

MAGAZYN OPINII Pismo.

LUTY 2020

OPOWIADANIE

Kiszone ogórki | 6
KATHERINE MANSFIELD

RZECZ GUSTU

Redakcja poleca | 3
wydarzenia kulturalne w lutym

APTECZKA

Co w niej trzyma... | 55
MISIA FURTAK

POEZJA

papka | 47
SZCZEPAN KOPYT

Dom w Górach Zhongnan | 71
WANG WEI

OBRAZ

CYKL DOBRO WSPÓLNE **Agnieszka i Aleks** | 4
MARTA RYBICKA

FOTOREPORTAŻ **Życie w czasach przesytu** | 34
BARTEK BARCZYK

KOMIKS **O co nas pytają wielcy filozofowie** | 72
ANNA SEKUŁOWICZ

OKŁADKA **„Bierzcie i jedzcie”**
KLAUDYNA KARCZEWSKA

FELIETON

2 | TYMCZASEM **AI**
MARCIN WICHA

96 | PRZYPISY **O jedzeniu**
ZUZANNA KOWALCZYK

REPORTAŻ

10 | **Mniej żreć!**
KATARZYNA SZYNGIERA, MIROSLAW WLEKŁY, MARCIN NAPIÓRKOWSKI
obalają mity dotyczące chowu przemysłowego

18 | **Prawie że raj**
JOANNA MIKULSKA o trudnych powrotach w rodzinne strony

PORTRET

26 | **Prezydent ery Tindera**
MICHAŁ POTOCKI o ukraińskim komiku, który zaskakuje – i o tych, którzy za nim stoją

Z PISMEM U...

48 | **Agnieszki Kręglickiej**
ALEKSANDRA BOČKOWSKA pyta restauratorkę o kulinarne mody po 1989 roku

STUDIUM

56 | **Czy burger pomoże zażegnać kryzys klimatyczny?**
TAD FRIEND sprawdza, czy wkrótce będziemy jeść sztuczne mięso

ESEJ

40 | **Wrzask o końcu świata**
WOJCIECH NOWICKI pyta, czy prawdziwy Polak może nie jeść mięsa

82 | **Rewolucje dziewcząt, fantazje dorosłych**
AGATA SIKORA tłumaczy, dlaczego młoda Szwedka wkurza uprzywilejowanych mężczyzn

90 | **Postuj albo pisz**
MACIEJ JAKUBOWIAK analizuje, czy social media szkodzą literaturze

HISTORIA OSOBISTA

76 | **Problem z gawędą**
FILIP SPRINGER dowodzi, że harcerstwo nadal ma do odegrania ważną rolę



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.*

AI

Jak się zwracać z gorącą prośbą?

– Zapomniałeś hasła?

– Tak, zapomniałem hasła. Proszę, przyslijcie mi kod. Przyslijcie mi link. Przysięgam, że nie jestem robotem. Rozpoznam samochody i znaki drogowe. Odczytam pokraczne litery, falujące na pięciolinii. Rozpoznam wszystko, tylko pozwólcie mi wymyślić nowe hasło.

Tym razem się postaram. Użyję wielkich i małych liter oraz co najmniej jednej cyfry. Moje hasło nie będzie przypominało żadnego słowa w języku ludzi czy aniołów, żadnej daty urodzin, nazwy miejscowości, nazwiska ulubionego pisarza. Nikomu go nie udostępnię. Nie będę go wysyłał ani zapisywał. Będę strzegł mojego hasła jak oka w głowie.

Dajcie mi ostatnią szansę. Rzućcie mi koło ratunkowe. Spytajcie o imię mojego psa z dzieciństwa. O ulicę, przy której dorastałem. O nazwisko pierwszej nauczycielki, o pierwszy dzień w szkole, o szelest nylonowych fartuchów, obdrapany brzeg ławki, pierwszą ilustrację w podręczniku. (To był dom na wsi. Pole, traktor, dwoje dzieci z koszykiem kiepsko wydrukowanych jabłek. Na następnej stronie przebiorą oboje w granatowe fartuszki i posadzą w klasie. Całym zdaniem się odpowiada, najpierw podnieś rękę, czekaj).

A pierwsza nauczycielka? Pamiętam, że kiedyś pokazała nam slajdy z polskiej stacji polarnej. Wyblakłe kadry z mężczyznami w puchowych kurtkach. Było zbyt jasno, słońce wpadało przez zasłony, północny krajobraz wtopił się w ekran. Zobaczyliśmy tylko czerwone kurtki. Podobno reszta była ciekawsza, na którymś zdjęciu miał się nawet pojawić biały niedźwiedź. Więc tak, pamiętam, pierwsza nauczycielka nazywała się, a jej mąż przezimował kiedyś na Spitsbergenie.

A jeśli zapomnę te slajdy, to wy zapomnicie o mnie.

Jak odpowiadać na pytania, które przychodzą e-mailem?

– Dużo czytasz, szyjesz lub majsterkujesz?

– Sporo majsterkuję, chociaż mam zaległości w lekturach.

– Czy twój czworonóg niszczy meble?

– Nie, mój czworonóg nie niszczy mebli. Przyslijcie mi czworonoga.

– Brzydko tną twoje noże? Są tępe twoje noże?

– Tak moje noże są tępe. Pewnie dlatego tną brzydko i krzywo. Bardzo chciałbym je zaostrzyć za pomocą wolframowej ostrzałki. Wtedy moje noże będą piękne i ostre. Przyslijcie mi, proszę, wolframową ostrzałkę.

– Byłbyś szczęśliwy, gdybyś miał piękny uśmiech?

– Myślę, że byłbym szczęśliwy. Przyslijcie mi piękny uśmiech. Będę się uśmiechał do dzieci i dorosłych. Będę rozdawał uśmiechy potrzebującym niczym milioner filantrop, nie prosząc o nic w zamian, nie domagając się głosów ani poprawy wyników oglądalności.

– Chciałbyś znów obserwować owady, małe przedmioty?

– Tak, chciałbym znów obserwować owady: mrówki, azjatyckie biedronki i chrząszcze majowe, które latają, jakby nie potrafiły latać. Chciałbym też obserwować małe przedmioty. Gdybym odzyskał tę możliwość, obserwowałbym agrafkę, koralik, zakrętkę od pasty do zębów, skuwkę i żołnierzyka.

– Masz smród? Ty też nie potrafisz wyczyścić rynny?

– Tak, mam smród. Ja też nie potrafię wyczyścić rynny.

– Denerwuje cię światło innych samochodów lub słońce?

– Owszem, słońce denerwuje mnie ostatnio. Niech już się lepiej zamieni w czerwonego karła czy coś.

– Chcesz wszystko zobaczyć w niesamowitej ostrości?

– Nie, niektórych rzeczy wołałbym nie oglądać w niesamowitej ostrości.

– Masz często zmęczone stopy?

– Tak, często mam zmęczone wszystko. Chętnie wypróbuję separatory z silikonu.

– Ledwo możesz siedzieć, tak bołą cię plecy?

– Tak, przyslijcie mi poduszkę podobną do plastra miodu, żelową poduszkę uśmierdzającą ból z obrotowymi głowicami i termoterapią.

– Zmagasz się?

– Czasami.

Rzecz gustu,

CZYLI REDAKCJA „PISMA”
POLECA W STYCZNIU:



Lublin: czy poeta to zawód?

O tym, kim dzisiaj jest poeta – i poetka – oraz jak wygląda ich praca twórcza dowiemy się z rozmowy Jerzego Sosnowskiego z Małgorzatą Lebdą i Antonim Pawlakiem w lubelskim Teatrze Starym. Podczas spotkania spróbują oni znaleźć odpowiedź na pytanie, czy pisanie poezji jest taką samą profesją jak inne, a może sposobem na życie, pasją, hobby lub misją? I czy w kraju, w którym tak niewiele osób czyta wiersze, można z tego żyć?

WIĘCEJ: teatrstary.eu



Miriam Cahn nad Wisłą

Do końca lutego można oglądać w Warszawie wystawę *Miriam Cahn: Ja, istota ludzka*. To pierwsza w Polsce monograficzna wystawa szwajcarskiej artystki Miriam Cahn, jednej z najważniejszych i najbardziej uznanych malarek drugiej połowy XX i początku XXI wieku.

WIĘCEJ: artmuseum.pl

Luty 2020

1

18

20

25

26

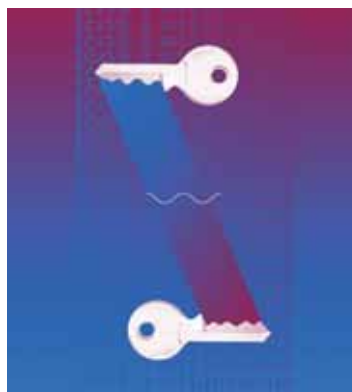
Język a wykluczenie

Z okazji Międzynarodowego Dnia Języka Ojczystego poznańskie Centrum Kultury ZAMEK zaprasza na debatę o roli języka jako narzędzia, które może wykluczać.

Uczestnicy spotkania:

prof. Ewa Kołodziejek, prof. Inga Iwasiów, prof. Danuta Krzyżyk, dr Margaret Amaka Ohia-Nowak i Jacek Denhel będą rozmawiać m.in. o językowych mechanizmach dyskryminacji i stereotypizacji. Współorganizatorami spotkania są: Rada Języka Polskiego przy Prezydium Polskiej Akademii Nauk i Prezydent Miasta Poznania.

WIĘCEJ: ckzamek.pl



Mistrzowie psychologii w Sopocie

W ramach cyklu spotkań z najwybitniejszymi psychologami i psycholożkami organizowanych w sopockiej księgarni Smak Słowa (przy tzw. Monciaku), wysłuchamy rozmowy Wiesława Łukaszewskiego z prof. Tomaszem Grzybem, współautorem (razem z Dariuszem Dolińskim) książki *Posłuszni do bólu*. Analizuje ona kwestię uległości wobec autorytetu sześćdziesiąt lat po słynnym eksperymencie Milgrama.

