Kiedy zbliża się termin porodu, zwykle faszeruje się je lekami, by rozwiązanie nastąpiło w najdogodniejszym dla farmerów terminie⁶⁸. Prosięta szybko oddziela się od matki, a maciorom podaje się zastrzyki hormonalne przestawiające zegar biologiczny, dzięki czemu kolejna inseminacja może odbyć się już po trzech tygodniach od porodu⁶⁹.

Większość świń na okres ciąży zamyka się w specjalnych boksach⁷⁰. Zwykle są tak małe, że zwierzę nie może nawet zmienić pozycji. Gęstość ich kości zmniejsza się z powodu braku ruchu⁷¹. W boksach nie ma ściółki. W miejscach, gdzie ciała macior stykają się z prętami, tworzą się ciemne, wypełnione ropą wrzody. (Na nagraniu z zakładu w stanie Nebraska widać ciężarne świnie z otwartymi ranami wielkości pięści na łbach, plecach i nogach. Pracownik hodowli powiedział: „Wszystkie mają rany... Nie ma tu świń bez ran”⁷²).

Jeszcze większe cierpienie świń powodują nuda, izolacja i brak możliwości przygotowania się do przyjścia na świat prosiąt⁷³. W naturze maciory spędzają dużo czasu na poszukiwaniu odpowiedniego miejsca do zbudowania legowiska z trawy, liści czy słomy. Aby zapobiec nadmiernemu przybieraniu na wadze i oszczędzić na paszy, ciężarnym świnom ogranicza się dostęp do jedzenia lub po prostu się je głodzi⁷⁴. Zwierzęta nigdy nie defekują w pobliżu swoich legowisk, ale w ciasnych boksach nie mają innego wyjścia. Na fermach świnie depczą swoje odchody lub kładą się na nich, a one przeciskają się między szczelinami podłogi i wpadają do gnojownika. Przedstawiciele przemysłu twierdzą, że trzymanie świń w takich warunkach pozwala lepiej zarządzać hodowlą. Inspektorom, którzy mają troszczyć się o dobrobyt zwierząt, trudno jest wskazać stworzenia chore i słabe, bo wszystkie pozbawione możliwości ruchu, zamknięte w boksach świnie wyglądają tak samo.

Odkąd obrońcy praw zwierząt zaczęli mówić głośno o metodach stosowanych na fermach, w ludziach rośnie coraz większe oburzenie i niepokój. Przeprowadzono nawet lokalne referenda, po których w stanach Floryda, Arizona i Kalifornia zakazano przetrzymywania ciężarnych świń w boksach. Kiedy organizacja Human Society ogłosiła

kampanię przeciwko stosowaniu takich praktyk w stanie Kolorado, przedstawiciele przemysłu sami wyszli z propozycją przepisu zakazującego zamykania macior w boksach. To dobry znak. Wprowadzie takie normy wprowadzono na razie tylko w czterech stanach, ale wygląda na to, że w wojnie z boksami mamy szansę na zwycięstwo. Ważne zwycięstwo.

Coraz częściej ciężarne maciory trafiają do wydzielonych zagród zamiast do ciasnych boksów⁷⁵. Wprowadzie nie mogą swobodnie biegać po trawie ani wylegiwać się na słońcu, jak świnie Paula Willisa, ale mają wystarczająco dużo miejsca, by ułożyć się do snu czy przeciągnąć. Na ich ciałach nie powstają wrzody. Nie spędzają całych dni na histerycznym gryzieniu metalowych prętów swoich boksów. Ta zmiana nie ma wpływu na działanie przemysłu, za to ma ogromny wpływ na poprawę jakości życia zwierząt.

Niezależnie od tego, w jakich warunkach trzyma się świnie w czasie ciąży, przed porodem zamyka się je w ciasnych klatkach⁷⁶. Jeden z pracowników któregoś z zakładów powiedział: „Czasem trzeba im [ciężarnym świniom] wpierdolić, żeby tam wlażyły, bo nie chcą same iść”⁷⁷. Inny tak opowiadał o biciu zwierząt metalowymi prętami: „Jedna tak dostała w ryj, że już nigdy więcej nie mogła nic zjeść i padła z głodu”⁷⁸.

Ci, którzy są za chowem przemysłowym, twierdzą, że zamykanie świń w klatkach ma sens, gdyż zdarza im się czasem zmiażdżyć prosięta. Stoi za tym jakaś pokrętna logika. Myśląc w ten sposób, można by uznać, że najlepszym sposobem na zapobieganie pożarom lasów jest ich wycinanie. Świnia umieszczona w porodówce nie może się nawet obrócić. Podobnie jak świnia umieszczona w boksie. Czasem zwierzęta przywiązuje się do podłogi specjalnymi pasami. Takie właśnie metody się stosuje, by zapobiec zmiżdżeniu prosiąt przez matkę. Szkoda, że zwolennicy tych praktyk nie zauważyli, że na farmach takich jak ta należąca do Paula Willisa podobne problemy w ogóle się nie zdarzają⁷⁹. Nic dziwnego. W końcu Paul zarządza płodnością świń w rozsądny sposób. Węch zwierząt nie jest upośledzony przez życie w smrodzie odchodów, w uszach nie brzęczy ciągle szcęk metalowych prętów, a dzięki możliwości swobodnego poruszania się mięśnie ich nóg są

wystarczająco silne, by podtrzymać ciało⁸⁰. Takie świnie nie miażdżą własnych prosiąt.

Nie chodzi tu tylko o bezpieczeństwo prosiąt. Naukowy Komitet Weterynaryjny Komisji Europejskiej potwierdził, że świnie przetrzymywane w ciasnych boksach mają słabsze kości i mięśnie oraz są bardziej podatne na urazy nóg, choroby układu krążenia i dróg moczowych. Inne badania wykazały, że od 10 do 40 procent źle odżywianych, zmodyfikowanych genetycznie i pozbawionych możliwości ruchu zwierząt rodzi się z wadami, takimi jak zwyrodnienia stawów czy szpotawe lub beczkowate kończyny⁸¹. Według artykułu opublikowanego w branżowym magazynie „National Hog Farmer” 7 procent ciężarnych macior umiera przedwcześnie z powodu nadmiaru stresu⁸². W niektórych zakładach wskaźnik ten sięga 15 procent⁸³. Wiele świń odchodzi w boksach od zmysłów⁸⁴. Zaczynają wówczas obsesyjnie gryźć metalowe pręty, pić mocz lub histerycznie naciskać poidła⁸⁵. Inne z bezsilności stają się apatyczne i obojętne⁸⁶.

Czy dzieci mają być powodem cierpienia matek?

Wiele prosiąt rodzi się z deformacjami. Najczęściej występujące wrodzone wady to: rozszczepienie podniebienia, hermafrodytyzm, wciągnięte brodawki, niewykształcony odbył, zwyrodnienia kończyn i przepukliny⁸⁷. Przepukliny pachwinowe są zjawiskiem na tyle powszechnym, że usuwanie ich przy zabiegu kastracji stało się już rutyną⁸⁸. Nawet zdrowe prosięta w ciągu pierwszych tygodni życia poddaje się serii zabiegów. Kilka dni po narodzinach usuwa się im bez znieczulenia ogony i zęby mleczne, aby nie podgryzały się wzajemnie podczas walki o dostęp do karmiącej matki⁸⁹. Zestresowane warunkami panującymi w zakładach świnie często odgryzają sobie wzajemnie ogony. Słabsze zwierzęta nie mają szans ucieczki przed silniejszymi. Nie bez powodu świnie trzyma się w cieple (25–28°C) i ogranicza się im dostęp do światła, by były bardziej apatyczne⁹⁰. Nie mają wówczas ochoty na wyładowywanie frustracji czy ustalanie hierarchii w stadzie za pomocą przemocy przejawiającej się we wzajemnym podgryzaniu uszu i ogonów. Na tradycyjnych farmach, takich jak ta prowadzona przez Paula Willisa, rozwiązuje się takie problemy, dając świniom więcej przestrzeni i zapewniając im tym samym możliwość ustanowienia naturalnego

porządku w stadzie.

Przez kilka dni po urodzeniu prosiętom podaje się też zastrzyki z żelazem, gdyż istnieje prawdopodobieństwo, że mleko karmionych hormonami macior nie zawiera go wystarczająco dużo⁹¹. 10 dni po przyjściu na świat młodym samcom usuwa się jądra – również bez znieczulenia. Celem tego zabiegu jest poprawa jakości mięsa. Amerykańscy konsumenci wolą smak mięsa kastrowanych świń⁹². Prosiętom wycina się też niewielkie fragmenty mięsa z uszu, by ułatwić identyfikację. 9–15 procent młodych świń umiera jeszcze przed oddzieleniem od matek⁹³.

Im wcześniej przestawia się zwierzęta na paszę treściwą, tym szybciej osiągają wagę użytkową (110–120 kg)⁹⁴. „Pasza treściwa” – przyspiesza ona proces tuczu, niszcząc jednocześnie śluzówkę wyściełającą układ pokarmowy – to między innymi sproszkowane osocze krwi i odpady z rzeźni⁹⁵.

W naturze prosięta usamodzielniają się po 15 tygodniach od narodzin⁹⁶. Na fermach oddziela się je już po 15, a czasem nawet po 12 dniach⁹⁷. Tak młode zwierzęta nie są w stanie strawić paszy treściwej, więc podaje im się leki zapobiegające biegunkom. Po oddzieleniu od macior zamyka się je w drucianych klatkach, które układa się jedna na drugiej. Odchody i mocz z położonych wyżej klatek spływają w dół. Prosięta trzyma się w takich warunkach tak długo, aż będą wystarczająco dorosłe, by trafić do zatłoczonego chlewu. Upychanie dużej ilości zwierząt w jednym miejscu jest celowe⁹⁸. W jednym z branżowych magazynów napisano: „Zatłoczone zagrody się oplacają”. Zwierzęta nie mogą się swobodnie poruszać, więc spalają mniej kalorii i łatwiej jest je utuczyć.

Jak w każdej fabryce dla nietypowych egzemplarzy nie ma litości. Karłowate, niewyrośnięte prosięta traktuje się jak odpadki. Na fermach nie ma dla nich miejsca. Ich łby roztrzaskuje się o betonową podłogę. „Jednego dnia rozwaliliśmy tak ze 120” – powiedział jeden z pracowników zakładu w Missouri⁹⁹.

Bierzemy je, rzucamy nimi o ziemię i odkładamy na kupę. Jak już zabije się jakieś 10 czy kilkanaście, wrzuca się je do kontenera, który później trafia do ciężarówki ze zwłokami. A jeżeli okaże się, że w

kontenerze są jeszcze jakieś żywe świnie, trzeba zacząć od nowa. Raz widziałem, jak jedna biegała jak szalona z gałką oczną zwisającą z oczodołu, innym razem trafiłem na taką ze złamaną szczęką.

– Nazywają to eutanazją – powiedziała żona pracownika z Missouri.

Antybiotyki, hormony i inne substancje pomagają utrzymać zwierzęta przy życiu. Leki podaje się, by złagodzić objawy chorób układu oddechowego, które w hodowlach świń rozprzestrzeniają się bardzo szybko. Nic dziwnego – w przepelnionych zagrodach panuje wilgoć, a toksyczne gazy z wszechobecnych odchodów osłabiają układy immunologiczne zwierząt. 30–70 procent świń trzymanyh w zakładach cierpi na jakieś schorzenie układu oddechowego, a 4–6 procent z nich umiera¹⁰⁰. Warunki panujące na fermach przemysłowych sprzyjają rozwojowi bakterii i wirusów. Zdarza się, że cała populacja świń na jakimś obszarze pada w wyniku epidemii nieznanej choroby (która zawsze może przenieść się na ludzi)¹⁰¹.

Przemysł mięsny wszystko odwrócił do góry nogami. Weterynarze, zamiast dbać o zdrowie zwierząt, zastanawiają się, jak zwiększyć ich wydajność. Leków nie używa się do zwalczania chorób, ale podaje się je po to, by zastępowały układ immunologiczny. Na fermach hoduje się chore zwierzęta.

5.

Sadyzm utajony

O okrutnym traktowaniu zwierząt i zanieczyszczeniu środowiska pisałem na przykładzie ferm trzody chlewnej, ale podobne problemy dotyczą całego przemysłu. Metody hodowli kurczaków czy indyków różnią się od metod stosowanych wobec świń, ale cierpienie zwierząt jest podobne. Nawet ryby cierpią tak samo. Zwykle myślimy o rybach jak o stworzeniach całkowicie odmiennych od zwierząt lądowych. Tymczasem akwakultura, czyli intensywna hodowla w zamknięciu, opiera się na tej samej koncepcji co działanie ferm przemysłowych.

Większość owoców morza i ryb, które trafiają na nasze talerze, pochodzi z takich właśnie hodowli. Akwakultura miała być receptą na

przełowienie ryb morskich i rzecznych. Efekt był odwrotny – na przykład popyt na dzikiego łososa znacznie się zwiększył¹⁰². W latach 1988–1997, czyli właśnie wtedy, gdy wprowadzono w życie koncepcję przemysłowej hodowli ryb, wzrósł o 27 procent

Nie istnieją żadne przepisy dotyczące humanitarnego traktowania zwierząt wodnych. W podręczniku dla hodowców *Handbook of Salmon Farming* wymieniono sześć czynników podnoszących poziom stresu u ryb hodowanych w akwakulturze: jakość wody (woda tak brudna, że nie da się w niej oddychać), zatłoczenie (zatłoczenie tak duże, że dochodzi do przypadków kanibalizmu), transport (fizjologiczne wskaźniki stresu utrzymujące się na wysokim poziomie nawet dobę po wyładunku), zakłócanie spokoju (przez pracowników i dzikie zwierzęta), odżywianie (niedożywienie osłabiające układ odpornościowy) i hierarchia (warunki uniemożliwiają ustalenie się stabilnej hierarchii w stadzie, co sprzyja kanibalizmowi)¹⁰³. To powszechne problemy. We wspomnianej książce nazywa się je „integralną częścią hodowli”¹⁰⁴.

Łososie i inne ryby cierpią również z powodu wszy morskich, które w zanieczyszczonej wodzie rozmnażają się wyjątkowo szybko. Pasożyty te zostawiają na ciałach ryb otwarte rany i wyjadają mięso i skórę z rybich głów. Przemysł nazywa odsłonięte kości rybich czaszek „koroną śmierci”¹⁰⁵. W sztucznych hodowlach łososi gromadzi się do 30 tysięcy razy więcej pasożytów niż w naturalnych warunkach¹⁰⁶.

Ryby, którym udaje się przetrwać (śmiertelność na poziomie 10–30 procent uważana jest w przemyśle za dobry wynik¹⁰⁷), głodzi się przez 7 do 10 dni przed ubojem, by zminimalizować problem nadmiaru odchodów, który pojawia się podczas transportu zwierząt do zakładów przetwórstwa¹⁰⁸. Ryby zabija się, przecinając skrzela. Następnie wrzuca się je do wypełnionych wodą zbiorników, gdzie wykrwawiają się całkowicie. Zdarza się, że do kontenera trafiają jeszcze żywe, przytomne zwierzęta, rzucające się w konwulsjach. Teoretycznie ryby ogłusza się przed ubojem, jednak metody stosowane w tym celu czasami okazują się nieskuteczne, a w niektórych sytuacjach przysparzają zwierzętom dodatkowego cierpienia¹⁰⁹. Podobnie jak w przypadku kurczaków czy indyków nie ma żadnych przepisów dotyczących humanitarnego traktowania ryb.

Czy w takim razie tradycyjne rybołówstwo to bardziej humanitarna metoda pozyskiwania rybiego mięsa? Ryby żyjące w naturalnym środowisku z pewnością mają się lepiej, przede wszystkim dlatego, że nie są zamknięte w zatłoczonej i brudnej akwakulturze. Przyjrzyjmy się jednak sposobom połowu najchętniej jedzonych przez Amerykanów tuńczyków, krewetek i łososi. Są trzy metody: połów na takle, trałowanie i połów z wykorzystaniem okrężnicy. Takla przypomina kabel telefoniczny, z tym że przypięty do boi, a nie do słupów. To długa lina z krótszymi rozgałęzzeniami, do których przypina się haczyki. Jeden kuter rybacki zarzuca dziesiątki albo nawet setki takli. A takich statków są tysiące. Urządzenia nawigacyjne lokalizują boje, by rybacy wiedzieli, jak się między nimi przemieszczać.

Dziś używa się takli o długości do 150 km (to ponad trzy razy więcej niż wynosi szerokość kanału La Manche). Codziennie zarzuca się ich około 27 milionów. Na takle łapie się jednak nie tylko pożądane gatunki, ale też wiele innych. Według jednego z badań podczas połowów na takle ginie ponad 4,5 miliona przyłowu rocznie: 3,3 miliony rekinów, milion marlinów, 60 tysięcy żółwi morskich, 75 tysięcy albatrosów i 20 tysięcy waleni i delfinów¹¹⁰.

Przy trałowaniu przyłów jest jeszcze wyższy. Włoki, czyli sieci zarzucane z trawlerów, mają 25–30 metrów szerokości¹¹¹. Podczas połowu krewetek (i wszystkiego innego) te wydłużone sieci opuszcza się na dno oceanu i przeciąga po nim z prędkością 4,5–6 km/godz. Trałowanie, czyli najpopularniejsza metoda połowu krewetek, to podwodny odpowiednik wycinania lasów. Niezależnie od tego, co jest celem połowu, do włoków trafia ponad sto gatunków, w tym różne ryby, rekiny, kraby, przegrzebki, płaszczki i kałamarnice. Właściwie cały przyłów skazany jest na śmierć.

Stosowanie tej pustoszącej dno oceanu metody połowu ma swoje naprawdę ohydne strony. 80–90 procent martwego przyłowu wyrzuca się na pokład i niemal natychmiastowo za burtę¹¹².

W ten sposób niszczy się bioróżnorodność morskich ekosystemów. Nowoczesne metody stosowane w rybołówstwie wpływają na znaczną redukcję liczebności populacji drobnych stworzeń wodnych, którymi żywią się większe ryby (takie jak łosoś czy tuńczyk). Dobrze mają się

tylko te zwierzęta, które mogą przetrwać na planktonie. Nasze ulubione łososie i tuńczyki to mięsożerne ryby zajmujące miejsce na końcu łańcucha pokarmowego¹¹³. Masowe połowy zmniejszają liczbę tych drapieżników, dzięki czemu szybciej rozrastają się populacje zwierząt, które do tej pory padały ich ofiarą. Wtedy do gry wchodzi człowiek i zaczyna kolejną rundę śmiertelnych połowów. Szybkość, z jaką zachodzi proces redukcji bioróżnorodności, jest stosunkowo mała, więc trudno zauważyć zmiany (skąd mielibyśmy wiedzieć, jakie ryby jedli nasi pradziadkowie?), szczególnie że wielkość połowów pozostaje od dawna taka sama, co daje mylne wrażenie, że równowaga w morskiej toni jest zachowana. Nikt nie planuje zagłady, ale ekonomika rynku prowadzi do zachwiania stabilności morskich ekosystemów. Właściwie nie opróżniamy oceanów, to, co robimy, przypomina raczej wycinanie lasu pod uprawę soi.

Połowy na takle i trałowanie nie tylko niszczą ekosystemy, ale są też wyjątkowo okrutne. Zgromadzone we włokach zwierzęta godzinami przeciąga się po skalistym dnie, a później wyjmują z wody, co wiąże się z dekompresją (czasem w wyniku dekompresji oczy wyskakują z oczodołów lub organy wewnętrzne wydostają się przez otwory gębowe). Złapane na takle ryby również umierają w cierpieniu¹¹⁴. Niektóre z nich godzinami tkwią zawieszony na haczykach, a giną dopiero po wyciągnięciu z wody. Inne umierają, próbując się uwolnić. Jeszcze inne padają ofiarami ataków drapieżników.

Półow okrężnicowy to najpopularniejsza metoda pozyskiwania tuńczyków. Ławicę tuńczyków (i wszystkie inne stworzenia znajdujące się w pobliżu) otacza się siecią. Potem zbiera się jej brzegi i wciąga na pokład statku. Niektóre ryby zaplątane w sieć są rozrywane. Inne duszą się na pokładzie statku. Reszcie przecina się skrzela. Czasami ryby (zarówno te złowione w morzu, jak i te hodowane w akwakulturze) kładzie się na blokach lodu, co dodatkowo przedłuża ich cierpienie. Według badań opublikowanych w piśmie „Applied Animal Behaviour Science” ryby rzucone na lód męczą się jeszcze około 14 minut, zanim umrą.

Czy to naprawdę ma jakieś znaczenie? A jeśli ma, to czy na tyle duże, by zacząć myśleć o zmianie nawyków żywieniowych? Może nowe

etykiety na produktach ułatwiłyby nam podejmowanie bardziej świadomych decyzji? Co pomyślałby konsument, widząc na puszcze tuńczyka informację, że ta długa na ponad metr ryba spędziła całe swoje życie w zbiorniku wielkości małej wanny, a jej oczy krwawiły z powodu nadmiaru zanieczyszczeń w wodzie? Co by było, gdyby na etykietach pisano o tym, że w hodowlach ryb rozmnażają się pasożyty i mutują nowe patogeny odporne na większość znanych nam leków?¹¹⁵

Niektóre rzeczy wiemy nawet bez czytania jakichkolwiek etykiet¹¹⁶. Można założyć, że jakiś procent krów i świń umiera szybko i bez cierpienia, ale żadna ryba nie ginie dobrą śmiercią. Ani jedna. Krojąc rybę, nie ma sensu się zastanawiać, czy cierpiała za życia. Cierpiała na pewno.

Czy cierpienie świń, ryb czy innych zwierząt hodowanych na mięso jest najważniejszą rzeczą we wszechświecie? Z pewnością nie. Należałoby jednak postawić inne pytanie. Czy sushi, bekon i skrzydełka z kurczaka interesują nas bardziej niż zapobieganie cierpieniu zwierząt?

6.

Zwierzęta, które jedzą zwierzęta

Podejmowanie decyzji żywieniowych utrudnia nam to, że zwykle jemy w towarzystwie. Wspólnota stołu od zawsze wpływała na kształtowanie społecznych więzi. Jedzenie, rodzina i wspomnienia są ze sobą nierozzerwalnie związane. Jesteśmy zwierzętami, które jedzą zwierzęta.

Do moich najlepszych kulinarnych wspomnień zaliczają się cotygodniowe kolacje z sushi w roli głównej organizowane przez moją przyjaciółkę, drobiowe burgery z musztardą i grillowaną cebulką mojego taty, które jedliśmy w ogrodzie za domem, i faszzerowana ryba serwowana przez moją babcię w święto Paschy. Jedzenie było ważnym elementem tych spotkań.

Odmawianie sobie sushi czy pieczonego kurczaka wiąże się z pozbawieniem się czegoś więcej niż tylko przyjemności. Zmiany nawyków żywieniowych i wymazywanie z pamięci smaków powodują straty na poziomie kultury. Być może jednak warto się z nimi pogodzić,

a nawet zacząć je popierać. Zależy mi na dobrobycie zwierząt, więc muszę wyzbyć się pewnych kulinarnych upodobań i znaleźć inne punkty zaczepienia dla wspomnień, które przywołują.

Zapamiętywanie i zapominanie to podobne procesy. Zanotowanie jakiegoś szczegółu wiąże się z pominięciem innego (chyba że nie robi się nic poza pisaniem). Zapamiętanie jakiegoś faktu to wymazanie z pamięci innego (chyba że nie robi się nic poza ćwiczeniem pamięci). Zapominanie może wynikać z przekonań etycznych, ale może też wiązać się z przemocą. Nie da się wiecznie pamiętać wszystkiego. Nie chodzi więc o to, czy w ogóle zapominamy, ale o to, o czym lub o kim. Nie chodzi o to, czy nasze diety się zmieniają, ale o to, w jaki sposób.

Od jakiegoś czasu jemy z przyjaciółką wegetariańskie sushi i chodzimy do włoskiej knajpy za rogiem. Moje dzieci zapamiętają warzywne burgery z grilla stojącego w ogródku za domem. Podczas ostatniego święta Paschy faszerowana ryba nie była już najważniejszym daniem, choć opowiadaliśmy sobie o niej. Do historii wyjścia Hebrajczyków z Egiptu – najważniejszej z historii o tym, jak słabi wygrywają z silnymi – dodałem nową historię o słabych i silnych.

Cieszyliśmy się z tych wyjątkowych posiłków z wyjątkowymi ludźmi w wyjątkowe dni. Uważam, że tradycję można trochę nadszarpnąć w imię słusznej sprawy, ale być może w tej sytuacji nie miało to miejsca. My trzymaliśmy się tradycji.

Wydaje mi się, że jedzenie wieprzowiny pochodzącej od świń z fermy przemysłowej i karmienie nią rodziny to coś złego. Być może nawet siedzenie w milczeniu przy znajomych jedzących taką wieprzowinę nie jest w porządku. Świnie to inteligentne zwierzęta, które skazujemy na potworne cierpienie. Czy bylibyśmy wystarczająco okrutni, by trzymać psa w szafie? Pewnie nie. A przecież los, który zgotowaliśmy świniom, to coś o wiele gorszego. Poza tym zakłady chowu trzody chlewnej niszczą środowisko.

Z tych samych powodów nie zjadłbym mięsa drobiowego ani ryby z hodowli przemysłowej. Wprawdzie patrzenie w oczy tych zwierząt nie budzi takiej empatii jak wymiana spojrzeń z cierpiącą świnia, ale oczami duszy widzimy to samo. Odkąd dowiedziałem się, jak inteligentne i uspołecznione są ryby i ptaki, czuję, że ich cierpienie to problem takiej

samej wagi jak cierpienie świń, które w jakiś sposób jest nam bliższe.

W przypadku hodowli krów przemysł nie daje mi aż tak wielu powodów do niepokoju (a mięso z krów, które trzyma się na pastwiskach, teoretycznie można by jeść z najmniejszymi wyrzutami sumienia). A jednak to, że coś jest mniej niepokojące niż przemysłowa hodowla drobiu bądź wieprzowiny, to dość niewiele.

Dla mnie pytanie jest następujące: czy skoro moja rodzina nie musi jeść zwierząt, bo w przeciwieństwie do wielu innych rodzin na świecie mamy dostęp do ogromnej liczby produktów bezmięśnych, to czy powinna ona to robić? I odpowiadam na to pytanie, mając w pamięci moją minioną miłość do mięsa. Dieta wegetariańska może być urozmaicona i smaczna, ale nie ma sensu twierdzić (jak twierdzi wielu wegetarian), że to dieta równie bogata jak ta zawierająca mięso. (Ci, którzy jedzą mięso szympanów, uważają, że ci, którzy go nie jedzą, są pozbawieni wielkiej życiowej przyjemności). Uwielbiam sushi. I smażonego kurczaka. I dobre steki. Moja miłość ma jednak granice.

Kiedy dowiedziałem się, jak wygląda przemysł mięsny od kuchni, podjęcie decyzji o zrezygnowaniu z mięsa wydało mi się oczywiste. Zaczęło mi się też wydawać, że nikt poza ludźmi, którzy czerpią korzyści z przemysłu, nie poparłby powszechnych w nim praktyk.

