

Pismo

MAGAZYN OPINII

LISTOPAD 2020 | NR II (35)

ROZMOWA

Sierakowski: Nie powiem „Byliśmy głupi”

OPOWIADANIE

Bator Hen

ESSEJ

A może szkoła nie potrzebuje reformy?

REPORTAŻ

Pogromca medycznych mitów

CENA: 14,99 zł (w tym 8% VAT)

ISSN 2544-5022 INDEKS 422258

11>



9 772544 502005



Pismo

MAGAZYN OPINII

LISTOPAD 2020 | NR II (35)



[Kup książkę](#)

Najnowsze publikacje

Narodowego Instytutu Fryderyka Chopina

Ignacy Jan Paderewski był niewątpliwie jedną z najwybitniejszych postaci swoich czasów. Wirtuoz fortepianu i słowa – wsławił się nie tylko swoją działalnością muzyczną, ale także polityczną i oratorską.

Oddajemy do rąk Czytelników dwie publikacje poświęcone temu wielkiemu Polakowi, w których prezentujemy listy kompozytora wymieniane z ojcem i Heleną Górską oraz zbiór jego przemówień i odezw, które stanowiły ważny instrument w walce o wolność narodu polskiego.



CHOPIN. KONTEKSTY



Fenomen geniuszu Chopina nie zaistniał w pustce. Chopina artystę i Chopina człowieka kształtowała kultura – ta, która go poprzedzała, i ta jemu współczesna. Im więcej wiedzy o kontekście, w jakim powstawała Chopinowska muzyka, wniesiemy, odczytując jego arcydzieła, tym pełniej będziemy mogli je rozumieć. Kontekstem jest również to, co przyszło po Chopinie – muzyczne, historyczne i kulturowe zjawiska, przez których pryzmat – mniej lub bardziej świadomie – go postrzegamy. Bogactwo faktów i sensów wokół dzieła Chopina otwiera nas i przygotowuje na jego interpretację.

MAGAZYN OPINII Pismo.

LISTOPAD 2020

OPOWIADANIE

Gorzko, gorzko | 6
JOANNA BATOR

List pierwszy | 90
MACIEJ HEN

RZECZ GUSTU

Redakcja poleca | 3
wydarzenia kulturalne w listopadzie

APTECZKA

Co w niej trzyma... | 83
ALEX FREIHEIT

POEZJA

Tego dnia | 61
ANNE SEXTON

każdy film katastroficzny... | 89
SALENA GODDEN

OBRAZ

CYKL DOBRO WSPÓLNE **Doktor Grabowski** | 4
MARTA RYBICKA

FOTOREPORTAŻ **Widoki wielokrotne** | 38
PAWEŁ PIERŚCIŃSKI

OBRAZY

ANDRZEJ WRÓBLEWSKI

ŻARTY RYSUNKOWE
JAREK KOZŁOWSKI

OKŁADKA **Opad autorytetów**
MARIA REGUCKA

FELIETON

2 | TYMCZASEM **Rysunki z natury**
MARCIN WICHA

96 | PRZYPISY **O przyszłości edukacji**
ZUZANNA KOWALCZYK

ROZMOWA

32 | **Jestem od nieporządku**
ze SŁAWOMIREM SIERAKOWSKIM rozmawia KAROLINA LEWESTAM

REPORTAŻ

12 | **Wędrownica tusz**
BARTEK SABELA sprawdza, jak żyją i umierają polskie świnie

26 | **Don Kichot w białym kitlu**
ALEKSANDRA WARECKA o pediatrze, który ruszył na wojnę z medycznymi denialistami

76 | **Egzamin z e-lekcji**
ANTONI ANTOSZEK, licealista, który opowiada o nauce w zdalnej szkole

ESEJ

46 | **Jezdnie pandemii**
MARTA ŻAKOWSKA rozlicza miejskie władze z bezczynności w czasie *lockdownu*

54 | **Skarłowaciale olbrzymy i olbrzymie karły**
ZUZANNA KOWALCZYK pyta, kto zastąpi obalone autorytety

68 | **To samo, tylko lepiej**
KAROLINA LEWESTAM i MAGDALENA RADWAN-RÖHRENSCHEF o szkole

84 | **Wolne miasto wiersz**
KRYSTYNA DĄBROWSKA szuka wolności w poezji

HISTORIA OSOBISTA

62 | **Epsilon, czyli formowanie elit**
WOJCIECH ENGELKING o tym, kogo przyciąga i jak działa nowy establishment

MAGAZYN OPINII
Pismo.

Pismo. Magazyn opinii
www.magazynpismo.pl

Wydawca: Fundacja Pismo
ul. Wojciecha Górskiego 1/66,
00-033 Warszawa
KRS: 0000689263, NIP: 1182150957

Prezes Zarządu: Piotr Nesterowicz
Członkowie Zarządu:
Magdalena Kicińska, Kalina Wysznińska

Redakcja: Pismo. Magazyn opinii, ul. Wojciecha Górskiego 1/66, 00-033 Warszawa,
Redaktorka Naczelna: Magdalena Kicińska, **Szefowa Działu Idee:** Karolina Lewestam,
Sekretarz Redakcji: Katarzyna Kazimierowska, **Redakcja:** Marcin Czajkowski, Zuzanna Kowalczyk, Zofia Sawicka,
Felieton: Marcin Wicha, **Korekta:** Monika Marczyk, Dorota Śrutowska,
Szefowa Projektów Cyfrowych: Barbara Sowa, **Wydanie Cyfrowe:** Mateusz Roesler,
Projekt makiety: Jacek Utko, **Redaktorka Artystyczna:** Karolina Mazurkiewicz,
Szefowa marketingu i sprzedaży: Kalina Wysznińska, **Promocja:** Ewa Salamon,
Reklama: reklama@magazynpismo.pl, **Prenumerata:** www.magazynpismo.pl/prenumerata

Redakcja nie zwraca tekstów niezamówionych oraz zastrzega sobie prawo do redagowania i skracania. Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń i ma prawo do odmowy publikacji.

Kup książkę



MARCIN WICHA
(ur. 1972), grafik,
projektuje okładki,
plakaty, znaki
graficzne. Pisarz.
Nagrodzony
Paszportem
„Polityki”
2017 w kategorii
literatura. Laureat
Nagrody Literackiej
Nike 2018 za
*Rzeczy, których
nie wyrzuciłem.*

Rysunki z natury

Teraz wszyscy są ekoświadomi. Wszyscy są ekokrytyczni. O naturze wypada mówić przyciszonym głosem, tonem pełnym uczucia. (Tak się mówi o ofiarach). A mnie jest głupio. – Przecież zawsze byłem dobry dla roślin – mamroczę. – Wielu moich najlepszych przyjaciół to nie-ludzie – zapewniam. – Ograniczyłem mięso – dodaję. – Chodziłem na demonstracje w obronie puszczy – przypominam.

Faktycznie, machałem konarami z szarego papieru. Kolega wymalował transparent z dziecięcym trójpalcastym. Marta zrobiła dzioby na gumce. Jeden dziób pożyczylimy znajomemu redaktorowi symetriście. Wyglądał wspaniale.

Ale i tak nie lubię wyjeżdżać z Grochowa. Nie przepadam za nie-ludzką naturą. Nie lubię miasta. Zamiast wyrastać po cichu i skromnie z jakiejś szczeliny, zamiast ukorzeniać się między płytami chodnika, rozzuchwalona nie-ludzka natura okupuje całą dostępną przestrzeń. Narzuca swoje zasady. Człowiek z trudem toruje sobie przejście. (Za tydzień nasze ścieżki zarosną).

W nie-mieście wszystkiego jest za dużo. Brakuje kątów prostych. Brakuje równych powierzchni i geometrycznych figur.

CZASEM MI SIĘ PRZYPOMINA, że kiedyś umiałem rysować. Przypominają mi się lata, gdy nie rozstawałem się ze szkicownikiem, zeszytem i plikiem kartek A4 przypiętym do metalowej podkładki. Wlokłem ze sobą ciekące kałamarze z tuszem, obsadki, cienkopisy, ołówki. A niekiedy nawet flaszkę z terpentyną, pudełko farb i turystyczną sztalugę.

Podziwiałem profesora S., wykładowcę rysunku na Wydziale Architektury. W dzieciństwie uważałem go za największego artystę świata. I może nadal uważam. Ponieważ – w odróżnieniu od Picassa – widziałem go kiedyś na własne oczy.

Powiedział, że rysownik jest sztukmistrzem. Że sztuka to pokazywanie sztuczek. Rzeczywiście, pisywał się bezwstydnie. Szast-prast. Puszczął w ruch flamaster. Błyskawicznie rozprawiał się z łukami, sklepieniami, attykami. Ujawniał ich konstrukcję, demaskował ukryte kule, walce i prostopadłościany. Na deser pożerał drzewa.

(W architektonicznym rysunku drzewa są pasażerami drugiej klasy. Tłumem statystów, bez twarzy i cech indywidualnych. One jedne nie potrzebują konstrukcji, mogą pozostać kłębkami linii, ekspresyjną eksplozją listowia).

Z czasem ja też nauczyłem się kilku skromnych sztuczek. Umiałem rozlewać czarne plamy tuszu. Tłuste cienie wdrapywały się na ściany, czepiały gzymsów i nurkowały w oknach. Południowe słońce zawsze mi sprzyjało.

Potrafiłem wyciągać piórkami jakiś szczegół pierwszego planu, co dawało przyjemny kontrast ze szkicowo potraktowanym tłem.

Nauczyłem się czerpać korzyści z drewnianych stojaków na stogi. Sprytnie dyskutować druty telefoniczne. Wykorzystywać sieci średniego napięcia. (Linie napowietrzne są błogosławieństwem dla pejzażystów. Prowadzą wzrok w stronę horyzontu. Jak po sznurku).

Umiałem rysować liście kasztanowca (wyglądały jak poskładane parasole). Wiedziałem, że zachowują się inaczej niż liście lipy lub grabu. Poznałem ich obyczaje w kwestiach powiewania i falowania na wietrze.

Niezły był ze mnie cwaniak. Tylko nie potrafiłem narysować łąki. Na łące brakowało perspektywy zbieżnej i prostopadłościanów. Próbowałem dopaść każde źdźbło i każdy listek – chociaż wiedziałem, że to niemożliwe. Wierzyłem, że istnieje jakaś droga na skróty, chytry sposób, chwyt. Zaraz rozpoznaję powtarzalny deseń, znajdę strukturę, odkryję porządek w zachwaszczonym kosmosie.