WIĘCEJ: smakslowa.pl



Drzazga w Nowym Teatrze

W ramach cyklu spotkań literackich warszawskiego Nowego Teatru – Nowa Książka – pojawi się *Drzazga. Kłamstwa silniejsze niż śmierć* Mirosława Tryczyka. To kolejne podejście do tematu, którym Tryczyk już się zajmował: dziedzictwa pokolenia sprawców i świadków Zagłady oraz tego, jaki mają do niego stosunek ich dzieci i wnuki – ci, którzy chcą pamiętać. W rozmowie wezmą udział Mirosław Tryczyk oraz redaktor książki, reporter Marcin Kącki. Prowadzenie Agnieszka Lichnerowicz.

WIĘCEJ: nowyteatr.org

DOBRO WSPÓLNE

Agnieszka i Aleks

zdjęcie i tekst MARTA RYBICKA

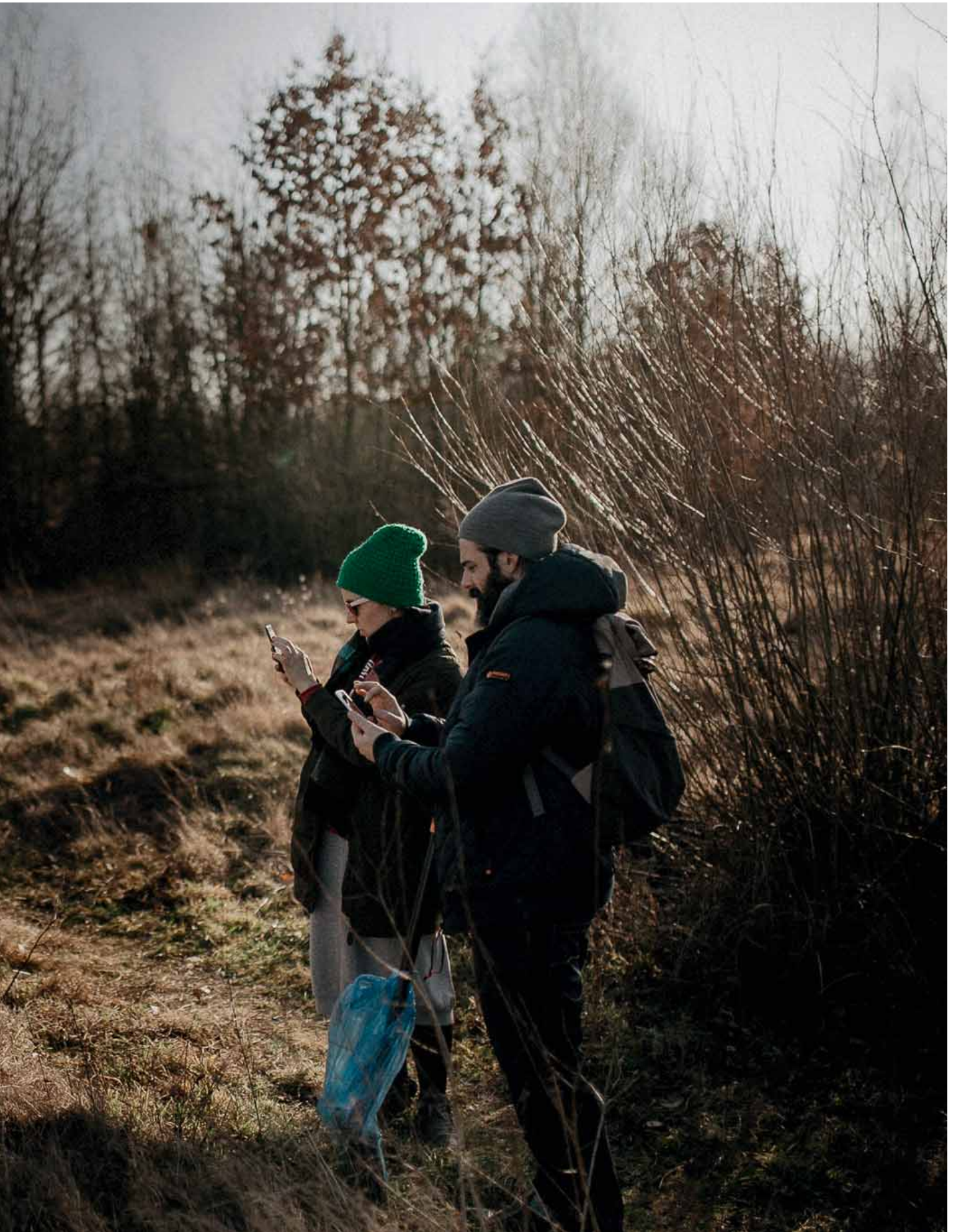
„Tu spoczywają błogosławionej pamięci Żydzi zamordowani w czasach Zagłady” – taki napis widnieje na drewnianych macewach, które – wbite w ziemię – oznaczają mogiły ofiar Holokaustu. Agnieszka Nieradko i Aleksander Schwarz założyli Fundację Zapomniane. W ramach jej działalności odnajdują, badają i upamiętniają miejsca, gdzie spoczywają szczątki polskich Żydów.

Agnieszka skupia się głównie na analizie historii, wspomnień świadków i oficjalnej dokumentacji, Aleks natomiast działa w terenie.

Pracują bardzo intensywnie, bo na terenie polskich miast i wsi znajdują się setki, a nawet tysiące nieupamiętnionych grobów, najczęściej rozsianych po lasach, rowach i polach. Swoją działalnością wspierają lokalne społeczności w godzeniu się z przeszłością i radzeniu sobie z trudnym dziedzictwem drugiej wojny światowej.

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







OPOWIADANIE

Kiszone ogórki

tekst KATHERINE MANSFIELD
przełożyła MAGDA HEYDEL

I wtedy, po sześciu latach, znowu go zobaczyła. Siedział przy jednym z tych bambusowych stolików z japońskim wazonem papierowych zonkili. Przed nim stała wysoka patera z owocami, a on bardzo uważnie, tak że natychmiast rozpoznała ten jego „specjalny” sposób, obierał pomarańczę.

Musiał jakoś wyczuć w niej wstrząs rozpoznania, bo podniósł głowę, a ich oczy się spotkały. Niesamowite! Nie poznał jej! Uśmiechnęła się; zmarszczył brwi. Podeszła do niego. Na chwilę zamknął oczy, a kiedy je otworzył, twarz mu się rozjaśniła, jakby ktoś w ciemnym pokoju zapalił zapałkę. Odłożył pomarańczę i odsunął do tyłu krzesło, a ona wysunęła z mufki ciepłą dłoń i wyciągnęła do niego.

– Vera! – zawołał. – Zdumiewające! Naprawdę, przez chwilę cię nie poznałem. Nie usiądziesz? Jadłaś lunch? Nie napijesz się kawy?

Zawahała się, ale oczywiście zamierzała zostać.

– Tak, napiję się kawy – i siadła naprzeciwko niego.

– Zmieniłaś się. Bardzo się zmieniłaś – rzekł, wbijając w nią żarliwie, jasne spojrzenie. – Świetnie wyglądasz. Chyba nigdy nie widziałem cię w tak dobrej formie.

– Naprawdę? – podniosła woalkę i rozpięła wysoki, futrzany kochierz. – Nie czuję się świetnie. Nie znoszę tej pogody, wiesz.

– Och, wiem. Nie lubisz zimna...

– Nienawidzę – zadrzała. – A najgorsze jest to, że gdy się człowiek starzeje...

– Przepraszam cię – przerwał jej i zastukał w stolik, przyzywając kelnerkę. – Poproszę kawę ze śmietanką.

Ponownie zwrócił się do Very:

– Na pewno nic nie zjesz? Może owoce? Owoce mają tutaj naprawdę dobre.

– Nie, dziękuję.

– No to ustalone – i, uśmiechając się odrobinę zbyt szeroko, na powrót wziął do ręki pomarańczę. – Mówiłaś, że gdy się człowiek starzeje...

– ...to chłodnieje – zaśmiała się. Ale myślała o tym, jak świetnie pamięta tę jego sztuczkę: żeby jej przerywać. Sześć lat temu doprowadzało ją to do rozpacz. Odczuwała to wówczas tak, jakby nagle zasłaniał jej usta dłonią, odwracał się, by załatwić jakąś sprawę, a potem zabierał rękę i z tym samym, odrobinę zbyt szerokim uśmiechem ponow-

nie obdarzał ją uwagą. Już można. Wszystko ustalone.

– Chłodnieje! – powtórzył ze śmiechem. – Oho. Nadal masz te swoje powiedzonka. I jeszcze jedno nie zmieniło się ani trochę: twój piękny głos, twój piękny sposób mówienia.

Teraz spoważniał; pochylił się ku niej, aż poczuła ciepły, ostry zapach skórki pomarańczy.

– Wystarczy, że wypowiesz jedno słowo, a poznam twój głos wśród wszystkich głosów świata. Nie wiem, co takiego... często się nad tym zastanawiałem... co takiego ma w sobie twój głos, że przychodzi na myśl... tak nieodparte wspomnienia... Pamiętasz to pierwsze popołudnie, któreśmy spędzili razem w Kew Gardens? Byłaś zdumiona, że nie znam żadnych nazw kwiatów. Nadal jestem takim samym ignorantem, choć tyle mi tłumaczyłaś. Ale kiedy jest ładnie i ciepło, a ja spoglądam na jaskrawe kolory – dziwna rzecz – słyszę, jak mówisz: „Bodziszek, nagietek i werbena”. Czuję wtedy, że te trzy słowa to wszystko, co mi zostało z jakiegoś zapomnianego, niebiańskiego języka... Pamiętasz to popołudnie?