Sprawa robi się bardziej skomplikowana w przypadkach takich, jak hodowla świń prowadzona przez Paula Willisa czy ferma drobiu Franka Reese'a. Podziwiam ich pracę. Patrząc na to, co robią właściciele ferm, można by uznać ich za bohaterów. Dbają o zwierzęta i traktują je dobrze. Chów pastwiskowy nigdy nie będzie jednak hodowlą na masową skalę. Czy bylibyśmy w stanie ograniczyć nasze zapotrzebowanie na mięso?

Wszyscy ludzie, którzy jedzą mięso niezależnie od jego pochodzenia, nakręcają popyt i tym samym wspierają przemysł jako całość. To jednak niejedyny powód, dla którego nie zjadłbym wieprzowiny ze świń z hodowli Paula Willisa czy drobiu z fermy Franka Reese'a. Ciężko mi o tym pisać, szczególnie że wiem, że przeczytają to Paul i Frank, z którymi zdążyłem się zaprzyjaźnić.

Paul faktycznie dba o swoje świnie, ale nie oszczędza im kastracji i długiej drogi do rzeźni. Zanim Willis poznał specjalistkę do spraw humanitarnego traktowania zwierząt Diane Halverson, która

obserwowała jego działalność od czasu rozpoczęcia współpracy z Niman Ranch, odcinał świniom ogony, co świadczy o tym, że nawet najlepszym farmerom zdarza się nie myśleć o dobrym samopoczuciu zwierząt.

No i rzeźnie. Frank szczerze przyznał, że sporo zachodu kosztowało go dogadanie się z zakładami co do metody zabijania jego indyków. Stworzenie doskonałej ubojni drobiu figuruje na liście jego planów na przyszłość. Jeśli chodzi o ubojnię świń, Paradise Locker Meat to rzeźnia doskonała. W związku z zasadami panującymi w przemyśle i przepisami Departamentu Rolnictwa zarówno Paul, jak i Frank muszą wysyłać swoje zwierzęta do ubojni, na których działanie mają tylko częściowy wpływ.

W każdym zakładzie i na każdej farmie, jak wszędzie, zdarzają się wypadki i awarie, coś raz na jakiś czas wymyka się spod kontroli. Życie składa się z błędów, ale niektóre z nich mają większe znaczenie niż inne. Na ile niedoskonałe mogą być metody stosowane na fermach, byśmy nie uznali ich za zbyt niedoskonałe? W przypadku hodowli Paula i Franka zdania byłyby podzielone. Ludzie, z których zdaniem się liczę, mają na ten temat różne opinie. Jednak moje obserwacje i wnioski co do tego, czym jest mięso, wystarczają mi, by trzymać się od niego z daleka.

Potrafię sobie wyobrazić pewne okoliczności, w których byłbym skłonny zjeść mięso, nawet psa. To jednak bardzo mało prawdopodobne okoliczności. Wegetarianie często są dość elastyczni, ale ja porzuciłem już okres ciągłego podejmowania decyzji co do tego, czy jeść mięso. Po prostu go nie jem.

Te rozważania przywodzą mi na myśl Kafkę obserwującego ryby w berlińskim akwarium. Odnalazł wtedy wewnętrzny spokój i postanowił przejść na wegetarianizm. Uznał ryby za członków swojej niewidzialnej rodziny. Może nie za stworzenia równe sobie, ale za stworzenia, o które trzeba dbać. Czegoś podobnego doświadczyłem w zakładzie Paradise Locker Meats. Nie mogłem spokojnie patrzeć w oczy świń oczekujących na śmierć z rąk Maria. (By to zrozumieć, trzeba poczuć na własnej skórze, jak to jest być ostatnią rzeczą, którą zobaczy umierające zwierzę). Nie było mi wtedy wstyd. Świnia nie była zbiornikiem mojego zapomnienia, tylko mojej troski. Poczułem wówczas ulgę. Moja ulga nie miała jednak dla tej świni żadnego

znaczenia. Ale dla mnie tak. W ten sposób właśnie myślę o zjadaniu zwierząt. Biorąc pod uwagę tylko tę stronę równania, po której znajduję się ja, jestem jeżdżącym zwierzęciem, a nie zwierzęciem zjadanym. Nie mogę czuć się komfortowo, gdy celowo o tym zapominam.

Mam też widzialną rodzinę. Teraz, kiedy moja przygoda ze zwiedzaniem ferm się skończyła, pewnie nigdy nie będę mieć już okazji, by spojrzeć w oczy umierającemu zwierzęciu. Jednak wiele razy będę jeszcze spoglądał w oczy mojego syna.

Moja decyzja o zaprzestaniu jedzenia zwierząt to indywidualna sprawa. To poświęcenie osadzone w kontekście tylko i wyłącznie mojego życia. Jeszcze 60 lat temu moje rozumowanie wydawałoby się mętne, gdyż wówczas przemysł mięsny, o którym piszę, nie był jeszcze tak rozwinięty. Może gdybym urodził się w innych czasach, moje odczucia byłyby inne. Moja decyzja o wyrzuceniu mięsa z jadłospisu nie oznacza, że jestem przeciwny jedzeniu mięsa w ogóle. Potępienie bicia dziecka w celach „dydaktycznych” nie wiąże się ze sprzeciwem wobec dyscypliny. Fakt, że stosuję pewne konkretne metody wychowawcze, nie oznacza, że uważam je za jedyne słuszne. Decydowanie o sobie i swojej rodzinie to nie decydowanie o całym świecie.

Jestem przekonany, że warto dzielić się refleksjami dotyczącymi jedzenia zwierząt. Nie napisałem tej książki tylko po to, by przedstawić swoje osobiste przemyślenia. Przemysł kształtują nie tylko nasze wybory żywieniowe, ale też polityczne. Dieta to nie wszystko. Ale do jakiego stopnia mogę forsować własne poglądy na temat alternatywnych metod hodowli? (Fakt, że nie jem produktów z farm Paula i Franka, ale popieram i doceniam ich działalność). Czego mogę oczekiwać od innych?

To oczywiste, że przemysł mięsny nie jest wyłącznie obiektem mojej osobistej antypatii. Wnioski płynące z tego stwierdzenia nie są jednak tak oczywiste. Czy w związku z tym, że przemysł traktuje zwierzęta w okrutny sposób oraz zanieczyszcza środowisko, wszyscy powinniśmy bojkotować wytwarzane przez niego produkty? A może nasze wybory żywieniowe wcale nie grają aż takiej roli, a sprawą powinni zająć się politycy?

W jakich przypadkach lepiej po prostu bronić swojego punktu

widzenia, a w jakich szukać wsparcia u ludzi o podobnych poglądach? Kiedy wystarczy wyrazić swój sprzeciw wobec faktów, z którymi wszyscy się już pogodzili, a kiedy trzeba wkroczyć do akcji? Nie twierdę, że jedzenie mięsa jest zawsze złe ani że przemysł mięsny jest niereformowalny, choć faktycznie teraz nie działa on najlepiej. Jakie stanowisko wobec jedzenia zwierząt uznałbym za przyzwoite?

¹ Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse: The Shocking Story of Greed, Neglect, and Inhumane Treatment Inside the U.S. Meat Industry*, Prometheus Books, 2006, s. 189.

² W odniesieniu do standardów narzuconych przemysłowi przez American Meat Institute 80 procent skuteczności przy ogłuszaniu zwierząt to kiepski wynik. Mario podał taką liczbę z głowy i nie wyjaśnił, na jakiej podstawie do niej doszedł. Możliwe, że gdyby mierzył swoją skuteczność, stosując się na przykład do procedur proponowanych przez Temple Grandin, jego wynik byłby znacznie lepszy.

³ L. R. Walker, *Ecosystems of Disturbed Ground*, Elsevier Science, 1999, s. 442.

⁴ *Family Suidae: hogs and pigs*, University of Michigan Museum of Zoology, 2008, <http://bit.ly/ZeH3HN>.

⁵ USDA, *NAHMS Swine 2006. Part I: Reference of swine health and management practices in the United States*, 2007, <http://1.usa.gov/ZD2Dpj>.

⁶ Madonna Benjamin, *Pig Trucking and Handling: Stress and Fatigued Pig*, „Advances in Pork Production”, 2005, <http://bit.ly/13R3vwC>; E. A. Pajor i in., *The Effect of Selection for Lean Growth on Swine Behavior and Welfare*, Purdue University Swine Day, 2000, <http://bit.ly/WDBXII>; Temple Grandin, *Solving livestock handling problems*, „Veterinary Medicine”, październik 1994, s. 989–998, <http://bit.ly/Ztuhnn>.

⁷ Steve W. Martinez, Kelly Zering, *Pork Quality and the Role of Market Organization/AER-835*, Economic Research Service/USDA, listopad 2004, <http://bit.ly/ZD6DGp>.

⁸ Nathanael Johnson, *Swine of the Times. The Making of the Modern Pig*, „Harper's Magazine”, maj 2006, <http://bit.ly/ZeN7jE>.

⁹ Steve W. Martinez, Kelly Zering, *Pork Quality...*, dz. cyt. Według szacunków American Meat Science Association 15 procent wieprzowiny kwalifikowanej z wadą PSE jest blade, miękkie i wodniste. American Meat Science Association, *Proceedings of the 59th Reciprocal Meat Conference*, 18–21 czerwca 2006, s. 35.

¹⁰ Temple Grandin, *The Welfare of Pigs During Transport and*

Slaughter, Department of Animal Science, Colorado State University, <http://bit.ly/YSc8C1>.

¹¹ Podczas gdy wiele świń umiera ze stresu w transporcie, dużo więcej cierpi na tzw. syndrom zmęczonej świni. To termin z przemysłowego slangu oznaczający, że „świni nie da się odratować, chociaż nie odniosła żadnych obrażeń ani nie przeszła żadnej choroby ani traumy”. Por. Madonna Benjamin, *Pig Trucking...*, dz. cyt.

¹² Fern Shen, *Maryland Hog Farm Causing Quite a Stink*, „Washington Post”, 23 maja 1999; Ronald L. Plain, *Trends in U.S. Swine Industry*, U.S. Meat Export Federation Conference, 24 sierpnia 1997.

¹³ C. Dimitri i in., *The 20th Century Transformation of U.S. Agriculture and Farm Policy*, USDA Economic Research Service, czerwiec 2005, <http://bit.ly/YSc8C1>.

¹⁴ Matthew Scully, *Dominion: The Power of Man, the Suffering of Animals, and the Call to Mercy*, St. Martin's Griffin, 2003, s. 29.

¹⁵ Zob. <http://1.usa.gov/YSidym>.

¹⁶ P. Gunderson i in., *The Epidemiology of Suicide Among Farm Residents or Workers in Five North-Central States, 1980*, „American Journal of Preventive Medicine” 1993.

¹⁷ Diane Halverson, *Chipotle Mexican Grill Takes Humane Standards to the Mass Marketplace*, „Animal Welfare Institute Quarterly”, wiosna 2003, <http://bit.ly/ZD9VcT>.

¹⁸ Danielle Nierenberg, *Happier Meals: Rethinking the Global Meat Industry*, „Worldwatch Paper #171”, sierpień 2005, s. 38, <http://bit.ly/ZD9VcT>; Danielle Nierenberg, *Factory Farming in the Developing World: In some critical respects this is not progress at all*, Worldwatch Institute, maj 2003, <http://bit.ly/WYR2iT>.

¹⁹ Nathanael Johnson, *Swine of the Times...*, dz. cyt.

²⁰ Osobista korespondencja z Paulem Willisem, kierownikiem oddziału Niman Ranch produkującego wieprzowinę, 27 lipca 2009.

²¹ Wendell Berry, *The Idea of a Local Economy*, „Orion”, zima 2001, <http://bit.ly/W0tNJ2>.

²² Kastruje się 90 procent prosiąt płci męskiej. National Academy of Sciences, *The Use of Drugs in Food Animals: Benefits and Risks*, 1999.

²³ Ponad 80 procent świń trzymany w zakładach chowu przemysłowego obcina się ogony. Tamże.

²⁴ Dr. Allen Harper, *Piglet Processing and Swine Welfare*, Virginia Tech Tidewater AREC, maj 2009, <http://bit.ly/W0uguJ>; Timothy Blackwell, *Production Practices and Well-Being: Swine*, [w:] *The Well-Being of Farm Animals*, red. G. J. Benson, B. E. Rollin, Blackwell Publishing, 2004, s. 251.

²⁵ Przedstawiciele przemysłu przyznają, że mają problem z agresją zwierząt. Organizacje zrzeszające producentów wieprzowiny National Pork Producers Council i National Pork Board piszą w raportach: „Kiedy świnię przebywają zbyt blisko siebie, próbują się wzajemnie podgryzać, szczególnie w ogony. Gdy pojawia się krew, świnię gryzą jeszcze chętniej, co może zakończyć się aktem kanibalizmu”. Zob. *Swine Care Handbook*, National Pork Producers Council, National Pork Board, 1996, <http://bit.ly/idBgyw>; *Savaging of Piglets (Cannibalism)*, ThePigSite.com, <http://bit.ly/13RdXEj>; J. McGlone, W. G. Pond, *Pig Production*, Delmar Cengage Learning, 2002, s. 301–304; J. J. McGlone i in., *Cannibalism in Growing Pigs: Effects of Tail Docking and Housing System on Behavior, Performance and Immune Function*, Texas Technical University, <http://bit.ly/13P8sFI>; K. W. F. Jericho, T. L. Church, *Cannibalism in Pigs*, „Canadian Veterinary Journal” 1972, t. 13, nr 7.

²⁶ USDA, *Swine 2006*, dz. cyt.

²⁷ Na FarmForward.com można znaleźć wskazówki co do tego, gdzie szukać mięsa od małych producentów.

²⁸ Wendell Berry, *The Art of the Commonplace*, Counterpoint, 2003, s. 250.

²⁹ Union of Concerned Scientists, *CAFOs Uncovered: The Untold Costs of Confined Animal Feeding Operations*, 2008, <http://bit.ly/T7j61X>.

³⁰ USDA, Economic Research Service, *Manure Use for Fertilizer and Energy: Report to Congress*, czerwiec 2009, <http://1.usa.gov/YVGX5z/>.

³¹ U.S. Government Accountability Office, *Concentrated Animal Feeding Operations: EPA Needs More Information and a Clearly*

Defined Strategy to Protect Air and Water Quality from Pollutants of Concern, 2008, <http://1.usa.gov/c0d9jW>.

³² Departament Rolnictwa odwołuje się do raportu sporządzonego przez mniejszość w senackiej Komisji ds. Rolnictwa, Żywnienia i Leśnictwa na prośbę senatora Toma Harkina, który szacuje, że zwierzęta hodowlane w USA produkują 1,37 miliarda ton odchodów rocznie. Podzielenie tej liczby przez liczbę sekund w roku daje 39 ton na sekundę. Zob. też Pew Commission on Industrial Farm Animal Production, *Environment*, <http://bit.ly/Zztxkc>.

³³ Stwierdził to John P. Chastain, inżynier z uniwersytetu w Minnesocie. Szacunki oparł na danych z agencji ochrony środowiska Illinois Environmental Protection z 1991 roku.

³⁴ U.S. Government Accountability Office, *Concentrated Animal Feeding Operations*, dz. cyt.

³⁵ Smithfield, *2008 Annual Report*, s. 15, <http://bit.ly/WDK3RC>.

³⁶ U.S. Environmental Protection Agency, *Animal Waste Disposal Issues*, 22 maja 2009, <http://1.usa.gov/ZDcWK9>.

³⁷ Zgodnie z szacunkami Davida Pimentela, opartymi na danych Departamentu Rolnictwa z 2004 roku, każda świnia produkuje 1,2 kilograma odchodów rocznie. Wszystkie świnie ze Smithfield wyprodukowały więc w 2008 roku jakieś 38,1 milionów ton odchodów. Skoro populacja USA liczy jakieś 299 milionów ludzi, oznacza to, że na jednego Amerykanina przypada 127,5 kilograma gnoju. Zob. D. Pimentel i in., *Reducing Energy Inputs in the US Food System*, „Human Ecology” 2008, t. 36, nr 4.

³⁸ Jeff Tietz, *Boss Hog*, „Rolling Stone”, 8 sierpnia 2008.

³⁹ Francis Thicke, *CAFOs create toxic waste byproducts*, Ottumwa.com, marzec 2009, <http://bit.ly/16lFmO7>.

⁴⁰ Jennifer Lee, *Neighbors of Vast Hog Farms Say Foul Air Endangers Their Health*, „New York Times”, 11 maja 2003; Jeff Tietz, *Boss Hog*, dz. cyt.

⁴¹ Jeff Tietz, *Boss Hog*, dz. cyt.

⁴² Tamże. Porównanie z kasynami wymyśliłem sam. Kasyna Luxor i Venetian mają po 1 tys. m² powierzchni.

⁴³ Tamże.

⁴⁴ Francis Thicke, *CAFOs create toxic waste byproducts*, dz. cyt.

⁴⁵ Jeff Tietz, *Boss Hog*, dz. cyt.

⁴⁶ Rob Schofield, *A Corporation Running Amok*, NC Policy Watch, 26 kwietnia 2008, <http://bit.ly/10CykUD>.

⁴⁷ U.S. Environmental Protection Agency, *Animal Waste Disposal Issues*, dz. cyt.

⁴⁸ Tamże.

⁴⁹ Sierra Club, *The RapSheet on Animal Factories*, sierpień 2002; Ellen Nakashima, *Court Fines Smithfield \$12.6 Million*, „Washington Post”, 9 sierpnia 1997.

⁵⁰ Kalkulacje oparte na bilansie przychodów, według którego firma zarobiła 12,5 miliardów dolarów w 2009 roku. Zob. *Smithfield Foods Reports Fourth Quarter and Full Year Results*, PR Newswire, 16 czerwca 2009, <http://bit.ly/10CzM9q>.

⁵¹ Jeff Tietz, *Boss Hog*, dz. cyt.

⁵² Merritt Frey i in., *Spills and Kills: Manure Pollution and America's Livestock Feedlots*, Clean Water Network, Izaak Walton League of America and Natural Resources Defense Council, sierpień 2000, s. 1.

⁵³ Przy założeniu, że ryba ma około 6 cali długości.

⁵⁴ Humane Society of the United States, *An HSUS Report: The Impact of Industrial Animal Agriculture on Rural Communities*, <http://bit.ly/XCL6j6>.

⁵⁵ *Confined Animal Facilities in California*, California State Senate, listopad 2004, <http://bit.ly/WDLH5z>.

⁵⁶ Nicholas Kristof, *Our Pigs, Our Food, Our Health*, „New York Times”, 11 marca 2009.

⁵⁷ American Public Health Association, *Policy Statement Database: Precautionary Moratorium on New Concentrated Animal Feed Operations*, 18 listopada 2003, <http://bit.ly/H79f46>.

⁵⁸ Pew Charitable Trusts i in., *Putting Meat on the Table*, dz. cyt., s. 84.

⁵⁹ D. Carvajal, S. Castle, *A U.S. Hog Giant Transforms Eastern Europe*, „New York Times”, 5 maja 2009.

⁶⁰ Joseph W. Luter III, Forbes.com, <http://onforb.es/13Pc0YE>.

⁶¹ Nie słyszałem o żadnym zakładzie ani rzeźni przemysłowej w kraju, która chętnie udzielałaby informacji zewnętrznym obserwatorom.

⁶² Film został nagrany przez PETA. Zob. *Belcross Farms Investigation*, <http://bit.ly/16lHyVJ>.

⁶³ Film został nagrany przez PETA. Zob. *Seaboard Farms Investigation*, <http://bit.ly/Ucyuh>.

⁶⁴ Film został nagrany przez PETA. Zob. *Tyson Workers Torturing Birds, Urinating on Slaughter Line*, <http://bit.ly/8ZeiHO>.

⁶⁵ Pilgrim's Pride zbankrutowało. Nie oznacza to nic dobrego. Konkurencja na rynku jest coraz mniejsza, a gigantyczne korporacje mają coraz większą władzę. Michael J. de la Merced, *Major Poultry Producer Files for Bankruptcy Protection*, „New York Times”, 1 grudnia 2008.

⁶⁶ National Chicken Council, *Top Broiler Producing Companies: Mid-2008*, <http://bit.ly/XCMnXx>.

⁶⁷ F. Hollowell, D. Lee, *Management Tips for Reducing Pre-weaning Mortality*, „North Carolina Cooperative Extension Service Swine News” 2002, t. 25, nr 1.

⁶⁸ Timothy Blackwell, *Production Practices and Well-Being*, dz. cyt., s. 249; SwineReproNet, *Swine Reproduction Papers; Inducing Farrowing*, University of Illinois Extension, <http://bit.ly/XCMEd9>.

⁶⁹ Marlene Halverson, *The Price We Pay for Corporate Hogs*, Institute for Agriculture and Trade Policy, lipiec 2000, <http://bit.ly/YSxb7x>.

⁷⁰ USDA, *Swine 2006*, dz. cyt.

⁷¹ G. R. Spencer, *Animal model of human disease: Pregnancy and lactational osteoporosis; Animal model: Porcine lactational osteoporosis*, „American Journal of Pathology” 1979, t. 95; J. N. Marchent, D. M. Broom, *Effects of dry sow housing conditions on muscle weight and bone strength*, „Animal Science” 1996, t. 62.

⁷² PETA, *Nebraska Pig Farm Investigation*, <http://bit.ly/eMFn5W>.

⁷³ Timothy Blackwell, *Production Practices and Well-Being*, dz. cyt., s. 242.

⁷⁴ Jim Mason, *Animal Factories*, Three Rivers Press, 1990, s. 10.

⁷⁵ D. C. Coats, M. W. Fox, *Old McDonald's Factory Farm: The*

Myth of the Traditional Farm and the Shocking Truth About Animal Suffering in Today's Agribusiness, Continuum International Publishing Group, 1989, s. 37.

⁷⁶ W zakładach 90 procent ciężarnych macior trafia do boksów. Zob. USDA, *Swine 2006*, dz. cyt.

⁷⁷ Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse*, dz. cyt., s. 219.

⁷⁸ Tamże.

⁷⁹ Jestem winien podziękowania ekspertkom od dobrobytu zwierząt, Diane i Marlene Halverson, za wyjaśnienie, dlaczego świnie w zakładach przemysłowych częściej miażdżą swoje młode.

⁸⁰ Scientific Veterinary Committee, *The Welfare of Intensively Kept Pigs*, <http://bit.ly/13Rke2E>.

⁸¹ Cindy Wood, *Don't Ignore Feet and Leg Soundness in Pigs*, Virginia Cooperative Extension, czerwiec 2001, <http://bit.ly/WDNuHX>.

⁸² Ken Stalder, *Getting a Handle on Sow Herd Dropout Rates*, „National Hog Farmer”, 15 stycznia 2001, <http://bit.ly/YnfwSe>.

⁸³ Keith Wilson, *Sow Mortality Frustrates Experts*, „National Hog Farmer”, 15 czerwca 2001, <http://bit.ly/Y4sHeN>; Marlene Halverson, *The Price We Pay for Corporate Hogs*, dz. cyt.

⁸⁴ A. J. Zanella, O. Duran, *Pig Welfare During Loading and Transport: A North American Perspective*, I Conferencia Vitrual Internacional Sobre Qualidade de Carne Suina, 16 listopada 2000.

⁸⁵ Timothy Blackwell, *Production Practices and Well-Being*, dz. cyt., s. 253.

⁸⁶ Marlene Halverson, *The Price We Pay for Corporate Hogs*, dz. cyt.

⁸⁷ B. Rischkowsky i in., *The State of the World's Animal Genetic Resources for Food and Agriculture*, FAO, 2007, s. 402.

⁸⁸ Timothy Blackwell, *Production Practices and Well-Being*, dz. cyt., s. 251.

⁸⁹ „Prosięta rodzą się z ośmioma zębami mlecznymi, których używają do podgryzania innych podczas walki o mleko matki”. Zob. D. M. Weary, D. Fraser, *Partial tooth-clippings of suckling pigs: Effects on neonatal competition and facial injuries*, „Applied Animal Behavior Science” 1999, t. 65.

⁹⁰ James Serpell, *In the Company of Animals* (Cambridge: Cambridge University Press, 2008), s. 9.

⁹¹ Timothy Blackwell, *Production Practices and Well-Being*, dz. cyt., s. 251.

⁹² J. L. Xue, G. D. Dial, *Raising intact male pigs for meat: Detecting and preventing boar taint*, „American Association of Swine Practitioners” 1997, <http://bit.ly/14NdYoA>.

⁹³ F. Hollowell, D. Lee, *Management Tips for Reducing Pre-weaning Mortality*, dz. cyt.

⁹⁴ U.S. Environmental Protection Agency, *Pork Glossary*, 2007, <http://1.usa.gov/10v1Zv5>.

⁹⁵ K. J. Touchette i in., *Effect of spray-dried plasma and lipopolysaccharide exposure on weaned piglets: I. Effects on the immune axis of weaned pigs*, „Journal of Animal Science” 2002, t. 80.

⁹⁶ P. Jensen, *Observations on the Maternal Behavior of Free-Ranging Domestic Pigs*, „Applied Animal Behavior Science” 1968, t. 16.

⁹⁷ Timothy Blackwell, *Production Practices and Well-Being*, dz. cyt., s. 250–251.

⁹⁸ *Overcrowding Pigs Pays – if It’s Managed Properly*, „National Hog Farmer”, 15 listopada 1993.

⁹⁹ Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse*, dz. cyt., s. 220.

¹⁰⁰ L. K. Clark, *Swine respiratory disease*, IPVS Special Report, B Pharmacia & Upjohn Animal Health, listopad–grudzień 1998.

¹⁰¹ R. J. Webby i in., *Evolution of swine H3N2 influenza viruses in the United States*, „Journal of Virology” 2000, t. 74.

¹⁰² R. L. Naylor i in., *Effects of aquaculture on world fish supplies*, „Issues in Ecology” 2001, nr 8.

¹⁰³ S. M. Stead, L. Laird, *Handbook of Salmon Farming*, Springer, 2002, s. 374–375.

¹⁰⁴ Philip Lymbery, *Welfare In Too Deep – Why Fish Farming Needs Urgent Reform*, 2002, s. 1, <http://bit.ly/YngvC6>.

¹⁰⁵ *Fish Farms: Underwater Factories*, peta.org, <http://bit.ly/cmFuw0>.

¹⁰⁶ *Farm sea lice plague wild salmon*, BBC News, 29 marca 2005,

<http://bbc.in/10v3F7O>.

¹⁰⁷ Philip Lymbery, *Welfare In Too Deep*, dz. cyt., s. 1.

¹⁰⁸ To zalecana metoda zabijania łososi. Zob. S. M. Stead, L. Laird, *Handbook of Salmon Farming*, dz. cyt., s. 188.

¹⁰⁹ Przecinanie skrzeli przytomnym rybom jest procedurą okrutną i trudną do wykonania na żywym zwierzęciu. W związku z tym czasem ogłusza się ryby przed rozpoczęciem cięcia. W przypadku łososi stosuje się dwie metody: uderzenie w łeb i uśpienie za pomocą dwutlenku węgla. Według książki *Handbook of Salmon Farming* uderzenie ryby w łeb tak, by ją ogłuszyć, wymaga „zręczności i wprawy w trafianiu w odpowiednie miejsce na ciele miotającego się stworzenia”. Chybione uderzenia powodują tylko dodatkowe cierpienie i nie pozbawiają zwierzęcia przytomności. Nie jest to więc metoda w stu procentach efektywna. Innym sposobem jest usypianie ryb za pomocą dwutlenku węgla. Do zbiorników, w których znajdują się zwierzęta, pompuje się CO₂. Po kilku minutach ryby tracą przytomność. Minusem tej metody jest powodowanie u stworzeń stresu związanego z przenoszeniem ich do zbiornika, w którym odbywa się proces. Nie potwierdzono też jej całkowitej skuteczności. Zob. S. M. Stead, L. Laird, *Handbook of Salmon Farming*, dz. cyt., s. 374–375.

