Teatr im. J. Słowackiego w Krakowie

NAPIÓRKOWSKI / SZYNGIERA / WLEKŁY

JEDZONKO

REŻYSERIA ▪ KATARZYNA SZYNGIERA

NAPIÓRKOWSKI / SZYNGIERA / WLEKŁY

JEDZONKO

REŻYSERIA ▪ KATARZYNA SZYNGIERA

Scenografia . . . . Przemek Czepurko, Katarzyna Ożgo
Kostiumy . . . . . Sylwia Lasota
Muzyka . . . . . Jacek Sotomski
Reżyseria świateł. . . . . Paulina Góral
Choreografia . . . . . Bartosz Ostrowski
Asystent reżysera . . . . . Kinga Wosztyl
Inspicjent . . . . . Bartłomiej Oskarbski
Producent . . . . . Izabella Oleś

OBSADA

DZIADEK . . . . . Feliks Szajnert
MAMA . . . . . Lidia Bogaczówna
CIOTKA . . . . . Marta Konarska
KUZYNKA . . . . . Agnieszka Kościelniak
SIOSTRA . . . . . Katarzyna Zawiślak-Dolny
WUJEK . . . . . Sławomir Rokita
CHŁOPAK . . . . . Karol Kubasiewicz
BRAT . . . . . Maciej Pesta (gościnnie)

W spektaklu wykorzystano cytaty z książki Warnera Anthony'ego *Wściekły kucharz* w tłumaczeniu Katarzyny Makaruk.

Dziękujemy panu Arturowi Morawcowi, Prezesowi Zarządu Zakładów Odzieżowych Tarnowskie Góry – za uszycie garnituru do spektaklu.

Naczyń do spektaklu użyczył TOM-GAST TGHOME

PREMIERA 11 WRZEŚNIA 2020 | GODZ. 19.00 | SCENA MOS TEATRU IM. JULIUSZA SŁOWACKIEGO W KRAKOWIE

S M A C Z N E G O !

„Wybieramy swoje pokarmy nie tylko dlatego, że są dobre do jedzenia, ale przede wszystkim dlatego, że są dobre do myślenia." To jedno z najsłynniejszych zdań Claude'a Lévi-Straussa – twórcy nowoczesnej antropologii i niestrudzonego badacza kulinarnych mitów, tabu i plemiennych struktur. Jedzenie kształtuje społeczeństwo, ustala kategorie, w których myślimy i mówimy o świecie, wyznacza linie podziałów między zamożnymi a ubogimi, wtajemniczonymi a profanami.

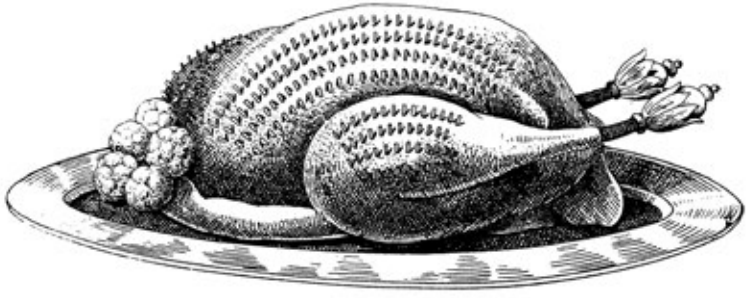
Jedzenie dzieli nas na frakcje, klasy społeczne, pokolenia, nawet klasyczna kategoria narodu jest dziś coraz częściej reinterpretowana przez pryzmat regionalnych smaków. Instagram i telewizyjne show kulinarne sprawiły, że żyjemy w epoce fascynacji jedzeniem i konsumpcji na pokaz. Zarazem dostępność informacji o nadciągającej katastrofie klimatycznej, przerażających warunkach hodowli klatkowej czy konsekwencjach niezdrowej diety sprawia, że z jedzeniem coraz silniej łączy się kategoria odpowiedzialności. Czy mam prawo jeść to, co jem? Jakie konsekwencje moje codzienne wybory mają dla przyrody i mojego własnego organizmu?

Tematem naszego spektaklu będzie jedzenie, a czasem nawet jedzonko. To, czym się delektujemy, obżeramy, co konsumujemy, pochłaniamy, wcinamy... Skąd się wzięło w naszym koszyku, lodówce i na naszym stole? Jaką drogę przeszło i z jakim kosztem się wiąże?