– O tak, świetnie pamiętam.

Wciągnęła powietrze, miękko, powoli, jakby stojące między nimi papierowe zonkile wydawały nieznośnie słodki zapach. W jej pamięci to popołudnie zapisało się jako absurdalna scena w kawiarni. Tłum ludzi pije herbatę w chińskiej pagodzie, a on zachowuje się jak wariat z powodu os – opęda się od nich, tłucze w nie słomkowym kapeluszem, z powagą i wściekłością kompletnie nieproporcjonalnymi do sytuacji. Och, jak wszyscy wokół chichotali. A ona, jak ona cierpiała.

Ale teraz, gdy mówił, to wspomnienie znikło. Obraz przywołany przez niego był prawdziwszy. Tak, to było cudowne popołudnie, pełne bodziszków i nagietków, i werben, i słonecznego ciepła. Jej myśli zatrzymały się przy tych dwu ostatnich słowach, jakby je wyśpiewała.

W tym ciepłe rozwinęło się kolejne wspomnienie. Zobaczyła siebie siedzącą na trawniku. On leżał obok, aż w pewnej chwili, po długim milczeniu, obrócił się na plecy i położył głowę na jej kolanach.

– Chciałbym – powiedział cichym, niespokojnym głosem – chciałbym teraz zażyć truciznę i zaraz umrzeć. Tu i teraz!

W tym momencie jakaś mała dziewczynka w białej sukience, trzymając w ręku ociekającą lilię wodną na długiej lodydze, wychyliła zza krzaka, spojrziała na nich i schowała się z powrotem. On tego nie widział. Vera pochyliła się nad nim.

– Ach, dlaczego tak mówisz? Ja nie mogłabym tego powiedzieć.

Ale on tylko jęknął cicho, ujął jej dłoń i przycisnął do policzka.

– Ponieważ wiem, że będę cię kochał za bardzo. O wiele za bardzo. I będę strasznie cierpieć, Vera, bo ty nigdy, nigdy mnie nie pokochasz.

Teraz niewątpliwie wyglądał znacznie lepiej niż wówczas. Znikły całkiem to jego rozmarzenie, niepewność i niezdecydowanie. Teraz sprawiał wrażenie człowieka, który odnalazł własne miejsce w życiu i zajmuje je z pełnym przekonaniem, co – by ująć rzecz oględnie – robiło wrażenie. Niewątpliwie miał teraz pieniądze. Ubrany był znakomicie i w tej właśnie chwili wyciągnął z kieszeni rosyjską papierosnicę.

– Zapalisz?

– Owszem, chętnie – pochyliła się nad papierosami. – Wyglądają na bardzo dobre.

– I zdaje się, że są bardzo dobre. Mam na St. James's Street człowieka, który je dla mnie robi. Nie palę wiele. Nie jestem taki jak ty, ale jeśli już palę, to papierosy muszą być znakomite, bardzo świeże. Palenie to dla mnie nie nałóg, to luksus, jak perfumy. Czy nadal tak lubisz perfumy? Ach, kiedy byłem w Rosji...

– Byłeś w Rosji? Naprawdę? – przerwała mu.

– Tak. Ponad rok. Zapomniałaś, jak planowaliśmy, że się tam wybierzemy?

– Nie, nie zapomniałam.

Zaśmiała się osobliwym półśmiechem i odchylił się w fotelu.

– Czy to nie dziwne? Ja naprawdę odbyłem wszystkie te podróże, któreśmy planowali. Byłem we wszystkich miejscach, o których rozmawialiśmy, i to na tyle długo, by – jak mawiałaś – zdążyć się w nich „wywietrzyć”. Właściwie ostatnie trzy lata spędziłem w podróży. Hiszpania, Korsyka, Syberia, Rosja, Egipt. Zostały mi tylko Chiny, zamierzam się tam wybrać, gdy wojna się skończy.

Kiedy to mówił tak lekkim tonem, stukając papierosem o popielniczkę, poczuła, że

KATHERINE MANSFIELD (1888–1923), należy do grona najwybitniejszych pisarzy angielskiego modernizmu. Urodziła się w Nowej Zelandii, w 1908 roku zamieszkała na stałe w Europie. Zadebiutowała zbiorem opowiadań *In a German Pension* (1911), a jej *Prelude* zostało opublikowane przez Virginii i Leonarda Woolfów jako druga książka oficyny Hogarth Press. Po jej śmierci Woolf zanotowała: „Kiedy zaczynałam pisać, zdawało mi się, że pisanie nie ma sensu. Katherine już tego nie przeczyta”.

dziwne zwierzę, które tak długo drzemało gdzieś głęboko w jej wnętrzu, przeciąga się, ziewa, strzyże uszami, raptem podnosi się na łapach i wbija tęskne, głodne spojrzenie w te odległe miejsca. Odezwiała się z delikatnym uśmiechem:

– Jak ja ci zazdroszczę.

Przyjął to.

– Było cudownie – rzekł. – Zwłaszcza w Rosji. Rosja jest taka jak sobie wyobrażaliśmy, tylko znacznie lepsza. Spędziłem nawet kilka dni na Wodze, na barce. Pamiętasz tę piosenkę przewoźników, którą kiedyś grałaś?

– Tak – i zaraz usłyszała ją w głowie.

– Grasz ją czasami?

– Nie, nie mam fortepianu.

– Co się stało z twoim pięknym fortepianem? – zdumiał się.

Skrzywiła się lekko.

– Sprzedałam. Wieki temu.

– Przecież tak kochałaś muzykę – zamyślił się.

– Nie mam teraz czasu.

Nie ciągnął tej kwestii.

– Życie na rzece – mówił dalej – jest absolutnie wyjątkowe. Po paru dniach nie wyobrażasz sobie nawet, że kiedykolwiek żyłaś inaczej. I wcale nie trzeba znać języka. Na barce między tobą a tymi ludźmi tworzy się więź, która w zupełności wystarcza. Jesz z nimi, spędzasz z nimi cały dzień, a wieczorem są śpiewy bez końca.

Zadrżała, bo piosenka przewoźników znowu zabrzmiała w jej głowie, głośno i tragicznie; zobaczyła, jak barka unosi się na ciemniejącej rzece, porosłej z obu stron melancholijnymi drzewami.

– Tak, to by mi się podobało – rzekła, gładząc mufkę.

– Podobałoby ci się niemal wszystko w rosyjskim stylu życia – mówił ciepłym tonem. – Tam się żyje tak nieformalnie, tak impulsywnie, tak niesamowicie swobodnie. A ci chłopcy są po prostu wspaniali. Tacy ludzie. Tak, właśnie ludzie. Nawet człowiek, który powozi, ma... ma swój prawdziwy udział w tym, co się dzieje. Pamiętam, jak pewnego wieczoru nasza grupka – dwóch moich przyjaciół i żona jednego z nich – wybrała się na piknik nad Morze Czarne. Wzięliśmy coś na kolację i szampana, siedzieliśmy na trawie, jedliśmy i pili. A kiedyś tak siedzieli, podszedł do nas nasz woźnica. „Spróbujcie kiszonych ogórków” – mówi. Chciał się

z nami podzielić! To mi się wydało takie na miejscu, takie... wiesz, o co mi chodzi?

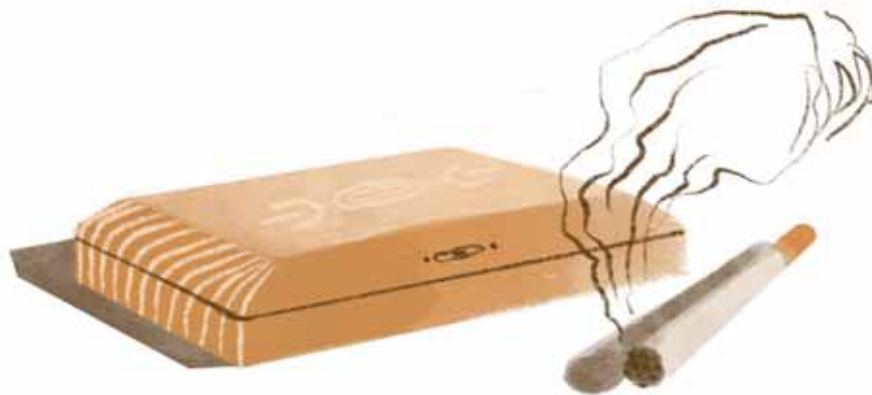
W tej chwili czuła, że siedzi na trawie nad tajemniczym Morzem Czarnym, czarnym jak aksamit, bijącym o brzeg cichymi, aksamitnymi falami. Zobaczyła wóz odstawiony na bok drogi i grupkę na trawie, twarze i dłonie białe w blasku księżyca. Ujrzała rozpostartą jasną suknię tej kobiety i jej zwiniętą parasolkę, leżącą na trawie niczym ogromne perłowe szydełko. Obok nich siadł woźnica – na kolanach w serwetce miał swoją kolację. „Spróbujcie kiszonych ogórków” – mówił, a ona, choć nie była pewna, co to właściwie są kiszone ogórki, zobaczyła zielonkawego słój, w którym, niczym dziób przelatującej papugi, błysnęła czerwona papryczka chili. Wciągnęła policzki; ogórki były okropnie kwaśne...

– Tak, doskonale wiem, o co ci chodzi – odpowiedziała.

W chwili ciszy, jaka teraz nastąpiła, spojrzeli na siebie. Kiedyś, gdy na siebie tak patrzyli, czuli bezgraniczne porozumienie, jakby ich dusze obejmowały się wzajemnie i opadały w jedno morze, rade utonąć, niczym pograżeni w smutku kochankowie. Te-

– Zanim cię poznałem – ciągnął – nikomu niczego o sobie nie mówiłem. Tak dobrze pamiętam ten wieczór, kiedy przyniosłem ci małą choinkę i opowiedziałem ci wszystko o swoim dzieciństwie. O tym, jak byłem tak nieszczęśliwy, że uciekłem z domu i przez dwa dni, nim mnie znaleźli, mieszkalem pod wozem na naszym podwórku. Słuchałaś tego z błyszczącymi oczyma, a ja czułem, że dzięki tobie słucha mnie nawet ta mała choinka, jak w bajce.