Wierzyłem w to – zupełnie jak ludzie, którzy kupują w internecie magiczne gogle, a potem zakładają je na noc, żeby rano mówić w pięciu obcych językach. Nigdy się nie udało. Teraz już chyba za późno.

Rzecz gustu,

CZYLI REDAKCJA „PISMA”
poleca w listopadzie



Wystawa kolaży Pawła Althamera i Artura Żmijewskiego *Pieśń ostateczna*

Od 29 października w Muzeum Sztuki Współczesnej w Krakowie MOCAK można oglądać wystawę *Pieśń ostateczna*. Na ekspozycji składa się wybór 20 kolaży powstałych w latach 2017–2019 autorstwa Pawła Althamera i Artura Żmijewskiego. Artyści, oddani idei Formy Otwartej Oskara Hansena, łączą w swoich pracach wycięte fragmenty książek i albumów z wielowarstwowym malarstwem o wyraźnej fakturze i barwie. Wystawie towarzyszy publikacja z dokonaniem przez artystów wyborem wierszy. Prace można oglądać do 14 marca 2021 roku.

WIĘCEJ: mocak.pl



Międzynarodowy Festiwal Muzyki Europy Środkowo-Wschodniej *Eufonie*

Tegoroczna edycja festiwalu odbędzie się w warszawskich salach koncertowych oraz online między 20 a 28 listopada. Tematem przewodnim tym razem będzie okres romantyzmu, z jego nowymi gatunkami oraz zainteresowaniem rodzimym folklorem. W programie m.in. grane na żywo kompozycje Jeana Sibeliusa, Edwarda Griega, Antonína Dvořáka i Leoša Janáčka.

WIĘCEJ: nck.pl

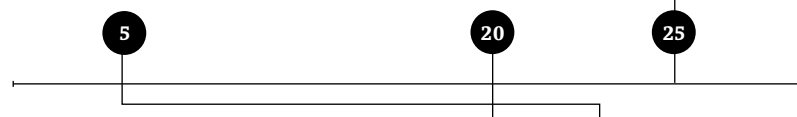


Azjatycki Festiwal Filmowy *Pięć Smaków*

Między 25 listopada a 6 grudnia odbędzie się 14. edycja festiwalu azjatyckiego kina Pięć Smaków. Tym razem przegląd najciekawszych filmowych nowości i najważniejszych retrospektyw oraz filmów archiwalnych z Azji Wschodniej, Południowo-Wschodniej i Południowej będzie można oglądać na specjalnej platformie internetowej. W programie m.in. tropienie kina gatunkowego, azjatycki VR oraz hołd dla historii kina Hongkongu.

WIĘCEJ: piecsmakow.pl

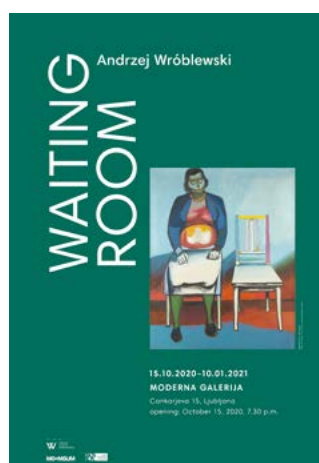
Listopad 2020



Wystawa Andrzej Wróblewski. *Waiting Room*

Od 15 października w Lublanie można oglądać pierwszą zagraniczną wystawę prac Andrzeja Wróblewskiego, która skupia się na ostatnich latach twórczości artysty. Wystawa odbywa się w Moderna galerija, jednym z najbardziej prestiżowych muzeów sztuki nowoczesnej w Europie. Na ekspozycji składa się ponad 120 dzieł i jest to największe przedsięwzięcie w ośmioletniej historii działalności Fundacji Andrzeja Wróblewskiego we współpracy z Instytutem Adama Mickiewicza.

WIĘCEJ: andrzejwroblewski.pl



MFF Nowe Horyzonty + American FF

W związku z pandemią w tym roku organizatorzy postanowili połączyć 20. edycję Międzynarodowego Festiwalu Filmowego Nowe Horyzonty z 11. American Film Festivalem. Między 5 a 15 listopada we Wrocławiu oraz online będzie można zobaczyć najważniejsze filmy ze światowych festiwali: Sundance, Berlinale, Rotterdam czy Wenecja. Do tego liczne retrospektywy, filmowe eksperymenty, odkrycia oraz filmy biorące udział w konkursie głównym.

WIĘCEJ: nowehoryzonty.pl

Kup książkę



DOBRO WSPÓLNE

Doktor Paweł

zdjęcie i tekst MARTA RYBICKA

—

Paweł Grabowski to specjalista medycyny paliatywnej. Na wiejskich obszarach wschodniego Podlasia założył domowe Hospicjum Pro-roka Eliasza, to tutaj jedyna taka placówka. Jeżdżąc od wioski do wioski, pomaga nieuleczalnie chorym, osobom w podeszłym wieku, aby godnie przeżyły ostatnie miesiące swojego życia.

Często są to starsze małżeństwa, które się sobą nawzajem opiekują, czasem osoby samotne. – Oni wszyscy chcieliby umrzeć w domu, pośród swoich dźwięków, kształtów, zapachów, ale nie w samotności. A przecież czas umierania jest tak samo wartościowy, jak każdy inny okres w życiu człowieka – mówi Grabowski.

Niestety taka pomoc domowa nie zawsze wystarcza. Dlatego doktor Grabowski buduje pierwsze wiejskie hospicjum stacjonarne na Podlasiu. Nikt wcześniej nie podjął się takiej próby. Prosi o każde wsparcie. On sam swoim ciepłem, humorem i energią daje ludziom nadzieję na poprawę swojego zdrowia lub na godne umieranie.

Inicjatywę Grabowskiego można wesprzeć:
www.hospicjumeliasz.pl/pomagam

Cykl we współpracy z kampanią „Organizacje społeczne. To działa”
www.todziala.org

[Kup książkę](#)



[Kup książkę](#)



Gorzko, gorzko

tekst JOANNA BATOR

Kalina czuła się w życiu jak podróżna, która boi się, że spóźni się na pociąg, ale nie wiedziała, dokąd właściwie jedzie. W odróżnieniu od swojej babki i matki miała jednak pewność, że stać ją na bilet, i ta różnica okazała się bardzo znacząca i wiele ułatwiała. Oprócz tego, co pozostawało trudne, jak Konrad, jego brak. Taki właśnie był stan emocjonalny Kaliny Serce, córki Violetty, wnuczki Barbary i prawnuczki Berty, na zakupach, na które wybrała się akurat tego dnia, gdy z nieba spadł znak. Wleciał prosto do środka galerii handlowej, zwierńczonej przeszkłonym bulwiastym dachem przypominającym żabi skrzek. Poniżej kłębili się konsumenci, trawieni głodem rzeczy zbędnych, a wśród nich ona, przytłoczona od dawna niewidzianym tłumem. I wtedy rąbnął. Ani jak ptak, ani tym bardziej jak anioł, ale dla potrzebujących znaku na bezrybiu i rak ryba, choć w pierwszej chwili w ogóle nie wiadomo było, co to.

Był piątek, środek sierpnia, noce zrobiły się już chłodne, w powietrzu unosił się pył po długich suchych miesiącach, które wykańczały wszystko, co żywe, podmuchami saharyjskiego gorąca. Za dnia wracał upał, ale nocami temperatura spadała do kilku stopni i ludzie chorowali. Zalecano chodzenie w masceczkach, bo pojawiały się wciąż nowe odmiany wirusów, pustoszących na zmianę jelita albo drogi oddechowe. Nie

mogąc spać, Kalina słyszała, jak kaszle jej sąsiad z dołu, ale na próżno próbowała usłyszeć w jego rżeniu słowo Kilimandżaro, które przez całe dzieciństwo charczał tuż przy jej uchu nieszczęsny Zbyszek Papuga. Czasem za tym tęskniłam w ten szczególny sposób, który sprawia, że brakuje nam rzeczy znanych, nawet jeśli były uciążliwe i nieprzyjemne. Po śmierci Barbary Serce Zbyszek Papuga stał się cichszy, spokojniejszy, ale za to ostatni lokatorzy kamienicy musieli słuchać tuptania małych stópek Buni i jej niemieckich szeptów, przenikliwych jak wiatr od gór.

Kalina nie była tam od pięciu lat, od dnia, w którym zdecydowała, że zamieszka w Warszawie, która teraz wydawała jej się obca i niemiła. W mediach bito na alarm, obwieszczając klęskę po klęsce, bo począwszy od truskawek, wszystko albo wysychało, albo ulegało nieznanym wcześniej plagom, w kranach brakowało czasem wody, a spragnione miejskie gołębie dreptały zdezorientowane wokół nieczynnych fontann miejskich. Miały szare, łuszczące się nóżki i brzydkie pióra, i nikt już nie znajdował przyjemności w ich dokarmianiu, bo wyglądały jak żarłoczna armia trędowatych. W miejskich lodziarniach sprzedawano lody, domowe, tradycyjne, rzemieślnicze, takie jak dawniej, o coraz dziwniejszych smakach, ale nikomu nie przynosiły ochłody ani szpinakowe, ani se-

zamowe gałki słodczy. Pogoda była przyczyną wielu większych i mniejszych kłopotów, w galerii handlowej przepraszano klientów za prace trwające na dachu, gdzie uwijali się robotnicy w czerwonych kombinezonach z czarnymi pasami, przypominający robaki zwane tramwajami.

Kalina potrzebowała kilku ubrań i solidnych butów, bo w końcu gotowa była do tego, by zrobić coś wykraczającego poza codzienne zachowywanie funkcji życiowych. Ruszaj się, Bruno, idziemy na piwo, po przebudzeniu zwróciła się do samej siebie jednym z ulubionych cytatów swojej matki Violetty, choć nie miało to jeszcze wiele wspólnego z tym, co jej radzono, czyli z braniem się w garść i podążaniem do przodu, gdzie ponoć życie toczy się dalej i wszystko jakoś się ułoży. Czuła się raczej, jakby nagle przeszedł przez nią promień bezkierunkowej energii. Musiała więc po prostu kupić sobie ubranie, bo po śmierci Konrada oddała większość tego, co posiadała, nie dlatego, że skłonna była do teatralnych gestów, ale dlatego, że zupełnie nie wiedziała, co w sytuacji takiej utraty można zrobić, by choć odrobinę zmniejszyć ból. Obcięła więc włosy i oddała ciuchy, których znaczna część kupiona została z powodu Konrada. Kalina lubiła porządki. Już na drugi dzień po pogrzebie Barbary zabrała się do sprzątania mieszkania, pozbywając się nagromadzonych przez staruszkę śmieci,

które w końcu doprowadziły do jej śmierci. Teraz postąpiła według znanego wzoru.