¹¹⁰ *Pillaging the Pacific*, Sea Turtle Restoration Project, 2004, <http://bit.ly/YVMpoY>.

¹¹¹ Environmental Justice Foundation, *Squandering the Seas: How shrimp trawling is threatening ecological integrity and food security around the world*, 2003, s. 8.

¹¹² Tamże, s. 12.

¹¹³ Daniel Pauly i in., *Fishing Down Marine Food Webs*, „Science” 1998, nr 279.

¹¹⁴ P. J. Ashley, *Fish welfare: Current issues in aquaculture*, „Applied Animal Behaviour Science” 2007, t. 200, nr 104, s. 210.

¹¹⁵ Kenneth R. Weiss, *Fish Farms Become Feedlots of the Sea*, „Los Angeles Times”, 9 grudnia 2002.

¹¹⁶ Można by spytać, skąd wiadomo, że morskie stworzenia odczuwają ból. Nie ma wątpliwości, że ryby cierpią. Ich budowa anatomiczna i obecność złożonych systemów w układzie nerwowym są

odpowiedzialne za ich zdolność do odczuwania. Co ważne, w ciele ryby znajdują się liczne nocyreceptory, czyli narządy zmysłu przesyłające sygnały bólu do mózgu. Wiemy też, że organizm ryb produkuje naturalne opioidy, takie jak encefaliny czy endorfiny, które w organizmach ludzkich odpowiadają za reakcje na ból. U ryb można także wyróżnić specyficzne zachowania związane z odczuwaniem cierpienia. Odkąd pierwszy raz poszedłem z ojcem na ryby, wiem, że wędkujący dla przyjemności nie tyle nie zdają sobie sprawy z tego, że ryby cierpią, ale zapominają o tym. David Foster Wallace w swoim genialnym eseju o cierpieniu homarów *Consider the Lobster* pisał: „Kwestia związku pomiędzy jedzeniem zwierząt a zadawanym im cierpieniem jest nie tylko bardzo złożona, ale też niewygodna. W każdym razie jest bardzo niewygodna dla mnie i dla każdego, kto lubi jeść, ale jednocześnie nie chce myśleć o sobie jak o kimś okrutnym czy nieczułym. Moim sposobem na radzenie sobie z tą niewygodą było niemyślenie”. W dalszej części eseju autor opisywał o czym konkretnie starał się nie myśleć: „Homary nagle ożywają we wrzątku. Kiedy wrzuca się je do gotującej wody, zaczynają wspinać się po ścianach naczynia i stukać szczypcami w ścianki, jakby chciały się wydostać. Gdy przykryje się garnek, słychać jak pokrywka poszczękuje, gdyż zwierzę próbuje ją zrzucić”. To musi być cierpienie nie tylko fizyczne, ale też psychiczne. Homar walczy o życie. Chce uciec. Jego zachowanie wynika z paniki. Homary, w przeciwieństwie do ryb, nie są kręgowcami, więc badania nad odczuwaniem przez nie bólu są trudniejsze do przeprowadzenia. Zob. Kristopher Paul Chandroo, Stephanie Yue, Richard David Moccia, *An evaluation of current perspectives on consciousness and pain in fishes*, „Fish and Fisheries” 2004, t. 5; Lynne U. Sneddon, Victoria A. Braithwaite, Michael J. Gentle, *Do Fishes Have Nociceptors? Evidence for the Evolution of a Vertebrate Sensory System*, „Proceedings: Biological Sciences” 2003, t. 270, nr 1520; David Foster Wallace, *Consider the Lobster*, [w:] *Consider the Lobster*, Little, Brown, 2005, s. 248.

NIE JESTEM OBOJĘTNY

W USA mniej niż 1 procent zwierząt przeznaczonych na mięso hoduje się w przydomowych gospodarstwach.

1. Bill i Nicolette

Droga, którą jechałem do Bolinas, była nieoznakowana. Mieszkańcy usunęli większość tablic¹. W artykule z „New York Timesa” przeczytałem niepochlebny wypowiedź jednego z mieszkańców: „Brudne plaże, remiza w rozsypce i wrogo nastawieni mieszkańcy przejawiający skłonność do kanibalizmu”.

Wygląda to trochę inaczej. 60-kilometrowa podróż z San Francisco była czystą przyjemnością. Trasa biegła wzdłuż wybrzeża, czas wypełniały mi widoki jak z bajki – rozległe przestrzenie i naturalne zatoczki. A kiedy dotarłem do Bolinas (2,5 tysiąca mieszkańców), zacząłem się zastanawiać, czemu wydawało mi się, że Brooklyn (2,5 miliona mieszkańców) jest przyjaznym miejscem. Zrozumiałem też, dlaczego ci, którzy osiedlili się w Bolinas, chcą chronić je przed resztą świata.

To pierwszy z dwóch powodów, dla których gościnność Billa Nimana była dla mnie zaskoczeniem. Drugi jest związany z jego zajęciem, czyli hodowlą bydła.

Na farmie przywitał mnie niebieskoszary dog niemiecki, większy i spokojniejszy niż George. Za nim wyszli Bill i jego żona Nicolette. Po wymianie uprzejmości i uścisków dłoni zaprowadzili mnie do skromnego domu położonego u stóp wzgórza jak jakiś górski klasztor. Pokryte mchem skały przebijały przez czarną ziemię i wyglądały spomiędzy roślinności. Z ganku wchodziło się prosto do salonu, który był największym pomieszczeniem w domu. Moją uwagę zwrócił kamienny kominek znajdujący się naprzeciwko potężnej sofy. Półki uginały się od książek, tylko niektóre z nich były o hodowli i o jedzeniu. Usiedliśmy przy drewnianym stole w ciasnej kuchni, która wciąż jeszcze pachniała śniadaniem.

– Mój ojciec był rosyjskim imigrantem – opowiadał Bill. – W młodości pracowałem w warzywniaku w Minneapolis. Tak wszedłem w świat jedzenia. Cała rodzina tam pracowała. Nic innego mnie nie czekało.

Czyli: jakim cudem żydowski chłopiec stał się jednym z najważniejszych rolników na świecie? To dobre pytanie. I jest na nie dobra odpowiedź.

– W tamtych czasach czynnikiem motywującym była wojna w Wietnamie. Wybrałem służbę zastępczą. Uczyłem w regionach uznanych przez państwo jako najbiedniejsze. Miałem okazję przyjrzeć się wiejskiemu życiu i zamarzyło mi się podobne. Z moją pierwszą żoną założyłem gospodarstwo. (Pierwsza żona Billa, Amy, zginęła w wypadku przy pracy). Mieliśmy trochę ziemi. 4,5 hektara. Mieliśmy kozy, kurczaki i konie. Byliśmy dość biedni. Moja żona pracowała wcześniej na dużej farmie i dostała parę cielaków, które „przez pomyłkę” urodziły się młodym jałówkom. Od tych kilku „pomyłek” zaczęło się Niman Ranch. (Dziś roczny dochód Niman Ranch szacuje się na 100 milionów dolarów).

Kiedy byłem na ich farmie, Nicolette wydawała się bardziej zaangażowana w zarządzanie gospodarstwem niż Bill. On zajmował się sprzedażą wieprzowiny i wołowiny produkowanej przez setki farm współpracujących z jego firmą. Nicolette, która ma usposobienie prawniczki ze Wschodniego Wybrzeża (faktycznie kiedyś pracowała w tym zawodzie), zna każdą krowę, każdą jałówkę, każdego byka i każde cielę w zagrodzie. Potrafi przewidywać i zaspokajać ich potrzeby. Pasuje do tej roli idealnie, choć z pozoru nie wygląda na to. Bill ze swoim gęstym wąsem i smagłą cerą mógłby równie dobrze być przysłany z castingu na farmera. Jest jednak specjalistą od marketingu.

Na pierwszy rzut oka zbytnio do siebie nie pasują. Bill wydaje się nieokrzesany i sprytny. To typ człowieka, który zostałby – niechętnie – liderem grupy rozbitków na bezludnej wyspie. Nicolette to kobieta z małego miasteczka, gadatliwa, ale rozsądna, pełna energii i zaangażowania. Bill jest ciepły i spokojny. Sprawia wrażenie, jakby lubił słuchać. To akurat dobrze, bo Nicolette lubi mówić.

– Kiedy Bill i ja zaczęliśmy się spotykać – opowiadała – na nic się nie zanosilo. To miały być spotkania w interesach.

– Bałaś się, że odkryję, że jesteś wegetarianką.

– Wcale się nie bałam, ale miałam wcześniej do czynienia z hodowcami bydła i wiedziałam, że uważają wegetarian za terrorystów.

Rolnicy, z którymi miałam okazję rozmawiać, dosłownie sztywnieli, gdy im o tym mówiłam. Bali się, że uznają ich za złych ludzi i że mogą okazać się niebezpieczna. Nie obawiałam się, że się dowiesz, ale na wszelki wypadek wolałam cię nie onieśmielać.

– Kiedy po raz pierwszy usiedliśmy razem do posiłku...

– ...zamówiłam pastę z warzywami, a Bill spytał: „Jesteś wegetarianką?”. Odpowiedziałam, że tak. I wtedy mnie zaskoczył.

2.

Hoduję bydło i jestem wegetarianką

Jakieś pół roku po tym, jak wprowadziłam się do Bolinas, powiedziałam Billowi: „Nie chcę tutaj po prostu mieszkać. Chcę dowiedzieć się, jak funkcjonuje to gospodarstwo, i chcę mieć wpływ na zarządzanie nim”. Bardzo się w to zaangażowałam. Na początku wydawało mi się, że nie będzie mi łatwo mieszkać na farmie bydła. Ale moje obawy się nie potwierdziły. Spędzając czas ze zwierzętami, obserwując, jak dobrze się im żyje, przekonywałam się, że to słuszne przedsięwzięcie.

Nie wydaje mi się, by rolą hodowcy było wyłącznie zapewnianie zwierzętom wolności od cierpienia i okrucieństwa. Wierzę, że jesteśmy winni zwierzętom najlepszą możliwą opiekę. Skoro żyjemy się ich mięsem, powinni mieć okazję do doświadczania życiowych przyjemności – leżenia na słońcu, łączenia się w pary, wychowywania młodych. Wierzę, że zasługują na radość. I nasze zwierzęta mają szansę jej doświadczyć. Nie rozumiem, dlaczego standardy „humanitarnej” produkcji mięsa skupiają się na wolności od cierpienia. Dla mnie to oczywista sprawa i nie potrzebuję do tego żadnych standardów. Niepotrzebne cierpienie nie powinno być tolerowane w żadnej hodowli. Ale kiedy trzyma się zwierzę po to, by odebrać mu życie, trzeba być gotowym na większą odpowiedzialność.

To nie jest jakaś nowa teoria ani moja własna filozofia. W historii rolnictwa zapisało się wielu hodowców, którym zależało na zapewnianiu zwierzętom dobrobytu. Problem polega na tym, że tradycyjne metody hodowli zastąpiono przemysłowymi. Lub w ogóle na tym, że powstała

koncepcja chowu przemysłowego. Rolnicy nie traktują już zwierząt indywidualnie. W nowoczesnym systemie hodowli nawiązanie relacji z każdym stworzeniem jest nierealne. W tuczarni czy na fermie, w której trzyma się tysiące czy dziesiątki tysięcy zwierząt, nie da się znać każdej sztuki. W zamian farmerzy borykają się z problemem utylizacji odchodów i automatyzacji. Zwierzęta traktuje się jak surowiec. Na skutek tego przełomu technologicznego zmieniło się też myślenie ludzi. Porzucono, a właściwie jej zaprzeczono, koncepcję odpowiedzialności hodowcy za jego zwierzęta.

Wydaje mi się, że ludzie weszli ze zwierzętami w układ oparty na wymianie. W dobrze prowadzonych hodowlach zwierzętom zapewnia się życie, o którym mogłyby pomarzyć w naturze. Zapewnia im się też lepszą śmierć. To ważne. Parę razy zdarzyło mi się zostawić otwartą bramkę od ogrodzenia. Żadne zwierzę nie uciekło. Nie wychodzą, bo wiedzą, że są tu bezpieczne, mają piękne pastwiska, wodę, siano i świadomość tego, co je czeka. I mają swoich przyjaciół. W pewnym sensie same wybierają sobie pobyt tutaj. Oczywiście nie jest to wybór wynikający w stu procentach z chęci. W końcu nie zaplanowały sobie, że tutaj się urodzą. Ale ludzie też tego nie robią.

Wierzę, że hodowanie zwierząt na mięso, które będzie stanowić składnik zdrowego jadłospisu, jest dobre. Stworzeniom zapewnia się dobre warunki bytowania, wolność od cierpienia i radość życia. Giną w słusznej sprawie. Chyba wszyscy o tym właśnie marzymy. O dobrym życiu i szybkiej śmierci.

Warto pamiętać też o tym, że człowiek jest częścią natury. Zawsze uważałam, że wymyślając model zarządzania gospodarstwem, trzeba brać przykład z ekonomiki natury. Jeśli stworzenie nie zostanie upolowane, padlinożercy zjadają je po jego śmierci. Zwierzęta pożerają inne zwierzęta. Parę razy widziałam, jak nasze krowy pogryzały kości jeleni, a są przecież roślinożerne. Kilka lat temu amerykańska agencja naukowo-badawcza US Geological Survey ujawniła wyniki obserwacji, które świadczyły o tym, że jelenie często wyjadają jaja z gniazd naziemnych. Naukowcy byli w szoku! Natura jest dużo bardziej niekonsekwentna, niżby się mogło wydawać. To normalne, że zwierzęta jedzą inne zwierzęta, a ponieważ człowiek jest częścią natury, nie ma nic

nieodpowiedniego w tym, że je inne stworzenia.

Oczywiście nie oznacza to, że musimy żywić się mięsem. Osobiście powstrzymuję się od tego. Czuję szczególną więź ze zwierzętami i ciężko byłoby mi je zjadać. Czuję się dziwnie. Moim zdaniem przemysł mięsny jest zły nie dlatego, że dostarcza ludziom produktów pochodzenia zwierzęcego, ale dlatego, że pozbawia stworzenia prawa do szczęśliwego życia. Gdybym zjadła mięso, czułabym, że przyczyniłam się do obrabowania jakiegoś zwierzęcia z jego szczęścia. Mięso samo w sobie nie jest złe. Gdybym zjadła kawałek, moja reakcja pewnie ograniczyłaby się do żalu.

Kiedyś myślałam, że wegetarianizm zwalnia mnie z zastanawiania się nad tym, jak poprawić warunki życia zwierząt hodowlanych. Wydawało mi się, że odmawiając jedzenia mięsa, robię wystarczająco dużo. To bzdura. Przemysł mięsny wpływa na nas wszystkich, bo wszyscy żyjemy w społeczeństwie, które odżywia się produktami pochodzącymi z ferm przemysłowych. Fakt, że jestem wegetarianką, nie zwalnia mnie z myślenia o tym, w jaki sposób traktuje się zwierzęta w tym kraju, szczególnie w czasach, gdy konsumpcja mięsa na świecie wzrasta.

Mam wielu znajomych wegan. Niektórzy z nich są związani z PETA albo z Farm Sanctuary, niektórzy myślą, że problem z przemysłem można rozwiązać, nakłaniając ludzi do przejścia na bezmięsną dietę. Wątpię. Przynajmniej teraz jest to niemożliwe i musiałoby minąć dużo czasu, żeby stało się realne. Trzeba więc znaleźć inny sposób, by złagodzić cierpienie powodowane przez przemysł. Trzeba wspierać i promować alternatywne metody hodowli.

Na szczęście jest nadzieja na przyszłość. Jest szansa na powrót do bardziej sensownych metod hodowli. Świadomość problemu rośnie. Nie tylko u polityków, ale i u konsumentów, restauratorów i sprzedawców. Różne głosy sprzeciwu łączą się w krzyk. Ludzie chcą, by zwierzęta traktowano dobrze. Choć w pewnych momentach dochodzi do absurdu. Nie kupujemy kosmetyków testowanych na zwierzętach, ale sięgamy po mięso pochodzące z ferm, na których panuje okrucieństwo.

Razem ze wzrostem cen paliw, nawozów i zboża zmienia się cała ekonomika hodowli. W kontekście światowego kryzysu finansowego

zakłady chowu przemysłowego nie mogą już być pewne subsydiów, które przez wiele lat ułatwiały im działalność. Przemysł czekają wielkie zmiany.

Na świecie wcale nie potrzeba tylu zwierząt, ile się hoduje. Przemysł nie działa po to, by „karmić głodnych”, ale po to, by zarabiać. Chodzi tylko o pieniądze. Właśnie dlatego nowoczesny system hodowli upada i może nie przetrwać długo. Trudno, by przemysł spożywczy działał dobrze, skoro jego celem nie jest wcale karmienie ludzi. Czy naprawdę trzeba jeszcze komuś tłumaczyć, że korporacje, które zarządzają produkcją żywności w USA, robią to tylko i wyłącznie dla zysku? W wielu dziedzinach zysk jest siłą napędową. Ale kiedy surowcem są zwierzęta, fabryką – ziemia, a jej produkty przeznaczają się do konsumpcji, stawka się zmienia i myślenie też powinno się zmienić.

Hodowanie zwierząt, które nie mogą się rozmnażać w naturalnych warunkach, nie ma sensu, kiedy myśli się o karmieniu ludzi. Ma natomiast sens, kiedy celem jest robienie kasy. Mamy z Billem kilka indyków. To wciąż takie same ptaki jak te, które hodowało się na początku XX wieku. Indyki z dzisiejszych hodowli ledwo chodzą, nie mogą się rozmnażać czy opiekować się swoim potomstwem. Dzieje się tak, bo przemysł prawie wcale nie interesuje się dostarczaniem ludziom pożywienia, a jeszcze mniej interesuje się zwierzętami. System ferm przemysłowych po prostu nie nadaje się do zrównoważonej, długoletniej produkcji żywności.

Chociaż właściwie nie odnosimy korzyści z działalności ferm, przemysł wymaga od nas wsparcia i chce, byśmy płacili za jego błędy. To na nas zrzuca się koszty utylizacji odchodów. Ceny mięsa z ferm są niskie, ale i tak płacimy za to, czego nie widać na paragonie.

Potrzebujemy powrotu do tradycyjnych metod hodowli. To nie jest pomysł wzięty z sufitu – przecież kiedyś tak żyliśmy. Dopóki w połowie XX wieku nie pojawiły się fermy przemysłowe, hodowla opierała się głównie na chowie pastwiskowym i była mniej zależna od substancji chemicznych, zbóż i maszyn. Trzymanie zwierząt na łąkach oznacza dla nich lepsze życie, a dla środowiska mniej zanieczyszczeń. Chów pastwiskowy jest lepszy także pod względem ekonomicznym. Rosnące ceny kukurydzy zmieniają nasze nawyki żywieniowe. Bydło znów trafi na

łąki. Przemysł musi jakoś rozwiązać problem nadmiaru gnoju, zamiast wiecznie zrzucać koszty utylizacji na konsumentów. Również z tego względu koncepcja chowu pastwiskowego zyskuje coraz więcej zwolenników. To właśnie jest przyszłość: zrównoważona, humanitarna hodowla.

Ona wie lepiej

Dziękuję za transkrypcję wypowiedzi Nicolette. Chociaż ona zajmuje się produkcją mięsa, a ja pracuję w PETA, wciąż uważam ją za naszego sprzymierzeńca w walce z przemysłem mięsnym. Poza tym to moja przyjaciółka. Zgadzam się z jej opiniami na temat znaczenia humanitarnego traktowania zwierząt i sztucznego zaniżania cen mięsa. Również uważam, że jeśli ktoś decyduje się na jedzenie mięsa, powinien szukać produktów pochodzących od zwierząt z chowu pastwiskowego. Wciąż jednak należy odpowiedzieć na pytanie, po co w ogóle jeść zwierzęta.

Weźmy pod uwagę okoliczności, czyli kryzys na rynku żywności i kwestię ochrony środowiska – nie ma etycznej różnicy pomiędzy jedzeniem mięsa a wyrzucaniem żywności do śmieci. Zwierzęta przetwarzają tylko niewielki procent pokarmu w przyswajalne dla nas kalorie. Aby wyprodukować 1 kalorię z mięsa, potrzeba aż 26 kalorii z paszy². W USA większość upraw hoduje się na paszę dla zwierząt. Moglibyśmy karmić tymi roślinami ludzi, a tereny przeznaczone pod uprawę zostawić naturze. To samo dzieje się na całym świecie, a konsekwencje tej praktyki są zgubne dla środowiska.

Szef FAO nazwał „zbrodnią przeciwko ludzkości” przetwarzanie 100 milionów ton zboża i kukurydzy rocznie na alkohol etylowy, podczas gdy prawie miliard ludzi głoduje. Jaką zbrodnią jest więc chów przemysłowy, na który co roku zużywa się 756 milionów ton zboża i kukurydzy?³ Taką ilością jedzenia można by wykarmić 1,4 miliardów osób żyjących w skrajnej nędzy. Poza tymi 756 milionami ton na potrzeby hodowli przemysłowych przeznacza się jeszcze 220,5 miliony tony soi, czyli około 98 procent rocznych plonów. Nawet jeśli ktoś kupuje wyłącznie mięso z Niman Ranch, wspiera marnotrawstwo i

winduje ceny żywności dla najuboższych. Właśnie świadomość tego marnotrawstwa, a nie troska o środowisko czy dobrobyt zwierząt, skłoniła mnie do przejścia na wegetarianizm.

Niektórzy hodowcy twierdzą, że w pewnych miejscach uprawy się nie przyjmują, więc hodowla jest najlepszym rozwiązaniem. Ich zdaniem mięso może stanowić pożywienie tam, gdzie brakuje zboża. Te argumenty mają jednak sens tylko w kontekście krajów rozwijających się. Specjalizujący się w problemach związanych z wyżywieniem ludności na świecie Rajendra K. Pachauri prowadzi Międzyrządowy Zespół ds. Zmian Klimatu (IPCC). Przyznano mu Pokojową Nagrodę Nobla za wysiłki na rzecz upowszechniania wiedzy na temat zmian klimatu. Pachauri twierdzi, że ze względów ekologicznych wszyscy mieszkańcy krajów rozwiniętych powinni przejść na wegetarianizm.

Oczywiście jestem w PETA, bo chcę walczyć o prawa żywych stworzeń, a wszyscy wiemy z lekcji przyrody, że zwierzęta, tak samo jak my, składają się z mięsa, kości i krwi. Pewien hodowca świń z Kanady zabił 12 kobiet i powiesił ich ciała na hakach przeznaczonych do wieszania świńskich tusz. Podczas rozprawy sądowej na światło dzienne wyszła przerażająca wiadomość. Mięso kilku z tych kobiet zostało zjedzone przez niczego nieświadomych ludzi, którzy myśleli, że na ich talerze trafiła wieprzowina. Okazało się, że konsumenci nie umieli rozróżnić mięsa wieprzowego i ludzkiego. Nic dziwnego. Anatomiczne różnice między ludźmi a świniami (czy kurczakami lub bydłem) są nieznaczące w porównaniu z podobieństwami – zwłoki to zwłoki, mięso to mięso.

Wszystkie zwierzęta posługują się pięcioma zmysłami. W toku ewolucji ukształtowały się w nich potrzeby psychologiczne, emocjonalne i behawioralne podobne do naszych. Zwierzęta, tak samo jak ludzie, odczuwają ból i przyjemność, szczęście i nieszczęście⁴. Mają też konstrukcję emocjonalną podobną do naszej⁵. Nazywanie całej tej złożoności „instynktem” to bzdura, co zasugerowała Nicolette. Dziś łatwo jest zignorować moralne konsekwencje tych podobieństw. Taka postawa jest powszechna, wygodna i akceptowana politycznie. A także błędna. Nie wystarczy jednak wiedzieć, co jest dobre, a co złe. Działanie to druga, ważniejsza strona namysłu nad moralnością.

Czy miłość Nicolette do zwierząt jest naprawdę szlachetna? Owszem, ale tylko wtedy, gdy wiąże się ona z podchodzeniem do zwierzęcia jak do jednostki i chronieniem go przed krzywdą. Nie rozumiem, jak można mówić o miłości i oddzielać młode od matek czy podrzynać zwierzętom gardła. Dlaczego? Spróbuj zastosować jej argumenty za jedzeniem mięsa do hodowli psów lub kotów albo nawet ludzi. Dla większości z nas byłoby to nie do przyjęcia. Jej argumenty niebezpiecznie przypominają (również swoją strukturą) rozumowanie właścicieli niewolników, którzy z jednej strony twierdzili, że ich sługom należy się lepsze życie, a z drugiej byli przeciwko zniesieniu niewolnictwa. Można uczynić kogoś niewolnikiem i zapewnić mu „dobre życie i godną śmierć”, jak ujęła to Nicolette. Czy to lepsze niż wyzysk? Na pewno. Ale to nie jest życie, które ktokolwiek dobrowolnie by sobie wybrał.

Albo inaczej. Czy wykastrowałbyś zwierzę bez znieczulenia? Albo wypalił mu znak na skórze? Albo poderznął gardło? Można sobie obejrzeć, jak to wygląda w praktyce (najlepiej zacząć do filmu *Meet Your Meat*, który można bez problemu znaleźć w internecie). Mało kto posunąłby się do czegoś takiego. Większość ludzi nie chce nawet oglądać takich rzeczy. Co więc dzieje się z naszą uczciwością, kiedy płacimy innym, by robili to za nas? Po co zawieramy tę umowę o okrucieństwo, umowę o zabijanie? Po to, by mógł powstać nikomu niepotrzebny produkt – mięso.

Być może jedzenie mięsa jest naturalne i większość ludzi akceptuje ten fakt. Owszem, mięso jadło się od zawsze. Ale to nie są dobre argumenty. Rozwój społeczny i moralny pokazał już nieraz, że granice naturalności wciąż się zmieniają. Fakt, że południowe stany broniły niewolnictwa, nie mówi nic o moralności. Prawo dżungli nie należy do standardów moralnych, chociaż takie myślenie pozwala wielu osobom jedzącym mięso poczuć się lepiej.

Po ucieczce z okupowanej przez nazistów Polski laureat Nagrody Nobla Isaac Bashevis Singer porównał uprzedzenia gatunkowe do „najbardziej skrajnych idei rasistowskich”. Według niego walka o prawa zwierząt należy do najczystszych form poparcia sprawiedliwości społecznej, gdyż zwierzęta to najbardziej bezbronna z uciskanych grup.

Okrucieństwo wobec zwierząt to jego zdaniem ucieleśnienie przekonania, że władza należy się najsilniejszemu⁶. Decydujemy o losie zwierząt, bo mamy nad nimi przewagę. Oczywiście istoty ludzkie zasadniczo różnią się od reszty stworzeń. Ale fakt, że człowiek jest wyjątkowy, nie unieważnia cierpienia zwierząt. Czy decyzję o jedzeniu drobiu podejmujemy po zapoznaniu się z naukową literaturą, czy raczej kierujemy się smakiem?