Z tego wieczoru zapamiętała słóczek kawioru. Kosztował siedem szylingów i sześć pensów. On nie był w stanie się z tym pogodzić. „Pomyśl – taki mały słóczek kosztuje siedem szylingów i sześć pensów”. Kiedy jadła, obserwował ją, zachwycony i wstrząśnięty. „No naprawdę, to jest jedzenie pieniędzy. Nie dałoby się nawet wcisnąć siedmiu szylingów do tak maleńkiego słóczka. Pomyśl tylko, jaki oni muszą mieć z tego zysk”. I zaczął przeprowadzać jakieś niezwykle skomplikowane obliczenia... Ale teraz nie było żadnego kawioru. Choinka stała na stole, a mały chłopiec leżał pod wozem z głową wtuloną w podwórzowego psa.



raz jednak, ku jej zaskoczeniu, on przerwał ten moment.

– Jak ty potrafisz cudownie słuchać – powiedział nagle. – Kiedy patrzysz na mnie tymi szalonymi oczyma, czuję, że mógłbym ci powiedzieć to, czego nikomu innemu nigdy bym nawet nie szepnął.

Czy w jego głosie pojawiła się drobniusia nutka kpiny, czy tylko się jej zdało? Nie była pewna.

– Ten pies nazywał się Bosun – zawołała z zachwytem.

Nie zrozumiał, o co chodzi.

– Jaki pies? Ty miałaś psa? Nie pamiętam żadnego psa.

– Nie, nie. Mam na myśli tego psa z podwórka, kiedy byłeś mały.

Roześmiał się i zatrzasnął papierośnicę.

– Tak? Wiesz, że nie pamiętałem? Zdało mi się, że to było wieki temu. Nie mogę

MAGDA HEYDEL (ur. 1969), tłumaczka, autorka przekładów m.in. Josepha Conrada, Seamusa Heaneya, Alice Oswald i Virginii Woolf. Honorowa członkini Stowarzyszenia Tłumaczy Literatury, dwukrotna laureatka nagrody miesięcznika „Literatura na świecie”.

uwierzyć, że minęło tylko sześć lat. Kiedy cię dzisiaj rozpoznałem, musiałem przeskoczyć – przeskoczyć całe swoje życie, by wrócić do tamtego czasu. Byłem wtedy dzieciakiem.

Zabębnił palcami po stole.

– Często myślałem sobie, że musiałem cię zanudzać. Teraz doskonale rozumiem, dlaczego napisałaś do mnie to, co napisałaś, chociaż wtedy ten list niemal mnie zabił. Znalazłem go któregoś dnia i, czytając, nie mogłem się powstrzymać od śmiechu. To było takie inteligentne – mój absolutnie prawdziwy portret.

Podniósł na nią wzrok.

– Chyba jeszcze nie idziesz?

Zapięła kołnierz i spuściła woalkę.

– Obawiam się, że muszę – powiedziała i uśmiechnęła się z trudem. Teraz już nie miała wątpliwości, że sobie z niej kpił.



– Ach, nie, błagam – poprosił. – Zostań jeszcze chwilę. Wziął ze stołu jej rękawiczkę i ścisnął, jakby to mogło ją zatrzymać.

– Nie widuję się teraz prawie z nikim, z kim można by porozmawiać, zrobił się ze mnie prawie dzikus – powiedział. – Czy powiedziałem coś, co cię uraziło?

– Ależ skąd – skłamała. Jednak kiedy patrzyła, jak przesuwając rękawiczkę między palcami, tak delikatnie, delikatnie, gniew naprawdę w niej uciął, zwłaszcza że w tej chwili bardziej przypominał siebie sprzed sześciu lat...

– Tak naprawdę wtedy chciałem tylko jednego – rzekł cicho. – Stać się dywanem, zamienić się w dywan, po którym mogłabyś iść, aby nie raniły cię ostre kamienie i aby nie dokuczalo ci błoto, którego tak nienawidziłaś. Nie było w tym nic bardziej oczywistego... nic bardziej samolubnego. Tyle że w końcu pragnąłem zamienić się w czarodziejski dywan i zabrać cię w te wszystkie krainy, które tak bardzo chciałaś zobaczyć.

Kiedy mówił, uniosła głowę, jakby coś piła. To dziwne zwierzę w jej wnętrzu zaczęło mruczeć.

– Czuję, że jesteś najbardziej samotną istotą na świecie – ciągnął. – A zarazem że być może jesteś jedyną istotą na świecie, która naprawdę, prawdziwie żyje. Jakbyś się urodziła w nie swojej epoce – szepnął, głaszcząc rękawiczkę. – Jakbyś była skazana.

Boże! Co ona zrobiła! Jakże mogła w ten sposób odrzucić własne szczęście. Tylko ten jeden człowiek ją rozumiał. Czy jest już za późno? Czy to możliwe, że jest za późno? To ona jest tą rękawiczką, którą on trzyma teraz w dłoni...

– I jeszcze fakt, że nie miałaś przyjaciół i nigdy się z nikim nie zaprzyjaźniałaś. Jakże dobrze to rozumiałem, bo ze mną było tak samo. Czy tak jest nadal?

– Tak – wyszeptwała. – Tak samo. Jestem samotna jak zawsze.

– Ja też – zaśmiał się łagodnie. – Tak samo.

Nagle szybkim ruchem zwrócił jej rękawiczkę i głośno odsunął krzesło.

– Ale to, co wówczas wydawało się nam tak tajemnicze, teraz jest dla mnie absolutnie jasne. I dla ciebie oczywiście także... Po prostu byliśmy wtedy takimi egoistami, tak byliśmy pochłonięci sobą, tak w sobie zatopieni, że nie mieliśmy w sercach nawet odrobiny miejsca dla kogokolwiek innego. Wiesz – wykrzyknął naiwnie i szczerze, tak strasznie stając się znowu przeciwieństwem dawnego siebie – kiedy byłem w Rosji, zacząłem studiować systemy umysłowe i przekonałem się, że nie było w nas nic osobliwego, że to jest dość dobrze znana forma...

Wyszła. Siedział jak rażony piorunem, niewymownie zdumiony. A potem poprosił kelnerkę o rachunek.

– Śmietanka jest nietknięta – rzekł. – Proszę mi za nią nie liczyć.

Copyright for the translation by Magda Heydel.



www.wydawnictwoMG.pl
fb.com/WydawnictwoMG

REPORTAŻ

Mniej żreć!

tekst KATARZYNA SZYNGIERA, MARCIN NAPIORKOWSKI,
MIROSLAW WLEKŁY



JAK JEŚĆ, by jeszcze bardziej nie dewastować planety?
– przez ostatnie pół roku stawialiśmy to pytanie sobie
i naszym rozmówcom.

Tatarzy uciekali ze Złotej Ordy i Krymu z powodu wojen, osiedlili się w Wielkim Księstwie Litewskim, a potem byli przyjmowani do wojska Rzeczypospolitej. Za obronę ojczyzny dostawali polskie nazwiska szlacheckie: Murawski, Popławski, Bogdanowicz. Mamy też nasze nazwiska spolszczone, wcale niebrzydkie, na przykład od imion: Achmatowicz czy Szahidowicz. A imiona jedne się pisze po polsku, drugie po turecku. Józef to Josuf, Maria to Miriam, a Mustafa to po prostu Stefan – opowiada Dżemil Gembicki, przewodnik po meczecie, Tatar z Kruszynian na Podlasiu. Kiedy wychodzimy z drewnianej świątyni, prowadzi nas na cmentarz tatarski. Pośród drzew kamienne ciosy, a na nich napisy po polsku, arabsku, rosyjsku. Niektóre są tak stare, że trudne do odczytania. Wzdłuż drogi stoją drewniane chaty. Jest tu Centrum Edukacji i Kultury Muzułmańskiej Tatarów Polskich i restauracja Tatarska Jurta. Wewnątrz serwują nam bielusz (mięso z dynią w cieście drożdżowym), katłamy (indyjskie mięso w płatach makaronu, czyli tatarskie lasagne), pierogi zwane kartofflanikami. Tatarska kuchnia mięsem, ziemniakami i mąką stoi. Na deser: manty z malinami.

Wokół obszar Natura 2000 i rezerwat Nietupa, rzeki w dorzeczu Niemna.

Mimo tego w pobliżu mają powstać kurcze fermy. Ponad sto dwadzieścia tysięcy kurczaków w jednym cyklu, rocznie milion siedemset tysięcy! Będzie śmierdzieć.

Pytamy Jerzego Citkę, sekretarza gminy Krynków, na terenie której leżą Kruszyniany, dlaczego chce psuć pejzaż i powietrze hodowlami kurczaków. Urzędnik zaśłania się obowiązującymi przepisami: jeśli Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska, Wody Polskie i Państwowa Inspekcja Sanitarna nie widzą przeciwwskazań, to i gmina musi wydać pozytywną opinię.

– Na razie wszystko odbywa się tylko na papierze – twierdzi Citko. – Z dokumentów, które mamy, nic nam nie śmierdzi.

– Ale jak pojedziecie do Żuromina, to poczujecie – mówią nam mieszkańcy Kruszynian.

Jedziemy więc na Mazowsze, do największego w Europie skupiska kurzych ferm.

„NASZE FERMY ZLOKALIZOWANE są w jednej z najpiękniejszych części Polski zwanej «zielonymi płucami Polski». Czyste powietrze, zdrowy klimat oraz żyzność ziem korzystnie wpływają na naszą produkcję” – czytamy w folderze tutejszego producenta drobiu.