Moja pasja do czyszczenia, układania i segregowania stała się jedną z niewielu rzeczy łączących Barbarę i Violetkę. Śmiały się ze mnie, Bunia dobrodusznie, Violetka gorzko, nie rozumiejąc po raz kolejny i nie ostatni, jakim cudem urodziła taką córkę jak ja, pannę porządniczką, nudziarę, która ustawiała w rzędzie jej buty i zbierała za nią porzucone drobniaki. Pierwsza bała się porządku, bo wszystko, łącznie z nią, było wtedy bardziej widoczne, druga uważała go za zaprzeczenie artystycznej duszy, bo sztuka i ciekawe osobowości kojarzyły jej się z chaosem. Artystyczny nieład był częścią większości scenografii Violetki, czekającej w nich na kochanków, z których żaden nie docenił jej starań. Ja tam, gdzie moja babcia gromadziła, czyniłam pustkę jak mała, upierdliwa bogini zagłady, szeleszcząca czarnym worem na śmieci. Tam gdzie Violetka bałaganiła, jej córka porządkowała z nabytą nie wiadomo kiedy wprawą Marie Kondo. Jednak tak samo jak Barbarze i Violetce nigdy nie było dość materii, tak Kalinie nie udało się uczynić pustki doskonałą. Ani wtedy, gdy jako dziecko spaliła na Działkach swój pierwszy zbiór rzeczy niechcianych, którymi obdarowywała ją pojawiająca się i znikająca matka, a na stos pogrzebowy lunął deszcz i zamiast popiołów została obrzydliwa bryła częściowo zwęglonej masy, z której wystawała ręka Barbie o pocerniałych paznokciach. Ani teraz. Jako dorosła, prawie trzydziestoletnia kobieta czułam się podobnie. Z resztek mojego życia wystawało tu i ówdzie obmierzłe coś, przypominając mi, że miałam jakąś wizję siebie, która okazała się pomyłką. Naprawdę wierzyłam, że za którymś razem Konrad po prostu zostanie, jakby lata naszej miłości nie polegały na czymś dokładnie przeciwnym, czyli jego ciągłych wyjazdach i niepewności powrotu, którego wyczekiwałam jak kania dżdżu. Gdy zajmowałam się swoją małą kawiarnią na Pradze, pierwszy raz czułam, że mam wszystko pod kontrolą, bo ludzie zjadali moje ciasta, a zmywarka myła do czysta naczynia, które Stiepan układał w idealnym porządku. Ale to się



skończyło. Miałam prawie trzydzieści lat i nie umiałam nic oprócz pieczenia ciast i czytania książek oraz czekania na mężczyznę, który tym razem już nie wróci, a ja wybrałam to miasto głównie ze względu na lotnisko, na które przylatywał co jakiś czas.

Konrad nie żył od roku, a Kalina w końcu była w stanie ruszyć się, choć niekoniecznie do przodu, bo kierunek był nieokreślony, a plan bardzo ogólny. Obudziła się z myślą o górskich butach, a może to raczej była już świadoma kontynuacja snu, fragment jakiejś drogi, po której szła, wdychając wilgotne leśne powietrze. Coś słyszała, chyba stukot wozu, dźwięk znany jej raczej z filmów niż z życia, na koźle siedział ktoś, czyją twarz znała, była tego pewna, choć we śnie zasłaniał ją czarny kapelusz z pokaznym rondem. Może to Marcello?, pomyślałam, ale zamiast ronda kapelusza pojawiła się nagle czasza błękitnego parasola i zaraz potem były te buty. Mogłam jechać wszędzie, wystarczy-

ło otworzyć komputer i zarezerwować bilet na samolot, ale wiedziałam dobrze, że w grę wchodziła tylko jedna podróż. I to na nią potrzebne mi były nowe mocne buty.

Wstałam i otworzyłam szerzej okno, oszołomiona wyrazistością sennej przygody. Zawsze śniłam dużo, gęsto, przekonana, że tamto życie jest równie ważne i prawdziwe. Niebo było żółtawe, powietrze ciężkie od zapachów miasta, ale zostały w nim ożywcze smugi nocnego chłodu, które owionęły moją twarz. Mieszkiałam tu od pięciu lat, ale nie mogłam powiedzieć, że lubiłam Warszawę, raczej zatrzymałam się tu dla wygody. Gdyby nie Konrad i jego ciągłe podróże, wybrałabym inne miejsce, na pewno w górach, blisko lasu, rzeki z czystą szybką wodą. Na dole usłyszałam klik zapalniczki i poczułam zapach marihuany palonej przez sąsiada, który kasłał nocą, a teraz próbował wejść w dzień w dobrym nastroju. Był scenarzystą koszmarnych komedii romantycznych i świetnie

na nich zarabiał, i niespełnionym pisarzem. Od kiedy się wprowadziłam, zwierzał mi się, że czeka na moment, gdy, jak to ujmował, będzie w końcu mógł zacząć coś swojego. Był po pięćdziesiątce, w wieku mojej matki. Może wcześniej powinienam była potraktować go jak przestrogę.

To mieszkanie na praskim poddaszu agent nieruchomości określił mianem old-schoolowego penthouse'u i powiedział, że będę mu kiedyś dziękować, bo wartość tej nieruchomości wkrótce wzrośnie co najmniej dwukrotnie, ale nie zrobiło to na mnie żadnego wrażenia i nie robi nawet teraz, gdy wiem, że miał rację. Zawsze zapamiętywałam z sytuacji społecznych dziwne rzeczy, na przykład to, że agent miał za długie włosy i za ciasny garnitur, a z tego drugiego powodu mógłby spodobać się mojej matce. Nie ucząc się tej sztuki ani nie marząc o tym, umiałam coś, o czym nie śmiała nawet myśleć moja babcia Bunia i o czym śniła moja matka Violetta. Pieniądze rozmnażały się w moich dłoniach, jakby były miłymi zwierzątkami futerkowymi, na przykład nutriami, którym bez szczególnych starań zapewniałam dobre warunki. Mieszkanie, pięć lat temu będące po prostu dużą mansardą w starej kamienicy na Pradze przy ulicy Stalowej, gdzie wielu mieszkańców stolicy bało się zapuszczać po zmroku, teraz stało łakomym kąskiem na rynku nieruchomości. Wokół kupowali mieszkania artyści i inteligenci, ulice zaroily się od młodych, wypielęgowanych, dobrze ubranych, niekoniecznie szczęśliwych, a naprzeciw ich potrzebom wyszły kolejne lokale pocieszające dobrym jedzeniem, piwem i winem. Tego lata do talerzy i kieliszków syłał się ceglasty pył jak z przepowiedni Edka Węgla z placu Górnika. Jedni mówili, że to saharyjski piasek, inni, że zanieczyszczenia, które dotąd unosiły się zbite w bryły w wyższych partiach atmosfery.

Dostałaś wszystko na tacy, powiedziała jej pięć lat temu Violetta, zanim znikła i zerwała kontakt z córką. Ja nie miałam nic, a ty wszystko podane pod nos! Spotkały się po raz ostatni w już uporządkowanym mieszkaniu przy placu Górnika, w którym unosił się niespokojny duch Buni, płaczący nad pustką po przydaśkach. Już kilka dni po pogrzebie Barbary Serce mieszkańcy twierdzili, że na strychu coś się dzieje, a do znanego wszystkim Kilimandżaro Zbyszka

Papugi dołączył wkurzony niemiecki szept. Jeden z bliźniaków Januszka i Honoraty Papugów, pracujący w Niemczech, twierdził, że słyszał coś o wilkach i grobach, a ja domyśliłam się od razu, że moja babcia w zaświatach przywołuje Mali. Ale Violetta nie chciała słuchać tych bredni zacofanej katolickiej ciemnoty, jak mówiła, i krążyła po wysprzątany mieszkaniu jak ześlona sroka, gotowa dziobnąć w łeb. Najbliżej byłam ja i kiedy zapytałam, jak mogę pomóc, czego konkretnie ode mnie oczekuje, okazało się po raz kolejny, jak w dzieciństwie, że nie sprostalam oczekiwaniom co do roli, jaką dla mnie przewidywała. Jak Violetta wyreżyserowała tę scenę? Co sobie wyobrażała? Wielkie pojednanie, wspólny dom matki i córki? Razem miałyśmy prowadzić pensjonat, najlepiej w Bieszczadach, i hodować alpaki, o czym coś przebąkiwała, lecz na tyle niekonkretnie, że nikt nie wzięły tego poważnie. Obraziła się, trzasnęła drzwiami, wypominała mi, że zawsze byłam niewdzięczna, Boże mój, wbiłeś we mnie wszystkie noże! Spaliłaś Barbie, którą ci dałam, spaliłaś sukienkę, taką piękną, dramatyzowała, tylko że to nie miało już znaczenia i Kalina po prostu wyszła. Na kuchennym stole, z którego rozmiaru taka dumna była Bunia, zostawiła kartkę z informacją dla matki, że czynsz opłacony jest do końca roku, a potem musi się wyprowadzić. Dopiero po śmierci Buni dowiedziałam się, że cała kamienica przeznaczona została do rozbiórkę z powodu szkód górniczych, czego moja babcia była świadoma, ale ukrywała przede mną złe wiadomości i swoje cierpienie. Zagrzebywała je pod przydaśkami. Gdy w porze lunchu pomagałam w „Buni” Eli i Grażynie, lawirując po malutkim wnętrzu i niewiele większym ogródku z ręką w górze obciążoną zamówieniami, przypominały się słowa matki o tym, że wszystko dostałam na tacy, i ogarniał mnie niechciany smutek. Może mocne górskie buty, do których zakupu zaprowadził mnie sen o wozie jadącym przez leśne ostępy, miały mi pomóc się przez niego przedrzeć.