Naszym zadaniem jest przerzucenie scenicznego mostu między codziennością aktów konsumpcji a globalnymi procesami; ukazanie nieoczywistych linii, które łączą wizytę w supermarkecie i selfie z modnej restauracji; zakupy na ekologicznym bazarku i cyklony pustoszące wybrzeża odległego kraju; twoją niewielką lodówkę i największą hodowlę drobiu w Europie.

M E N U

PRZYSTAWKA	Wykład naukowca Karola do poczytania w oczekiwaniu na danie główne
ZAMIAST POŻYWNEJ ZUPY	Fragmenty reportażu, na podstawie którego powstał spektakl „Jedzonko”
DANIE GŁÓWNE	Straszne historie o głodzie i kataklizmach, od których zaczęła się nasza podróż ku „Jedzonku”
NA DESER	Wierszyk i piosenka



* menu obowiązuje do końca spektaklu

▪ P R Z Y S T A W K A ▪

WYKŁAD KAROLA (tego chłopaka-naukowca)**, który był taki długi i nudny** (wykład, nie Karol)**, że wypadł ze scenariusza i trafił tutaj**

Czy wiedzą państwo, że w skórze wystawionej na działanie promieniowania UV 7-dehydrocholesterol może zamieniać się cholekalcyferol? Ulega on następnie 25-hydroksylacji w wątrobie oraz 1 -hydroksylacji w nerkach, gdzie zmienia się w kalcytriol. Nadmiar cholekalcyferolu w organizmie prowadzi do odkładania się wapnia w organach i naczyniach krwionośnych. Z początku objawy łatwo przeoczyć. Brak apetytu, wzmożone pragnienie, potem wymioty, zaparcia oraz spowolnienie wzrostu. Nie mieli państwo świadomości tego, prawda? Co gorsza, ten sam cholekalcyferol może występować także w wielu produktach, na przykład w żółtkach jaj, skąd także trafi do naszej wątroby i nerek. Czy zjedliby państwo jajka wiedząc, że zawierają cholekalcyferol, być może w całkiem sporej dawce? Czy podaliby państwo takie jajka swoim dzieciom? Zrobili im omlecik na przykład? Widzę po reakcjach, że nie. Jeżeli tylko możemy, staramy się unikać chemii. Wolimy naturę.

Na przykład witamina D_3, której znaczenie podkreśla obecnie wielu najpopularniejszych specjalistów od dietetyki i zdrowego stylu życia, naturalnie wytwarza się w naszym organizmie pod wpływem kąpieli słonecznych. Występuje też w wielu produktach spożywczych. Dobrym źródłem witaminy D_3 są drożdże, wątróbka i przetwory rybne, ale bogate w tę dobroczynną substancję są także żółtka jaj. Amerykańscy naukowcy z Uniwersytetu Rowan zaobserwowali, że niedobór witaminy D_3 może skutkować nieustannym poczuciem zmęczenia, zwiększa też podatność na infekcje.

Czy dbają państwo o dietę bogatą w witaminę D_3 dla siebie i swoich dzieci? Podnosimy ręce, kto ma świadomość tego, jakie to ważne. Oooo... Sporo rąk podniesionych widzę.

Otóż, proszę państwa, cholekalcyferol i witamina D_3 to jedno i to samo. To po prostu dwie nazwy tej samej substancji. Substancji chemicznej, której obecność w organizmie ma swoje pozytywne i negatywne skutki. Nie jest ani cudownym lekiem na wszystko, jak nam próbują wmówić niektórzy szarlatani, ani też źródłem wszelkiego zła, jak twierdzą inni.

Bo świat to skomplikowane miejsce. A my jesteśmy stosunkowo prości. I to właśnie nasz prosty mózg chciałbym uczynić bohaterem tego dzisiejszego wykładu. Nie cholekalcyferol, nie witaminę D, tylko mózg. To on jest superbohaterem i naszym największym wrogiem. A konkretnie jedna jego funkcja. Otóż można powiedzieć, że nasz mózg przełącza się między dwoma trybami. Czasami działa jak inżynier: sprawdza wszystko, zbiera dane, porównuje różne warianty i wybiera ten najlepszy. Znacznie częściej działa jednak jak majsterkowicz: jeden rzut oka, podejmujemy decyzję, wykorzystujemy to, co akurat mamy pod ręką, żeby jak najszybciej rozwiązać problem. Mówię „mózg", ale to oczywiście uproszczenie. Tak naprawdę chodzi przede wszystkim o kulturę. O opowieści, które tworzymy o świecie, ustalone sposoby działania i podejmowania decyzji, takie instrukcje obsługi dla rzeczywistości.