Zwykle podejmowanie decyzji związanych ze sferą etyczną oznacza wybór pomiędzy nieuniknionym a konfliktem interesów. W tym przypadku mamy sprzeczne interesy ludzi, którzy chcą przyjemności z jedzenia, i zwierząt, które nie chcą mieć poderżniętych gardel. Nicolette twierdzi, że zapewnia stworzeniom „dobre życie i godną śmierć”. Tylko czy to dobre życie jest tak dobre jak to, które zapewniamy naszym kotom i psom? (Być może jest lepsze niż to w Smithfield, ale czy od razu dobre?) Pozostaje jeszcze jedno pytanie: jakie dobre życie kończy się w wieku 12 lat? Bo w przeliczeniu na długość ludzkiego życia, zwierzęta trzymane na farmach takich jak ta należąca do Billa i Nicolette dożywają właśnie takiego wieku.

Podobnie jak Nicolette jestem przekonany, że nasze wybory żywieniowe mają znaczny wpływ na innych. Jeśli ktoś nie je mięsa, wspiera ideę wegetarianizmu. Jeśli taki ktoś wpłynie na innego człowieka, jego wkład w promocję tej idei zwiększy się dwukrotnie. A wpływ może mieć przecież znacznie większy zasięg. Publiczne znaczenie jedzenia jest najważniejsze, niezależnie od tego, jaką dietę się wybierze.

Decyzja o jedzeniu mięsa (nawet jeśli będzie to mięso od producentów, którzy bardziej troszczą się o zwierzęta) zachęca ludzi wokół do spożywania mięsa z ferm przemysłowych, choć może inaczej by tego nie zrobili. Co oznacza fakt, że liderzy ruchu promującego „etyczne jedzenie mięsa”, do których należą moi znajomi, czyli między innymi Eric Schlosser i Michael Pollan, a także pracownicy ferm związanych z Niman Ranch, regularnie wyjmują pieniądze z portfela po to, by przekazać je fermom przemysłowym?⁷ Moim zdaniem oznacza to, że nie istnieje coś takiego jak „etyczny mięsożerca”. Nawet najbardziej zagorzali obrońcy tej koncepcji nie są konsekwentni. Spotkałem bardzo

wielu ludzi, których poruszały argumenty Erica i Michaela, nikt z nich nie je jednak wyłącznie mięsa produkowanego w miejscach takich jak Niman Ranch. Część z nich przeszła na wegetarianizm, część co jakiś czas kupuje mięso z ferm.

Przekonanie, że jedzenie mięsa może być etyczne, ma swoich zwolenników, bo większość ludzi lubi myśleć, iż ich wybory są moralne. Wegetarianie tacy jak Nicolette pomagają mięsożercom zapomnieć o prawdziwym moralnym wyzwaniu, jakie wiąże się z jedzeniem mięsa. Dzisiejsi konserwatyści mieli kiedyś postępowe poglądy na temat praw człowieka, dzieci, kobiet itd. (Kto był za półśrodkami w kwestii rozwiązania problemu niewolnictwa?) Dlaczego w sprawie jedzenia zwierząt mało kto ma tyle odwagi, by otwarcie odwoływać się do tego, co zostało naukowo udowodnione? Między ludźmi a zwierzętami jest więcej podobieństw niż różnic. Zwierzęta to nasi „kuzyni”, jak pisze Richard Dawkins. Stwierdzenie „jesz zwłoki”, które bez wątpienia jest prawdziwe, uznaje się zwykle za przesadę. Ale to nie jest przesada.

Nie ma nic niegrzecznego ani nietolerancyjnego w sugerowaniu, że nie powinniśmy płacić ludziom za wywoływanie u zwierząt poparzeń trzeciego stopnia, za wrywanie im jąder czy podrzynanie gardeł. Spójrzmy prawdzie w oczy: mięso pochodzi od zwierząt, które zginęły tylko po to, by ludzie mogli mieć chwilę przyjemności, a przed śmiercią zostały okaleczone i poparzone. Czy wobec chwili przyjemności ten ogrom cierpienia jest uzasadniony?

On wie lepiej

Szanuję poglądy ludzi, którzy z jakichś powodów decydują się na wykreślenie mięsa z jadłospisu. To właśnie powiedziałem Nicolette na naszej pierwszej randce, kiedy dowiedziałem się, że jest wegetarianką. Powiedziałem: „Spoko. Szanuję to”.

Przez większość mojego dorosłego życia próbuję stworzyć alternatywę dla ferm przemysłowych. Temu służy moja praca w Niman Ranch. Wiem, że nowoczesne przemysłowe metody produkcji mięsa, które weszły w życie w drugiej połowie XX wieku, stoją w sprzeczności z podstawowymi wartościami związanymi z humanitarnym

traktowaniem zwierząt hodowlanych. W wielu kulturach od zawsze panowało przekonanie, że zwierzętom należy się szacunek za życia i godna śmierć. Dlatego dawni wyznawcy islamu i judaizmu, Indianie i członkowie innych społeczności mieli rytuały związane ze sposobem traktowania i metodami uboju zwierząt przeznaczonych na mięso. Niestety menedżerowie porzucili przekonanie o tym, że zwierzęta zasługują na szacunek i mają prawo do dobrego życia. Właśnie dlatego jestem przeciwny temu, co dzieje się w dzisiejszych fermach przemysłowych.

Teraz wyjaśnię, dlaczego jestem za tradycyjnymi metodami hodowli. Jak już wspominałem, pochodzę z Minneapolis i jestem synem żydowskich imigrantów, którzy przyjechali do USA z Rosji i założyli osiedlowy sklepik Niman's Grocery. W tym biznesie najważniejszy był klient. Znaliśmy ludzi z imienia i nazwiska. Niektórzy składali zamówienia telefonicznie, a my zawoziliśmy im zakupy do domu. Jako dziecko zajmowałem się właśnie dostawami. Chodziłem też z tatą na targ, pakowałem artykuły spożywcze, układałem towar na półkach i robiłem jeszcze wiele innych rzeczy. Moja mama, która również pracowała w sklepie, była świetną kucharką. Umiała zrobić coś z niczego. A używała oczywiście składników pochodzących z naszego spożywczaka. Jedzenie w moim domu traktowano jak coś wyjątkowego, coś, czego nie wolno było marnować. Nikt nie myślał o jedzeniu jak o zwykłym paliwie. Przygotowywaniu i spożywaniu posiłków poświęcało się w moim domu dużo czasu i uwagi. To był rytuał.

Po skończeniu 20 lat przyjechałem do Bolinas i kupiłem trochę ziemi. Razem z moją ówczesną żoną przeznacziliśmy sporą część działki na ogródek warzywny, posadziliśmy też parę drzew owocowych i kupiliśmy po kilka kóz, kurczaków i świń. Po raz pierwszy w życiu poczułem, że jedzenie jest owocem mojej pracy. To było niesamowicie satysfakcjonujące.

W tym okresie musiałem także przemyśleć sprawę jedzenia mięsa. Żyłem w towarzystwie zwierząt i znałem każde z nich z osobna. Odbieranie im życia nie przychodziło mi łatwo. Pamiętam bezsenność noc po dniu, w którym po raz pierwszy zabiłem prosię. Rozmyślałem nad tym, czy to, co zrobiłem, było w porządku. Po kilku tygodniach, w ciągu

których ja, moja rodzina i przyjaciele jedliśmy mięso tej świni, dotarło do mnie, że zwierzę zginęło w słusznej sprawie – dzięki niemu mogliśmy cieszyć się pożywnymi, pysznymi posiłkami. Doszedłem do wniosku, że dopóki będę zapewniał moim zwierzętom dobre życie i śmierć bez bólu i strachu, będę mógł żyć z hodowania świń na mięso.

Oczywiście część ludzi nigdy nawet nie spróbuje zmierzyć się z faktem, że produkty pochodzenia zwierzęcego (również jaja i nabiał) są naznaczone śmiercią. Większość konsumentów jest oderwana od rzeczywistości, kupuje przetworzone lub przynajmniej poćwiartowane mięso, ryby i sery w restauracjach czy supermarketach i nie zaprzęta sobie głowy tym, skąd wzięły się te produkty. Tu leży problem. Dzięki temu przemysł mięsny zamienił tradycyjne metody hodowli drobiu i bydła na okrutny system uboju pozbawiony nadzoru społecznego. Mało kto zdaje sobie sprawę z tego, jak wyglądają ферmy od wewnątrz, więc niewielu konsumentów rozumie, co tam się naprawdę dzieje. Jestem przekonany, że byliby zszokowani, gdyby się dowiedzieli.

Kiedyś Amerykanie mieli świadomość, skąd wzięło się i jak powstało jedzenie na ich talerzach. Ta wiedza i zainteresowanie sprawiały, że produkcja żywności była zgodna z wartościami wyznawanymi przez obywateli. Wraz z uprzemysłowieniem rolnictwa i hodowli rozpoczęła się era nieświadomości. Dzisiejszy system produkcji żywności, a szczególnie hodowla zwierząt w koszmarnych warunkach, stoi w sprzeczności z etycznymi przekonaniem większości Amerykanów, którzy uważają hodowlę za moralnie akceptowalną, ale pod warunkiem, że zwierzętom zapewnia się przyzwoity poziom dobrobytu i godną śmierć. Takie myślenie od zawsze wpisywało się w amerykański system wartości. Kiedy prezydent Dwight Eisenhower podpisywał w 1958 roku Humane Slaughter Act, czyli ustawę o humanitarnym uboju zwierząt, wspomniał, że Amerykanów interesują wyłącznie humanitarne metody.

Z drugiej strony spora część mieszkańców USA i obywateli innych krajów od zawsze uważała, że jedzenie mięsa jest moralnie dopuszczalne. To kwestia zarówno kultury, jak i natury. To kwestia kultury, że ludzie wychowywani w domach, w których codziennie je się mięso i nabiał, przejmują takie nawyki żywieniowe. Niewolnictwo to

kiepska analogia. Niewolnictwo było przez jakiś czas powszechne w pewnych częściach świata, ale nigdy nie stało się uniwersalną praktyką, w przeciwieństwie do zwyczaju jedzenia mięsa, nabiału i ryb, który jest obecny na całym globie właściwie od zawsze.

Spożywanie mięsa jest w jakiś sposób naturalne, bo większość zwierząt w naturze pożera mięso innych zwierząt. Dotyczy to również ludzi i przodków człowieka, którzy jedli mięso już 1,5 mln lat temu. W wielu miejscach i przez większość czasu w historii zwierząt i ludzi jedzenie mięsa nie miało służyć jedynie przyjemności. Było podstawą przetrwania.

Pożywność mięsa i jego wszechobecność w naturze przekonują mnie o tym, że jedzenie go jest w porządku. Niektórzy twierdzą, że odnoszenie się do natury, by zdecydować o tym, co jest moralne, a co nie, nie ma sensu, gdyż zachowania takie jak gwałt czy dzieciobójstwo również zdarzają się wśród dzikich zwierząt. Ten argument nie trzyma się jednak kupy, bo odwołuje się do skrajnych zachowań. Takie rzeczy nie zdarzają się nagminnie. Faktyczne uznanie odbiegających od normy zachowań za wyznacznik tego, co moralnie akceptowalne, byłoby bzdurą. Zasady działania naturalnych ekosystemów mówią jednak dużo o ekonomii, porządku i równowadze. Jedzenie mięsa jest (i zawsze było) w naturze normą.

Jak odeprzeć błędne stwierdzenie, że ludzie powinni powstrzymać się od jedzenia mięsa niezależnie od naturalnych skłonności, ponieważ produkcja mięsa wiąże się z marnotrawieniem zasobów? Wynika ono z założenia, że zwierzęta hodowlane trzyma się w przepelnionych zakładach i karmi się je zbożem oraz soją ze sztucznie nawożonych upraw. Nijak ma się to do zwierząt w chowie pastwiskowym, takich jak bydło, kozy, owce czy jelenie.

Kwestią wykorzystania zasobów energetycznych w produkcji żywności zajmuje się między innymi David Pimentel z Cornell University. Pimentel nie stoi po stronie wegetarian. Zauważa nawet, że „wszystko wskazuje na to, że ludzie są wszystkożerni”⁸. Często pisze o roli zwierząt hodowlanych w światowej produkcji żywności. W swojej przełomowej pracy *Food, Energy and Society* pisze: „Rolą zwierząt hodowlanych jest [...] zapewnianie pożywienia ludzkości”. Dalej

dodaje: „Po pierwsze, zwierzęta hodowlane skutecznie przetwarzają rośliny pastewne w pełnowartościowe pożywienie dla ludzi. Po drugie, stada są jak magazyny żywności. Po trzecie, bydło można sprzedać za zboże w latach suszy czy nieurodzaju”⁹.

Co więcej, twierdzenie, że jedzenie mięsa jest zawsze niekorzystne dla środowiska, stoi w sprzeczności z holistycznym pojmowaniem krajowej i światowej produkcji żywności. Oranie gruntu pod uprawy niszczy środowisko¹⁰. Zwierzęta hodowlane wchodzi w skład wielu ekosystemów od dziesiątków tysięcy lat. Roślinożercy pomagają utrzymywać prairie i łąki w naturalnej równowadze.

Wendell Berry pisał, że na większości ekologicznych ferm hoduje się zwierzęta i uprawia rośliny razem. Taki model najbardziej przypomina naturalne ekosystemy z całą złożoną siecią zależności pomiędzy fauną a florą. Większość producentów żywności ekologicznej wykorzystuje gnój z ferm drobiu i bydła jako nawóz dla swoich upraw.

Prawda jest taka, że produkcja żywności wiąże się z wprowadzaniem zmian w środowisku naturalnym. Celem zrównoważonego rolnictwa jest minimalizowanie zniszczeń. Chów pastwiskowy, szczególnie kiedy jest częścią różnorodnych praktyk stosowanych w hodowli, to najmniej szkodliwa dla środowiska forma produkcji żywności. Nie zanieczyszcza wody ani powietrza, nie powoduje erozji, nie wpływa na dziką przyrodę. Popularyzowanie takiej metody hodowli to moje życiowe zajęcie i jestem z tego dumny.

3.

Czy naprawdę wiemy lepiej?

Bruce Friedrich z PETA (kolejna wypowiedź po Nicolette w poprzedniej części) i Nimanowie prezentują zupełnie różne postawy względem dzisiejszego przemysłu mięsnego. Te dwie wizje to także dwie strategie. Bruce walczy o prawa zwierząt, Bill i Nicolette o ich dobrobyt.

W pewnym sensie te dwa stanowiska są podobne – oba zakładają zminimalizowanie użycia przemocy. (Kiedy obrońcy praw zwierząt twierdzą, że zwierzęta nie są naszą własnością, chodzi im o zmniejszenie

krzywdy, którą im wyrządzamy). Z tego punktu widzenia tym, co odróżnia te dwie postawy – i tym co motywuje ludzi do wyboru jednej albo drugiej – jest zakład o to, jaki styl życia doprowadzi do ograniczenia przemocy wobec zwierząt.

Obrońcy praw zwierząt, z którymi miałem do czynienia, nie poświęcają zbyt dużo czasu na krytykowanie (czy organizowanie kampanii przeciwko) wizji, w której zwierzęta są hodowane przez dobrych farmerów takich jak Frank, Paul, Bill i Nicolette. Organizacje działające na rzecz zwierząt nie tyle akceptują wizję humanitarnego systemu hodowli, co uważają ją za beznadziejnie romantyczną. Po prostu w to nie wierzą. Z punktu widzenia obrońcy praw zwierząt myślenie o dobrobycie w hodowli jest jak odebranie dzieciom podstawowych praw, oferowanie wysokich stawek za ich niewolniczą pracę i odrzucanie społecznego tabu związanego z kupowaniem produktów wykonanych rękami dzieci przy jednoczesnej wierze w to, że jakieś bezzębne prawo dotyczące „dziecięcego dobrobytu” obroni je przed złym traktowaniem. Nie sugerują tym samym, że dzieci i zwierzęta są moralnie podobne, ale że jedne i drugie są bezbronne i łatwo mogą stać się obiektem nadużyć, jeśli ktoś nie stanie w ich obronie.

Oczywiście ci, którzy „wierzą w mięso” i myślą, że bez ferm przemysłowych jedzenie mięsa nadal byłoby powszechne, uważają argumenty wegetarian za oderwane od rzeczywistości. Jakaś część ludzi przechodzi na wegetarianizm, ale większość zawsze jadła mięso i chce jeść je teraz i w przyszłości. Idee wegetarian są w najlepszym wypadku oderwane od rzeczywistości. W najgorszym są sentymentalnymi złudzeniami.

To bez wątplenia zupełnie różne teorie na temat świata, w którym żyjemy, i jedzenia, które trafia na nasze talerze. Jaką różnicę robią różnice między nimi? Tak samo idea zrównoważonego rolnictwa, która wyrosła na gruncie tradycji i troski o dobro zwierząt, jak i oparta na koncepcji ochrony praw zwierząt idea wegetarianizmu dążą do zmniejszenia (ale nie wyeliminowania) cierpienia zwierząt. To nie sprzeczność systemów wartości, jak by się mogło wydawać. To różne sposoby na osiągnięcie tego samego celu. Przejawiają się w nich różne intuicje co do ludzkiej natury, ale obie zbudowane są na rozsądku i

empatii.

Obie idee wymagają zawierzenia i obie cechują się dużymi oczekiwaniami wobec ludzi i wobec całego społeczeństwa. Obie wymagają działania, a nie tylko podjęcia decyzji i zachowania jej dla siebie. Nie wystarczy zmiana tylko własnej diety, należy też zachęcić do tego innych. Owszem, idee te różnią się pod pewnymi względami. Ale ich podobieństwa i dystans od teorii wspierających przemysł mięsny są znacznie ważniejsze.

Jeszcze długo po tym, gdy podjąłem decyzję o przejściu na wegetarianizm, nie wiedziałem, w jaki sposób reagować na tych, którzy tego nie zrobili. Czy powinienem uważać, że postępują niesłusznie?

4.

Nie mogę użyć słowa „zły”

Nicolette, Bill i ja szliśmy powoli łąką w stronę klifowego wybrzeża. W dole fale rozbijały się o skały. Raz na jakiś czas w polu widzenia pojawiała się krowa, czerniejąc w morzu zieleni, z opuszczoną głową, na której rysowały się mięśnie poruszające wiecznie przeżuwanymi szczękami. Nie ma wątpliwości co do tego, że przynajmniej na pastwisku krowy nie mają tu na co narzekać.

– A co z jedzeniem zwierząt, które są ci w jakiś sposób bliskie? – spytałem.

Bill odpowiedział: – To nie jest tak jak ze zjadaniem zwierząt domowych. Przynajmniej ja widzę różnicę. Chociaż może uważam tak dlatego, że mamy dużo zwierząt, a przy pewnej liczbie przestaje się je traktować indywidualnie... Ale nie traktowałbym ich ani lepiej, ani gorzej, gdyby nie były przeznaczone na mięso.

Naprawdę? Wypaliłby psu oznaczenie na plecach?

– A co z okaleczaniem, np. z wypalaniem znaków?

Bill: – To drogie zwierzęta, a handel nimi jest uregulowany przez mniej lub bardziej archaiczne obyczaje. Jeśli zwierzę jest przeznaczone na sprzedaż, musi być oznaczone i mieć ważne badania. To zapobiega też kradzieżom. Chroni inwestycję. Pracuje się już nad bardziej nowoczesnymi metodami – skanowaniem siatkówki czy zakładaniem

czipów. Oznaczenia wykonujemy gorącym żelazem. Próbowaliśmy z wypalaniem na zimno, ale ta metoda również okazała się bardzo bolesna. Dopóki nie będziemy mieć nowego sposobu znakowania, musimy stosować żelazo.

Nicolette: – Nie podoba mi się to, że musimy znakować zwierzęta. Rozmawiamy o tym od wieków... Z drugiej strony kradzież bydła to olbrzymi problem.

Spytałem Berniego Rollina, uznanego na świecie specjalistę od dobrobytu zwierząt z Uniwersytetu Stanowego Kolorado, o zdanie na temat tego, czy znakowanie żelazem jest jedynym skutecznym sposobem na zapobieganie kradzieżom.

– Może powiem ci, jak kradnie się dziś bydło. Pakuje się zwierzę do ciężarówki i od razu zabija. Myślisz, że oznaczenia mogą coś pomóc? To kwestia kulturowa. Ta praktyka jest stosowana od lat i hodowcy nie chcą jej porzucić. Wiedzą, że to bolesne, ale robili to ze swoimi ojcami i dziadkami. Znałem kiedyś rolnika, który powiedział mi, że jego dzieci nie wracają do domu na Święto Dziękczynienia ani na Boże Narodzenie, ale wracają do domu na znakowanie krów.

Niman Ranch walczy z dzisiejszym paradygmatem na wielu frontach, co wydaje się najlepszą drogą do stworzenia modelu, który będzie można kopiować. Jednak zorientowanie na skuteczność oznacza też konieczność negocjacji. Zgoda na znakowanie wzięła się przecież nie z potrzeby czy z wymagań co do smaku mięsa, ale z irracjonalnej, brutalnej tradycji.

Produkcja wołowiny to wciąż najbardziej etyczna gałąź w przemyśle mięsnym, więc miałem nadzieję, że i w tym wypadku prawda nie będzie tak okrutna. Ale nawet zaaprobowane przez Instytut Ochrony Zwierząt wytyczne dla hodowców związanych z Niman Ranch także pozwalały na kastrację i usuwanie zawiązków rogów (gorącym żelazem lub żrącymi substancjami). Mimo wszystko wciąż są to najwyższe standardy w całym przemyśle hodowlanym. Kolejna rzecz, która może nie wydaje się problemem, ale dodatkowo obniża poziom dobrobytu, to fakt, że bydło w Niman Ranch spędza ostatnie miesiące przed śmiercią w tuczarni. Tuczarnia w Niman Ranch różni się od przemysłowej (jest mniejsza, zwierząt nie karmi się lekami, podaje się lepszą paszę, bardziej

się o nie dba), ale Bill i Nicolette przez całe miesiące podają przebywającym tam zwierzętom paszę niedostosowaną do układu trawiennego krów. Tak, Nimanowie karmią bydło mieszanką zbóż lepszą niż wskazywałyby na to standard ferm przemysłowych. Wciąż jednak „podkręcanie smaku” mięsa jest ważniejsze niż dostosowanie paszy do wymogów organizmu zwierząt.

Bill: – Co ważne, czuję, że możemy naprawdę zmienić to, jak jedzą ludzie, i to, jak jedzą zwierzęta. Będzie trzeba wspólnego wysiłku kilku głów, by to osiągnąć. Chciałbym pod koniec życia móc powiedzieć: „Stworzyliśmy model, który każdy naśladuje”. Nawet jeśli zostaniemy zmiążdżeni na rynku, przynajmniej uda nam się zapoczątkować zmianę.

To Billa cel, dla którego poświęca swoje życie. A jaki jest cel Nicolette?

– Czemu nie jesz mięsa? – spytałem. – Myślałem nad tym całe popołudnie. Twierdzisz, że nie ma w tym nic złego, ale mówisz też, że nie mogłabyś tego robić. Nie pytam w ogóle, pytam konkretnie o ciebie.

– Czuję, że mam wolność wyboru i nie chcę świadomie podejmować właśnie takiego. Ale chodzi tu o moją osobistą więź ze zwierzętami. Byłoby mi z tym źle.

– Możesz wyjaśnić dlaczego?

Nicolette: – Bo wiem, że to nie jest potrzebne. Ale nie uważam, żeby było w tym coś złego. Widzisz, nie mogę użyć słowa „zły”.

Bill: – W momencie uboju zaczynasz rozumieć, czym jest przeznaczenie i dominacja. Przynajmniej ja tak miałem. Ale myślę, że podobnie wygląda to w przypadku wszystkich bardziej wrażliwych hodowców. Trzyma się zwierzę po to, by je zabić. To dla mnie najgorszy czas. Czas, kiedy zwierzęta trafiają do rzeźni. Nie potrafię tego wyjaśnić. To jakby połączenie życia i śmierci. Zaczynasz myśleć: „Czy naprawdę chcę wykorzystywać moją władzę i zamieniać to żywe stworzenie w towar, w żywność?”

– I jak sobie z tym radzisz?

Bill: – Biorę głęboki oddech. Z czasem wcale nie jest łatwiej. Ludziom się tylko tak wydaje.

Głęboki oddech? Przez chwilę ta odpowiedź wydawała mi się sensowna. Zabrzmiała romantycznie. Przez chwilę cała ta sprawa

hodowli wydała mi się bardziej ludzka. Konfrontacja z trudnościami życia i śmierci, władzy i przeznaczenia.

A może ten głęboki oddech to pełne rezygnacji westchnienie, złożona bez przekonania obietnica zastanowienia się później? Czy ten głęboki oddech to konfrontacja, czy raczej uchylenie się od niej? I co z wydechem? Wciągnięcie do płuc zanieczyszczonego powietrza to nie wszystko. Brak odpowiedzi jest odpowiedzią – jesteśmy tak samo odpowiedzialni za to, czego nie zrobiliśmy. Jeśli chodzi o ubój zwierząt, machnięcie ręką jest jak cięcie nożem.

5.

Weź głęboki oddech

Właściwie wszystkie krowy kończą tak samo – na stole rzeźnika. Krowy mięsne trafiają pod nóż szybciej. Kiedyś Amerykanie trzymali zwierzęta na łąkach przez cztery, pięć lat, dziś zabija się je po 12–14 miesiącach¹¹. Choć z efektem końcowym mamy do czynienia na co dzień (trafia do naszych domów, do żołądków, do żołądków naszych dzieci...), wielu z nas nic nie wie o tym, jak wygląda rzeź.

Dla bydła podróż do rzeźni wiąże się ze stresem wielorakiego rodzaju: naukowcy zidentyfikowali różne reakcje układu hormonalnego na stres związany z przenoszeniem, transportem i samym ubojem¹². Jeśli w rzeźni wszystko odbywa się tak, jak powinno, stres spowodowany przenoszeniem zwierząt do ciężarówek może utrzymywać się na wyższym poziomie niż stres związany z przewozem i rzezią¹³.

Łatwo zauważyć, kiedy zwierzę cierpi. Jednak zdefiniowanie „dobrego życia” wymaga znajomości gatunku, stada, czasem tej jednej konkretnej krowy. Dla współczesnych mieszcuchów ubój może być najmniej przyjemnym składnikiem hodowli, ale z punktu widzenia krowy moment śmierci może być mniej przerażający niż całe życie spędzone w towarzystwie obcych, głośnych, dwunożnych i brutalnych stworzeń.

Kiedy przechadzałem się po gospodarstwie Billa, powoli zaczynałem rozumieć, dlaczego tak jest. Gdy znajdowałem się w dużej odległości od stada, miałem wrażenie, że krowy nie zdają sobie sprawy z

mojej obecności. To raczej niemożliwe: pole widzenia krów obejmuje prawie 360 stopni, a one same są bardzo czujne. Znają zwierzęta, które znajdują się w pobliżu, wybierają przywódców stada i bronią swojego terytorium¹⁴. Kiedy zbliżałem się do płochliwego zwierzęcia na odległość wyciągniętej ręki, przekraczałem jakąś niewidzialną granicę i stworzenie szybko się oddalało. Krowy w ogóle mają silny instykt ucieczki i wiele powszechnie stosowanych praktyk, takich jak wiązanie, podnoszenie głosu, podwiązywanie ogona, traktowanie wstrząsami elektrycznymi czy bicie, śmiertelnie je przeraża¹⁵.