W gminie Żuromin mieszka piętnaście tysięcy ludzi, sześćset tysięcy świń i dwadzieścia milionów kur. Fermy drobiu mieszczą się w 219 obiektach. A gdyby kury rozstawić na terenie gminy w równych odległościach, stałyby co 4,5 metra.

Wydane przez Regionalną Dyрекcyj Ochrony Środowiska raporty środowiskowe mówią, że „nie przewiduje się oddziaływania na zwierzęta i rośliny”, a inwestycja ma ograniczony, nieprzekraczający granic działki inwestora, wpływ na stan środowiska przyrodniczego”. Także „zasięg ewentualnych uciążliwości zapachowych nie będzie wykraczał poza granicę terenu, w którym zlokalizowane będzie przedsięwzięcie”.

– Nie wykracza? – pytamy Waldemara Bukowskiego, gminnego radnego i członka Stowarzyszenia Na Pograniczu.

– Jak są wiatry, to wszędzie się roznosi.

– Opracowania środowiskowe mówią, że zapach nie wydostaje się poza granice fermy.

– Tak mówią. Ale jak może odór zostać w granicy działki? Przecież tych opracowań nie da się w ogóle nazwać raportem. Zleca je inwestor, wykonuje prywatna firma.

Co się dzieje, kiedy odór nie słuca raportów i przekracza granice działki? Z tym pytaniem idziemy do burmistrza Anety Goliat.

– Nie da się normalnie herbaty wypić na balkonie. Wywieszam pranie. Ściągam. Syn mówi: „Mamo, przecież to śmierdzi”. Pokaż. No śmierdzi. Dawaj, jeszcze raz do pralki.

Do gminy wpływały wnioski o budowę kolejnych ferm. Udało się jednak uchwalić plan zagospodarowania przestrzennego i te inwestycje powstrzymać.

– Ale konflikty społeczne – mówi nam Aneta Goliat – były potężne. Sąsiad mówił do sąsiada: „Zbudowałem dom, mam

na niego kredyt, a ty chcesz mi pobudować obok chlewnię na dwa tysiące świń? Jak będę żyć?”. Panowie inwestorzy często powtarzali: „Wasz smród, nasze pieniądze”. Nikt się nie pokusił o badanie ziemi. Ile jest tego azotu? Te zboża, buraki, przeazotowane... Przecież my to potem jemy.

O NEGATYWNYM WPŁYWIE przemysłowej produkcji żywności na środowisko powiedziano już dużo. Włoski dziennikarz Stefano Liberti, autor głośnej książki *Władcy jedzenia*, mówił jednemu z nas podczas ubiegłorocznego wywiadu, że świny hodowane w takim zagęszczeniu są szczególnie narażone na choroby, więc prewencyjnie faszkuje się je lekami. Antybiotyki przedostają się do środowiska: są już w ziemi, w powietrzu, w wodzie, w jedzeniu. Parlament Europejski dopiero od 2022 roku zakazuje prewencyjnego podawania antybiotyków zdrowym zwierzętom. Tymczasem wielkie koncerny monopolizują branżę. Konsumenci, pozbawieni wyboru, coraz częściej muszą ulegać trendom wyznaczonym przez te przedsiębiorstwa-szarańcze, jak je nazywa Liberti, pisząc w swojej książce, że rynek opanowuje żywność produkowana na skalę przemysłową, obrobiona i wzbogacana składnikami o trudnych do rozszyfrowania nazwach. Tylko w nielicznych miejscach na świecie, jak Europa Zachodnia, ludzie z klasy średniej i wyższej zaczynają zwracać uwagę na pochodzenie produktu i coraz częściej kupują żywność ekologiczną.

– Przemysł spożywczy, głównie mięsny, niszczy świat – twierdzi Przemysław Raj, działacz ekologiczny i weterynarz, który rzucił swój zawód, bo nie mógł pogodzić się z masową i jego zdaniem nieetyczną produkcją mięsa. – Według mnie rząd polski powinien już w tej chwili zabronić budowania nowych kurników. Ale to jest lobby nie do pokonania. My już produkujemy o kilkadziesiąt procent więcej, niż Polacy są w stanie zjeść, reszta idzie na eksport. Przeciętny Polak je teraz średnio siedemdziesiąt kilogramów mięsa rocznie, tyjemy na potęgę. Największy problem z tuczem przemysłowym polega według mnie na tym, że jedziemy na gapę cudzym kosztem. Płaci za to Amazonia, cała Ameryka Południowa. Masowo wycina się tam lasy

pod uprawy soi, żeby świnie i kurczaki miały co jeść.

Sprawa wydawała się prosta: masowa produkcja żywności zanieczyszcza środowisko, daje nam nie dość, że mniej smaczne, to jeszcze coraz mniej zdrowe produkty. Wygląda na to, że wkrótce tylko najbardziej świadomi z nas, obeznani z dietami i znający adresy ekoproducentów, będą w stanie przeżyć w jako takim zdrowiu, minimalizując przy tym straty dla planety.

JEDZIEMY ZOBACZYĆ NAJWIĘKSZE skupisko kurzych ferm w Europie i skonfrontować z zarzutami hodowców.

Ze w okolicach Żuromina śmierdzi, przekonywaliśmy się nie raz, będąc tam przejazdem. Marne pocieszenie, że tym razem akurat nic nie czuć.

– U was w Warszawie śmierdzi spaliniarni, a u nas nie – mówi jeden z przedsiębiorców. – Z ferm raz śmierdzi, raz nie śmierdzi. I to nie tylko od kurników, od chlewni śmierdzi bardziej.

Nie ma w Polsce ustawy zabraniającej budowy ferm w sąsiedztwie skupisk ludzkich, więc kurniki powstawały pomiędzy domami, zamieniając życie żurominian w koszmar. Przy okazji rozmów o smrodzie pytamy o kurczaki hodowane w nieprawdopodobnym ścisisku, ich połamane kończyny, nienaturalne rozmiary i niejadalne mięso.

– Unia stwierdziła, że mamy niedobre klatki – opowiada inny przedsiębiorca, który kilkanaście lat temu przerzucił się z hodowli drobiu na produkcję jaj. – Ze trzeba je dostosować. Kura musi być szczęśliwa, jeżeli już jest w klatce, to powinna mieć grzebalisko, intymne miejsce do zniesienia jajka, możliwość ścierania pazurów, dobrostan w tym wszystkim.

Pytamy o antybiotyki.

– Jestem pod nadzorem i powiatowego lekarza weterynarii, i mojego gabinetu weterynaryjnego. Lekarz nie przywiezie mi antybiotyku, nawet za cenę złota. Nie ma już takiej samowolki jak kiedyś.

Jajka z klatki czy z wolnego wybiegu?

– Najbardziej bezpieczne jest jajko z klatki. Wbrew pozorom, wbrew wszystkim opiniom. Kury z wolnego wybiegu mają dostęp do własnych odchodów, one to dziobią, grzebią w tym, a tam są bakterie, pasożyty. Inter-

wencje lekarza są trzykrotnie częstsze niż przy chowie klatkowym. Kura w klatce dostaje czystą wodę, bezpieczną paszę, zachowana jest czystość. Wiemy, co tam się dzieje, mamy komplet badań, nadzór weterynaryjny. Jak coś jest nie tak, to cały kurnik idzie do utylizacji. Produkujemy na wielką skalę i to odstrasza klientów. Ja wiem, że teraz w świecie są trendy na ekologię, na zdrową żywność, bezpieczną – i ja się z tym zgadzam. Ale jak potrzebne mi jajko, to nie pytam, czy to trójka, czy jedyńka. Biorę to jajko, bo wiem, że ono jest dobre. Właśnie jesteśmy na etapie rozmów z Biedronką. Mają bardzo duże obwarowania: przeszkolenie pracowników, dezynfekcja, program ochrony przed szkodnikami, harmonogramy, badania. Najwyższe standardy.

Inni producenci w okolicach Żuromina twierdzą podobnie. – Są patologie, oczywiście, a telewizja wyłapuje, co najgorsze. Ale jak ktoś jest głupi, niech płaci 90 groszy za jajko. Ja kupuję zazwyczaj najtańsze. W markecie. Walory smakowe? Nie wiem. Jeśli chodzi o zdrowie, to te jajka są identyczne. Jeżeli ktoś się lepiej poczuje, bo wyda więcej, bo uważa że to jest zdrowsze i lepsze, to jego sprawa. Niech każdy kupuje, co chce – mówi jeden z producentów jaj.

Głównym źródłem wiedzy Polaków o zdrowym żywieniu jest internet – wynika z badań Instytutu Żywności i Żywienia. Rodacy zaglądają na portale związane z żywieniem, blogi poświęcone dietom, serwisy kulinarne i strony celebrytów.

„Konsumenci często szukają wiedzy w internecie odruchowo, traktując go jako źródło wiedzy o wszystkim. Na kolejnym miejscu badani wskazali znajomych, którzy nie muszą być specjalistami w dziedzinie żywienia, jednak z uwagi na doświadczenia związane na przykład ze stosowaniem różnych diet stają się dla nich wiarygodnym źródłem informacji” – donosi miesięcznik „Przemysł Spożywczy”. Najrzadziej Polacy pytają o dane specjalistów.



Postanowiliśmy więc zwrócić się właśnie do nich. Zapytać, jak jeść, by nie szkodzić sobie, a przede wszystkim planecie.

ZASTĘPCZYNI GŁÓWNEGO LEKARZA weterynarii, Katarzyna Piskorz, w Głównym Inspektoracie Weterynarii odpowiada za bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego i pasz.

– Nadzór nad bezpieczeństwem żywności w Polsce jest na bardzo wysokim poziomie – zapewnia. – Potwierdzają to zewnętrzne kontrole, ze Stanów Zjednoczonych czy Arabii Saudyjskiej.