Galeria handlowa, w której wszystko jest w jednym miejscu, wydawała się dobrym pomysłem tylko do momentu, gdy Kalina się tam znalazła. Zagubiona w tłumie, którego bała się od dziecka, nie mogła trafić do sklepu, którego lokalizację przed chwilą sprawdziła. Przytłoczona, zatrzymała się przy

Kup książkę

OSTRZEJ WIDZIEĆ

FOTOREPORTAŻ
W „ITD”
1960-1990



Album fotograficzny i wystawa Domu Spotkań z Historią

Album do kupienia stacjonarnie
w Księgarni XX wieku,
ul. Karowa 20 w Warszawie
lub w sklepie internetowym:
www.ksiegarnia.dsh.waw.pl





salonie ze sprzętem elektronicznym, oświetlonym jaskrawym białym światłem, i spójrzała na wielki ekran telewizora wyeksponowanego w ofercie specjalnej. Pokazywano wyschnięte pole kapusty. Pomarszczone brązowe główki tkwiły w splekanych bruzdach ziemi jak trofea ludożerczego plemienia, które zjada wrogów, pozostawiając tylko ich czerpy ku przestrodze. Nad polem straconych plonów wisiała rozedrgana czapa pyłu, ale obraz zmienił się nagle w hałaśliwą reklamę słodczy dla dzieci z czekoladką udającą, że ma w sobie mnóstwo zdrowego kakao i jeszcze zdrowsze mleko w białym mazistym nadzieniu. W gwar galerii wdarł się odgłos piły tarczowej i Kalina podniosła głowę. Na przezroczystym bulwiastym dachu trwały prace i przeraził ją widok ludzkich postaci widzianych z tej perspektywy, jakby zawieszonych w gęstym nieświeżym powietrzu.

Kupi buty, dzinsy, jakąś kurtkę i parę koszułek, wróci do domu i spakuje się, musi szybko stąd wyjść. Lustra odbijały jej wychudzoną sylwetkę i niechlujną fryzurę, którą ratowało jednak naturalne piękno jej rudawych, wijących się włosów. Po śmierci Konrada obcięła je krótko przy skórze i oddała ciasno spleciony warkocz fundacji robiącej peruki dla kobiet chorych na raka, ale myśl, że ktoś inny będzie nosił część jej, była mimo wszystko dziwna. Czy jeśli ta kobieta umrze, pochowają ją razem z moimi włosami? Czy część mnie zamkną w trumnie i mimo iż nadal obecna, jakoś jednak stanę się martwa?, takie ciemne myśli zatruwały duszę Kaliny nad ranem. Przestrzeń galerii przytłaczała ją. Wszystko w porządku?, zapytał jakiś wysoki chłopak, dużo od niej młodszy, i Kalina podniosła wzrok. Duszno, wyjaśniła, nie oddając mu uśmiechu. Trzeba stąd uciekać, spróbował. Miał miłą, wyrazistą twarz i szerokie ramiona pokryte tatuażami, ale Kalina nie podjęła gry. Należała do tych kobiet, które wyglądają młodo w trudny do określenia sposób, bo nie mia-

ła ani okrągłej twarzy dziecka, ani słodkiego uśmiechu, lecz emanowała szczególną aurą lekko zepsutej niedojrzałości jak leżąca w trawie brzoskwinia. Lgnęli do niej dużo młodszy i dużo starsi mężczyźni, w których budziła ciekawość i namiętność, ale nie budziła ich zaufania, bo szybko stawali się przy niej zdenerwowani jak na dworcu lub lotnisku. Uciekali więc w jakieś spokojniejsze miejsce, gdzie nikt nie patrzył na nich w tak pełnym napięcia oczekiwaniu.

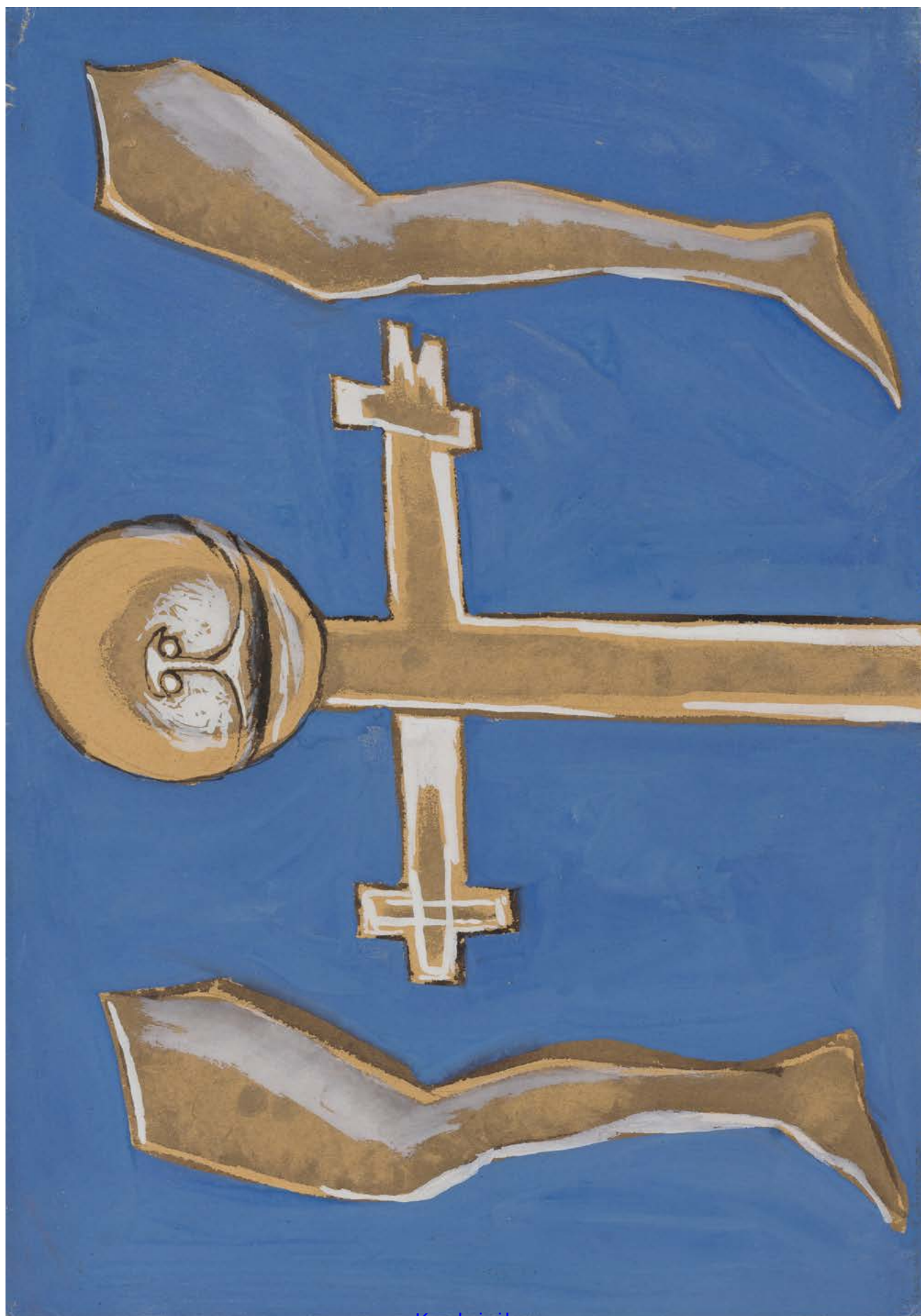
Tylko Konrad był stałym elementem życia Kaliny, miał status powracającego gościa w jej kolejnych domach i łózkach od czasów studenckich, gdy spędzili pierwszą wspólną noc w akademiku. W mansardzie na Pradze miał swoją szcoteckę do zębów, rower i kilka ubrań. Wracał co kilka miesięcy, aż do tego dnia na Matterhornie, najpiękniejszej, jego zdaniem, górze świata, którą próbowali razem zdobyć. Zanim Kalina straciła przytomność po wypadku, słyszała rozmowę ratowników, Dlaczego przeciął linę, dlaczego ją tu zostawił?, i jeszcze to, że miała szczęście. Dlaczego? Chciałaby go o to zapytać sama, ale gdy odzyskała przytomność w szpitalu w Zermatt, dowiedziała się, że Konrad nie żyje. Poczuli się samotni w sposób tak doskonały, jakby fragment liny, którą przeciął Konrad, wciąż zwiślał z jej ciała, uświadamiając wszystkim, że nie ma nikogo. Stojąc pośrodku galerii handlowej, przejechała językiem po spierzchniętych wargach i chwyciła zębami odstającą skórę. Przypomniało jej się w końcu, gdzie jest sklep z butami, a spojrzawszy w tamtą stronę, zauważyła w oddali kawałek zbawczego logo. I właśnie wtedy coś świsnęło, przeleciało tuż obok jej twarzy i uderzyło w podłogę. Ktoś krzyknął, Bomba! Ale bomby nie mają włosów, pomyślałam, i przyszło mi do głowy, że to absurdałne zdanie. Kalina uniosła głowę jak inni, ku niebu, od którego odgradzał klientów galerii przezroczysty bulwiasty dach. Jego niewielki panel zdjęto do wymiany. Te-

raz oprócz elementów ruchomych w czerwonych kombinezonach spoczywały u góry nowe i nieoczekiwane obiekty nieruchome, które wkrótce miały zostać zidentyfikowane jako części ciała Afrykanina, lat około dwudziestu, zamrożonego na kość. Nie odnaleziono tylko jego lewej dłoni, a prawa, o czym Kalina nie wiedziała, kołysała się zaczepiona częścią czegoś, co kiedyś było koszulą, na brzegu otworu w dachu. Pracujący na wysokości mężczyźni, z których dwóch uciepiał w zderzeniu ze spadającym z nieba trupem, zbliżali się teraz powoli do dziury, by spojrzeć w dół, a klienci galerii w symetrycznym ruchu formowali krąg wokół Kaliny i czarnej ludzkiej głowy. Wszyscy widzieli już teraz ucho oraz półprofil ze zmiażdżonym nosem i dziurą w policzku. Ucho było sinoszare, do połowy oderwane, a ja, rozpoznawszy w uchu ucho, kierowana dziwnym impulsem, przykucnęłam i wyciągnęłam dłoń. Czułam, jakby ten gest wykonał ktoś inny, jeszcze mi nie znany. Tę nową Kalinę Serce ogarnęła osobiwa niemoc, wciąż kucła, czując pod opuszkami palców chłód topiącego się lodu. Jakaś kobieta nagle wrzasnęła rozdzierająco jak spółkująca kotka, a Kalina odgarnęła z twarzy potargane włosy i spojrzała najpierw na pulchną istotę, która popiskiwała teraz sopranem, a potem wyżej, gdzie w otworze szklanego dachu coś zwiślało. Gdy kobiecy pisk ponownie wzbił się w powietrze, to coś spadło i pękło na kilka części. Jeden z kawałków potoczył się w pobliże głowy Afrykanina i stóp Kaliny. Był to palec, zakończony z jednej strony zbyt długim paznokciem, z drugiej, wystającą kością. Palec wskazywał na południowy zachód, tak Kalina, tylko troszkę koloryzując, powie później do mężczyzny, który przyniesie jej smardze w pudełku po psich sucharach.