Łatwo jest wpaść w taki ton, że logiczne myślenie jest ważne i dobre, a te mity to jest jakaś aberracja. Że decyzje zawsze trzeba podejmować na podstawie pełnej wiedzy.

No to wyobraźmy sobie, że jesteśmy nad rzeką i nagle w zaroślach coś się poruszyło. Jakiś dziwny kształt. Nasz wewnętrzny inżynier, taki profesorek, chciałby podejść bliżej, sprawdzić – krokodyl czy nie krokodyl? Jak krokodyl, to może akurat miły albo nie głodny, prawda... Ale na szczęście stery przejmuje majsterkowicz: „panowie, tu się nie ma co zastanawiać, tu trzeba sp***ać"... W sytuacji zagrożenia życia to automatyczne myślenie raczej dobrze się sprawdzało. Pewnie dlatego w pierwotnych wspólnotach plemiennych tak mało było osób z habilitacją.

Analogicznie jest w przypadku współczesnej sawanny, czyli na przykład supermarketu. Wchodzimy do środka, a tam po horyzont ciągną się półki z jedzeniem albo kosmetykami. Krokodyli wprawdzie nie ma, chyba że peklowane, w dziale „przysmaki ze świata", ale jest

inna pułapka. Wiedzą państwo, co by się stało z kimś, kto by próbował czytać składy na wszystkich produktach, porównywać i podejmować w pełni racjonalną decyzję? Nigdy by nie doszedł nawet do połowy listy zakupów. Wykitowałby z głodu przed półką z jedzeniem. Taka współczesna wersja bajki o osiołku.

Dlatego także tu – poza wąskimi niszami w których akurat mamy kompetencje eksperckie – wyboru dokonuje nasz mózg majsterkowicza. Kierujemy się opakowaniem, marką, jakimiś dietetycznymi mitami. Prowadzą nas emocje i kulturowe normy. I dzięki temu w ogóle możemy jakąś decyzję podjąć i wrócić do domu na kolację. Tak więc kochający mity mózg jest naszym bohaterem, ale też wrogiem. Bo wokoło nie brak takich, co próbują się na naszej miłości do mitów dorobić. A i my sami chętnie podstawiamy sobie nogę. Chciałbym teraz krótko opowiedzieć o czterech zasadach, którymi warto się kierować, żeby ten mitologiczny mózg był naszym sojusznikiem, a nie przeciwnikiem.

1. „DOBRE" JEDZENIE TO POJĘCIE WIELOWYMIAROWE

To, co jest dobre dla planety w skali makro (na przykład intensywna uprawa), może wcale nie być dobre lokalnie (Żuromin zawalony kurnikami po horyzont). Jeszcze czym innym jest wpływ jedzenia na nasze zdrowie. A przecież są jeszcze warunki pracy ludzi i dobrostan zwierząt. Jak to wszystko porównać, zważyć i zestawić?

Często mamy problem z rozróżnianiem tych wymiarów. Nie pomagają nam producenci i legislatorzy, na przykład wprowadzając certyfikaty „EKO", „BIO" czy „ORGANIC", które mówią o tym, że produkty były uprawiane w ściśle określony sposób (np. bez wykorzystania herbicydów i pestycydów innych niż „naturalne", czyli ze specjalnej listy). Ale – to bardzo ważne – uprawy organiczne ze względu na niższą wydajność mają na przykład wyższą emisję CO_2. Zajmują też więcej powierzchni. A w dodatku pakują je w plastik.

2. NIE ISTNIEJĄ KULINARNI SUPERBOHATEROWIE I SUPERZŁOCZYŃCY

Jedz awokado. Nie jedz awokado. Jedz 4 jajka dziennie. Nie jedz jajek. Jedz tylko masło. Jedz tylko margarynę. Brzmi znajomo? Podobno naukowcy ciągle zmieniają zdanie w kwestii zdrowej diety.

Otóż nie. Żadne poważne czasopismo naukowe nie publikuje artykułów pod tytułem „pomidory leczą raka" albo „jajko: podstępny morderca". Nauka jest znacznie bardziej skomplikowana. Sami uczeni, popularyzatorzy nauki, dziennikarze, tabloidy i internet w łańcuchu przypominającym głuchy telefon tłumaczą niezwykle skomplikowane badania na proste recepty przestawiające cudowne superprodukty.