Tak czy inaczej pakuje się je do pociągów i ciężarówek. W tych pojazdach zwierzęta spędzają do 48 godzin bez wody i jedzenia. Prowadzi to do utraty wagi i odwodnienia¹⁶. Często trzyma się je w ekstremalnie wysokich lub niskich temperaturach. Część zwierząt ginie po drodze, a niektóre docierają do rzeźni w tak złym stanie, że ich mięso nie nadaje się do spożycia.

Nie udało mi się dostać do żadnej dużej rzeźni. Jedyнным sposobem na zobaczenie czegoś takiego od środka jest włamanie, ale jest to niebezpieczne i pracołłonne – same przygotowania mogą zająć ponad pół roku. Opis uboju, który tutaj przedstawię, oparłem na opowieściach pracowników rzeźni i danych opublikowanych przez sam przemysł. Spróbuję wiernie przekazać to, czego się dowiedziałem od osób zajmujących się ubojem.

W swojej bestsellerowej książce *Dylemat wszystkożercy* Michael Pollan skupia się na życiu trzymanej na fermie przemysłowej krowy nr 534, której był właścicielem. Pollan ze szczegółami opisuje praktyki stosowane na fermach, ale nie wspomina o samym uboju, pisze o nim, patrząc z bezpiecznego dystansu, co sygnalizuje, że jego miejscami odkrywca przygoda mimo wszystko zakończyła się klęską.

„Ubój – jak pisze Pollan – był jedynym wydarzeniem związanym z 534, którego nie mogłem być świadkiem. W ogóle nie dostałem na ten temat żadnych informacji, może poza datą. Nie zdziwiło mnie to: przedstawiciele przemysłu mięsnego doskonale zdają sobie sprawę z tego, że im więcej ludzie będą wiedzieć o tym, co dzieje się w rzeźniach, tym mniej mięsa będą jeść”¹⁷. Dobrze powiedziane.

Dalej Pollan pisze: „Nie chodzi o to, że ubój sam w sobie jest

niehumanitarny, ale o to, że nie przypomina się ludziom, czym tak naprawdę jest mięso i co się dzieje ze zwierzęciem, zanim trafi na talerz w postaci kotleta”¹⁸. Dla mnie to coś pomiędzy półprawdą a wykrętem. Jak twierdzi Pollan: „Jedzenie mięsa z ferm przemysłowych wymaga heroicznego aktu zaniedbania lub zapomnienia”¹⁹. Heroizm wiąże się z tym, że człowiek musi wyrzucić z głowy nie tylko sam fakt śmierci zwierzęcia, musi zapomnieć nie tylko o tym, że zwierzę umiera, ale też o tym, jak umiera.

Nawet pisarze, którym należą się gratulacje za wyciągnięcie na światło dzienne faktów o przemyśle mięsnym, w pewien sposób wypierają się swojego udziału w trwaniu koszmaru, za który wszyscy jesteśmy odpowiedzialni. W swojej błyskotliwej i prowokacyjnej recenzji *Dylematu wszystkożercy* B. R. Meyers tłumaczy tę tendencję:

Technika dyskusji wygląda następująco²⁰. Racionalnie 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.

Jest jeszcze jedna zasada tej gry: nigdy nie należy podkreślać faktu, że jedyna alternatywa, którą mamy, to okrucieństwo i zniszczenie środowiska albo wyrzucenie mięsa z jadłospisu.

Nietrudno więc się domyślić, dlaczego przemysł mięsny nie pozwala nikomu zbliżyć się do rzeźni. Nawet na fermach, gdzie zapewnia się zwierzętom szybką śmierć, każdego dnia dziesiątki albo setki z nich czeka koszmar. Etyczny przemysł mięsny (trzymanie zwierząt w dobrych warunkach, szybka śmierć) nie jest nierealny, ale gdyby stał się on rzeczywistością, musielibyśmy zapomnieć o ogromnych ilościach taniego mięsa, którymi cieszymy się obecnie.

W typowej rzeźni krowy trafiają ze zsuwni do boksu o cylindrycznym kształcie, który jest zbudowany tak, by zwierzęta musiały stać z głową wysuniętą przez otwór. Ogłuszacz celuje wielkim pistoletem pneumatycznym pomiędzy oczy zwierzęcia. Stalowy pocisk przebija czaszkę i cofa się, zabijając lub pozbawiając zwierzę

przytomności. Czasami pocisk jedynie oszalał zwierzę, które albo pozostaje świadome, albo nagle budzi się podczas procesu „obróbki”. Skuteczność pistoletu zależy od jego jakości i stanu technicznego oraz od wprawy pracownika zajmującego się ogłuszaniem – mała nieszczelność czy pociągnięcie za spust, zanim powstanie odpowiednio wysokie ciśnienie, mogą zmniejszyć siłę, z jaką pocisk wystrzeli, i sprawić, że zwierzę zostanie boleśnie zranione, ale nie straci przytomności.

Skuteczność ogłuszania bywa mniejsza również dlatego, że kierownicy niektórych ferm nie chcą, by zwierzęta były „zbyt zdechłe”, bo wtedy ich serce pracuje zbyt słabo, by krwawienie było odpowiednio szybkie. (W zakładach „dba się” o to, by proces wykrwawiania trwał jak najkrócej i był jak najefektywniejszy, gdyż w pozostającej w mięsie krwi gnieźdzą się bakterie, co zmniejsza jego trwałość). W związku z tym w niektórych rzeźniach celowo wybiera się mniej skuteczne metody ogłuszania. W efekcie większy procent zwierząt wymaga kilkukrotnego traktowania pistoletem, zachowuje świadomość lub budzi się w trakcie obróbki²¹.

To nie są żarty. Powiedzmy sobie wprost: zwierzęta wykrwawiają się, są obdzierane ze skóry i ćwiartowane żywcem. To dzieje się na co dzień i zarówno pracownicy przemysłu, jak i organy zarządzające wiedzą o tym. Przedstawiciele rzeźni oskarżonych o stosowanie takich praktyk bronili się, twierdząc, że są one powszechne, i pytali, zresztą całkiem słusznie, dlaczego akurat tylko ich zakłady zostały w związku z tym napiętnowane²².

Kontrola stanu rzeźni przeprowadzona w 1996 roku przez Temple Grandin wykazała, że w większości ubojni bydła nie udaje się pozbawić zwierząt przytomności przy pierwszym podejściu²³. Departament Rolnictwa, którego zadaniem jest wdrażanie zasad humanitarnego uboju, zamiast wyegzekwować prawo, po prostu przestał prowadzić rejestr przypadków łamania zasady humanitarnego uboju i usunął wszelkie wzmianki na ten temat z listy zadań dla swoich inspektorów²⁴. Od tamtego czasu sytuacja poprawiła się, ale wciąż pozostaje niepokojąca²⁵. Grandin uważa, że stało się tak wskutek kontroli w sieciach fastfoodowych (o których przeprowadzenie wystąpiły one same po

atakach ze strony organizacji walczących o prawa zwierząt). Według jej szacunków, opartych na danych opublikowanych po tych kontrolach, w jednej z czterech rzeźni wciąż nie ogłusza się zwierząt za pierwszym podejściem²⁶. Brakuje statystyk dotyczących mniejszych ubojni. Eksperti jednak zgodnie twierdzą, że prawdopodobnie zwierzęta traktuje się tam jeszcze gorzej. Zawsze coś jest nie tak.

Krowy z końca kolejki do rzeźni nie od razu zauważają, co się dzieje. Ale kiedy pierwszy strzał ogłuszający okazuje się nieskuteczny, dociera do nich, że walczą o życie. Jak wspomina jeden z pracowników: „Podnoszą wysoko głowy, rozglądają się, próbują gdzieś się ukryć. Starają się uniknąć kolejnego uderzenia”²⁷.

Połączenie prędkości pasa transmisyjnego, która w ciągu ostatnich 100 lat zwiększyła się o 800 procent, z niskimi kwalifikacjami pracowników i koszmarными warunkami gwarantuje pomyłki²⁸. (Pracownicy rzeźni odnoszą statystycznie najwięcej obrażeń w miejscu pracy – aż 27 procent z nich spotykają takie przypadki. Ponadto płaci im się niewiele, a w ciągu jednej zmiany każdy z nich musi zabić średnio 2050 zwierząt²⁹).

Temple Grandin twierdzi, że zdrowi ludzie mogą nabrać sadystycznych skłonności, wykonując dehumanizującą pracę w rzeźni³⁰. To według niej uporczywy problem, nad którego rozwiązaniem powinna zastanowić się kadra zarządzająca. Czasami zwierząt nie ogłusza się wcale. W jednym z zakładów pracownicy (nie aktywiści) potajemnie nagrali film i wysłali go do „The Washington Post”. Można było zobaczyć przytomne zwierzęta trafiające na pas transmisyjny i krowę, której do pyska przytknięto elektrodę. Według „The Washington Post”: „Ponad 20 pracowników podpisało oficjalne oświadczenia potwierdzające, że takie praktyki są w zakładzie powszechne oraz że przełożeni są tego w pełni świadomi”³¹. W jednym z oświadczeń pracownik napisał: „Widziałem tysiące krów przechodzących cały proces żywcem... Na linii krowy potrafią przeżyć nawet siedem minut. Niektóre są ciągle przytomne w momencie, gdy trafiają do maszyny dzielącej na półtusze”³². Narzekających pracowników najczęściej po prostu się zwalnia.

Przychodzę do domu i jestem wściekły [...]. Idę prosto do sypialni

i się kładę. Krzyczę na dzieci i w ogóle. Raz naprawdę czułem się strasznie. Moja żona coś o tym wie. Trzyletnia jałówka czekała na śmierć. Zaczęła rodzić, widziałem cielaka. Trzeba było ją zabić, więc wyciągnąłem płód. Mój szef się wściekł [...]. Krwi takich cieląt używa się przy badaniach nad nowotworami. Zwykle gdy wnętrzności krowy lądują już na stole rzeźnickim, pracownicy rozrywają macicę i wyciągają płody. W porównaniu z tym widok ocielonej krowy podwieszanej na haku i cielaka kopiącego, próbującego wydostać się na świat, to nic [...]. Mój szef chciał tego cielaka, ale odesłałem go do zagrody [...]. Poskarżyłem się inspektorom, zarządowi i nadzorcy rzeźni, nawet kierownikowi działu produkcji. Jednego popołudnia przeprowadziliśmy długą rozmowę na temat potworności, które mają miejsce w zakładzie. Byłem wściekły, czasami z bezradności zdarzało mi się walnąć pięścią w ścianę [...]. Nigdy nie widziałem weterynarza z Departamentu w zakładzie. Nikt nie chce tu wchodzić. Należałem do marines. Naprawdę nie brzydzą mnie wnętrzności i krew. Nie o to chodzi. Chodzi o nieludzkie traktowanie. To zbyt wiele³³.

Po około 12 sekundach ogłuszone zwierzę (nieprzytomne, półprzytomne, całkiem przytomne lub martwe) trafia w ręce kolejnego pracownika, który zakłada mu obręcz z łańcuchem na jedną z tylnych nóg i zawiesza na haku³⁴.

Potem zwisającym zwierzęciem zajmuje się osoba, której zadaniem jest przecięcie żył i tętnic szyjnych. Taśma znów się przesuwa, a zwierzę przez kolejnych kilka minut się wykrwawia. W ciele krowy płynie około 20 litrów krwi, więc chwilę to trwa³⁵. Odcięcie dopływu krwi do mózgu powoduje śmierć, ale nie natychmiastową (dlatego zwierzęta powinny być skutecznie ogłuszone). Jeśli zwierzę pozostaje przytomne lub jeśli cięcia będą nieprecyzyjne, upływ krwi może zostać zahamowany, co przedłuży cierpienie stworzenia. „Wtedy mrugają oczami, wyciągają szyje, rozglądają się szaleńczo” – opowiada jeden z pracowników³⁶.

Po spuszczeniu krwi krowa powinna być już tylko tuszą. W takim stanie trafia do osoby, która ma zedrzeć skórę z jej łba³⁷. Na tym etapie procent wciąż żywych zwierząt jest niewielki, ale niezerowy. W niektórych zakładach takie przypadki zdarzają się na tyle często, że wprowadza się nieformalny kodeks postępowania z nimi. Pracownik,

który zapoznał się z tą praktyką, powiedział: „Często przy obdzieraniu ze skóry okazuje się, że zwierzę ciągle żyje i podczas cięcia nagle zaczyna dziko kopać. Kiedy tak się dzieje, wbija się nóż w tył głowy stworzenia, żeby przeciąć rdzeń kręgowy”³⁸.

Jak się okazuje, ta metoda unieruchamia zwierzę, ale wcale go nie znieczula. Nie jestem w stanie ocenić, jak często ma to miejsce, bo nikt nie ma dostępu do danych. Jedyne, co wiadomo, to że podobne przypadki wpisują się w nowoczesny system uboju i że nie ustaną.

Po zdjęciu skóry z głowy tusza (lub krowa) trafia do pracownika, który odcina dolne części kończyn. Jedna z osób zatrudnionych przy linii produkcyjnej opowiadała: „Te, które są ciągle żywe, wyglądają jakby były gotowe wspiać się po ścianie... Cóż, nikt nie ma czasu czekać na kolejne, tym razem skuteczne ogłuszenie. Po prostu obcina się im nogi obcęgi. Krowy dostają przy tym szału i kopią na wszystkie strony”.

Następnie zwierzę obdziera się całkowicie ze skóry, patroszy i przecina na pół. Na tym etapie krowa wreszcie wygląda jak wołowina – zawisa w chłodni w niepokojącej ciszy.

6.

Propozycje

W krótkiej historii amerykańskich organizacji na rzecz ochrony zwierząt te nieliczne promujące wegetarianizm od zawsze prowadziły wojnę z ugrupowaniami głoszącymi ideę „jedzenia z rozsądkiem”. Zmieniło się to wraz ze wzrostem popularności przemysłowych metod hodowli i uboju. Zniwelowane zostały różnice zdań pomiędzy wegańską i nonprofitową PETA i organizacjami takimi jak HSUS, które choć pozytywnie odnoszą się do weganizmu, przede wszystkim zajmują się promocją dobrobytu zwierząt.

Ze wszystkich hodowców, z którymi miałem do czynienia, najbardziej wyjątkowy okazał się Frank Reese. Z dwóch powodów. Po pierwsze, jako jedyny nie robi na swojej farmie nic okrutnego. Nie kastruje zwierząt jak Paul ani nie wypala na ich skórze oznaczeń jak Bill. Podczas gdy inni hodowcy mówią „musimy to robić, by przetrwać” lub „konsumenci tego od nas wymagają”, Frank podejmuje ryzyko (gdyby

jego farma upadła, straciłby dom) i zachęca swoich klientów do zmiany podejścia do jedzenia (jego ptaki trzeba piec dość długo, w przeciwnym wypadku ich mięso nie smakuje dobrze; poza tym świetnie nadają się do sporządzania wywarów, zup i wielu innych dań, więc Frank podaje klientom przepisy, a od czasu do czasu nawet gotuje dla nich, by przypomnieć im, jak smaczne jest domowe jedzenie). Jego praca wymaga ogromnej empatii i cierpliwości. Ma ona wartość nie tylko moralną, ale też ekonomiczną. W końcu nowe pokolenie wszystkożerców chce dla siebie wszystkiego, co najlepsze.

Frankowi jako jedynemu znanemu mi farmerowi udało się zachować genowe „dziedzictwo” własnego drobiu (to jedyny hodowca z certyfikatem Departamentu Rolnictwa, który nazywa swoje ptaki „dziedzictwem natury”). To niezmiernie ważne, gdyż zrównoważonych ferm indyków i kurczaków brakuje dlatego, że właściwie wszyscy hodowcy zaopatrują się w ptaki w przemysłowych wylęgarniach. Robią to, bo inne prawie nie istnieją. Pochodzące z takich miejsc ptaki są od urodzenia niezdolne do rozmnażania i wskutek inżynierii genetycznej łatwiej zapadają na pewne choroby (kurczaki i indyki, które jemy, zostały tak genetycznie zaprojektowane, że nie dożywają nawet wieku rozplodowego). Jako że mało który hodowca może pozwolić sobie na założenie własnej wylęgarni, inżynieria genetyczna stosowana na dużych fermach jest siłą rzeczy obecna także na małych. Z wyjątkiem Franka inni hodowcy drobiu (nawet ci, którzy kupują ptaki niemodyfikowane genetycznie i bardzo o nie dbają) przynajmniej raz na jakiś czas otrzymują przesyłkę od przemysłowej wylęgarni. Jak wiadomo, przesyłanie młodych kurczaków pocztą jest dla nich koszmarem³⁹. Jeszcze gorzej znoszą to starsze ptaki⁴⁰. Zależność od wylęgarni, w których warunki są tak samo złe jak na fermach przemysłowych, to pięta achillesowa małych producentów drobiu. To właśnie troska o zachowanie niezmienionego genotypu i umiejętne zarządzanie hodowlą pozwoliły Frankowi na stworzenie alternatywy dla dużych ferm.

Jednak Frank, podobnie jak wielu innych farmerów biegłych w tradycyjnych metodach hodowli, nie wykorzystałby w pełni swojego potencjału, gdyby nie otrzymał pomocy z zewnątrz. Uczciwość, umiejętności i działanie zgodnie z naturą nie wystarczą do zbudowania

dobrze prosperującej fermy. Kiedy poznałem Franka, popyt na jego indyki (teraz ma również kurczaki) był ogromny – wszystkie były sprzedane na pół roku przed planowaną datą uboju. Chociaż jego klienci to głównie reprezentanci klasy robotniczej, jego ptaki cenią sobie szefowie kuchni i specjaliści od jedzenia, tacy jak Dan Barber, Mario Batali czy Martha Stewart. Mimo to nie zarabiał na swoim biznesie i musiał do niego dokładać.

Frank ma własną wylęgarnię, ale potrzebuje też dostępu do innych usług, w szczególności do dobrze prowadzonej ubojni. Brak lokalnych wylęgarni, ubojni, punktów pomiarowych i magazynów zboża hamuje rozwój małych producentów. Nie chodzi o to, że konsumenci nie kupują od nich zwierząt, ale o to, że nie są oni w stanie wytwarzać swoich produktów, opierając się wyłącznie na wiejskiej infrastrukturze.

Pisząc tę książkę, kilkakrotnie dzwoniłem do Franka, by zadać parę pytań o hodowlę drobiu (nie tylko ode mnie odbiera telefony z takimi pytaniami). Pewnego razu zamiast spokojnego, cierpliwego głosu sugerującego, że wszystko jest w najlepszym porządku, usłyszałem spanikowanego Franka. Jedyna rzeźnia, z której korzystał i w której jego ptaki zabijano akceptowanymi – choć wciąż nieidealnymi – przez niego metodami, po ponad 100 latach została kupiona przez korporację i zamknięta. I nie była to kwestia wygody, po prostu w regionie brakowało zakładu, który byłby w stanie zająć się ubojem jego drobiu przed Świętem Dziękczynienia. Frank stanął twarzą w twarz z groźbą ogromnych strat i, co gorsza, z koniecznością zabicia ptaków w jednej z ubojni spoza oficjalnej listy Departamentu Rolnictwa. W takim wypadku ptaki nie sprzedalyby się i dosłownie zgniłyby.

Zamknięcie rzeźni nie było wyjątkiem. W USA zniszczono właściwie całą infrastrukturę wspierającą małych producentów drobiu. Z jednej strony to rezultat typowej pogoni korporacji za zyskiem poprzez zapewnienie sobie dostępu do zasobów, których nie mają inni. Stawką w grze są tutaj oczywiście pieniądze: miliardy dolarów, którymi albo podziela się nieliczne wielkie korporacje, albo setki małych producentów. Jeśli jednak działalność Franka zostanie zmiażdżona przez przemysł, który opanował 99 procent rynku, straty będą liczone nie tylko w pieniądzu. Stawką jest tu przyszłość dziedzictwa naturalnego

zostawionego przez poprzednie pokolenia. Stawką jest wszystko, co wpisuje się w system wartości i należy do etosu amerykańskiego farmera. A jest on niezwykle wpływowy. Miliardy dolarów z funduszy rządowych przeznaczone na wspieranie rozwoju rolnictwa, rolnicza polityka stanowa, od której zależy krajobraz w naszym kraju, polityka zagraniczna związana z problemami głodu i zmian klimatu – to wszystko wprowadzane jest w życie w imię naszych farmerów i ich systemu wartości. Tylko że to już nie są farmerzy, to korporacje, nawet nie magnaci biznesu (którzy mają jakieś sumienie). To wielkie firmy zobowiązane do maksymalizowania zysków. By zachęcić klientów i odwrócić uwagę opinii publicznej, sprzedają nam mit, w którym udają, że działają jak ferma Franka Reese'a, podczas gdy w rzeczywistości miażdżą jego biznes.

Alternatywny system mógłby powstać, gdyby mali producenci i osoby popierające idee zrównoważonej hodowli i troski o dobro zwierząt przejęli to dziedzictwo. Nie chodzi o to, żebyśmy wszyscy zajęli się hodowlą. Z drugiej strony, cytując Wendella Berry'ego, i tak każdy z nas pośrednio uczestniczy w tym systemie⁴¹. Pytanie, kogo chcemy wybrać na naszego pośrednika? W pierwszym scenariuszu dajemy moralne i finansowe upoważnienie niewielkiej liczbie ludzi, którzy nie mają wpływu na mechanicznie działającą biurokrację skoncentrowaną na maksymalizacji zysków. W drugim scenariuszu naszymi pośrednikami zostają nie tylko sami rolnicy, ale i tysiące ekspertów skupionych na potrzebach obywateli, a nie na wymogach korporacyjnych, czyli ludzie tacy, jak dr Aaron Gross, założyciel organizacji Farm Forward wspierającej zrównoważoną hodowlę, której celem jest zaprojektowanie polityki żywnościowej, która odzwierciedlałaby zróżnicowane systemy wartości.

Przemysł mięsny osiągnął sukces, pozbawiając ludzi osobistej relacji z jedzeniem, eliminując farmerów i zarządzając hodowlą twardą ręką. A gdyby hodowcy, tacy jak Frank, i ich sojusznicy, tacy jak organizacja non-profit American Livestock Breeds Organization⁴², połączyli siły z grupami podobnymi do Farm Forward, które skupiają świadomych wszystkożerców i wegetarian aktywistów, a wśród nich uczniów, naukowców, badaczy, rodziców, artystów, przywódców

religijnych, prawników, kucharzy, biznesmenów i rolników? Co by było, gdyby Frank nie musiał panicznie szukać odpowiedniej ubojni, bo taki sojusz pozwoliłby mu skoncentrować się na wykorzystaniu nowych technologii do stworzenia humanitarnego, zrównoważonego i demokratycznego systemu hodowli?

Jestem weganinem i buduję rzeźnię

Pół mojego życia jestem weganinem. Miałem kilka powodów, ekologia jest dla mnie ważna, podobnie kwestia warunków zatrudnienia. Najważniejszy okazał się jednak los zwierząt. Dlatego też ludzie, którzy mnie znają, dziwią się, że pracowałem przy projektowaniu rzeźni.

W wielu sytuacjach promowałem dietę opartą na produktach roślinnych i nadal jestem przekonany, że ograniczenie, a najlepiej wykluczenie produktów pochodzenia zwierzęcego, to dobra droga do rozwiązania wielu problemów. Jednak moje priorytety się zmieniły. Podobnie moja samoświadomość. Kiedyś lubiłem myśleć o weganizmie jak o czymś ekscentrycznym i kontrowersyjnym. Teraz już wiem, że wartości, które skłoniły mnie do przejścia na dietę wegańską, wyniosłem z domu, z małego gospodarstwa, gdzie się wychowałem.

Wystarczy wiedzieć cokolwiek o przemyśle mięsnym i mieć pojęcie o etyce postępowania ze zwierzętami, by czuć, że przemysł ten stał się czymś naprawdę złym. I nie odnoszę się do żadnej perfekcyjnej etyki hodowli. Mówię o tolerowaniu kastracji i znakowania żelazem, o zabijaniu niewyrośniętych zwierząt. Dla nich hodowca jest prawdopodobnie tylko osobą, która przynosi jedzenie. Ta osoba pewnego dnia przychodzi i podrzyna im gardła. Tradycyjne metody też wiążą się z przemocą. Ale w naszym gospodarstwie była również empatia. To z jakichś powodów gorzej się pamięta. Zasady prowadzenia hodowli stanęły na głowie. Przy próbach rozmowy o podejściu do zwierząt hodowcy wpadają w protekcyjny ton: „Nikt nie wchodzi w ten biznes z nienawiści do zwierząt”. To ciekawe stwierdzenie. Odślania to, co chciałoby ukryć. Wynika z niego, że ci ludzie chcieli zostać hodowcami z miłości do zwierząt, a troska o nie sprawiała im przyjemność. Nie twierdzę, że nie ma tu sprzeczności, ale jest tu też

trochę prawdy. To stwierdzenie brzmi jak przeprosiny bez słowa „przepraszam”. Bo po co w ogóle wypierać się nienawiści do zwierząt?

Niestety dzisiejsi hodowcy raczej nie są skłonni do pielęgnowania wartości należących do dawnego etosu rolnika. Wiele osób działających w miejskich organizacjach walczących o prawa zwierząt są z historycznej perspektywy lepszymi reprezentantami takich wiejskich ideałów, jak szacunek dla sąsiadów, prostolinijność, troska o ziemię i, oczywiście, szacunek do żywych istot. Świat się zmienił i ten sam co kiedyś system wartości uzasadnia dziś zupełnie inne wybory.

Wiążę wielkie nadzieje z farmami bydła, które kontynuują tradycję chowu pastwiskowego, i widzę potencjał w małych, przydomowych hodowlach świń. Uważałem, że sytuacja w przypadku ferm drobiu jest beznadziejna, dopóki nie odwiedziłem niewiarygodnej hodowli prowadzonej przez Franka Reese’a. Frank i jeszcze kilku hodowców, którym podarował on swoje ptaki, to jedyne osoby zdolne do stworzenia alternatywny dla przemysłowych zakładów przetwórstwa drobiowego.

Kiedy rozmawiałem z Frankiem o przeszkodach, które napotyka na swojej drodze, wspomniał o frustracji związanej z faktem, że jest aż sześć kwestii niemożliwych do rozwiązania bez zastrzyku finansowego. Popyt na jego produkty jednak wciąż rośnie – to marzenie każdego przedsiębiorcy. Frank regularnie odmawia realizacji zamówień, gdy przekraczają one jego możliwości. Moja organizacja Farm Forward pomogła mu skonstruować biznesplan. Kilka miesięcy później siedziałem z Frankiem w jego salonie razem z pierwszym inwestorem.

Potem zabraliśmy się do zbierania wpływowych znajomych i fanów Franka – reporterów, naukowców, polityków. Myśleliśmy, jak można by wykorzystać ich entuzjazm. Rozwijaliśmy się. Frank dodał do swojej hodowli kilka niemodyfikowanych genetycznie kurczaków. Położyliśmy fundamenty pod budowę nowych budynków, rozpoczęły się negocjacje ważnego kontraktu z dużym klientem. I właśnie wtedy zamknięto rzeźnię, z której usług korzystał Frank.