Fragment pochodzi z książki Joanny Bator *Gorzko, gorzko*, która ukaże się 25 listopada nakładem wydawnictwa Znak.

[Kup książkę](#)



akwarela, gwasz, ołówek, papier, 29,5 x 41,9 cm, © Fundacja Andrzej Wróblewski / andrzejwroblewski.pl

A close-up photograph of a pig's face, looking through metal bars. The pig's eye is visible, and its skin is a mottled brown color. The background is dark and out of focus.

REPORTAŻ

Wędrówka tusz

tekst BARTEK SABELA

ŚWINIE MAJĄ ZDOLNOŚCI POZNAWCZE na poziomie trzyletniego dziecka. Reagują na swoje imię, mają dobrą pamięć, budują silne więzi społeczne i uwielbiają się bawić. W zeszłym roku zabiliśmy ich w Polsce ponad 21 milionów.



[Kup książkę](#)

Nie jestem w stanie w jeden wieczór obejrzeć *Dominion* Chrisa Delforce’a, dzielę ponaddwugodzinny film na trzy raty. Obrazy cierpienia związanego z przemysłowym chowem zwierząt zarejestrowane w halach produkcyjnych i rzeźniach zostają w tyle głowy na wiele dni. Oglądam jeszcze *Mieszkańców Ziemi* Shauna Monsona (znów nie dają rady za jednym razem), potem *Apocalypse Cow* George’a Monbiota. Czytam *Zjadanie zwierząt* Jonathana Safrana Foera i *Wyzwolenie zwierząt* Petera Singera. Dla kontrastu prenumeruję miesięcznik „Rzeźnik Polski”, czytam „Hodowcę Trzody Chlewnej”, loguję się na serwisach rolniczych, przeglądam ofertę producentów maszyn i wyposażenia rzeźni oraz zakładów przetwórstwa mięsa. Potem umawiam się na rozmowę z Małgorzatą Szadkowską, prezeską fundacji Compassion Polska, polskiego oddziału Compassion in World Farming. To organizacja założona w 1967 roku przez Petera Roberta, brytyjskiego hodowcę bydła, który przeciwstawiał się wprowadzeniu do jego kraju metod chowu przemysłowego. Dziś Compassion działa na całym świecie, w Polsce od 2013 roku.

– Czy to naprawdę tak wygląda? – zadaje pytanie, które sam słyszę od czytelników reportażu o kurach i krowach, które ukazały się w poprzednich numerach „Pisma” [6 i 9/2020 – przyp. red.].

– Pytasz mnie, czy w taki sposób hoduje się teraz świnię w Polsce? – upewnia się Szadkowska. – Tak, właśnie tak to wygląda. System chowu jest taki sam lub bardzo zbliżony na całym świecie. Ludzie lubią odsuwać od siebie niewygodną prawdę i zastępować ją sielankową wizją polskiej wsi z zieloną łąką, czystym chlewem i małym gospodarstwem dziadków. By uspokoić wyrzuty sumienia.

W Polsce funkcjonuje 111 tysięcy gospodarstw utrzymujących świnię. Jeszcze dziesięć lat temu było ich siedmiokrotnie więcej. Według danych Głównego Urzędu Statystycznego (GUS) w czerwcu 2020 roku w Polsce żyło 11 432 600 sztuk świń (o 6 pro-

cent więcej niż rok wcześniej), co daje nam szóste miejsce pod względem pogłowia trzody chlewnej w Unii Europejskiej. Stolicą polskiej wieprzowiny jest Wielkopolska, gdzie hoduje się ponad 4 miliony tych zwierząt. Pod względem produkcji wieprzowiny jesteśmy czwartą potęgą UE z wynikiem 1 866 000 ton w 2019 roku. Jedną czwartą wyeksportowaliśmy za granicę, głównie do Stanów Zjednoczonych oraz krajów unijnych, ale także do Hongkongu i Wietnamu. Nasze hodowle nie pokrywają zapotrzebowania, każdego roku zatem importujemy dodatkowo ponad 8 milionów świń. W zeszłym roku zabiliśmy ich w Polsce łącznie 21 340 000.

Hodowla świń w naszym kraju, podobnie jak na całym świecie, zaczęła się rozrastać w czasach rewolucji przemysłowej. W połowie XIX wieku na ziemiach polskich hodowano jakieś 2 miliony świń, przed drugą wojną światową już 7,7 miliona, a w latach 80. ponad 20 milionów. Dziś średnia obsada fermy świńskiej to 69 sztuk. Niewiele, zwłaszcza gdy porównamy je z tysiącem sztuk w Niemczech i 3,5 tysiąca w Danii. Ale to tylko statystyka, bo ponad połowa z pogłowia świń jest hodowana w dwóch tysiącach ferm przemysłowych. To daje średnio 2760 sztuk na fermę. Są również znacznie liczniejsze. Największa w kraju ma powstać w Waplewie Wielkim koło Malborka. Na 41 tysięcy zwierząt.

– Na tych fermach przerabia się 5–6 milionów świń rocznie – mówi Szadkowska. – Niemożliwe jest zajmowanie się nimi jak w gospodarstwie domowym, niemożliwe jest zapewnienie im odpowiedniej opieki i dobrostanu.

– Czy to oznacza jednak, że pozostałe świnię żyją w przyzwoitych warunkach?

– W mniejszych fermach system jest taki sam. 300, 500 czy 700 sztuk to też ogromna ferma. Małe, rodzinne hodowle to znikomy procent.

— NA FERMACH ZWIERZĘTA SIĘ produkuje, nie hoduje. Prosięta wyrastają na warchlaki (do

40 kilogramów wagi), a potem na tuczniki (do 100 kilogramów). Tucznik to świnię intensywnie karmiona wysokobiałkową paszą, w języku przemysłu: żywiec wieprzowy. Przeznaczeniem tuczniaka jest jak najszybszy ubój. Świnię może dożyć piętnastu, a nawet dwudziestu lat, osiągając wagę 350 kilogramów. Nam jednak chodzi o to, by ją jak najszybciej zjeść, życie tuczniaka kończy się więc w rzeźni już po sześciu miesiącach. Biorąc pod uwagę normalną długość życia, jest wtedy jeszcze dzieckiem.

Tucznikami mogą być zarówno samice, jak i samce. Z tymi ostatnimi jest jednak pewien kłopot: mięso śmierdzi knurem. Rozwiązanie stanowi kastracja, powodująca zaprzestanie produkcji androsteronu odpowiedzialnego za nieprzyjemny zapach. Bez znieczulenia, często dokonywana przez pracowników fermy, którzy nie mają odpowiedniego wykształcenia. Ale to nie ma znaczenia. Ważne, że wykastrowany tucznik szybko tyje. Cykl produkcji może być zamknięty, co oznacza produkcję prosiąt, warchlaków, tuczników, macior i knurów na jednej fermie. W Polsce jednak bardziej rozpowszechniony jest cykl otwarty: produkcja tuczników odbywa się w innym gospodarstwie niż prosiąt czy macior. Oznacza to większy stres dla zwierząt, trzeba je bowiem po osiągnięciu przez nie stosownej wagi transportować między zakładami. Specjalizacja oznacza jednak większe zyski, jak w przypadku każdej innej produkcji masowej.

Lochy, zwane też maciorami, pierwszy raz inseminuje się w wieku siedmiu, ośmiu miesięcy, ciąża trwa niespełna cztery miesiące. Zapłodniona locha jest zabierana ze stada i trafia do swojej pierwszej klatki. Przemysł nie lubi jednak określenia „klatka”, woli „kojec indywidualny”. Kojarzy się z czymś przytulnym. Jak czytamy na stronie jednego z producentów, kojec daje możliwość lepszej pielęgnacji oraz żywienia, chroni świnię przed agresją innych osobników oraz zwiększa szanse zagnieżdżenia się zarodka i udanej ciąży. Przeciętna maciora ma 1,7 metra długości i 40 centymetrów szerokości; wymiary kojca to 2 metry na 70 centymetrów. Do tego podłoga z betonowego rusztu z otworami, by łatwiej było usuwać odchody, dokoła stalowe pręty przegrody, a za nią następne lochy. W jednej hali mogą w rzędach stać setki kojców indywidualnych.

W tej pierwszej klatce świnia mieszka cztery tygodnie. Bez wychodzenia. Ciasna przestrzeń sprawia, że zwierzę nie może się nawet obrócić. Następnie wraca na niecałe trzy miesiące do stada.

Na tydzień przed porodem świnia trafia do nowej klatki – przemysł znów woli określenie „kojec porodowy”. To wygrodzona stalowymi płytami przestrzeń o wymiarach 2 na 2 metry. Nie cała jednak jest przeznaczona dla maciory. Matka mieszka w klatce zwanej jarzmem porodowym. Jej wymiary są takie same jak kojca indywidualnego, tylko lokatorka jest większa, bo w zaawansowanej ciąży. Świnia może jedynie stać lub się położyć, wydała pod siebie, choć w naturalnych warunkach nigdy tego nie robi. Tak przez kolejnych pięć tygodni. Niemożność zaspokojenia podstawowych potrzeb – jak przemieszczanie się czy budowa gniazda przed porodem – oraz nuda sprawiają, że maciory stają się agresywne. Na ich ciałach pojawiają się odleżyny, wrzody i rany od prętów klatki, na racicach – przerosty. W takich warunkach rodzą się prosięta, zazwyczaj od dziesięciu do szesnastu w jednym miocie. Mają ograniczony kontakt z matką: mogą jedynie podejść do jej sutków, które wystają pomiędzy prętów klatki, by pić mleko. Czytam na stronie jednego z producentów kojców: „Podczas porodu zarówno maciory, jak i rodzące się prosięta wymagają spokoju i komfortu”.