I przeciwnie. Co kilka lat wybucha kolejna panika związana z tym, że jakiś powszechnie stosowany w żywności składnik nagle okazuje się śmiertelną trucizną, a jego eliminacja z diety przyniesie nam zbawienne skutki. Glutaminian sodu. Miał wywoływać bóle głowy, osłabienie organizmu. Badania tego nie potwierdziły. Teraz na celowniku jest gluten. Połowa widowni pewnie jest na diecie bezglutenowej. Otóż jeżeli ktoś akurat nie ma celiakii, to badania pokazują, że odstawienie glutenu nie przynosi korzyści, a pacjenci w ślepej próbie nie czują się gorzej po glutenie niż po bezglutenowym placebo[1]. Wiele dietetycznych wykluczeń i obostrzeń, które podejmujemy, to tylko niepotrzebne utrudnianie sobie życia i eliminowanie z diety cennych produktów w imię arbitralnych zasad. Ja wiem, że zaraz odezwie mnóstwo głosów, że mi pomaga, lepiej się czuję, koleżanka schudła 15 kilo. O tym zaraz.

Na razie chciałbym tylko podkreślić, że w świetle ustaleń współczesnej nauki nie istnieje żadna dieta cud. Wszystkie opierają się tylko na pragnieniu, które żywi nasz kochający mity mózg, żeby w świecie jedzenia znaleźć konkretnego superbohatera lub super złoczyńcę. Tymczasem rzeczywisty sekret zdrowego żywienia jest nudny jak cholera. Piramida znana każdemu z nas z podstawówki, liczenie kalorii, zbilansowana dieta bogata w różnorodne

1 Lionetti E, Pulvirenti A, Vallorani M, et al. Re-challenge Studies in Non-celiac Gluten Sensitivity: A Systematic Review and Meta-Analysis. Front Physiol. 2017;8:621.

makro- i mikroelementy. Tyle. Nie ma drogi na skróty. Nie ma „tego jednego tajemniczego sposobu, za który lekarze go nienawidzą".
Jedynym sekretem jest to, ze nie ma żadnego sekretu.

3. PODZIAŁ NA NATURALNE I CHEMICZNE TO BZDURA

Przykład z cholekalcyferolem świetnie to ilustruje. Jak coś ma długą, chemiczną nazwę – brzmi strasznie. Wystarczy tę samą substancję nazwać witaminą – zaraz staje się fajna i pożądana.
Mit natury opiera się na całkowicie nieprawdziwym wyobrażeniu jakiegoś pradawnego stanu, w którym wszyscy żyli długo i szczęśliwie. Otóż nie! Najbardziej naturalne na świecie jest umrzeć przed piątymi urodzinami. Śmiertelność dzieci na poziomie 60%. Średnia długość życia – dwadzieścia parę. Oto „stan natury", o którym tak chętnie fantazjujemy. Jeszcze w dziewiętnastym wieku głód był na wsi, także w Polsce, czymś bardzo powszechnym. Tak, tak. To do was mówię, kochani zwolennicy powrotu w czasy sprzed „sztucznych nawozów" i „wszechobecnych maszyn".
W tym miejscu chciałbym się w ogóle odnieść do kilku rzeczy, które padają tu ze sceny. W piosence kury słyszeliśmy na przykład, że sterydy i antybiotyki to to samo, czyli w ogóle taka chemia. Nasi rozmówcy nagminnie mylili też pestycydy, czyli substancje zwalczające szkodniki, z herbicydami (substancjami chwastobójczymi), a nawet z nawozami. Dla wielu zwolenników ekologicznego rolnictwa wszystko to jedno zło, bo chemia.
Jeszcze bardziej złowieszcze jest nienaturalne GMO. Jak gdyby pszenica, marchewki, brukselka i ratlerki biegały sobie po łąkach w paleolicie. Otóż nie! Większość naszego świata jest tak naprawdę w jakiś sposób GMO. Ale to materiał na oddzielny wykład. Zaproście Marcina Rotkiewicza (szefa działu Nauka w „Polityce"), to wam opowie.