Spodziewaliśmy się tego. Pracownicy Franka byli przerażeni perspektywą obniżek pensji. Zdaniem Franka jedynym rozwiązaniem było wybudowanie na miejscu własnej rzeźni, co dodatkowo oszczędziłoby zwierzętom stresu związanego z transportem. Miał rację.

Zaczęliśmy więc obmyślać strategię. Wkroczyłem wtedy na nowe terytorium. Zarówno w sferze intelektualnej, jak i emocjonalnej. Myślałem, że spędzę dużo czasu na wewnętrznych rozterkach i będę próbował zapomnieć na chwilę o mojej niechęci do zabijania zwierząt. Jednak jedyną rzeczą, w związku z którą odczuwałem dyskomfort, był fakt, że nie odczuwałem dyskomfortu. Pytałem sam siebie: czemu nie jestem zaniepokojony?

Mój dziadek ze strony matki chciał zostać przy hodowli. Okoliczności w końcu zmusiły go do porzucenia tych planów. Moja matka jednak zdążyła wychować się na farmie. Mieszkała w małym miasteczku w Midweście, w jej klasie uczyło się 40 dzieci. Dziadek hodował świnię. Kastrował je i trzymał w ciasnych pomieszczeniach, podobnie jak robi się to teraz na fermach przemysłowych. Wciąż jednak pamiętał, że to żywe stworzenia. Kiedy któreś zachorowało, mogło liczyć na szczególną uwagę i opiekę. Nie siedział z kalkulatorem i nie liczył, czy bardziej opłaca się dać zwierzęciu umrzeć czy lepiej je odratować. Takie myślenie byłoby niezgodne z wyznawanymi przez niego chrześcijańskimi wartościami.

To właśnie fakt, że działanie przemysłu jest oparte wyłącznie na zimnych kalkulacjach, stanowił dla mnie impuls do przejścia na dietę wegańską. Tłumaczy to też, dlaczego biorę udział w budowie rzeźni. To nie jest żaden paradoks ani ironia. Z tego samego powodu, z którego odmawiam jedzenia mięsa, jaj i nabiału, zdecydowałem się poświęcić mój czas na pomoc w projektowaniu ubojni dla Franka. Ma być doskonała, ma być wzorem dla innych. Mówi się, że jeśli nie da się z kimś wygrać, trzeba przejść na jego stronę. Nie o to jednak chodzi. Najpierw warto dokładnie przyjrzeć się, kim jest ten ktoś.

7.

Zakład

Po trzech latach spędzonych na zgłębianiu wiedzy z zakresu metod stosowanych w hodowli podjąłem dwie ważne decyzje. Przeszedłem na ścisłą dietę wegetariańską, choć wcześniej się wahałem. Teraz nie umiem sobie już wyobrazić, że mógłbym jeść inaczej. Po prostu nie chcę

mieć nic wspólnego z przemysłem, a wykluczenie mięsa z jadłospisu to jedyny sposób, by to osiągnąć.

Poruszyła mnie jednak koncepcja zrównoważonej hodowli na fermach, gdzie zwierzętom zapewnia się dobre warunki (takie, jakie mają nasze koty i psy) i godną śmierć (taką, jaka spotyka naszych cierpiących lub śmiertelnie chorych domowych pupili). Paul, Bill, Nicolette i przede wszystkim Frank są nie tylko dobrymi, ale też nadzwyczajnymi ludźmi. To z nimi powinien konsultować się prezydent, wybierając ministra rolnictwa. Chciałbym, żeby rząd wspierał właśnie takie fermy, jakie prowadzą ci ludzie.

Przemysł mięsny uważa, że ludzie tacy jak ja to absolutystyczni wegetarianie próbujący przeforsować radykalną ideologię. Okazuje się jednak, że hodowcy nie jedzą mięsa, a weganie budują rzeźnie. Ja z kolei jestem wegetarianinem wspierającym tradycyjne metody hodowli.

Wiem, że na farmie Franka wszystko odbywa się tak, jak powinno, skąd mam jednak wiedzieć, że w innych gospodarstwach działających według podobnego modelu jest tak samo? Czy naprawdę potrzebuję być o tym przekonany? Czy strategia świadomego wszystkożercy jest bardziej „naiwna” niż wegetarianizm?

Czy trudno jest przyjąć odpowiedzialność za bezbronne istoty i jednocześnie hodować je tylko po to, by później zabić? Marlene Halverson pisze o trudnym położeniu hodowcy:

Etyczna relacja pomiędzy hodowcą a zwierzętami to coś szczególnego⁴³. Hodowca dba o żywe stworzenie, które ginie w rzeźni i staje się pożywieniem dla ludzi lub które zostaje odstrzelone po wielu latach dawania mleka czy znoszenia jaj. Nie angażuje się emocjonalnie w swoją pracę, ale traktuje poważnie kwestię troski o dobrobyt zwierząt za życia. Hodowca musi widzieć w zwierzęciu i czującą istotę, i towar.

Czy wymaganie czegoś takiego od hodowców ma sens? Czy w czasach, w których żyjemy, jedzenie mięsa nie stało się czymś nieodpowiedzialnym, frustrującym albo nawet czymś, co oznacza brak empatii? Wprawdzie aktualny stan przemysłu mięsnego daje nam powody do przyjęcia sceptycznej postawy, ale wciąż nie wiemy, jak będą wyglądać fermy w przyszłości.

Jedzenie mięsa w dzisiejszych czasach wiąże się z wyborem

pomiędzy zwierzętami traktowanymi z większym (kurczaki, indyki, ryby, świnie) lub mniejszym (krowy) okrucieństwem. Dlaczego akceptujemy taki wybór? Kiedy takie utylitarystyczne kalkulacje najmniejszego cierpienia przestaną mieć sens? Kiedy absurdalne wybory zostaną zastąpione prostym rozróżnieniem na rzeczy akceptowalne i nieakceptowalne?

Jak destrukcyjne konsekwencje muszą nieść ze sobą nasze kulinarne preferencje, byśmy zdecydowali się na zmianę diety? Jeśli fakt, że przyczyniamy się do cierpienia miliardów zwierząt, które żyją w dramatycznych warunkach i które zabija się w okrutny sposób, nie motywuje nas do zmiany, to co nas do niej zmusi? Jeśli to, że przemysł mięsny stanowi wielką groźbę dla naszej planety (globalne ocieplenie), nas nie przekonuje, to co nas przekona? A jeśli wyrzucimy te pytania z głowy, zostawiając je na później, to kiedy na nie odpowiemy?

Pozwoliliśmy na to, by przemysł zajął miejsce małych farm z tych samych powodów, dla których dyskryminowaliśmy mniejszości i kobiety. Traktujemy zwierzęta tak, jak je traktujemy, dlatego że chcemy i możemy. (Czy ktoś temu zaprzeczy?) Mit o zgodzie zwierząt wiąże się z historią mięsa. Trzeba zastanowić się, na ile prawdopodobna jest ta historia.

Otóż nie jest wcale. Ani trochę. Nie uwierzyłby w nią nikt, kto nie ma żadnego osobistego interesu w zjadaniu zwierząt. Bo przecież w przemyśle mięsnym nie chodzi o karmienie ludzi, tylko o kasę. Żeby coś na to poradzić, trzeba by wprowadzić radykalne zmiany w prawie. Abstrahując od tego, czy zabijanie zwierząt w celu przerobienia ich na jedzenie jest etyczne, czy nie, możemy być pewni, że dzisiejsze metody uboju zwierząt wiążą się okrucieństwem. Właśnie z tego powodu Frank, czyli najszlachetniejszy hodowca, jakiego tylko można sobie wyobrazić, przeprasza swoje zwierzęta, kiedy wysyła je na rzeź. Poszedł na kompromis, nie wynegocjował najlepszych warunków.

Coś niezbyt zabawnego zdarzyło się ostatnio na farmie Niman Ranch. Tuż przed publikacją tej książki Bill został wykołegowany z firmy noszącej jego nazwisko. Jak twierdzi, zarząd zmusił go do odejścia, bo sprzeciwiał się robieniu rzeczy bardziej zyskowych, ale wątpliwych etycznie. Wygląda na to, że nawet najbardziej godny

szacunku producent mięsa w USA się sprzedał. Napisałem jednak o Niman Ranch, gdyż jej historia dowodzi, że świadomi wszystkożercy przyjęli strategię, która ma szansę funkcjonować. Jakie wnioski powinniśmy wyciągnąć z tego upadku?

Niman Ranch to moim zdaniem jedyna firma w kraju, która znacząco przyczyniła się do poprawy jakości życia zwierząt (raczej świń niż bydła). Ale czy czułbym się dobrze, przekazując jej pieniądze? Koncepcja hodowli jest obecnie zupełnie wypaczona. Najlepszy dowód to fakt, że sam Bill Niman przyznał, że nie je już mięsa z Niman Ranch.

Postawiłem na dietę wegetariańską, ale jednocześnie szanuję i wspieram ludzi, którzy podobnie jak Frank wybrali zrównoważoną hodowlę. To nie żadna skomplikowana teoria ani zawoalowana próba przeforsowania idei wegetarianizmu. Nie chodzi wyłącznie o wegetarianizm, ale też o zmianę podejścia do hodowli i jedzenia na bardziej rozsądne.

Skoro nie możemy żyć bez przemocy, musimy decydować, czy oprzemy swoją dietę na uprawie czy rzezi, na trosce czy wojnie. Częściej wybieramy rzeź. Wybieramy wojnę. Tak właśnie wygląda nasza postawa względem zjadania zwierząt. Czy da się coś z tym zrobić?

¹ Patricia Leigh Brown, *Bolinas Journal; Welcome to Bolinas: Please Keep on Moving*, „New York Times”, 9 lipca 2000.

² Kalkulacje Bruce’a Friedricha oparte na źródłach rządowych i naukowych.

³ Grant Ferrett, *Biofuels’ crime against humanity*, BBC News, 27 października 2007, <http://bbc.in/Mqf3NT>.

⁴ Bruce Friedrich cytuje słowa Karola Darwina z *O pochodzeniu człowieka* (przeł. M. Ilecki, Biblioteka Dzieł Naukowych, 1929): „Pomiędzy człowiekiem a najwyższymi ze zwierząt ssących nie ma zasadniczej różnicy pod względem władz umysłowych. (...) Niższe zwierzęta, równie jak człowiek, odczuwają ból i przyjemność, doznają szczęścia i niedoli”.

⁵ Temple Grandin, Catherine Johnson, *Zwierzęta czynią nas ludźmi: jak zapewnić najlepsze życie zwierzętom w naszym otoczeniu*, przeł. Krzysztof Puławski, Harbor Point Media Rodzina, 2011; Temple Grandin, Catherine Johnson, *Zrozumieć zwierzęta: wykorzystanie tajemnic autyzmu do rozszyfrowania zachowań zwierząt*, przeł. Krzysztof Puławski, Harbor Point Media Rodzina, 2011; Marc Bekoff, *O zakochanych psach i zazdrosnych małpach: emocjonalne życie zwierząt*, przeł. Marta Stasińska-Buczak, Społeczny Instytut Wydawniczy Znak, 2010.

⁶ Isaac Bashevis Singer, *Wrogowie: historia pewnej miłości*, przeł. Zbigniew Batko, „Muza”, 2003.

⁷ Osobista korespondencja Burce’a Friedricha z Miachaelem Pollanem (lipiec 2009). Eric Schlosser je burgera z mięsem ze zwierząt z zakładu chowu przemysłowego w filmie *Food Inc.*

⁸ David Pimentel, Marcia Pimentel, *Food, Energy and Society*, CRC Press, 2008, s. 57.

⁹ Tamże.

¹⁰ Oranie niszczy korzenie naturalnie występujących drobnych roślin, co przyspiesza proces erozji wiatrowej i wodnej oraz pozbawia glebę wartości odżywczych. Najgorsze plony zbiera się tam, gdzie gleba jest najcieńsza, a ukształtowanie terenu pagórkowate. Z drugiej strony, takie grunty świetnie nadają się do wypasu bydła, co z kolei może pomóc w odbudowie wierzchnich warstw gleby.

¹¹ Bill Niman, Janet Fletcher, *Niman Ranch Cookbook*, Ten Speed Press, 2008, s. 37.

¹² G. Mitchell i in., *Stress in cattle assessed after handling, after transport and after slaughter*, „Veterinary Record” 1998, t. 123, nr 8, <http://bit.ly/10GOU5K>.

¹³ Tamże; Farm Sanctuary, *The Welfare of Cattle in Beef Production*, 2006.

¹⁴ Krowy potrafią zapamiętać nawet 70 postaci, budują hierarchie zarówno wśród samców, jak i samic (hierarchie wśród samic są bardziej stabilne), wybierają sobie konkretne osobniki na przyjaciół, a inne traktują jak wrogów. Stado bydła wybiera swojego lidera na podstawie jego siły oraz wiedzy o terytorium i zasobach. Niektóre stada podążają za liderem cały czas, natomiast inne są bardziej niezależne (lub gorzej zorganizowane). Zob. Compassion in World Farming Trust, *Stop, Look, Listen: Recognising the Sentience of Farm Animals*, 2006, <http://bit.ly/Zi0gs4>; M. F. Bouissou i in., *The Social Behaviour of Cattle, Social Behaviour in Farm Animals*, red. L. J. Keeling, H. W. Gonyou, CABI Publishing, 2001; A. F. Fraser, D. M. Broom, *Farm Animal Behaviour and Welfare*, CABI Publishing, 1997; D. Wood-Gush, *Elements of Ethology: A Textbook of Agricultural and Veterinary Students*, Springer, 1983; P. K. Rout i in., *Studies on behavioural patterns in Jamunapari goats*, „Small Ruminant Research” 2002, t. 43, nr 2; P. T. Greenwood, L. R. Rittenhouse, *Feeding area selection: The leader-follower phenomena*, „Procent West. Sect. Am. Soc. Anim. Sci.” 1997, t. 48; B. Dumont i in., *Consistency of animal order in spontaneous group movements allows the measurement of leadership in a group of grazing heifers*, „Applied Animal Behaviour Science” 2005, t. 95, nr 1–2, s. 64; V. Reinhardt, *Movement orders and leadership in a semi-wild cattle herd*, „Behaviour” 1983, t. 83.

¹⁵ Farm Sanctuary, *The Welfare of Cattle in Beef Production*, dz. cyt.

¹⁶ T. G. Knowles i in., *Effects on cattle of transportation by road for up to 31 hours*, „Veterinary Record” 1999, t. 145.

¹⁷ Michael Pollan, *The Omnivore’s Dilemma*, dz. cyt., s. 304.

¹⁸ Tamże, s. 304–305.

- ¹⁹ Tamże, s. 84.
- ²⁰ B. R. Myers, *Hard to Swallow*, „Atlantic Monthly”; 09/2007, <http://bit.ly/11v6V6v>.
- ²¹ Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse*, dz. cyt., s. 122.
- ²² Joby Warrick, *They Die Piece by Piece*, „Washington Post”, 10 kwietnia 2001; Sholom Mordechai Rubashkin, *Rubashkin's response to the „attack on Shechita”*, shmais.com, <http://bit.ly/Y6EbOZ>.
- ²³ Temple Grandin, *Survey of Stunning and Handling in Federally Inspected Beef, Veal, Pork, and Sheep Slaughter Plants*, Agricultural Research Service, U.S. Department of Agriculture, Project Number 3602-32000-002-08G, <http://bit.ly/10GU81j>.
- ²⁴ Joby Warrick, *They Die Piece by Piece*, dz. cyt.
- ²⁵ Temple Grandin, *Survey of Stunning and Handling...*, dz. cyt.
- ²⁶ Kurt Vogel, Temple Grandin, *2008 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada*, Department of Animal Science, Colorado State University, <http://bit.ly/WFlq79>.
- ²⁷ Wypowiedź Chrisa O'Daya, pracownika rzeźni. Cyt. za: Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse*, dz. cyt., s. 128.
- ²⁸ Joby Warrick, *They Die Piece by Piece*, dz. cyt.
- ²⁹ Tamże.
- ³⁰ Temple Grandin, *Commentary: Behavior of Slaughter Plant and Auction Employees Toward the Animals*, „Anthrozoös” 1998, t. 1, nr 4.
- ³¹ Joby Warrick, *They Die Piece by Piece*, dz. cyt.
- ³² Tamże.
- ³³ Wypowiedź Kena Burdette'a, pracownika rzeźni. Cyt. za: Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse*, dz. cyt., s. 131.
- ³⁴ Joby Warrick, *They Die Piece by Piece*, dz. cyt.
- ³⁵ Monica Reynolds, *Plasma and Blood Volume in the Cow Using the T-1824 Hematocrit Method*, „American Journal of Physiology” 1953, t. 173.
- ³⁶ Wypowiedź Timothy'ego Walkera, pracownika rzeźni. Cyt. za: Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse*, dz. cyt., s. 131.
- ³⁷ Wypowiedź Timothy'ego Walkera, pracownika rzeźni. Cyt. za: Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse*, dz. cyt., s. 29.

³⁸ Wypowiedź Chrisa O'Daya, pracownika rzeźni. Cyt. za: Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse*, dz. cyt., s. 128.

³⁹ Humane Society of the United States, *An HSUS Report: Welfare Issues with Transport of Day-Old Chicks*, 3 grudnia 2008, <http://bit.ly/YWjxQI>.

⁴⁰ Humane Society of the United States, *An HSUS Report: The Welfare of Animals in the Chicken Industry*, 2 grudnia 2008, <http://bit.ly/ouCSeK>.

⁴¹ Wendell Berry, *Citizenship Papers*, Counterpoint, 2004, s. 167.

⁴² ALBC określa się jako „organizacja non-profit walcząca o uratowanie od wyginięcia ponad 150 gatunków hodowlanych ptaków i bydła”. Zob. <http://www.albc-usa.org/>.

⁴³ M. Halverson, *Viewpoints of agricultural producers who have made ethical choices to practice a „high welfare” approach to raising farm animals*, „EurSafe 2006, the 6th Congress of the European Society for Agricultural and Food Ethics”, Oslo, 22–24 czerwca 2006.

OPOWIEŚCI

Jak to się skończy?

1.

Ostatnie Święto Dziękczynienia mojego dzieciństwa

Kiedy byłem mały, Święto Dziękczynienia spędzałem w domu ciotki i wujka. Wujek, młodszy brat mojej mamy, był pierwszą osobą w mojej rodzinie urodzoną już po tej stronie Atlantyku. Przodkowie mojej ciotki prawdopodobnie płynęli na Mayflower. To, że ich zupełnie odmienne historie splotły się ze sobą, czyniło to święto czymś specjalnym i w pewnym sensie bardzo amerykańskim.

Na miejsce dotarliśmy około 14. Graliśmy w piłkę z kuzynami na podwórku, ale mój młodszy brat zrobił sobie jakąś krzywdę, więc poszliśmy na strych pograć w piłkę na konsoli. Dwa piętra pod nami pies Maverick ślinił się, patrząc na szybę piekarnika, ojciec gadał o polityce i cholesterolu, Detroit Lions biegali po boisku na ekranie telewizora, na który nikt nie patrzył, babcia była w swoim świecie i myślała o czymś w języku swoich zmarłych krewnych.

Dwanaście krzeseł stało wokół czterech zsuniętych i nakrytych obrusem stołów różnej szerokości i wysokości. Nikt nie udawał, że wyglądało to doskonale, ale tak naprawdę to było doskonałe. Ciotka nałożyła na talerzyki po garści prażonej kukurydzy. W trakcie obiadu mieliśmy kłaść je na stole po ziarenku za to, za co byliśmy wdzięczni. Potem zaczęły pojawiać się dania. Niektóre krążyły zgodnie z ruchem wskazówek zegara, inne odwrotnie, jeszcze inne podawaliśmy sobie w losowej kolejności. Były to: zapiekanka ze słodkich ziemniaków, domowe roladki, fasolka z migdałami, kompot żurawinowy, ignamy, tłuczone ziemniaki z masłem, rozpadający się kugel mojej babci, korniszony, oliwki i marynowane grzyby i ogromny indyk, którego chyba włożono do piekarnika już rok temu, zaraz po tym jak tylko wyjęto poprzedniego. Gadaliśmy bez przerwy. O drużynach Orioles i Redskins, o zmianach w sąsiedztwie, o naszych osiągnięciach i porażkach innych (na nasze porażki w tych rozmowach nie było miejsca). Babcia cały czas kręciła się od jednego wnuka do drugiego, pilnując, by nikt nie umarł z głodu.

Święto Dziękczynienia to święto nad świętami. I Dzień Martina

Luthera Kinga i Święto Drzewa czy walentynki lub Boże Narodzenie też mają coś wspólnego z wdzięcznością. Ale Święto Dziękczynienia nie wiąże się z żadnym konkretnym powodem do wdzięczności. Nie świętujemy z powodu pielgrzymów, którzy przyплыли do Ameryki w XVII wieku, ale świętujemy z tej samej okazji co oni. (Tak naprawdę do XIX wieku w ogóle nie wspominało się o pielgrzymach podczas obchodów). Święto Dziękczynienia to amerykańska tradycja, ale nie ma w niej nic szczególnie amerykańskiego. To nie święto Ameryki, ale jej ideałów. Jest na tyle niezobowiązujące, że może uczestniczyć w nim każdy, kto czuje wdzięczność za coś i potrafi odciąć się od komercyjnego, kiczowatego i szowinistycznego charakteru, który z czasem przyłgnął do tego dnia.

Obiad w Święto Dziękczynienia to obiad doskonały. Oczywiście nikt z nas nie mógłby (i nie chciałby) na co dzień spędzać kilku godzin w kuchni i oczywiście takie jedzenie wcale by nam nie smakowało, gdybyśmy spożywali je regularnie. I kto z nas wytrzymałby codzienne przesiadywanie z rodziną przy stole? (Czasem ciężko mi nawet wytrzymać moje własne towarzystwo). Dobrze by jednak było, gdybyśmy wszystkie posiłki planowali tak rozważnie. Podczas Święta Dziękczynienia staramy się, żeby wszystko wyszło doskonale. To ma być dobry posiłek, a składniki, wysiłek włożony w przygotowanie, oprawa i sam akt jedzenia mają być wyrazem wszystkiego, co w nas najlepsze. Ten posiłek to symbol dobrego jedzenia i dobrych chęci.

Indyk natomiast ucieleśnia wszystkie paradoksy związane ze zjadaniem zwierząt. Żadnych stworzeń nie traktowaliśmy nigdy tak źle, jak obecnie traktujemy indyki. Z drugiej strony to, co robimy z ich zwłokami, może wydawać się niesamowicie szlachetne. Indyk na Święto Dziękczynienia to symbol tego, o czym chcielibyśmy pamiętać, i tego, o czym chcielibyśmy zapomnieć.

Piszę te słowa na kilka dni przed Świętem Dziękczynienia. Mieszkam w Nowym Jorku i, przynajmniej według mojej babci, rzadko bywam w domu. Młodość musi się kiedyś skończyć. Wielu z tych, którzy kładli kukurydzę na stole, odeszło. W zamian pojawili się nowi członkowie rodziny. (Ja na przykład występuję teraz w liczbie mnogiej). Zupełnie jakby nasze zabawy podczas urodzinowych imprez były

przygotowaniem do tych nowych początków i końców.

W tym roku po raz pierwszy będziemy obchodzić to święto w domu, po raz pierwszy sam będę gotował. To będzie pierwszy raz, gdy mój syn zje taki sam posiłek jak my (jest już wystarczająco duży). Gdyby zawrzeć sens całej tej książki w jednym pytaniu – nie banalnym czy zadaniem w złej wierze, ale takim, które obejmuje całą złożoność problemu – brzmiałoby ono tak: czy powinno się podawać indyka w Święto Dziękczynienia?

2.

Co indyki mają wspólnego ze Świętem Dziękczynienia?

Dlaczego indyk? Może jest smaczny, ale nie chodzi tutaj o smak – większość ludzi rzadko jada indyki w pozostałe dni roku. (W Święto Dziękczynienia Amerykanie wyrabiają 18 procent normy za cały rok). I mimo że czerpiemy przyjemność z jedzenia, w tym święcie nie chodzi o obżarstwo. Przeciwnie.

Być może indyk jest czymś tradycyjnym – po prostu tak świętujemy. Dlaczego? Czy pielgrzymi jedli indyka podczas pierwszego Święta Dziękczynienia? To raczej mało prawdopodobne. Na pewno nie mieli kukurydzy, jabłek, ziemniaków ani żurawin, a w dwóch dokumentach opisujących przebieg legendarnych obchodów w Plymouth wspomina się tylko dziczyznę¹. Możliwe, że jedli dzikie indyki, ale wiemy z pewnością, że indyk stał się obowiązkową częścią programu dopiero w XIX wieku². Zresztą historycy odkryli, że Święto Dziękczynienia obchodzono już wcześniej niż w 1621 roku, tak więc słynny obiad w Plymouth wcale nie był pierwszy. Pół wieku wcześniej osadnicy świętowali razem z Indianami Timucua na terytorium dzisiejszej Florydy³. Zebrane dane wskazują na to, że byli to ludzie wyznania katolickiego, a nie protestanckiego, oraz że mówili po hiszpańsku, a nie po angielsku. Jedli wówczas zupę z fasoli⁴.

Założmy jednak, że to pielgrzymi ustanowili Święto Dziękczynienia i że jedli indyki. Abstrahując od faktu, że pielgrzymi robili wiele rzeczy, których nie zrobilibyśmy teraz (a my robimy wiele rzeczy, których oni nigdy by nie zrobili), dzisiejsze indyki mają tyle

wspólnego z indykami z ich czasów, co drób z tofu. Daniem głównym na dzisiejszym Świącie 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. Gdyby pielgrzymi mieli dar przewidywania przyszłości, to co pomyśleliby o naszych indykach? Czy w ogóle rozpoznaliby w nich indyki?

I co byśmy zrobili bez indyków? Czy tradycja ucierpiałaby, gdybyśmy zamienili indyka na zapiekanekę ze słodkich ziemniaków, domowe roladki, fasolkę z migdałami, kompot żurawinowy, ignamy, tłuczone ziemniaki z masłem i ciasto dyniowe z orzechami pekanowymi? Może moglibyśmy jeść zupę z fasoli jak Indianie Timucua? Nietrudno to sobie wyobrazić. Wystarczy pomyśleć o swoich bliskich wokół stołu. Usłyszeć rozmowy, poczuć zapachy. Żadnego indyka. Czy to zaburzyłoby porządek święta? Czy Święto Dziękczynienia straciłoby na tym?

A może stałoby się lepsze? Może decyzja o wykreśleniu indyka z menu byłaby lepszym symbolem naszej wdzięczności? Wyobraźmy sobie nasze rozmowy. „Właśnie dlatego moja rodzina świętuje w ten sposób”. Czy taka konwersacja sprawiłaby, że poczulibyśmy się rozczarowani, czy raczej okazałaby się inspirująca? Czy odczuwalibyśmy wartość tego święta mocniej, czy słabiej? Czy nasza radość byłaby mniejsza, bo nie zaspokoilibyśmy naszego apetytu na indyka? Wyobraźmy sobie wszystkie te obiady, na których nas już nie będzie, gdy pytanie nie będzie już brzmiało, czemu tego nie jemy, ale raczej czemu kiedykolwiek to jedliśmy. Czy wyobrażone spojrzenie przyszłych generacji nie zawstydziłoby nas? Czy, w kafkowskim znaczeniu tego słowa, nie zachęciłoby nas do troski o pamięć?