– Hodowcy twierdzą, że klatki to bezpieczeństwo dla prosiąt, inaczej locha mogłaby je przygryźć – wyjaśnia Szadkowska. – Twierdzą, że hodowla bez kojców spowodowałaby dużą śmiertelność prosiaków. To jednak nie ma pokrycia w badaniach. Świnie nie są głupimi matkami. Przed położeniem się rozglądają się wokół siebie, obracają. Ale w klatce nie ma takiej możliwości.

Po kilku dniach od porodu prosiętom obcina się ogonki. Bez znieczulenia, zwykłymi szczypcami lub przy pomocy gazowego obcinacza („Pełny pojemnik wystarcza na obcięcie 120 ogonków”). To dlatego, że zwierzęta żyjące w chronicznym stresie gryzą sobie wzajemnie ogony. Rany powodują infekcje, a leczenie oznacza koszty i mniejszą wydajność produkcji. Obcina się również zęby, by prosięta nie gryzły sutków matki. Szczypcami lub szlifówką, też bez znieczulenia. Po czterech tygodniach prosięta zabiera się i przeznaczają na dalszy tuc. „Pusta locha” (to

branżowe określenie) na kilka do kilkunastu dni wraca do stada. Potem kolejna inseminacja, ciąża i klatki. Rocznie maciory dobrych ras rodzą nawet trzydzieścioro prosiąt.

By utrzymać maksymalną wydajność, stado podlega systematycznym „remontom”. By zostać w stadzie, locha musi spełnić wyśrubowane oczekiwania. Poradnik wydany przez Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego precyzuje je następująco: „skuteczność pierwszego krycia na poziomie 86–90 procent, liczba prosiąt rodzących się ponad 10 sztuk, waga urodzeniowa 1,5–1,6 kilograma, waga odsadzeniowa w 28 dniu 8–8,6 kilograma”. Wraz z kolejnymi ciążami wzrasta odsetek słabych lub

Według danych GUS-u w 2019 roku urodziło się 16 625 357 prosiąt. Przeciętnie 22 na jedną lochę. W całej UE każdego roku hodzi się ponad 12 milionów maciór. 85 procent z nich jest zamkniętych w kojcach indywidualnych lub porodowych.

martwych prosiąt. Na „porodówce” współczynnik śmiertelności sięga nawet 15 procent, w czasie odchowu i tuczenia to kolejne 5 procent. To śmierć wliczona w koszty. Ekonomii jest bezwzględna: mniej efektywne świnie matki jadą do rzeźni. Najlepsze sztuki powtórzą cykl produkcyjny nawet sześć razy.

Według danych GUS-u w 2019 roku urodziło się 16 625 357 prosiąt. Przeciętnie 22 na jedną lochę. W całej Unii Europejskiej każdego roku hodzi się ponad 12 milionów maciór. 85 procent z nich jest zamkniętych w kojcach indywidualnych lub porodowych. Ile w Polsce?

– Ministerstwo Rolnictwa nie prowadzi takiej statystyki – wyjaśnia Szadkowska.

– Próbowaliśmy to oszacować na podstawie danych GUS-u i Eurostatu: w klatkach żyje co najmniej 400 tysięcy maciór. Istnieją też systemy bezklatkowe i z klatkami większymi lub częściowo otwartymi, umożliwiającymi lochom poruszanie się. Dobrostan zwierząt jest w nich dużo wyższy, wymagają jednak większej przestrzeni i zmniejszają wydajność produkcji. W 2017 roku skontrolowaliśmy kilka ferm przemysłowych. We

wszystkich stosowano intensywny chów klatkowy. Na jednej z farm zaobserwowaliśmy również martwe prosięta oraz przypadki bicia kijami ciężarnych loch. Ranne zwierzęta pozostawiano na śmierć, nie miały żadnej opieki weterynaryjnej.

Zdjęcia z kontroli Compassion przedstawiające lochy w klatkach były w 2019 roku pokazywane w wagonach i na stacjach warszawskiego metra. „Niewygodnie? Wyobraź sobie, że spędzasz tak pół życia”; do tego pytanie: „Czy zwierzęta cierpią, mają świadomość i czują ból?” i odpowiedź: „Trzy razy TAK! Zwłaszcza te zamknięte w klatkach”. Plakaty wzywały również do podpisywania się pod inicjatywą Koniec Epoki Klatkowej – End The Cage Age, której celem jest całkowity zakaz chowu klatkowego wszystkich zwierząt.

– To nie jest zwykła petycja – podkreśla Szadkowska. – To europejska inicjatywa obywatelska, długi i wymagający proces formalny.

Adresatem europejskiej inicjatywy obywatelskiej jest Komisja Europejska, czyli unijna legislatura. By zarejestrować daną inicjatywę, wymagane jest zebranie miliona podpisów we wszystkich krajach Unii, w tym wyznaczone przez Komisję minimum w siedmiu z nich (dla Polski to 38 250).

– Zebraliśmy 1,4 miliona podpisów, a wskazane przez Komisję minimum uzyskaliśmy nie w siedmiu, a w osiemnastu krajach – mówi Szadkowska. – Dołączyło do nas ponad 170 innych organizacji. Jesteśmy dobrej myśli.

Na początku października bieżącego roku podpisy zostały przekazane Komisji Europejskiej, która ma sześć miesięcy na wydanie decyzji wraz z uzasadnieniem.

Ciekaw stosunku instytucji Wspólnoty wobec inicjatywy Compassion, napisałem do Janusza Wojciechowskiego, komisarza Unii Europejskiej do spraw rolnictwa. Niestety, „ze względu na liczne obowiązki” nie znalazł czasu nawet na krótką rozmowę telefoniczną.

Nie czekając na prawo unijne, coraz więcej krajów zakazuje chowu klatkowego świń. Kojce porodowe są zabronione w Szwecji, Norwegii i Szwajcarii. Kojce indywidualne – także w Wielkiej Brytanii. W Holandii można ich używać maksymalnie przez cztery dni, w Danii przez trzy dni

(podczas gdy w Polsce lochy spędzają w nich po pięć tygodni). Od 2030 roku będą zabronione również w Niemczech.

– Dla hodowców zmiana prawa to wydatki oraz kłopotliwe wdrażanie nowych rozwiązań – mówi Szadkowska. – W maju odbył się nabór wniosków na unijne dopłaty na poprawę dobrostanu zwierząt. Wpłynęło trzykrotnie mniej wniosków, niż było dostępnych grantów. Były pieniądze, ale nikt nie chciał ich brać. Czy hodowcom zależy? Staram się wierzyć, że tak, ale fakty pokazują, że jest inaczej [po wydłużeniu terminu napłynęło znacznie więcej wniosków, wciąż jednak na 65,5 tysiąca grantów ponad dwudziestu tysięcy nie przydzielono z powodu braku chętnych – przyp. red.].

– Co na to Ministerstwo Rolnictwa? – pytam.

– Wszystkie moje pisma i maile, nawet te, w których po prostu pytam o dane, pozostają bez echa.

Tymczasem w Wielkiej Brytanii w 2002 roku królowa Elżbieta II odznaczyła Petera Robertsa, założyciela Compassion, Orderem Imperium Brytyjskiego za działalność na rzecz zwierząt.

Ja również napisałem do Ministerstwa. Mimo monitów wciąż czekam na odpowiedź.

KUTNO, DESZCZOWY SIERPNIOWY poranek w środku tygodnia. Kolejne tiry skręcają z drogi i powoli ustawiają się w kolejce przed bramą wjazdową. Za ogrodzeniem stoją ogromne białe hale ubojni firmy Animex, która jest częścią Smithfield Foods Incorporated, ta zaś wchodzi w skład chińskiego giganta WH Group – największego producenta wieprzowiny na świecie.

– Jestem tu pierwszy raz, nigdy nie miałem okazji zobaczyć, jak to wygląda naprawdę, zawsze tylko na filmach dokumentalnych – mówi młody chłopak o imieniu Piotr. – Jak się to zobaczy samemu, jest zupełnie inaczej. Jeśli to pokażę moim znajomym, może to kogoś poruszyć? Może zasieje refleksję, jaki jest związek między tym, co się dzieje tutaj, a ich posiłkiem?

Na parking przed wjazdem czeka kilkadziesiąt osób, w większości młodych. Niektórzy przyjechali z daleka. Są ludzie z Warszawy, Łodzi, jest ktoś z Wrocławia, a nawet Białegostoku. Nie mają banerów, transparen-

tów, nie skandują haseł. Mają za to butelki z wodą, aparaty fotograficzne i telefony.

– Jestem zdenerwowana, wołałabym być gdzie indziej – mówi Kasia, wyraźnie poruszona widokiem tirów. – Ale chcę, by to się skończyło. Chcę to ponagrywać, by jak najwięcej naszych znajomych i członków rodziny zobaczyło, co tu się dzieje cały czas, każdego dnia i każdej nocy.

Na parking wjeżdża tir. Dwie naczepy, każda po trzy pokłady gęsto wypełnione świniami. Jedna naczepa może pomieścić nawet dwieście zwierząt. Na planecie auta dwie rysunkowe świnki tańczą uśmiechnięte od ucha do ucha. Wewnątrz naczepy dziesiątki brudnych zwierząt stłoczonych w stalowych boksach. Niektóre mają rany na ciele, z pragnienia i stresu gryzą metalowe pręty. Wiele z nich przejechało dziesiątki lub setki kilometrów, często bez dostępu do wody (Jedna z obecnych osób zwraca mi uwagę, że dystrybutory wody w ciężarówkach zazwyczaj nie działają. We wszystkich, jakie tego dnia zatrzymały się przy mnie pod bramą,

Wewnątrz naczepy dziesiątki brudnych zwierząt stłoczonych w stalowych boksach. Niektóre mają rany na ciele, z pragnienia i stresu gryzą metalowe pręty.

były zakręcone). Dziś pogoda łagodna, nawet chłodno, do tego deszcz. A co jeśli trafi się gorący, słoneczny dzień? Jak wtedy wygląda podróż w stalowych naczepach?