– A dlaczego te kurczaki tak szybko rosną? Mówi się, że są szprycowane hormonami wzrostu.

– Ich stosowanie jest absolutnie zakazane – tłumaczy Piskorz. – To, że kurczaki są hodowane tylko przez pięć tygodni, wynika raczej z selekcji i odpowiednich genotypów, rozwijania najbardziej pożądanых cech, czyli u brojlerów mięsności piersi. To z kolei wynika z zapotrzebowania konsumentów.

– A antybiotyki? Czy to prawda, że drób jest nimi nafaszerowany?

– Można je stosować tylko ze wskazania lekarza weterynarii. Jeżeli są podawane zgodnie z jego zaleceniami, nie mają żadnego wpływu na zdrowie i antybiotykoodporność bakterii. Każdego roku w całej Polsce pobieramy około ośmiu i pół tysiąca próbek. I tylko 0,25 procent z nich ma przekroczone normy. W dodatku wynikające na przykład z niewłaściwie przepłukanej linii pojenia, a nie z nielegalnego zastosowania antybiotyków.

– W hodowlach ekologicznych też stosuje się antybiotyki?

– To wręcz konieczne, jeśli drób choruje. Trzeba zwierzętom zapewnić dobrostan i leczyć je, kiedy jest potrzeba.

– Czy mięso produkowane konwencjonalnie jest gorsze niż ekologiczne?

– Ocenianie tego nie należy do moich kompetencji. Mogę natomiast powiedzieć, że mięso pochodzące z produkcji przemysłowej zachowuje wszystkie składniki odżywcze.

– A te wszystkie afery? Padłe krowy spod Ostrołęki?

– W każdej branży zdarzają się czarne owce, które psują wizerunek pozostałych.

Trwa postępowanie wyjaśniające. Jeżeli lekarze weterynarii wiedzieli, że tam stosuje się takie praktyki, to też powinni zostać surowo ukarani.

—
WODA, OLEJE ROŚLINNE, CUKRY, skrobia, karoten, tokoferol (E306), ryboflawina (E101), nikotynamid, kwas pantotenowy, biotyna, kwas foliowy, kwas askorbinowy (E300), kwas palmitynowy, kwas stearynowy (E570), kwas oleinowy, kwas linolowy, kwas jabłkowy (E296), kwas szczawiowy, kwas salicylowy, puryna, sód, potas, magnez, cynk, fosfor, chlorki, kolory, przeciwutleniacze – sama chemia? Tak. Jak wszystko w przyrodzie. To naturalny skład jabłka.

Kiedy w Żurominie hodowcy drobiu tłumaczyli nam, że ich mięso i jajka wcale nie są takie niebezpieczne, jak się zwykło mówić, jednocześnie sugerowali:

– Ale jedźcie do Grójca, zobaczcie, co oni z tymi jabłkami tam wyprawiają. Sama chemia, opryski, ja bym takiego jabłka w życiu nie ruszył.

Czy jabłka faktycznie są dziś gorsze niż czterdzieści lat temu? Pytamy o to Krzysztofa Wojdalskiego, sołtysa Ziemięcina koło Grójca, zajmującego się produkcją jabłek od kilkudziesięciu lat. Jest z nami Joanna Szewczyk, znana w regionie sadowniczka ekologiczna.

Wojdalski: Czterdzieści, pięćdziesiąt lat temu środki ochrony roślin były totalne. Jak się spryskało, to odpadał każdy robak, pożyteczny czy niepożyteczny. Te środki miały bardzo dużą skuteczność, ale pozostałości po nich była masa.

Szewczyk: Kiedyś to nie stanowiło problemu, że w jabłku jest robak.

Wojdalski: Jabłko zebrane z ziemi też się sprzedawało. A pierwsze się sprzedawały te z wykrojonymi zgniłymi oczkami, bo najtańsze.

Szewczyk: Teraz nie do pomyslenia.

Wojdalski: Teraz środki są selektywne i zabijają tylko to, na co się je stosuje, a reszta zostaje. Ich produkcja jest dużo droższa i używa się tych środków w ograniczonej ilości, w odpowiednich terminach, z zachowaniem karencji i ostrożności.

– A co by pan powiedział takiemu zwykłemu konsumentowi z miasta, który uważa,

że kiedyś to jabłka były zdrowe, a dziś sama chemia, lepiej tego nie jeść?

Wojdalski: Teraz są zdrowsze niż trzydzieści, czterdzieści lat temu.

– A jakieś kontrole państwowe się zdarzają?

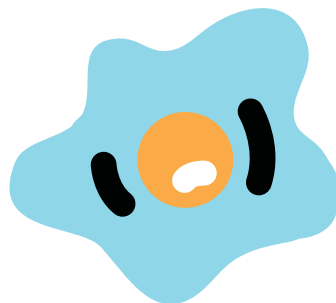
Szewczyk: Na skupie te jabłka badają.

Wojdalski: Sprawdzają, czy kwarantanny są przestrzegane. Jak są pozostałości po opryskach, to wszystko idzie do odrzutu. Teraz łatwo zidentyfikować dostawcę. Na każdej skrzyni jest kartka, od kogo to pochodzi. Warzywo bez chemii? To mit. Bez chemii warzywo nie bardzo chce rosnąć. Rozmaite robale od razu je atakują.

– W Warszawie na targu można spotkać mnóstwo sympatycznych babć, które mają jabłka od siebie spod domu, jajka wiejskie. Państwo w to wierzą?

Wojdalski: Nie.

Szewczyk: Te jabłka często są z parchem, z mykotoksynami. Dużo się mówi o tym, że żywność ekologiczna bywa parchata.



Wojdalski: Plamy parcha nie są zdrowe.

Szewczyk: Podobnie jak brunatna zgnilizna na wierzchu.

– A co te pana jabłka mają w środku, że takie wielkie wyrosły?

Wojdalski: Taka odmiana, wielkoowocowa. Jest podkładka, jest nawodnienie. Nowoczesna technologia.

—
JAK W TO JEDNAK WIERZYĆ, skoro w mediach wciąż natykamy się na treści potwierdzające raczej nasze pierwsze intuicje? Żywność ekologiczna to samo dobro. Przemysłowa produkcja żywności zatruwa naszą planetę i nasze organizmy. W wielu artykułach o takim wydźwięku powraca nazwisko profesor Ewy Rembiałkowskiej – prezesa stowarzyszenia Forum Rolnictwa Ekologicznego im. Mieczysława Górniego.

Profesor przyjmuje nas w swoim gabinecie, częstuje ekologiczną kawą rozpuszczalną.

– Dlaczego eko? – pytamy.

– Korzyści zdrowotne płynące z regularnego spożywania żywności ekologicznej zostały potwierdzone w wielu badaniach na zwierzętach doświadczalnych i hodowlanych oraz w kilkunastu badaniach kohortowych na ludziach – tłumaczy. – Wykazano, że dzieci matek regularnie spożywających żywność ekologiczną rzadziej chorują na alergie skórne i spodiectwo, zaś same matki rzadziej cierpią z powodu groźnego stanu przedrzucawkowego w okresie ciąży. Jest to jednak początek drogi – konieczne są dalsze długoplanowe badania w tym zakresie, aby można było potwierdzić na sto procent stwierdzone zależności oraz zrozumieć mechanizmy biologiczne, które leżą u ich podstaw. Zostało udowodnione w metaanalizie pod wodzą moich eksdoktorantów, że w żywności ekologicznej jest średnio cztery razy mniej pozostałości szkodliwych chemicznych pestycydów. Jest też mniej kadmu, bardzo szkodliwego metalu ciężkiego. Następnie mamy kwestię azotanów i azotynów, które również znajdują się w surowcach pochodzących z systemu konwencjonalnego, ponieważ stosuje się tam nawożenie mineralne. Rośliny kumulują nadmierne ilości azotanów i azotynów, które w naszych organizmach tworzą rakotwórcze nitrozoaminy.

Uważna lektura wspomnianych badań nieco studzi emocje. Opublikowany w 2014 roku w „British Journal of Nutrition” artykuł, którego prof. Rembiałkowska jest współautorką, prezentuje wyniki metaanalizy porównującej 343 wcześniejsze badania. Odnotowano pewne różnice w zawartości kilku substancji: żywność ekologiczna zawiera więcej polifenoli, mniej kadmu i pozostałości chemicznych pestycydów. Czy to wystarczy, by wpływ na zdrowie był istotny? Warto też zaznaczyć, że inne, równie obszerne metaanalizy, między innymi raport brytyjskiej Food Standards Agency z roku 2009 czy stanfordzkie badania opublikowane w roku 2012, podkreślają brak istotnych różnic w wartościach odżywczych między produktami „ekologicznymi” (*organic*) i „konwencjonalnymi”. Profesor Rembiałkowska zwraca z kolei uwagę, że publikacja z 2012 roku wykazała istotnie wyższy poziom poli-

fenoli w surowcach ekologicznych, jednak we wnioskach na końcu pracy ten fakt zlekceważono. Dużo więc zależy od interpretacji naukowców. Według autorów z 2012 roku znacznie ważniejsza niż pochodzenie składników jest „zbilansowana dieta bogata w różnorodne, zdrowe produkty”.

W dyskusji naukowej mamy zatem różne stanowiska, zależne od kręgu, z którego wywodzą się naukowcy, w mediach – kwestię życia i śmierci.

– To normalne. Prasa zawsze reaguje tak na każdą rewolucyjną zmianę poglądów. A to jest rewolucyjna zmiana – mówi profesor Rembiałkowska.

Od razu przywołuje jednak kolejne badanie, o jeszcze bardziej poruszających wynikach. Artykuł opublikowany przed ponad rokiem w „JAMA Internal Medicine” przez grupę francuskich badaczy wskazuje na wyraźną zależność między konsumpcją produktów ekologicznych a zmniejszeniem ryzyka zachorowania na określone typy nowotworu.