Atmosfera tajemnicy, która otaczała przemysł mięsny, opadła. W ciągu trzech lat pracy nad tą książką udało mi się na przykład dotrzeć do dokumentacji potwierdzającej fakt, że przemysłowy chów zwierząt przyczynia się do powstawania efektu cieplarnianego bardziej niż cokolwiek innego⁵, dowiedziałem się, że najważniejsze ośrodki

badawcze (np. Pew Commission) zalecają zaprzestanie trzymania zwierząt w przepełnionych pomieszczeniach⁶, że w stanie Kolorado w wyniku negocjacji z przemysłem (a nie kampanii przeciwko niemu) zdelegalizowano powszechną praktykę (boksy dla ciężarnych zwierząt i dla młodych)⁷, że jedna z sieci supermarketów (Whole Foods) dołączyła do programu oznaczania produktów wytworzonych na fermach, gdzie dba się o dobrobyt zwierząt⁸, oraz że jedna z najbardziej poczytnych gazet w kraju („The New York Times”) wyraziła swoją niepochlebną opinię na temat przemysłu mięsnego, gdyż zdaniem redakcji: „hodowla zwierząt zamieniła się w koszmar zwierząt”, a „nawóz stał się toksycznym odpadem”⁹.

Gdy Celia Steele zamknęła pierwszą partię kurczaków w ciasnym hangarze, nie miała pojęcia, jakie będą tego konsekwencje. Kiedy w 1946 roku Charles Vantress skrzyżował kurę rasy cornish z kurczakiem new hampshire, by otrzymać „kurczaka jutra”, przodka dzisiejszych brojlerów, nie miał pojęcia, co z tego wyniknie.

Nie możemy występować w obronie obojętności i ignorancji. Kolejne pokolenia coraz więcej wiedzą o tym, jak wygląda działalność przemysłu. Żyjemy w czasach, w których krytyczne podejście do chowu przemysłowego stało się częścią zbiorowej świadomości. To nas będą pytać: jak zareagowałeś, gdy dowiedziałeś się prawdy o zjadaniu zwierząt?

3.

Prawda o zjadaniu zwierząt

Odkąd w 2000 roku Temple Grandin ogłosiła, że nastąpiła poprawa warunków w rzeźniach, udokumentowano wiele przypadków bicia małych indyków kijami bejsbolowymi, a świń metalowymi pałkami, deptania po kurczakach, by usłyszeć jak „pękają”, i ćwiartowania przytomnych krów¹⁰. Nie trzeba wcale oglądać filmów kręconych potajemnie przez organizacje broniące praw zwierząt, by zdać sobie sprawę z tego kosmaru, choć nagrania te są naprawdę przekonujące. Mógłbym napisać kilka książek, a właściwie encyklopedię okrucieństwa, spisując wyznania pracowników.

Gail Eisnitz była bliska stworzenia takiego kompendium w swojej książce *Slaughterhouse*. Pisała ją po przeprowadzeniu trwającego 10 lat prywatnego śledztwa. Książka zawiera sporo wywiadów z pracownikami, którzy spędzili w rzeźniach łącznie dwa miliony godzin. Nie napisano nic bardziej wyczerpującego ten temat.

Jednego dnia pistolet do ogłuszania się zepsuł, więc brali nóż i rozcinali nim karki krów¹¹. Przewracały się i miały z bólu. Wtedy dźgali je w zad, żeby wstały. Łamali im ogony. Bili je tak strasznie... A one płakały z wywieszonymi językami.

Ciężko mi o tym mówić. Jestem pod presją, w stresie. To brzmi strasznie, ale przykładałem im elektrody do oczu. I przytrzymałem.

Podobno zapach krwi w rzeźni powoduje agresję. Naprawdę tak jest. Zaczyna się myśleć, że jeśli świnia kopnie, trzeba jej oddać. Chcesz ją zabić, ale to za mało. Chcesz, żeby cierpiała [...]. Wbijasz nóż mocno, dociskasz, przecinasz tchawicę, próbujesz utopić ją w jej własnej krwi. Rozcinasz nos. Wciąż żywa świnia będzie uciekać po całej zagrodzie. Będzie ci się przyglądać. Wtedy wyciąga się nóż i wbija go w oko, a ona zaczyna kwiczeć. Kiedyś odciąłem świni kawałek nosa, jakby to był jakiś stek. Powściekała się chwilę, a potem usiadła i zaczęła się bezmyślnie rozglądać. Nabrałem trochę soli w garść i sypnąłem na rozcięty nos. Wtedy świnia dostała prawdziwego szału, zaczęła biegać i przyciskać ryj do wszystkiego, na co natrafiła po drodze. Wciąż miałem trochę soli w dłoni. Wepchnąłem jej tę sól w dupę – miałem gumowe rękawice. Biedna nie wiedziała, co ze sobą zrobić. Nie tylko ja robiłem takie rzeczy. Jeden z moich kolegów straszy świnie tak, że same wbiegają do zbiornika z wrzątkiem. No i wszyscy używamy metalowych pałek. Nikt się temu nie dziwi¹².

Właśnie takie wypowiedzi zapisała Eisnitz w swojej książce. Choć przemysł tego nie pochwała, zdarzenia podobne do tych wspomnianych w wyznaniach pracowników są powszechne.

Po przeprowadzeniu tajnych śledztw ujawniono, że ludzie, którzy – jak to określa organizacja Humans Rights Watch – pracują w warunkach sprzecznych z prawami człowieka, często wyładowują swoje frustracje na zwierzętach. Czasem ich zachowania wynikają wyłącznie z chęci sprostania wymaganiom kierowników zakładów, którym zależy na tym,

by proces uboju zachodził szybko i bez zbędnych wyrzutów sumienia. Niektórzy pracownicy z pewnością przejawiają sadystyczne skłonności, choć sam nigdy nie miałem z kimś takim do czynienia. Ludzie, których spotkałem, byli dobrzy, bystrzy i szczerzy. Starali się zachować jak najlepiej w sytuacjach rodem z koszmaru. Odpowiedzialność leży w mentalności osób zarządzających przemysłem mięsnym, które traktują zwierzęta i ludzi jak rzeczy. Jeden z pracowników mówił o tym tak:

Jeszcze gorsze od ryzyka uszkodzenia ciała są straty w sferze emocjonalnej. Pracując w rzeźni, można nauczyć się myśleć tak, by móc zabijać, nie martwiąc się niczym. Można patrzeć w oczy świni i myśleć, że to fajne zwierzę. Czasami nawet chciałoby się mieć takie w domu. Niektóre świny czekające na śmierć łąsiły się do mnie jak szczeniaki. Chwilę później zabijałem je – tłukłem na śmierć metalową pałąk [...]. Kiedy pracowałem przy patroszeniu, nauczyłem się myśleć, że jestem po prostu elementem linii produkcyjnej, że dzięki mnie ludzie mają co jeść. Ale przy zabijaniu świń nie myślałem o karmieniu ludzi. Po prostu zabijałem¹³.

Co robić, by ludzie przestali przymykać oczy na takie okrutne zachowania? Czy gdyby każdy wiedział, że jedno na tysiąc stworzeń przeznaczonych na mięso spotyka coś podobnego, to ile z nas nadal jadłoby zwierzęta? Jedna osoba na sto? Jedna na dziesięć? Pod koniec *Dylematu wszytkożercy* Michael Pollan pisze: „Muszę przyznać, że część mnie nienawidzi moralnej pewności wegetarian [...]. Inna część mnie z kolei współczuje im. Takie właśnie są sny o niewinności – opierają się na zaprzeczaniu realiom, które czasem przekształca się w arogancką dumę”¹⁴. To prawda, że niektóre emocjonalne reakcje prowadzą do ostentacyjnego oderwania od rzeczywistości. Ale czy naprawdę człowiek, który walczy o swoje marzenie o niewinności, jest godny politowania? I kto w tym przypadku zaprzecza realiom?

Kiedy Temple Grandin wzięła się do szacowania skali nadużyć w rzeźniach, twierdziła, że była świadkiem „regularnego stosowania przemysłanych okrutnych praktyk” w 32 procent poddanych badaniu rzeźni w USA¹⁵. Nie mogłem w to uwierzyć, musiałem przeczytać trzy razy. Przemysłane praktyki stosowane regularnie na oczach niezależnego obserwatora podczas zapowiedzianych wizyt, przed którymi fermy miały

czas na uporządkowanie swoich spraw. A co z okrutnymi zachowaniami, przy których nie było świadków? I co z tak często zdarzającymi się wypadkami?

Grandin twierdzi, że warunki polepszyły się, odkąd sieci handlowe zaczęły domagać się przeprowadzania kontroli swoich dostawców. Jednak komentując raport z ostatniej inspekcji w ubojni kurczaków przeprowadzonej przez National Chicken Council, Grandin napisała, że w 26 procent rzeźni dochodzi do nadużyć, które kwalifikują je do zamknięcia¹⁶. (Branża uznała wyniki inspekcji za akceptowalne i nie wprowadziła żadnych zmian nawet tam, gdzie żywe ptaki wyrzuca się do kontenerów na śmieci i obdziera żywcem ze skóry¹⁷). Podczas badania przeprowadzanego ostatnio przez Grandin w kilku ubojniach była okazało się, że 25 procent rzeźni nie przeszło inspekcji z powodu stosowanych tam okrutnych praktyk („zawieszanie przytomnych zwierząt na hakach” to przykład nadużycia powodującego natychmiastowe oblanie testu)¹⁸. Grandin widziała też, jak pracownicy ćwiartują żywe krowy¹⁹ i „przykładają elektrody do odbytów”²⁰, widziała, jak zwierzęta budzą się podwieszane na linii produkcyjnej²¹. Co działo się, kiedy nie patrzyła? A co dzieje się w rzeźniach, które nie pozwalają na przeprowadzenie kontroli?

Farmerzy stracili (lub odebrano im) umiejętność normalnego, ludzkiego podchodzenia do swojej pracy. Nie mają swoich własnych zwierząt, nie decydują o metodach hodowli, nie pozwala im się na wykorzystywanie wiedzy i doświadczenia, nie potrafią stworzyć alternatywy dla wydajnego uboju przemysłowego. Model przemysłowy wpłynął nie tylko na to, jak wykonują swoją pracę, ale też na jej końcowy produkt (ohydne, niezdrowe jedzenie) i na to, jak się go sprzedaje (anonimowo i tanio). Ludzie nie mogą być ludzcy w warunkach panujących w rzeźniach czy na fermach przemysłowych. To najbardziej alienująca praca na całym świecie. Chyba że cierpi się wraz ze zwierzętami.

4.

Amerykański stół

Nie oszukujmy się – mało kto ma dostęp do jedzenia, które można by uznać za „etyczne”. W USA poza fermami przemysłowymi nie produkuje się nawet tyle kurczaka, by dało się nim wykarmić populację Staten Island, ani tyle wieprzowiny, by starczyło dla ludności Nowego Jorku²². Etyczne mięso to obiecująca koncepcja, ale jeszcze nie rzeczywistość. Każdy, kto myśli o niej poważnie, powinien jeść przede wszystkim produkty wegetariańskie.

Sporo ludzi, którzy wspierają przemysł mięsny, kupuje też mięso od małych producentów. To dobry znak. Jeśli jednak tylko na tyle nas stać, nie ma powodów, by optymistycznie patrzeć w przyszłość. Jeśli nasze pieniądze będą wciąż wspierać przemysł, ten nigdy nie przestanie dręczyć zwierząt. Czy bojkot autobusów w Montgomery przyniósłby jakikolwiek skutek, gdyby protestujący zaczęli z nich korzystać w momencie, gdy zatęsknili za wygodą? Czy strajki miałyby sens, gdyby pracownicy wycofywali się z nich przy pierwszej napotkanej trudności? Ta książka nie jest zachętą do naprzemiennego kupowania mięsa z alternatywnych źródeł i ferm przemysłowych.

Jeśli chcemy położyć kres okrucieństwu, bezwzględnie musimy przestać dofinansowywać katów. Dla niektórych podjęcie decyzji o wyrzuceniu mięsa od zwierząt z chowu przemysłowego z menu to nic trudnego. Dla innych przeciwnie. Ci, którzy myślą, że przyjdzie im to z trudem (ja również zaliczałem się do tej grupy), powinni się zastanowić, czy warto pomęczyć się dla sprawy. Czy warto sprzeciwić się wycinaniu lasów, zanieczyszczaniu środowiska, potęgowaniu efektu cieplarnianego, marnowaniu zapasów ropy, nadmiernej eksploatacji terenów wiejskich, łamaniu praw człowieka i dręczeniu zwierząt? Ważne jest też to, co nie przychodzi nam do głowy od razu, gdy myślimy o następstwach takiej decyzji. Jak zmieniłaby ona nas samych?

Abstrahując od konkretnych konsekwencji dla środowiska, jedzenie z rozważą może samo w sobie być siłą o ogromnym potencjale. Jak zmieniłby się świat, gdybyśmy, zasiadając do stołu trzy razy dziennie, uruchamiali nasze rezerwy empatii i rozsądku, gdybyśmy mieli wyobraźnię moralną i wolę zmiany naszego stosunku do jedzenia? Tołstoj pisał, że rzeźnie istnieją dlatego, że istnieją pola bitewne – i na odwrót. Oczywiście nie toczymy wojen dlatego, że jemy mięso (Hitler

był wegetarianinem²³), a niektóre konflikty zbrojne są uzasadnione. Empatia to siła, której moc rośnie wprost proporcjonalnie do częstotliwości działania. Regularne wybieranie współczucia zamiast okrucieństwa zmieniłoby świat.

Być może twierdzenie, że zamówienie wegetariańskiego kotleta zamiast sznycla to decyzja wielkiej wagi, brzmi naiwnie. Z drugiej strony, gdyby ktoś w latach 50. powiedział, że zmiana miejsca w autobusie rozpocznie skuteczną wojnę z rasizmem, uznano by go za wariata. Podobne reakcje pojawiłyby się, gdyby jeszcze przed rozpoczęciem przez Césara Cháveza walki o prawa robotników w latach 70. stwierdzić, że rezygnacja z zakupu winogron będzie pierwszym krokiem do wyzwolenia farmerów z niewolniczej pracy. Nasze codzienne wybory kształtują rzeczywistość. Kiedy amerykańscy osadnicy postanowili urządzić sobie bostońską herbatkę, powstała siła wystarczająca do stworzenia narodu. Wybory żywieniowe są fundamentem całej produkcji i konsumpcji. Kładąc na talerz warzywa zamiast kotleta czy kupując produkty od małych producentów zamiast od korporacji, nie zmienimy świata, ale radząc naszym dzieciom, społecznościom, do których należymy, i w ogóle wszystkim wokół, by jedli świadomie – owszem. Jedząc, wzmacniamy lub zdradzamy nasz system wartości. Dotyczy to nie tylko jednostek, ale całych narodów.

Siła naszego dziedzictwa jest potężniejsza niż potrzeba oszczędzania na żywności. Martin Luther King Jr. pisał o czasach, gdy „trzeba było zająć stanowisko, które nie było ani bezpieczne, ani politycznie poprawne, ani powszechne”. Czasami po prostu musimy podjąć decyzję, bo „sumienie podpowiada, że tak należy postąpić”. Te słynne słowa Kinga oraz wysiłki stworzonej przez Cháveza organizacji walczącej o prawa pracowników farm United Farm Workers również są częścią naszego dziedzictwa. Można by pomyśleć, że te ruchy na rzecz sprawiedliwości społecznej nie mają nic wspólnego z sytuacją przemysłu mięsnego. Opresja dotycząca ludzi to nie dręczenie zwierząt. King i Chávez walczyli w sprawie cierpiących ludzi, a nie cierpiących zwierząt czy zahamowania globalnego ocieplenia. Ktoś może się na to oburzyć, ale warto zauważyć, że César Chávez i żona Kinga, Coretta Scott King, byli weganami. Podobnie syn Kinga, Dexter. Jeśli z góry zakładamy, że

dziedzictwo Cháveza i Kinga nie obliguje nas do sprzeciwu wobec cierpienia powodowanego przez przemysł mięsny, interpretujemy ich spuściznę zbyt wąsko.

5.

Światowy stół

Zanim kolejny raz usiądziesz do stołu, wyobraź sobie, że towarzyszyć ci będzie dziewięcioro ludzi reprezentujących ludność całej planety. Dwoje Chińczyków, dwoje Hindusów. Piąty towarzysz to przedstawiciel krajów północno-wschodniej, południowej i centralnej Azji. Szósty reprezentuje narody południowo-wschodniej Azji i Oceanii. Siódmy Afrykę, a ósmy Bliski Wschód. Dziewiąty to Europejczyk. Ostatnie miejsce należy do ciebie – do reprezentanta obu Ameryk.

Gdyby przydzielić miejsca według języka, tylko Chińczycy mieliby swoje własne krzesło. Użytkownicy angielskiego i hiszpańskiego musieliby usiąść na jednym.

Gdyby podzielić ich zależnie od religii, mielibyśmy troje chrześcijan, dwoje muzułmanów i trójkę wyznawców buddyzmu, tradycyjnych religii chińskich lub hinduizmu. Pozostała dwójka wyznawałaby inne religie (lub żadnej)²⁴. (Społeczność żydowska, która liczy sobie tak niewielu członków, że w chińskich badaniach demograficznych taką liczbę uznaje się za błąd statystyczny, nie zajęłaby nawet pół krzesła).

Gdybyśmy przydzielali krzesła w zależności od diety, jedna osoba byłaby głodna, a dwie otyłe²⁵. Ponad połowa odżywia się przede wszystkim produktami pochodzenia roślinnego, ale ta tendencja zanika²⁶. Wegetarianie i weganie mieliby dla siebie jedno krzesło przy stole²⁷. Obecnie co drugie jajko oraz większość mięsa wieprzowego i drobiowego, które trafiają na nasze talerze, pochodzi od zwierząt z ferm przemysłowych²⁸. Jeśli te trendy utrzymają się przez kolejnych 20 lat, podobnie będzie w przypadku wołowiny i baraniny.

Gdyby miejsca przy stole przydzielić zależnie od liczby ludności, USA nie dostałoby nawet jednego krzesła. Natomiast gdyby usadzić gości według ilości jedzenia, które spożywa się w reprezentowanych

przez nich krajach, Stany zajęłyby dwa lub nawet trzy krzesła. Nigdzie nie je się tyle co u nas, więc gdybyśmy zmienili nasze nawyki żywieniowe, zmienilibyśmy cały świat.

Ograniczyłem się do tłumaczenia, w jaki sposób nasze wybory żywieniowe wpływają na stan środowiska i dobrostan zwierząt, ale równie dobrze mogłem napisać książkę o zdrowiu, prawach pracowników, rozpadzie społeczności wiejskich czy biedzie, gdyż wszystkie te zjawiska są pośrednio związane z działaniem przemysłu mięsnego. Oczywiście nie jest on przyczyną wszystkich problemów na świecie, ale pogłębia wiele z nich. Nikt nie twierdzi, że upodobania jednostek mają jakiś realny wpływ na przemysł. Nikt jednak nie wątpi, że wszyscy konsumenci z USA mogliby przyczynić się do zmian.

Wiem, że jestem niebezpiecznie blisko stwierdzenia, że każdy może coś zdziałać. Rzeczywistość wygląda inaczej. Indywidualne decyzje nie mają wpływu na działania przemysłu. Jednak mało kto z nas je w samotności. Jemy jako córki i synowie, jako rodziny, wspólnoty, pokolenia, narody. Jedzenie to sprawa globalna. Nie ma sensu bagatelizować jego wpływu na świat.

Każdy, kto przestrzega diety wegetariańskiej od kilku lat, powie, że siła oddziaływania codziennych przyzwyczajeń na otoczenie jest zaskakująco duża. Organizacja reprezentująca amerykańskie restauracje National Restaurant Association zaleciła wszystkim lokalom w USA włączenie do menu przynajmniej jednej pozycji wegetariańskiej. Dlaczego? To proste: wyniki badań konsumenckich wskazują na to, że w ponad jednej trzeciej restauracji wzrósł popyt na wegetariańskie posiłki²⁹. Najbardziej poczytny magazyn branży restauratorskiej „Nation’s Restaurant News” radzi lokalom „dodać wegetariańskie lub wegańskie dania do karty. Takie dania są tańsze, a ich obecność w menu zmniejsza niechęć wegetarian do danej restauracji. Przykładowo, jeśli na przyjęciu jest weganin, wybór lokalu będzie uzależniony od jego upodobań”.

Branża reklamowa wydaje miliony dolarów na to, byśmy na filmach oglądali ludzi pijących mleko i jedzących wołowinę, kolejne miliony idą na kampanie, które mają nauczyć nas odróżniać colę od pepsi. National Restaurant Association nie wydaje takich rekomendacji i

międzynarodowe korporacje nie przeznaczają wielkich nakładów na to, byśmy poczuli się dobrze ze świadomością, że mamy wpływ na innych. To dowód na to, że jedzenie to czynność społeczna.

Podnosząc widelec do ust, podejmujemy decyzję. Przyjmujemy konkretną postawę względem zwierząt z ferm, pracowników rzeźni, krajowej gospodarki i światowych rynków. Obojętność czy jedzenie „jak normalny człowiek” to najłatwiejsza z dróg. Może kiedyś określanie swojej diety przez nieokreślanie jej, czyli jedzenie „jak wszyscy”, było słuszne. Jednak dziś oznacza to przykładanie ręki do cierpienia zwierząt. Być może nasza kropla nie przeleje czary goryczy, ale jeśli będziemy robić to samo codziennie, a po nas robić to będą nasze dzieci i ich dzieci?

Menu przy globalnym stole zmienia się. Dwoje Chińczyków ma na swoich talerzach cztery razy więcej mięsa niż miało parędziesiąt lat temu³⁰. I ta ilość wciąż rośnie. Jednocześnie dwie inne osoby pozbawione czystej wody pitnej przyglądają się Chińczykom. Choć produkty pochodzenia zwierzęcego stanowią tylko 16 procent diety mieszkańców Chin, zwierzęta na fermach przemysłowych na terenie tego kraju konsumują 50 procent tamtejszych zasobów wody – w tym samym czasie problem niedoboru wody w Chinach ma już rangę światową³¹. Głodny desperat przy naszym stole martwi się, że jeśli zapoczątkowany przez USA trend jedzenia dużych ilości mięsa stanie się bardziej popularny, zboże będzie jeszcze trudniej dostępne. Im więcej mięsa, tym większy popyt na zboże i tym bardziej zacięta walka o nie. Do 2050 roku zwierzęta hodowlane na świecie będą jeść go tyle samo, co cztery miliardy ludzi³². Przyglądając się trendom, można by się spodziewać, że zamiast jednej głodnej osoby przy naszym stole niedługo zasiądą dwie (codziennie głoduje o 270 tysięcy osób więcej niż poprzedniego dnia)³³. Przybędzie też jeden otyły³⁴. Możliwe, że w niedalekiej przyszłości przy globalnym stole będą znajdować się tylko ludzie niedożywieni lub grubi.

Ale nie musi tak być. Teraz, kiedy wiemy, jak straszna może być przyszłość, powinniśmy skoncentrować się na tym, jak uczynić ją lepszą.

Z racjonalnego punktu widzenia przemysł mięsny to pod wieloma względami koszmar. We wszystkim, co przeczytałem i usłyszałem,

znajdowałem jedynie potwierdzenia tej tezy. Ale jedzenie nie jest czymś racjonalnym. Jedzenie to kultura, obyczajowość i tożsamość. Niektórych ta irracjonalność doprowadza do stanu obojętności. Wybory żywieniowe kojarzą się z decyzjami o ubiorze czy stylu życia, nie z sądami o tym, jak żyć. Też uważam, że trudność kwestii jedzenia i wielorakość znaczeń, które się z nim wiążą, sprawia, że na pytanie o jedzenie – w szczególności zwierząt – nie ma jednoznacznej odpowiedzi. Aktywiści ciągle dziwią się rozdzźwiękowi pomiędzy wyborami żywieniowymi a tym, co wiemy. Mam podobne odczucia, ale wciąż się zastanawiam, czy to przypadkiem nie irracjonalność jedzenia jest naszą nadzieją na przyszłość.

Dieta nigdy nie wynika z kalkulacji uwzględniających zużycie wody czy procent cierpiących zwierząt. Być może w tym właśnie tkwi nadzieja na zmianę. Przemysł zachęca nas do usypiania sumienia i kierowania się pragnieniami. Ale odrzucenie tego, czego chce przemysł, także może stać się naszym pragnieniem.

Problem z przemysłem nie leży tylko w ignorancji. Aktywiści mylą się, powtarzając, że „ludzie nie znają faktów”. To tylko jeden z powodów. Wypełniłem tę książkę ogromną liczbą faktów, bo wierzę, że to niezbędny punkt wyjścia. Napisałem także o tym, co nauka mówi nam o dziedzictwie, które pozostawimy, gdy nadal będziemy jeść jak dziś. Nie twierdzę, że nie powinniśmy kierować się rozumem, ale że bycie człowiekiem i bycie ludzkim to coś więcej niż tylko korzystanie z rozumu. Podjęcie działań przeciwko przemysłowi wymaga empatii, która nie ma nic wspólnego ani z doinformowaniem, ani z rozdzźwiękiem pomiędzy pragnieniami i rozumem, faktem i mitem, a nawet zwierzęciem i człowiekiem.

Przemysł mięsny pewnego dnia upadnie z powodu swojej absurdalnej ekonomiki. Jest niezrównoważony. Ziemia po prostu strząśnie go, jak pies strząsa pchły. Pytanie tylko, czy przy okazji my również nie zostaniemy strząśnięci.

Myślenie o zjadaniu zwierząt uwalnia niespodziewaną siłę. Pytania o tę kwestię niepokoją jak żadne inne. Z jednej strony, mięso to tylko kolejna rzecz, którą konsumujemy, i jest to konsumpcja tego samego typu co kupowanie serwetek czy SUV-ów. Gdyby jednak zmienić

serwetki w Święto Dziękczynienia – nawet gdyby zrobić z tego aferę i wygłosić płomienne przemówienie o braku moralności tego a tego producenta serwetek – nikt raczej by się tym nie zainteresował. Natomiast gdybyśmy nie podali mięsa podczas świątecznego obiadu, natychmiast podniosłyby się co najmniej krytyczne głosy. Kwestia zjadania zwierząt porusza w nas jakieś struny, które wiążą się z tym, kim jesteśmy – z naszymi wspomnieniami, pragnieniami, wartościami. Jest kontrowersyjna, trochę niebezpieczna, inspirująca i zawsze ma duże znaczenie. Jedzenie jest pełne znaczeń, a jedzenie zwierząt szczególnie. W kwestii zjadania zwierząt kierujemy się intuicją co do tego, co oznacza ideał nazywany przez nas, być może niesłusznie, „ludzkim postępowaniem”.

6.