Smród świńskich odchodów gęstnieje w powietrzu. Jedna z kobiet podbiega do kierowcy i pyta, czy można podejść do burt ciężarówki. Kierowca macha ręką, że okej, pali dalej papierosa. Świnie od razu odwracają się w stronę ludzi, wystawiają ryje spomiędzy krat, patrzą, chrupkają, przepychają się. Ludzie fotografują, podają wodę spragnionym zwierzętom, ktoś wyciąga rękę, głośno wystawiony ryj lub ucho, ktoś inny odwraca wzrok, płacze.

– Czuję obowiązek, by tu być i dokumentować – wyjaśnia Marcin. – Te rany, te przepełnione transporty zwane humanitarnymi. To są żywe istoty, które zaraz zginą tylko po to, by ktoś miał chwilę przyjemności przy jedzeniu.

Tymczasem tir rusza, ciszę przerywa nagłe kwiczenie zwierząt, otwiera się brama, po chwili transport znika za ogrodzeniem. Podjeżdża kolejne auto, potem następne. Czasami przed bramą stoi kolejka kilku tirów. Nie wszyscy kierowcy dają podejść, niektórzy podśmiewają się z kabiny, inni ignorują zgromadzonych. Cały dzień leje deszcz, chodzimy między kałużami, kryjemy się pod parasolkami i kapturami. Zza bramy wyjeżdżają ciężarówki. Puste.

– Czym dla ciebie jest obecność tutaj? – pytam Annę, która przyjechała z Wrocławia.

– Kubłem zimnej wody. Czymś, co pomaga mi wyjść poza wegańską bajkę, że wszystko jest okej, bo w Biedronce jest więcej opcji wegańskich. Tych ciężarówek też jest coraz więcej. Przez ostatnie kilkadziesiąt lat w kwestii świadomości praw zwierząt zmieniło się bardzo dużo, weganizm dotarł do mainstreamu, powszechnie mówi się o prawach zwierząt. Jednocześnie w kwestii losu zwierząt nie zmieniło się nic, chyba że na gorsze, bo są zabijane bardziej masowo. Dopóki tego nie dostrzeżemy, niewiele się zmieni. Sprawiedliwość to uniwersalna wartość, tylko czy potrafimy ją rozciągnąć poza swoją osobę, swój gatunek?

Ubojnia w Kutnie osiąga roczną sprzedaż na poziomie 350–400 milionów euro; zatrudnia na miejscu 850 osób i kolejne 500 poza zakładem. Jak podaje prasa fachowa, „zdolność ubojowa” zakładu to 080 tysięcy świń tygodniowo.

Idea czuwania pod rzeźniami zrodziła się przypadkiem w Toronto w 2010 roku. Anita Krajnc wyszła jak co dzień na spacer ze swoim psem. Gdy uciekł, znalazła go przy ciężarówkach wyładowanych świniami, które czekały w kolejce do podmiejskiej rzeźni. Wydarzenie dało impuls do założenia Toronto Pig Save, a pod rzeźnią zaczęto się zbierać trzy razy w tygodniu. Z czasem pomysł trafił do kolejnych miast Kanady, a potem do innych państw. Wyrosły na bazie Toronto Pig Save ruch Animal Save Movement ma obecnie tysiąc oddziałów na całym świecie. Czuwanie pod rzeźnią w Kutnie zorganizowali ludzie z toruńskiego oddziału, Marta Dembek i Dawid Rakoczy.

– Co z tego, że grupa osób będzie stała pod ubojnią i robiła zdjęcia czy głośkała świnie przez cały dzień? – pyta retorycznie Dawid. – Ale to jak z człowiekiem, który umiera.



Nic już nie zmienisz, ale fakt, że jesteś obok, trzymasz za rękę i powiesz dobre słowo, jest ważny. Te zwierzęta nigdy nie zaznały odrobiny ciepła ani empatii ze strony człowieka.

Marta i Dawid organizują czuwania pod rzeźnią w Kutnie od dwóch lat. Kilka razy w roku przyjeżdżają na parę dni, mieszkają w pobliskim hotelu. Zdarza się, że interesują się nimi lokalne media, czasami udaje się porozmawiać z pracownikami rzeźni.

– Raz zostaliśmy nawet zaproszeni przez zarząd ubojni – mówi Dawid. – Herbatka, orzeszki, miło było. Usłyszeliśmy, że oni też dbają o zwierzęta. Żyjemy na dwóch różnych biegunach. Ich praca wiąże się z mordowaniem niewinnych istot. Możemy winić prezesów, kierowców i pracowników, ale przecież te miejsca funkcjonują tylko dlatego, że jest na nie zapotrzebowanie.

– Sam fakt niejedzenia mięsa nic nie zmienia – dodaje Marta. – Odsetek wegan na świecie jest bardzo mały. A ludzi jest na świecie coraz więcej, tym samym ludzi jedzących mięso jest coraz więcej. Trzeba budować świadomość, pokazywać, że to czujące istoty, a nie wieprzowina. To najlepsza droga do zmiany.

Tymczasem zbliża się kolejna ciężarówka. I następna. I jeszcze jedna. Za ogrodze-

niem widzę tiry podjeżdżające pod długą rampę prowadzącą do hali. Tam wyładunek, kilku mężczyzn z plastikowymi łopatkami do poganiania świń i przeraźliwy kwik zwierząt, które nie chcą wyjść z naczepy. Transporty, rampa, do tego cysterna, która właśnie podjechała do bramy. Dowozi dwutlenek węgla, świnię w Kutnie są bowiem gazowane. To ponoć najbardziej humanitarna metoda.

WRACAJĄC Z KUTNA, na obrzeżach Łodzi zauważam billboard ze zdjęciem wykwinie podanej porcji żeberek wieprzowych ociekających gęstym sosem. Napis głosi: „Polska wieprzowina z nami od pokoleń”.

Jak żywa istota zmienia się w szynkę, schab, karkówkę czy żeberka w sosie? Chciałem się wybrać do zakładu, zobaczyć wszystko na własne oczy, choć w internecie pełno jest filmów z rzeźni. Niestety, pandemia COVID-19 wraz z wieczną epidemią ASF (afrykańskiego pomoru świń, z ang. *African Swine Fever*) sprawiają, że wejście do ubojni jest niemożliwe. Sięgam zatem po fachową prasę, przeglądam strony firm produkujących wyposażenie. Poznaje podstawowe pojęcia.

Przepęd trzody – stalowy korytarz do prowadzący zwierzęta z magazynu żywności do klatki głuszenia, zbyt wąski, by mogły się obrócić. Korytarze w niektórych rzeźniach mają systemy dysz natryskowych, myjących zwierzęta, oraz blokady przed ich cofaniem się.

Pneumatyczna klatka głuszenia – jak podaje jeden z producentów, „urządzenie unieruchamia sztukę podczas oszałamiania (co minimalizuje ryzyko urazów zwierzęcia i połamania kończyn). Klatka poruszana jest siłownikami pneumatycznymi, zwierzę po unieruchomieniu głuszone jest za pomocą kleszczy elektrycznych”.

Klatka oszałamiania trzody dwutlenkiem węgla – gondola opuszczająca cztery świnię naraz do komory ze stężonym gazem. Po około trzydziestu sekundach gondola unosi je i podaje do „zakłuwania”. „Ten sposób oszałamiania jest najmniej stresujący dla zwierząt i zupełnie eliminuje ich cierpienie” – tę deklarację można skonfrontować ze wspomnianymi na początku tekstu filmami dokumentalnymi. Producent zapewnia, że „jakość mięsa pozyskanego z tak ogłuszonych zwierząt jest najwyższa”. Według prasy branżowej „prawidłowe ogłuszanie zwierząt powinno wywołać epileptyczną aktywność



TO JA,

FRANKENKURCZAK

**MAM TYLKO 5 TYGODNI,
A MOJE ŻYCIE
DOBIEGA KOŃCA.**

**MOJE SERCE
BIJE Z TRUDEM.
NIE MOGĘ WSTAĆ,
NIE MOGĘ JUŻ CHODZIĆ.**

**ZNAJDZIESZ MNIE
W SKLEPACH W CAŁEJ
POLSCE.**

**POMOŻ MI!
PODPISZ PETYCJĘ:**

WWW.FRANKENKURCZAK.PL

**FRANKEN
KURCZAK**

**otwarte
klatki**

mózgu, która spowoduje natychmiastową utratę pionizacji zwierzęcia". Metody głuszenia mogą być jeszcze mechaniczne: bardziej wyszukane, za pomocą pistoletu trzpieniowego, lub prymitywne, przez uderzenie w głowę. Ostatnim krzykiem mody w przemyśle jest – ze względu na swoją wydajność – gaz.

Wanna wykrawiania – miejsce śmierci, początek wędrówki tusz. Nad nią „kłuje się” oszołomione zwierzęta, czyli podcina im gardła nożem. Ważne, by zrobić to przed upływem sześćdziesięciu sekund, ogluszenie nie trwa przecież wiecznie. Wanna zbiera i odprowadza krew.

Oparzelnik („na wisząco” lub przelotowy) – służy do automatycznego oparzenia tusz, aby było łatwiej usunąć z nich szczecinę. Przelotowy pozwala na jednoczesne zanurzenie w gorącej wodzie czterech sztuk. W wersji „na wisząco” istnieje możliwość odzyskania płuc (nie następuje ich zalanie, dzięki czemu nadają się do zjedzenia jako podroby).

Szczeciniarka dwuwałowa – to coś w rodzaju rzeźniczego spa: dwa obracające się wały, na których są umieszczone łąpy skrobiące, usuwające szczecinę z tusz (na jednym gumowe, a na drugim z metalu). Urządzenie ma dysze doparzające oraz spłukujące resztki szczeciny. Wydajność wynosi sto dwadzieścia sztuk na godzinę.

Myjka biczowa – komora do mycia tusz po szczecinowaniu, przypominająca automatyczną myjnię samochodową na stacji benzynowej.

Piec do opalania – szczecina jest uciążliwa, trudno ją usunąć. Czego nie zrobiła szczeciniarka, wykona piec. Wystarczy piętnaście sekund i temperatura 800–900 stopni Celsjusza, by pozbyć się resztek twardego owłosienia.