– Regularne jedzenie żywności ekologicznej o ponad dwadzieścia procent zmniejsza ryzyko zachorowania na nowotwory ogółem, chłoniaka nieziarniczego, inne chłoniaki i postmenopauzalny nowotwór piersi – przekazuje prof. Rembiałkowska.

Sęk w tym, że badania te, choć niezwykle ciekawe, są zarazem mocno niepewne. Potwierdza to dołączony do nich tekst zamówiony przez redakcję pisma (to częsta praktyka, służąca właśnie studzeniu emocji, zapobieganiu nazbyt entuzjastycznym reakcjom mediów). Jego autorzy zwracają uwagę na fakt, że informacje o spożyciu ekologicznego jedzenia opierają się wyłącznie na deklaracjach badanych. Mogą więc odzwierciedlać raczej całokształt „zdrowego stylu życia”, a nie same wybory dietetyczne. W dodatku ze względu na bariery ekonomiczne (żywność ekologiczna jest wyraźnie droższa), w grupie częściej ją spożywającej znaleźli się po prostu ludzie znacznie zamożniejsi. Stąd opinia ekspertów towarzysząca tekstowi: „O ile związek między ryzykiem zachorowania na chorobę nowotworową a spożywaniem ekologicznego jedzenia jest wciąż niepewny, dysponujemy mocnymi dowodami na to, że poprawa innych czynników, takich jak waga ciała, aktywność fizyczna i dieta mogą zmniejszyć ryzyko nowotworu”.

– U naukowców (w tym profesorów uczelni) wynika to z przywiązania do własnych wieloletnich poglądów. Nie chcą ich zmieniać – komentuje prof. Rembiałkowska.

Czytaliśmy francuskie i amerykańskie reakcje na ten artykuł i one też raczej studziły emocje.

– Bo tam też osiemdziesiąt procent profesorów jest takich jak u nas. Poza tym ci, którzy związani są z sektorem rolnictwa



konwencjonalnego, z reguły bronią swojego stanowiska nawet w obliczu ewidentnych dowodów świadczących o szkodliwości chemicznych pestycydów dla zdrowia człowieka.

Producenci, tłumaczy nam prof. Rembiałkowska, nastawiają się na coraz intensywniejszą produkcję i stosują bardzo dużo różnego rodzaju środków chemicznych. Wśród największych zagrożeń, jakie niesie żywność konwencjonalna, profesor wymienia pestycydy, kadm, azotany i azotyny, antybiotyki. Ale również syntetyczne dodatki do żywności – niektóre z nich są kontrowersyjne, gdyż część badań naukowych świadczy o ich szkodliwości dla zdrowia ludzi – dotyczy to według prof. Rembiałkowskiej np. aspartamu oraz żółtych, pomarańczowych i czerwonych barwników azowych.

Niedawny raport Najwyższej Izby Kontroli wskazał, że polska żywność nafaszerowana jest niebezpiecznymi substancjami, a każdy z nas spożywa ich co roku dwa kilogramy. Nie dodaje jednak, że raport NIK-u był naszpikowany błędami, a śledztwo dziennikarskie, przeprowadzone przez Katarzynę Głowacką i Marcina Rotkiewicza, potwierdziło, że liczba dwóch kilogramów, która stała się wizytówką dokumentu, została w zasadzie wzięta z powietrza i nie ma potwierdzenia w jakichkolwiek badaniach.

„Chemia na polskich talerzach”, „Polak zjada średnio dwa kilogramy ulepszczonej żywności” – krzyczały nagłówki. Jednak do niewielu mediów przebiły się sprostowania.

„Raport NIK jest robiony chyba w złej woli. Dodatki do żywności stosuje się w ilościach śladowych. Pamiętajmy, że bardzo wiele z nich to normalne składniki żywności i witaminy. Konserwaty zapobiegają chorobom pochodzącym od żywności. To pożyteczne składniki” – wyjaśniał w Polskim Radiu 24 profesor Krzysztof Krygier z SGGW.

Profesor Rembiałkowska zwraca jednak uwagę, że temat pozostaje kontrowersyjny.

– Zwolennicy dodatków do żywności bronią ich równie zajadle, jak zajadle atakują je ich przeciwnicy. Należy jednak na spokojnie zastanowić się nad dotychczasowymi badaniami i obiektywnie ocenić, czy syntetyczne dodatki do żywności są naprawdę całkiem bezpieczne dla zdrowia, jak sugeruje prof. Krygier. Takich kompleksowych badań niestety brakuje – mówi prof. Rembiałkowska, największa ekspert w Polsce, jak twierdzi, od żywności ekologicznej, i jedna z najlepszych w Unii Europejskiej.

—
DRAŻYMY DALEJ. Maciej Nowak jest smakoszem i krytykiem kulinarnym, a także dyrektorem Teatru Polskiego w Poznaniu. Rozsiadamy się w restauracji Massimiliano Ferre nieopodal teatru, zjadamy specjalność tygodnia – kopytko.

– Ja uknułem taką teorię – mówi Nowak – że dietetyka to, obok akustyki, jedna z ostatnich odmian czarnej magii akceptowanej przez akademie. Dietetyką kiedyś zajmowały się babki, takie wiemy wiejskie. A dzisiaj ma to cenzus, akceptację akademii, bo eleganckie panie, które wcześniej wybrały jakieś kierunki humanistyczne, teraz, żeby apgrejdować swoją pozycję towarzyską, kończą studia podyplomowe – dietetykę.

Opowiada o swojej mamie, która jest anestezjolożką i przez ostatnie pół wieku co kilka lat zmienia obsesje żywieniowe. Nie pozwalała jeść jajek, potem wyklęty był nabiał, następnie pieczywo. Gęś, kiedyś zabroniona, bo tłusta, od kilku lat ma w domu status najzdrowszego mięsa.

– To wszystko opiera się na naszych przekonaniach, a nie na prawdziwej wiedzy – komentuje Nowak.

Mając w pamięci tę przestrożę, udajemy się do dietetyka i psychodietetyka, który znany jest właśnie z naukowego podejścia. Damian Parol to doktor nauk o zdrowiu, trójboista. Od kilku lat nie je mięsa. Jak sam mówi, zawodowo zajmuje się między innymi udziałem w kłótniach internetowych. Jest też pogromcą żywieniowych mitów.

„Dietetyka staje się też często mitycznym polem walki dobra ze złem. Szlachetnych żywieniowych kaznodziei ze złymi korporacjami i skorumpowanymi naukowcami. Powszechnie pojawia się też strach przed nowoczesnością (np. żywnością GMO, plastikowymi opakowaniami) i tęsknota za utraconym rajem («kiedyś jedzenie było znacznie zdrowsze niż teraz...», «tylko naturalne jedzenie jest zdrowe»). Wszystkie cechy łączą sposób myślenia o żywieniu z cechami typowymi dla myślenia religijnego” – napisał kiedyś na swoim blogu.

Przyznaje, że bardzo dużo danych w dietetyce pochodzi z obserwacji epidemiologicznych, a nie z eksperymentów. To utrudnia wyciąganie związków przyczynowo-skutkowych.

– Idealnie byłoby czerpać wiedzę z dobrze zaprojektowanych eksperymentów, ale one musiałyby trwać po kilkadziesiąt lat. Nie da się po dwóch latach zaobserwować, czy osoby na określonej diecie częściej zapadają na choroby serca. Poza tym, że czasochłonne, prowadzenie badań jest bardzo trudne, bo ludzie często nie jedzą tego, co mieli jeść zgodnie z planem badań. Stąd niepełny obraz naszej wiedzy o dietetyce i zdrowym żywieniu.

Zdaniem Parola bardzo typowe we współczesnych rozmowach o żywieniu jest myślenie w kategoriach czarno-białych podziałów. To zakazane, tamto dozwolone, to zdrowe, tamto szkodliwe. Albo inny wątek: coś, co zasadniczo jest prawdą, lokalnie może okazać się bardziej skomplikowane. Odwrót od mięsa? Jak najbardziej. Ale są takie miejsca na ziemi, gdzie nie da się uprawiać odpowiedniej ilości roślin i wtedy hodowla była bywa rozwiązaniem.

Mitem jest też, że produkty spożywcze coraz częściej są zanieczyszczone pestycydami.

– Z corocznych raportów wynika, że problem w zasadzie nie istnieje, a żywność jest bezpieczna. – Parol potwierdza słowa naszych wcześniejszych rozmówców.

– W takim razie skąd sukces żywności ekologicznej?

– Być może to problem klasowy: część ludzi na nią stać, więc ją kupują, jest symbolem ich statusu.

– Niektórzy uważają, że warzywa ekologiczne mają więcej wartości odżywczych.

– Ale czy naszym problemem jest niedobór beta-karotenu lub witaminy C? Łatwo to uzupełnić dodatkowym liściem sałaty. Zamiast zjeść jabłko, które waży dwieście gramów, zjem jabłko nieco większe. Moja mama w Otwocku hoduje takie „ekologiczne” warzywa. Smog jest tam okrutny, wszystko spada z deszczem w glebę i potem mamy to w pomidorach. Albo moja babcia przynosi mi orzechy ze swojego drzewa: zdrowe, niepryskane. Próbuje, a potem z bólem serca je wyrzucam, bo pleśnieją. Jak nie są zakonserwowane, jak nie mają tej nieszczęsnej chemii, to mają aflatoksynę, jeden z najsilniejszych kancerogenów, i trzeba je wyrzucić. To jest takie chłopskie myślenie o ekologii, o zdrowiu.

Zdaniem Parola żywność ekologiczna nie jest też zbyt przyjazna środowisku. Na przykład naturalne nawozy miedziowe są paskudne dla środowiska. Fakt, że coś praktykowano w XIX wieku, niekoniecznie oznacza, że było to słuszne postępowanie.

Jak więc jeść, aby ratować świat?