Pierwsze Święto Dziękczynienia jego dzieciństwa

Za co jestem wdzięczny w Święto Dziękczynienia? Pierwsze ziarenko, które położyłem na stole podczas świątecznego obiadu, było symbolem wdzięczności za zdrowie moje i mojej rodziny. Dziwny wybór jak na dziecko. Być może był on odbiciem niepokoju związanego z brakiem dalszej rodziny lub odpowiedzią na mantrę mojej babci: „Bądź zdrow!” , która brzmiała jak oskarżenie, jak: „Nie jesteś zdrowy, więc bądź!”. Nie wiem dlaczego, ale już jako dziecko myślałem o zdrowiu jak o czymś niepewnym. (Z jakiegoś powodu wiele dzieci Żydów, którzy przetrwali Holokaust, zostało lekarzami). Kolejne ziarenko było symbolem szczęścia. Następne – moich bliskich, rodziny i przyjaciół. To do dziś moje trzy ziarna: zdrowie, szczęście i bliscy. Ale dziś nie dziękuję już za moje własne zdrowie, szczęście i bliskich. Być może to się zmieni, kiedy mój syn będzie wystarczająco duży, by wziąć udział w rytuale. Na razie robię to za niego.

Czy w Święto Dziękczynienia faktycznie wyraża się szczerą wdzięczność? Jakie rytuały i symbole pozwalają nam dostrzec i docenić zdrowie, szczęście i obecność bliskich?

Świętujemy wspólnie i to ma sens. Zbieramy się przy stole, jemy. Ale nie zawsze tak było. Rząd federalny zaczął promować Święto

Dziękczynienia jako dzień postu, ponieważ ludzie przez lata w ten sposób je obchodzili. Według Benjamina Franklina, którego uważam za patrona tego święta, to na pewno „niewyrafinowany farmer” zasugerował, że ucztowanie będzie „odpowiednią formą wyrażania wdzięczności”³⁵. Głos tego farmera, który był, jak sędzę, również głosem Franklina, przyjął się w zbiorowej świadomości.

Dzięki produkcji własnej żywności staliśmy się niezależnym narodem, a nie nacją podległą Europie. Podczas gdy inne kolonie potrzebowały zaopatrzenia z innych krajów, amerykańscy osadnicy dzięki pomocy Indian stali się zupełnie samowystarczalni. Jedzenie jest nie tyle symbolem wolności, co jej podstawą. W Święto Dziękczynienia jemy krajowe produkty, by potwierdzić ten fakt. To święto wiąże się z powstaniem amerykańskiej idei etycznego konsumpcjonizmu. Obiad w Święto Dziękczynienia to akt założycielski świadomej konsumpcji.

Ale co z ucztowaniem? Czy menu ma znaczenie?

Właściwie wszystkie z 45 milionów indyków, które co roku trafiają na nasze stoły w Święto Dziękczynienia, były za życia chore, nieszczęśliwe i – by łagodnie to ująć – niekochane. Nawet jeśli ludzie mają różne teorie na temat roli indyka w obchodach tego święta, co do wspomnianych trzech rzeczy chyba wszyscy możemy się zgodzić.

Choć indyki są przede wszystkim owadożerne, ich dzisiejsza dieta jest wyjątkowo nienaturalna – składa się z „mięsa, kurzu i odpadków z garbarni” oraz innych rzeczy, o których może lepiej nie wspominać. Jako że ptaki te są wyjątkowo wrażliwe, bardzo źle znoszą przebywanie w kiepskich warunkach. Dlatego podaje im się więcej antybiotyków. Wtedy ich odporność na antybiotyki się zwiększa. Co z kolei powoduje zmniejszenie skuteczności ich działania na ludzi. W skrócie, pieczony indyk osłabia działanie antybiotyków.

Konsument nie powinien zastanawiać się, co jest okrutne, a co nie, ani co jest szkodliwe, a co przyjazne dla środowiska. Produkty powstające przy wykorzystaniu okrutnych i niszczących środowisko praktyk powinny być nielegalne. Nie chcemy mieć możliwości kupowania zabawek pokrytych trującą farbą, aerozoli z chlorofluorowęglanami ani leków o nieznanym skutkach ubocznych. I nie chcemy kupować mięsa wyprodukowanego na fermach

przemysłowych.

Możemy udawać, ale wszyscy wiemy, że przemysł mięsny jest niehumaniczny. Wiemy też, że to, co robimy ze stworzeniami, nad którymi mamy przewagę, ma ogromne znaczenie. Nasza reakcja na działania przemysłu to test tego, jak odnosimy się do bezbronnych, nierozumianych i pozbawionych głosu. To sprawdzian naszej moralności przeprowadzony w okolicznościach, w których możemy zachować dowolność wyboru. Nikt nie wymaga od nas konsekwencji, ale zaangażowania – owszem.

Historycy lubią przytaczać anegdotę o tym, jak Abraham Lincoln, wracając ze Springfield do Waszyngtonu, kazał swojemu oddziałowi zatrzymać się i pomóc biednym pisklątom. Gdy został wyśmiany, odpowiedział: „Nie mógłbym spać dziś w nocy, gdybym zostawił te stworzenia na pastwę losu”³⁶. Nie chodziło mu o moralną wartość ptaków, nie wspominał o ich wartości dla ekosystemów ani o woli Boga. Po prostu dotarło do niego, że cierpienie tych stworzeń nałożyło na jego ramiona pewien moralny ciężar. Nie byłby sobą, gdyby odszedł, nie pomagając im. Lincoln nie był konsekwentny i oczywiście dużo częściej zdarzało mu się zjadać ptaki, niż je ratować. Jednak w konfrontacji z cierpieniem żywej istoty zrobił to, co było słuszne.

Niezależnie od tego, czy przy stole towarzyszy mi rodzina, czy tylko moje własne sumienie, działanie przemysłu mięsnego wydaje mi się nie tylko irracjonalne, ale przede wszystkim niehumaniczne. Gdybym wspierał przemysł, karmiąc moją rodzinę wyprodukowaną przez niego żywnością, nie byłbym sobą. Nie byłbym synem mojego ojca ani wnukiem mojej babci.

To właśnie babcia miała na myśli, gdy powiedziała: „Jeśli nic się nie liczy, nie ma sensu ratować czegośkolwiek”.

¹ *The History of Thanksgiving*, history.com, <http://bit.ly/bsy44P>.

² Rick Shenkman, *Top 10 Myths About Thanksgiving*, History News Network, 21 listopada 2001, <http://hnn.us/articles/406.html> (wejście 28.07.2009).

³ Michael V. Gannon, *The Cross in the Sand*, University Press of Florida, 1965, s. 26–27.

⁴ Craig Wilson, *Florida Teacher Chips Away at Plymouth Rock Thanksgiving Myth*, USA Today, 21 listopada 2007, <http://usat.ly/ZwoOfH>.

⁵ FAO, *Livestock's Long Shadow: Environmental Issues and Options*, 2006, s. xxi, 112, 26, <http://bit.ly/CRCLd>.

⁶ Pew Charitable Trusts i in., *Putting Meat on the Table*, dz. cyt., s. 57–59.

⁷ Humane Society of the United States, *Landmark Farm Animal Welfare Bill Approved in Colorado*, <http://bit.ly/Y6I2M2>.

⁸ John Mackey, *Letter to Stakeholders*, Whole Foods Market, <http://bit.ly/14RcsBF>.

⁹ The Worst Way to Farm, „New York Times”, 31 maja 2008.

¹⁰ Temple Grandin, *Survey of Stunning and Handling...*, dz. cyt.

¹¹ Wypowiedź Steve'a Parrisha, pracownika rzeźni. Cyt. za: Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse*, dz. cyt., s. 145.

¹² Wypowiedź Eda van Winkle'a, pracownika rzeźni. Cyt. za: Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse*, dz. cyt., s. 81.

¹³ Wypowiedź Eda van Winkle'a, pracownika rzeźni. Cyt. za: Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse*, dz. cyt., s. 87.

¹⁴ Michael Pollan, *The Omnivore's Dilemma*, dz. cyt., s. 362.

¹⁵ Temple Grandin, *Commentary: Behavior of Slaughter...*, dz. cyt.

¹⁶ Temple Grandin, *2005 Poultry Welfare Audits: National Chicken Council Animal Welfare Audit for Poultry Has a Scoring System That Is Too Lax and Allows Slaughter Plants with Abusive Practices to Pass*, Department of Animal Science, Colorado State University, <http://www.grandin.com/survey/2005.poultry.audits.html> (wejście 28.07.2009).

¹⁷ Tamże.

¹⁸ Kurt Vogel, Temple Grandin, *2008 Restaurant Animal Welfare*

and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada, Department of Animal Science, Colorado State University, <http://bit.ly/WFlq79>.

¹⁹ Temple Grandin, *2007 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada*, Department of Animal Science, Colorado State University, <http://bit.ly/YWMPbJ>.

²⁰ Tamże.

²¹ Temple Grandin, *2006 Restaurant Animal Welfare Audits of Federally Inspected Beef, Pork, and Veal Slaughter Plants in the U.S.*, Department of Animal Science, Colorado State University, <http://bit.ly/10Htdm3>; Kurt Vogel, Temple Grandin, *2008 Restaurant Animal Welfare...*, dz. cyt.

²² Z 8 mld amerykańskich brojlerów tylko 0,6 procent hoduje się poza zakładami przemysłowymi. Przy założeniu, że każdy Amerykanin zjada około 27 kurczaków rocznie, oznacza to, że mięsem ptaków wyhodowanych poza fermami można by wykarmić jedynie 200 tysięcy osób. Ze 118 milionów amerykańskich świń tylko 4,59 procent należy do małych producentów. Przy założeniu, że każdy obywatel USA zjada około 9 świń rocznie, mięsa zwierząt spoza zakładów przemysłowych wystarczyłoby dla 6 milionów ludzi. Liczba zwierząt zabijanych na mięso co roku pochodzi ze statystyk Departamentu Rolnictwa, a średnia liczba kurczaków i świń spożywanych rocznie przez Amerykanów została obliczona na podstawie tych samych statystyk opracowanych przez Noama Mohra.

²³ Legenda o wegetarianizmie Hitlera jest znana na całym świecie, ale nie wiem, czy jest prawdziwa. Wątpliwości budzą szczególnie obecne w niektórych źródłach komentarze na temat jego słabości do kiełbasek, na przykład: Henrik Eberleg, Matthias Uhl (red)., *Teczka Hitlera*, przeł. Barbara Ostrowska, Świat Książki, 2005.

²⁴ *Major Religions of the World Ranked by Number of Adherents*, Adherents.com, <http://bit.ly/Yp0NM>; ONZ, *Population by religion, sex and urban/rural residence: Each census, 1984–2004*, <http://bit.ly/YpgOMx>.

²⁵ Obecnie liczba otyłych ludzi na świecie przekracza liczbę

niedożywionych z 2006 roku. Zob.: *Overweight „Top World’s Hungry”*, BBC News, 15 sierpnia 2006, <http://bbc.in/15UVFS>.

²⁶ E. Millstone, T. Lang, *The Penguin Atlas of Food*, Penguin, 2003, s. 34.

²⁷ Brakuje wiarygodnych źródeł podających liczbę wegetarian na świecie. Nie ustalono nawet oficjalnie, co oznacza wegetarianizm (na przykład w Indiach jajka uważa się za produkt niedozwolony w diecie wegetariańskiej). 42 procent z liczącej 1,2 miliarda populacji Indii, czyli prawie 500 milionów ludzi, uważa się za wegetarian. Zob. FAO, *Trade and Social-Health-Environment Impacts in Developing Countries*, 24 lipca 2003, <http://bit.ly/X2FFGA>. Jeśli około 3 procent populacji reszty świata to wegetarianie, by jeden wegetarianin mógł usiąść przy naszym stole. To chyba rozsądne założenie. Dla przykładu w USA od 2,3 do 6,7 procent – w zależności od definicji – populacji to wegetarianie. Zob.: Charles Stahler, *How Many Adults Are Vegetarian?*, „Vegetarian Journal” 2006, t. 4, <http://bit.ly/sZaYJ>.

²⁸ FAO, *Livestock Policy Brief 01: Responding to the „Livestock Revolution”*, <http://bit.ly/Wcu1bR>.

²⁹ Evan George, *Welcome to Soy City*, „Los Angeles Downtown News”, 22 listopada 2006.

³⁰ Mia McDonald, *Skillful Means: The Challenges of China’s Encounter with Factory Farming*, Brighter-Green, <http://bit.ly/Y7X0OD>.

³¹ Sid Perkins, *A thirst for meat: Changes in diet, rising population may strain China’s water supply*, „Science News”, 19 stycznia 2008.

³² Ramona Cristina Ilea, *Intensive Livestock Farming: Global Trends, Increased Environmental Concerns, and Ethical Solutions*, „Journal of Agricultural Environmental Ethics” 2009, t. 22.

³³ FAO, *More people than ever are victims of hunger*, <http://bit.ly/HSUZOB>.

³⁴ D. A. York i in., *Prevention Conference VII: Obesity, a Worldwide Epidemic Related to Heart Disease and Stroke: Group 1: Worldwide Demographics of Obesity*, „Journal of the American Heart Association” 2004, t. 110, <http://bit.ly/Y6ZkIX>.

³⁵ Benjamin Franklin, *The Completed Autobiography*, Regnery Publishing, 2006, s. 332.

³⁶ James Baldwin, *Abraham Lincoln: A True Life*, American Book Company, 1904, s. 130–131.

Podziękowania

W Little Brown znalazłem doskonale miejsce dla siebie i mojej książki. Chciałbym podziękować Michaelowi Pietschowi za jego wiarę w sens *Zjadania zwierząt*, Geoffowi Shandlerowi za jego mądrość, błyskotliwość i humor, Liese Mayer za miesiące pomocy, Michelle Aielli, Amandzie Tobier i Heather Fain za nieskończoną kreatywność, energię i otwartość.

Lori Glazer, Bridget Marmion, Debbie Engel i Janet Silver wspierały mnie, gdy *Zjadanie zwierząt* było tylko pomysłem. Nie wiem, czy bez nich miałbym tyle odwagi, by wyjść poza własną strefę bezpieczeństwa.

Nie jestem w stanie wymienić wszystkich, którzy podzielili się ze mną swoją wiedzą i doświadczeniem, ale szczególne podziękowania należą się Diane i Marlene Halverson, Paulowi Shapiro, Noamowi Mohrowi, Miyun Park, Gowri Koneswaran, Bruce'owi Friedrichowi, Michaelowi Gregerowi, Bernie Rollin, Danielowi Pauly'emu, Billowi i Nicolette Nimanom, Patrickowi Martinsowi, stowarzyszeniu League of Independent Workers z San Joaquin Valley i wszystkim hodowcom, którzy chcieli pozostać anonimowi.

W badaniach niezbędnych do napisania książki pomogli mi niezastąpieni: Danielle Krauss, Matthew Mercier, Tori Okner i Johanna Bond.

Joseph Finnerty zajął się stroną prawną i pielęgnował moją pewność siebie, która pozwoliła mi w końcu podzielić się obserwacjami. Czujne oko Betsy Uhrig czuwało nad pozbyciem się małych i dużych błędów, co uczyniło książkę bardziej precyzyjną i lepszą.

Nazwy rozdziałów wymyślone przez Toma Manninga nadają statystykom znaczenie, którego same liczby nigdy by nie osiągnęły. Jego wizja była dla mnie ogromną pomocą.

Ben Goldsmith z Farm Forward pomógł mi bardziej, niż jestem w stanie to wyrazić. Jego zaangażowanie w obronę sensu hodowli zainspirowało mnie.

Nicole Aragi okazała się kolejny raz troskliwą przyjaciółką,

ważną czytelniczką i najlepszą z możliwych menedżerek.

W podróży przez zakamarki wiedzy o chowie przemysłowym towarzyszył mi Aaron Gross. Był świetnym partnerem do rozmowy i doskonałym nauczycielem. Ta książka jest zapisem osobistych przemyśleń, ale bez niego nie mogłaby powstać. Pisząc o zjadaniu zwierząt, nie powinno się skupiać jedynie na statystykach, trzeba wprowadzić złożone tło historyczne i kulturowe. Na ten temat pisało już wielu mądrych ludzi, od antycznych filozofów po dzisiejszych naukowców. Dzięki pomocy Aarona wysłuchałem większej liczby opinii, poszerzyłem kontekst i pogłębiłem moją wiedzę. Był moim partnerem. Mówi się, że to i to jest niemożliwe bez tego czy tamtego. Ta książka nie powstałaby, gdyby nie Aaron. To wielki umysł, wspaniały obrońca koncepcji zrównoważonej i humanitarnej hodowli, a także świetny przyjaciel.

Posłowie

Dariusz Gzyra

Fermy i rzeźnie, metody transportu oraz techniki hodowli i rzezi niemal w każdym z rozwiniętych krajów są bardzo podobne. Powód zawsze jest ten sam. Dlatego właśnie książka Jonathana Safrana Foera mówi również o nas i jest zrozumiała w naszych warunkach. Niespecjalista mógłby nie odróżnić wnętrza kurnika z dziesiątkami tysięcy ptaków w Polsce od tego, który jest w Niemczech czy Stanach Zjednoczonych. Zdjęcia z wnętrza rzeźni także nie nadają się na pocztówki. Nic nie świadczy o ich lokalnym charakterze. Eksploatacja jest zunifikowana prawidłami ekonomii. Jeśli ma być opłacalna, trzeba ograniczyć przestrzeń życiową zwierząt do minimum, sprawić, żeby nie traciły energii na zbędny ruch, bieganie, zabawę. Szkoda czasu na imiona. Zwierzęta nie mają możliwości wyboru i nie mogą być sobą. Nie mają szans zadziwić nas swoją inteligencją i urodą. A przecież z pewnością jedne są leniwe, inne lubią być w centrum zainteresowania. Jedne przymykałyby z rozkoszy oczy, kiedy wygrzewałyby się na słońcu, inne wołałyby cień. Niektóre byłyby samotnikami, inne preferowałyby towarzystwo. Byłyby żarłoczne lub wybredne. Niestety, nigdy nie poczują świeżego powietrza, a ich karma jest bardziej paliwem niż jedzeniem. Nawet długość dnia sztucznie się reguluje. Zwierzę ma działać jak maszyna. Nie psuć się, nie chorować, pracować wydajnie, rosnać, kiedy trzeba, mieć laktacji tyle, ile trzeba, znosić tyle jajek, na ile jest zapotrzebowanie. Jeszcze przed urodzeniem dzieli się je na kilogramy mięsa, metry skóry, sztuki futra, litry mleka. Wiele zwierząt umiera z powodu warunków hodowli. Przedwczesna, niezaplanowana śmierć jest problemem o tyle, o ile zwiększa koszty hodowców. Zaplanowana jest celem.

Zwierzę jest narzędziem, surowcem, towarem. Rzeczą. Nawet wówczas, gdy w retorycznym zabiegu prawodawstwo mówi co innego, jak w Polsce: „Zwierzę, jako istota żyjąca, zdolna do odczuwania cierpienia, nie jest rzeczą. Człowiek jest mu winien poszanowanie, ochronę i opiekę”. I co z tego? Gdyby otworzyć się na sens tego zdania,

potraktować je poważnie i wcielić w życie jego konsekwencje, świat wyglądałby zupełnie inaczej. Tymczasem kolejne artykuły polskiej ustawy o ochronie zwierząt to kodyfikacja przyzwolenia na więzienie, kaleczenie, stres, cierpienie, uprzedmiotowienie i śmierć zwierząt. Świnie o ciałach, które uniemożliwiałyby samodzielne życie w naturze. Krowy przydeptujące własne schorowane wymiona, wytwarzające wielokrotnie więcej mleka niż potrzebują ich dzieci, które notabene z niego nie skorzystają. Kury hodowane dla mięsa, rosnące nienaturalnie szybko i uzyskujące ogromną wagę, co u większości skutkuje chorobami nóg i opuchliznami, a u wielu syndromem nagłej śmierci. Inne, wykorzystywane jako wysokowydajne maszyny do produkcji jajek, z połamanymi od osteoporozy kończynami, ponieważ wapń z ich organizmów potrzebny jest do budowania skorupki jaj. To nie tylko problem Stanów Zjednoczonych, Europa również nie jest oazą humanitaryzmu. To tu ptakom w ramach chowu klatkowego i ściółkowego przycina się dzioby, powodując ogromny ból. To tu, również w Polsce, nieprzeliczone rzesze ptaków, zmuszanych do bezustannego składania jajek, spędzają życie na powierzchni niewiele większej niż dłoń mężczyzny.

Oczywiście, świat nie byłby lepszy, gdyby prawo dotyczące zwierząt nie istniało w ogóle. Nawet tak fatalnie utylitarne, ślepe i nieskuteczne w ochronie zwierząt jak obecne. Nie byłoby na przykład lepiej, gdyby na terenie Unii Europejskiej wolno było stosować tzw. veal crates – boksy dla cieląt tak ciasne, że zwierzęta nie mogą się w nich obrócić. Ten sposób przetrzymywania zwierząt, będących „produktem ubocznym” przemysłu mleczarskiego, jest wciąż legalny w wielu stanach USA, chociaż uważany jest za szczyt okrucieństwa.

Zgodnie z danymi Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa w roku 2009 w Polsce na potrzeby ludzi zabito ponad 680 milionów zwierząt lądowych kilku najczęściej wykorzystywanych gatunków. Podobne dane globalne to około 60 miliardów rocznie. Gdyby dodać do tego zwierzęta żyjące w środowisku wodnym, ta liczba zwiększyłaby się wielokrotnie. Niestety, jest ona zbyt duża, żebyśmy mogli zrozumieć, co oznacza. Nasza empatia nie jest hurtownikiem. Współodczuwamy z jednostkami, nie z miliardami. Foer

pisze: „Okrucieństwo wciąż funkcjonuje w kategoriach abstrakcji”.

Prawo przyzwala więc na krzywdę zwierząt, ale to tylko efekt wcześniejszego przyzwolenia. Norma społeczna to suma zachowań poszczególnych ludzi. Większość z nas piętnuje znęcanie się nad zwierzętami, niestety tylko niektórymi. Kiedy media nagłośnią, że ktoś wyrzucił psa przez okno, rzesza internetowych komentatorów w odwecie ma zamiar zgotować mu taki sam los. Gdy ktoś inny dla zabawy oblał benzyną i podpalił kota, jego zdjęcie, wraz z danymi i z podpisem „morderca” powielane jest w portalach społecznościowych tysiącami. W tym samym czasie, codziennie, miliony ludzi godzą się na istnienie hodowli przemysłowych. Nikt nigdy nie wymyślił gorszego sposobu postępowania ze zwierzętami, a jednak większość głosuje za nim portfelami. Intensywne formy hodowli to legalne znęcanie się nad zwierzętami.

Kiedy Jonathan Safran Foer, łamiąc prawo, pokonał ogrodzenie fermy i po raz pierwszy zobaczył na własne oczy baraki, w których przetrzymywane były tysiące indyków, najbardziej uderzyło go to, że pomieszczenia miały zamknięte drzwi. I tak były trudno dostępne, oddalone od siedzib ludzkich, ale jeszcze te drzwi. Jakby za nimi działo się coś, co powinno być doskonale ukryte. Może dlatego większość z nas nie reaguje na to, co się za nimi dzieje, bo tego nie widzimy? Ale przecież w każdym supermarkecie znajdziemy ogromne lodówki wypełnione od góry do dołu mięsem. To nie jest tajne. Obok mogą nawet wisieć diagramy z podziałem tzw. tuszy: karkówka, łopatka, udziec. Ludzie wiedzą, że mięso to zwierzęta. Więcej, są przekonani o tym, że zwierzęta odczuwają ból. Badania opinii publicznej pokazują, że zdecydowana większość respondentów – 82 procent – sądzi, że „wszystkie zwierzęta odczuwają ból tak samo jak człowiek”.

A może większość nie chce czuć, że decyduje? Może chce po prostu w spokoju jeść? Świadomość współdecydowania wiąże się przecież z koniecznością dźwigania odpowiedzialności. Jeśli coś ode mnie zależy, powinienem to zrobić. Wygodniej jest wyrecytować z pamięci i bez refleksji eskapistyczne „świat już taki jest” – uniwersalne usprawiedliwienie konformistów. Zrzucić winę na „onych” i prawa natury. Odwołać się do racji większości i systematycznie utwierdzać w

braku możliwości wyboru, posiłkując się tylko tym, co pasuje do wcześniej ustalonej tezy. Jakbyśmy w historii nie mieli przykładów, że radykalne zmiany społeczne są możliwe. Ci, którzy nie mieli prawa siedzieć obok białych obywateli w środkach masowego transportu, dziś są prezydentami państw. Te, którym odmawiano prawa do edukacji ze względu na płeć i rzekomy naturalny brak predyspozycji, dziś są rektorkami prestiżowych uniwersytetów. To, co wydawało się niemożliwe, stało się możliwe. Tak, analogia nie jest idealna. Jednak walczący z niewolnictwem dziewiętnastowieczni abolicjoniści również posądzeni byli o próbę destabilizacji naturalnego porządku, osłabienia gospodarki i chroniczne marzycielstwo. Czy to nas nie uczy pokory wobec nieprzewidywalności zmian? Być może mówiąc, że niewiele da się zmienić, nie tyle przyjmujemy postawę realistyczną, co pesymistyczną. Jeśli tak, jest to podejrzane moralnie.

Wszystkie totalitaryzmy i wszyscy piewcy status quo wmawiają ludziom bezsilność. Wszyscy producenci kreują potrzeby konsumentów, żeby móc je zaspokajać. Jesteśmy manipulowani i uzależniani od krzywdy zwierząt. Przemysły wykorzystujące zwierzęta na ogromną skalę, korporacje będące doskonałą realizacją hasła prymatu ekonomii nad etyką, reklama manipulująca wizerunkiem zwierząt i tworząca wyimaginowane potrzeby, system edukacji bez ambicji nauczania krytycznego myślenia, Kościół stawiający grubą kreskę pomiędzy ludźmi i resztą zwierząt – wszyscy ci potężni gracze tworzą z premedytacją etyczny matrix. Żeby przejrzeć na oczy, trzeba dostać solidnym obuchem w głowę lub mieć okazję pojawić się w odpowiednim miejscu wśród przekonujących ludzi. Lub przeczytać odpowiednią książkę.

Wydane w połowie lat 70. *Wyzwolenie zwierząt* Petera Singera, a za nim kolejne tytuły pomogły w tworzeniu ruchu społecznego na rzecz zwierząt. Być może *Zjadanie zwierząt* również wywoła dyskusje i polemiki, dzięki którym wszyscy będziemy mądrzejsi.

Z pewnością nie jest to książka, która wyczerpuje temat skomplikowanych relacji człowieka ze zwierzętami. Przynajmniej przede wszystkim mówienie głównie o mięsie pozostawia niedosyt i wydaje się anachroniczne. Foer przeczytał wiele na temat zwierząt i widział wiele,

jednak pominięcie związku pomiędzy różnymi przemysłami wykorzystującymi zwierzęta zastanawia i niepokoi. Być może jest to świadomy wybór strategii, bo w trakcie lektury czuje się niechęć do podejścia „wszystko albo nic”. Jednak jeśli chce się zrozumieć realia i zareagować adekwatnie, trzeba zająć się wszystkim. W dzisiejszym świecie nie ma wielkiej różnicy moralnej pomiędzy poszczególnymi produktami pochodzenia zwierzęcego. Wszystkie związane są ze śmiercią zwierząt, a większość z nich również z cierpieniem.

Autor wspomina w książce, jak to na jednej z pamiątkowych notek pozostawionych po wizycie w rzeźni któreś z odwiedzających ją dzieci napisało: „Dziękuję za świńskie oczy”. Faktycznie, przydałyby się nam oczy zwierząt, żebyśmy mogli rzeczywiście zobaczyć, na czym polega dramat losu, jaki ludzie im zgotowali. Ludzkie najwyraźniej nam nie wystarczają.