Urządzenie do zbiórki krwi spożywczej – zakłucie zwierzęcia w aortę umożliwia pozyskanie krwi spożywczej. Świeżą bądź suszoną dodaje się do salcesonów, kaszanek i krupnioków śląskich. Lub do przynęt na ryby.

Wszystko wykonane ze stali nierdzewnej, by, jak czytamy na stronie jednego z producentów, „zapewnić wysoką estetykę, higienę oraz długą żywotność”. Oczywiście to tylko niektóre z urządzeń linii ubojowej. Dalej następuje linia rozbioru poubojowego: przenośniki, podnośniki, taśmy, stoły,

czyszczarki, gilotyny, piły, haki, chłodnie oraz zwykłe noże. Wytrzewianie, czyszczenie, w końcu podział na dwie sine, zimne półtusze wieprzowe.

— PRZEGLĄDAM GAZETKI sieci supermarketów. W tym tygodniu hity cenowe to na przykład schab wieprzowy bez kości za 8,99 złotych za kilogram (obniżka z 17,99), karkówka za 9,99 (obniżka z 12,99), szynka wieprzowa za 11,99 (obniżka z 16,99). Parówki w cenie 3,29 złotych za opakowanie 250 gramów. Mięso jest jednym z najtańszych produktów spożywczych. A przecież to ciało zwierzęcia, które musi się urodzić, dorosnąć, ktoś musi je wykarmić, wyhodować, utuczyć, a potem zabić i wyprodukować z niego mięso. 3,29 złotych za ćwierć kilograma. Oczywiście cena nie zawsze jest odzwierciedleniem kosztów produkcji. To również gra rynkowa pomiędzy producentem a sieciami marketów. Nurtuje mnie jednak pytanie, czy mięso, czyli czyjeś ciało, może być jeszcze tańsze?

– Może. Kiedyś zlecono nam produkcję taniej, tłustej wędliny na wschód – opowiada Marcin Pieczyński, technolog żywności, psychodietetyk, były prezes zarządu dużej ubojni, potem dyrektor handlowy w zakładzie przetwórstwa mięsa. – Odbiorca zażył sobie kosztu kilograma na poziomie nie więcej niż 1,70 złote. Technolog miał kłopot, by znaleźć kogoś, kto tego spróbuje, nikt nie chciał.

– Z czego ta mortadela została wyprodukowana? – pytam, nie mogąc uwierzyć w cenę.

– Słonina krojona, masa tłuszczowa, skrawki mięsa niskich klas, do tego przyprawy i dodatki funkcjonalne, czyli chemia, która sprawia, że to się trzyma razem i ma jakiś smak. Do tego najtańsza czerwona osłonka ze zwykłej folii.

Jak się produkuje najtańsze mięso? Po uboju półtusze podlegają klasyfikacji. Im wyższy stosunek tłuszczu do mięsa, tym niższa klasa, a zatem niższa cena. Do najtańszych produktów trafia mięso najniższych klas, czyli najtłustsze. Czy model chowu przemysłowego wpływa na jakość mięsa?

– Oczywiście – odpowiada bez wahania Pieczyński. – Życie w klatkach, załadunek, transport, rozładunek, w końcu poczekal-

Kup książkę

nia w magazynie żywca i ubój to źródła ogromnego stresu. W całym tym procesie obowiązują normy, tylko w rzeczywistości ich bieżąca kontrola jest wyrzutowa i jednostkowa, a najczęściej zależy od ludzi i tego, jak traktują zwierzęta.

Mięso produkowane seryjnie miewa wady. Przemysł ma na to swoje nazwy: PSE (ang. *pale, soft, exudative* – mięso jasne, miękkie i wodniste) lub DFD (ang. *dark, firm, dry* – mięso ciemne, twarde i suche). Obie wady powstają wskutek nadmiernego, długotrwałego stresu oraz wyczerpania organizmu powodowanego warunkami transportu i uboju. Przemysł ma jednak rozwiązanie: rasy odporne na stres.

– Poza tym wadliwe mięso można wykończyć w określony sposób, klient się nie zorientuje – dopowiada Pieczyński. – Parówki, mortadela, serdelki, metki, pieczenie rzymskie. Im bardziej rozdrobniony produkt, tym więcej mogą do niego dodać składników, których nie chciałbym pokazać, bo gdyby je klient zobaczył, to by tego nigdy nie kupił: słoninę, skrawki mięsne, resztki z rozbioru tuszy.

Resztki? Przy tempie pracy na linii rozbiorowej rzeźnik nie jest w stanie wyciąć całego mięsa z półtuszy. Skrawki, które zostają przy kościach, odzyskuje maszyna. Najpierw to, co zostało ze świni, jest kruszone i rozdrabniane. Powstaje masa, której głównym składnikiem jest krusz kostny, mięsa zawiera niewiele. Masę następnie przeciska się przez sita, które oddzielają mięso. Tak powstaje mięso oddzielane mechanicznie (MOM), składnik tanich produktów garmateryjnych. Pieczyński zastrzega: – Kłopot w tym, że nie da się precyzyjnie rozdzielić kruszu kostnego od mięsa [krajowe normy dopuszczają 0,5 procent drobin kostnych w MOM – przyp. red.]. Mikrodrobiny kostne mają bardzo niekorzystny wpływ na nasze jelita. Wbijają się w ścianki jelit i powodują mikrouszkodzenia, które przy nadkwasocie czy innych chorobach towarzyszących mogą doprowadzić do perforacji.

Mechaniczne odkostnianie to niejedyny proces, bo z półtuszy nic nie może się zmarnować. Z najgorszych odpadków specjalnymi enzymami odzyskuje się samo białko, które dodaje się potem do najtańszych produktów. Cały skład – przykładowo – parówki trafia następnie do maszyny

o wdzięcznej nazwie „kuter”. Znów zerkam na stronę jednego z producentów: wydajność dziesięć ton na godzinę, 270 tysięcy cięć na kilogram masy. „W ten sposób otrzymuje się wędliny przekonujące apetycznym wyglądem i o doskonałych właściwościach organoleptycznych”.

– Kuter zmieli wszystko: skórę, ścięgna, odpady z produkcji innych wyrobów, nawet mięso zamrożone – wyjaśnia Pieczyński. – Taka masa w naturalny sposób chłonie wodę. A woda niewiele kosztuje.

Pytam, skąd zatem finalny produkt ma smak.

– Z preparatów smakowych i zapachowych. Smak samego mięsa nie ma większego znaczenia. Można zrobić parówkę wieprzową o smaku tuńczyka. Są preparaty oddające smak kury, wołu, świni, dymu wędzarniczego. Z jednej masy można otrzymać produkty o różnych smakach.

Jak się produkuje najtańsze mięso?

Po uboju półtusze podlegają klasyfikacji. Im wyższy stosunek tłuszczu do mięsa, tym niższa klasa, a zatem niższa cena.

Do najtańszych produktów trafia mięso najtłustsze.

Do tego glutaminian sodu jako wzmacniacz smaku, fosforany, które wiążą wodę, zwiększając końcową wagę produktu o 7–8 procent (a więc i zysk), przedłużają termin przydatności do spożycia oraz regulują kwasowość, maltodekstryna – składnik zagęszczający i stabilizujący oraz azotany zatrzymujące proces utleniania i powstawania śmiertelnej trucizny, czyli jadu kiełbasianego.

– To wszystko procedury i produkty dozwolone – podsumowuje Pieczyński. – Jednak od uczciwości producentów zależy, w jakich stosują je ilościach.

3,29 złotych za ćwierć kilograma.

—
NAJSTARSZE BADANIA antropometryczne dotyczące diety człekokształtnych sięgają paleolitu, czyli epoki kamienia łupanego. Wskazują one, że dieta hominidów wyraźnie różniła się od naszych obecnych nawyków żywieniowych. Przyczyna była prosta:

nasi praprzodkowie nie mieli narzędzi, nie potrafili uprawiać ani zabijać. Żywili się owocami i warzywami. Bardzo rzadko sięgali po mięso i była to zazwyczaj padlina, resztki ze stołu dużych drapieżników. Przełomowym momentem okazało się wytworzenie narzędzi, które pozwalały zabijać niewielkie zwierzęta. Mimo to mięso w diecie człekokształtnych pojawiało się niezwykle rzadko, raz na kilka tygodni. Kolejnym krokiem milowym było opanowanie ognia. Strawność mięsa poddanego termicznej obróbce jest znacznie większa niż surowego. Utrzymanie coraz większego mózgu to duży wydatek energetyczny. Dlatego część badaczy wiąże dalszy szybki rozwój hominidów, a następnie *Homo sapiens*, ze zwiększoną konsumpcją mięsa, które dostarczało znacznie więcej kalorii niż warzywa czy owoce. To jednak prehistoria. Czy w XXI wieku nadal potrzebujemy mięsa?

Zadaje to pytanie doktor Joannie Pieczyńskiej z Katedry i Zakładu Bromatologii i Dietetyki Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu. – Mięso wydaje się nam potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu na każdym etapie życia – wyjaśnia. – Ale podkreślam: wydaje się. Można bowiem funkcjonować jako wegetarianin lub weganin i pokryć zapotrzebowanie na wszystkie składniki pokarmowe.

Białka pełnowartościowe, czyli takie, w których znajduje się komplet potrzebnych człowiekowi aminokwasów, występują tylko w artykułach pochodzenia zwierzęcego. W produktach roślinnych są białka częściowo niepełnowartościowe. Dietę roślinną można jednak, jak wyjaśnia Pieczyńska, tak skomponować, by dostarczyć organizmowi wszystkich niezbędnych aminokwasów.

– Również witamina B12 w formie aktywnej występuje tylko w produktach zwierzęcych. Ale jest rozwiązanie: niektóre bakterie zasiedlające nasz układ pokarmowy są w stanie ją produkować. Można też stosować odpowiednią suplementację

– Czy zatem jedzenie mięsa jest dla nas nadal korzystne? – pytam.

– Skłamałabym, odpowiadając, że nie – mówi Pieczyńska. – Wszystko jednak jest ukryte w słowie „ilość”. Jemy zbyt dużo białka zwierzęcego, a zbyt mało roślinnego. Nadmiar mięsa oznacza nadmiar cholesterolu i nasyconych kwasów tłuszczowych. To zaś