— MARCIN ROTKIEWICZ TO DZIENNIKARZ „Polityki”, stypendysta Knight Science Journalism Program w Stanach Zjednoczonych, laureat wielu naukowych nagród dziennikarskich. Słynie z pilnego śledzenia światowych badań naukowych i ujawniania pseudonaukowych teorii. To on, wraz z Karoliną Głowacką, wykazał błędy, które znalazły się w raporcie NIK-u dotyczącym dodatków do żywności (czyli słynnych „E”).

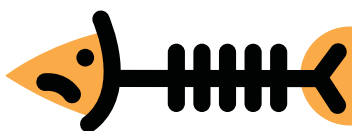
Przez kilka godzin zasypujemy go pytaniami. Potwierdza to, co usłyszeliśmy w Inspektoracie Weterynarii: mięso z masowej

produkcji jest bezpieczne. Od lat obowiązuje zakaz stosowania hormonów. To, że kurczaki są dziś większe niż kiedyś, wynika z krzyżowania i selekcji. A całe to gadanie o żywności pełnej chemii to powtarzanie mitów, z którymi należy się rozprawić.

Przede wszystkim, mówi nam, aby ratować planetę, powinniśmy znacznie ograniczyć spożycie mięsa. I wybierać raczej drób, który ma mniejszy ślad węglowy niż wieprzowina, czy (przede wszystkim) wołowina. Po drugie: jeść mniej, szczególnie w krajach zamożnych (Polska do nich należy), które borykają się raczej z problemem obżarstwa i otyłości, a nie głodu. I – *last but not least* – unikać... żywności ekologicznej.

– Jeżeli konsumenci wybierają produkty ekologiczne, bo są korzystne dla środowiska naturalnego, zdrowsze albo lepiej smakują – to ulegają trzem mitom marketingowym rolnictwa ekologicznego. Rolnictwo ekologiczne ma swoje dobre strony, ale na pewno nie stanowi odpowiedzi na wyzwania współczesnego świata. Po części jest ruchem parareligijnym i niekiedy przyjmuje nieracjonalne założenia.

Pod względem wpływu na zdrowie, kontynuuje Rotkiewicz, żywność ekologiczna nie różni się od konwencjonalnej. Budzi natomiast poważne wątpliwości ze względu na większy ślad węglowy: wymaga między innymi o wiele większego nakładu pracy. Poza tym rolnicy ekologiczni z powodów ideologicznych odrzucają żywność modyfikowaną genetycznie. Tymczasem rośliny GMO mają pozytywny wpływ na środowisko. Dzięki nim ogranicza się głęboką orkę (która powoduje erozję gleby i zwiększa zużycie paliwa do maszyn rolniczych), a także użycie środków owadobójczych. W dodatku wykorzystanie GMO zmniejsza głód na świecie – ale o tym syci konsumenci z Europy wolą nie pamiętać. Mitem jest też, że w uprawach ekologicznych nie używa się pestycydów. Używa się, tylko mniej. Ale nawet te stosowane w uprawach konwencjonalnych dzięki wyśrubowanym normom nie zagrażają konsumentowi. No i dochodzimy do takich absurdów, że ideologia zmusza rolników ekologicznych do stosowania niektórych środków ochrony roślin, które są bardziej uciążliwe dla środowiska niż mające takie samo działanie substancje syntetyczne.



– A więc – dowodzi Rotkiewicz – jedząc ekologiczne produkty, wcale nie poprawiasz swojego zdrowia, za to szkodzisz planecie.

Mitów jest więcej, przekonuje. Jak te o szkodliwości niektórych składników, które wcale szkodliwe nie są. Nagłaśniane jakiś czas temu przez media efekty spożywania glutamianu sodu nie znalazły potwierdzenia w badaniach naukowych. Demonizowany gluten nie ma żadnego negatywnego wpływu na samopoczucie osób, które nie cierpią na alergię na tę substancję. Stosowane zgodnie z przepisami w żywności konserwanty są niegroźne, za to chronią nas przed śmiertelnymi niebezpieczeństwami, takimi jak jad kiełbasiany czy produkowane przez pleśń aflatoksyny, które mają silne właściwości kancerogenne.

– Mit pod tytułem „chemia w żywności” – wyjaśnia Rotkiewicz – opiera się na stereotypie „naturalne – nienaturalne”, który z punktu widzenia toksykologii jest absurdalny. Nie ma bowiem znaczenia, czy coś jest pochodzenia naturalnego, czy jest sztuczne, tylko właściwości chemiczne i dawka. Najbardziej toksyczne substancje są pochodzenia naturalnego.

W żywieniu nic nie jest oczywiste, nic nie jest proste – przekonuje dziennikarz. Nawet zagadnienie jedzenia produktów lokalnych, co do którego nie powinno być wątpliwości, bywa skomplikowane. Okazuje się bowiem, że na przykład ekologiczniej jest transportować poza sezonem letnim pomidory z Hiszpanii, niż uprawiać je u nas. Powód: wyprodukowanie pomidora w słabo nasłonecznionej Polsce wymaga więcej energii, ma więc większy ślad węglowy.

Skąd więc przekonanie, że żyjemy w tak okropnych żywieniowo czasach i że dawniej żywność była zdrowsza i smaczniejsza?

Według Rotkiewicza bierze się ono z nostalgii za przeszłością – za babcynymi obiadami, szynką jak za Gierka i wszystkim, co pamiętamy z młodości. Poza tym: dobrobyt i obfitość. Ludzie dziś mogą wybierać, myślą o swoim zdrowiu, im są zamożniejsi, tym bardziej się o nie martwią. Nie wierzą, że te „straszne” konserwanty chronią nas przed toksynami występującymi w psującej się żywności.

– Czy kupisz kurczaka ekologicznego, czy z Biedronki, dla twojego zdrowia nie

ma to żadnego znaczenia – uważa Rotkiewicz.

– Pan kupuje tanie kurczaki w marketach?

– Oczywiście że tak.

– Ale jedną zaletę mięso ekologiczne z pewnością ma: smak.

– Nie, absolutnie.

– Nie?! Przecież wszyscy mówią, że tak.

– Dlaczego miałyby być różnica w smaku? Co do mięsa nie mam żadnych wątpliwości. Nie ma też żadnych badań, które by potwierdzały, że jest jakaś różnica w jajkach. Dieta kur w chowie klatkowym jest precyzyjnie zbilansowana, wszystko jest tam zautomatyzowane i dokładnie wyliczone, można nawet manipulować zawartością naturalnych barwników w karmie, jeżeli zażyczysz sobie mieć bardziej żółte żółtka. Robiono badania, czy człowiek jest w stanie odróżnić smak jajka z chowu ekologicznego od tego z konwencjonalnego. Nie jest w stanie.

— WIELU EKSPERTÓW MÓWI PODOBNIE. Słuchamy ich na festiwalu naukowym „Przemiany” w Centrum Nauki Kopernik w Warszawie.

Jacek Postupolski z Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego, specjalista od bezpieczeństwa żywności, rozprawia się z mitem, jakoby kiedyś żywność była lepsza.

– Pamiętam wysoką liczbę zachorowań na salmonellozę. Pamiętam dżemy, które, gdy się je odkręcało, miały na wierzchu warstwę rozkruszków [roztoczy bytujących w produktach spożywczych – przyp. red.], to się wręcz ruszało.

Z kolei Dobrosława Gogłóza, prezeska organizacji Otwarte Klatki, ostrzega, że sprze-

dawcy na bazaru rzadko kiedy oferują warzywa z przydomowego ogródka.

– Ci ludzie są tylko pośrednikami, większość produktów zakupili na giełdzie spożywczej. Zakładamy, że jeżeli jajka nie mają pieczętek, to znaczy, że pochodzą z hodowli ekologicznej. Tymczasem często oznacza to wyłącznie tyle, że nie mają pieczętek. Jeśli chodzi o dobrostan zwierząt, to hodowla intensywna jest dla nich zła, co do tego nie ma żadnych wątpliwości. Ale czy mieli państwo do czynienia ze zwierzętami na wsi? Można spotkać rolnika, który faktycznie o nie dba, jednak z drugiej strony na wsiach dzieją się czasami rzeczy straszne. Wielkość hodowli o niczym nie świadczy. W całej Europie ujawniano przypadki naprawdę karygodnego naruszania dobrostanu zwierząt – również na fermach ekologicznych, z certyfikatem.

Otwarte Klatki zdecydowanie opowiadają się przeciwko hodowli przemysłowej, ale ich prezeska zaznacza, że alternatywą nie jest cofanie się do kompletnie niewydajnej hodowli przydomowej.

– Wierzę w postęp, wierzę, że jesteśmy w stanie rozwiązać problemy, które częściowo sami stworzyliśmy. Ale to nigdy nie będzie cofanie się, trzeba iść do przodu.

W menu baru festiwalowego pod hasłem „Co je przyszłość” znalazły się potrawy skomponowane z alternatywnych źródeł białka, na przykład „niebieski hummus robaczany z kiszonkami” z prażonym konikiem polnym, grillowane jedwabniki, słone kulki z mąką z insektów i karmelowym bursztynem z mączniakiem. Do popicia postapokaliptyczne piwo na deszczówce.

Stanisław Łoboziak, biolog z Centrum Nauki Kopernik, prezentuje wyhodowane przez siebie mięso z probówki: kurczak na liściu szpinaku. Pytany, czy byłoby możliwe wyhodowanie takiego mięsa na skalę masową, przyznaje, że to trudne.

– Tkanka mięśniowa ma bardzo skomplikowaną strukturę, a sam proces jest wciąż relatywnie drogi.

— Z WIELU ROZMÓW, które przez kilka miesięcy przeprowadziliśmy, wysnuć by można następujące wnioski: to, co dobre dla planety w skali makro (na przykład intensywna uprawa), może wcale nie być dobre lokal-