Z kolei wypalanie chwastów jest fajne i dozwolone w rolnictwie ekologicznym, bo ogień to jest przecież sama natura. Albo głęboka orka. Też bardzo zła dla przyrody, ale dozwolona w ekologicznym rolnictwie, bo przecież nie wymaga stosowania chemii.

4. JEDZENIE SPEŁNIA POTRZEBY KULTUROWE I PSYCHOLOGICZNE

Jak mawiał Claude Lévi-Strauss, guru francuskiej antropologii strukturalnej, jedzenie jest dobre nie tylko do jedzenia. Jest także dobre do myślenia. Za pomocą jedzenia opowiadamy o świecie, porządkujemy relacje plemienne, klasowe, rodzinne.

Jedzenie pozwala nam się odróżniać od innych. Świetnie pisze o tym Marino Niola w książce *Homo dieteticus*. „Każde plemię żywieniowe identyfikuje się za pomocą swoich pasji i obsesji, totemów i tabu. Tofu kontra mięso, soja kontra jajka, quinoa kontra pszenica, surowe kontra gotowane."

Hasło „jesteś tym co jesz" nie tylko czyni z diety kwestię osobistego kodu moralnego. Ono pozwala także na budowanie poczucia wyższości. Jesteśmy lepsi, bo bardziej świadomi, bo jemy lepsze rzeczy niż nasz sąsiad, koleżanka z biura, rodzice albo dzieci. Większość nowoczesnych diet to także forma celebrowania klasowych przywilejów. Zabawa dla bogaczy. Co w takim razie z argumentami „a mnie się poprawiło"? Otóż za rzekomą skutecznością większości diet stoją tak naprawdę nie skomplikowane przepisy i dziwaczne zasady, ale bardzo proste mechanizmy. Po pierwsze i najważniejsze – zmniejszenie podaży kalorii i uważniejsze wybieranie produktów. Zapewne wcale nie pomaga ci odstawienie glutenu tylko fakt, że bojąc się glutenu przestałaś wcinać codziennie pizzę. Po drugie, efekt placebo i zainwestowanej energii. Żeby zredukować dysonans poznawczy uczepimy się każdego dowodu, który sugeruje, że nasze wysiłki nie poszły na marne. Po trzecie wreszcie, prosty efekt powrotu do średniej. To odkrycie zawdzięczamy słynnemu duetowi psychologów Danielowi Kahne-

manowi i Amosowi Tverskyemu. Życie jest jak sinusoida. Ponieważ większość z nas zaczyna dietę „w dołku", gdy jesteśmy chorzy, samopoczucie jest słabe, waga wyjątkowo odbiegająca od wymarzonego ideału – jest całkiem naturalne, że po tygodniu czy miesiącu sytuacja się poprawi. Ale wcale nie z powodu diety, tylko zwykłego powrotu do średniej. No chyba, że to akurat nie była sinusoida, tylko początek końca. Ale ci, którzy nie przeżyli głupiej diety (na przykład radykalnej głodówki), nie łażą po przyjęciach i internecie, żeby opowiadać wszystkim, jaka była nieskuteczna.

* * *

Czyli za pomocą diety nie tylko chcielibyśmy wpłynąć na nasze ciało, na nasze zdrowie, ale też jakoś uporządkować ten świat wokół nas. Dieta chromosomowa, o której opowiadałem rodzinie Kasi w jednej ze scen, to doskonały przykład. Tak się śmiesznie składa, że to zmyślona dieta, taka parodia z książki *Wściekły kucharz*, Anthony'ego Warnera (swoją drogą bardzo polecamy). Warner chciał pokazać, jak łatwo wykorzystując strzępki biologicznej wiedzy, którą zapamiętaliśmy z podstawówki, zmontować przekonująco brzmiący system dietetyczny. Który jest oczywiście kompletną bzdurą. Wnioskując po reakcjach rodziny Kasi, całkiem nieźle mu poszło.

Jak żyć w takim razie? Co robić? Na koniec kilka wskazówek. Taki mój własny kod postępowania. Ja osobiście z pełną świadomością unikam produktów certyfikowanych jako organiczne. Naukowe dowody na ich rzekome prozdrowotne wartości są bardzo nikłe. Większość badań pokazuje, że nie ma istotnych różnic. Tak zwane „uprawy ekologiczne" są jednak bardziej obciążające dla przyrody jeżeli chodzi o emisję CO_2 i zajmowaną powierzchnię. Że nie wspomnę już o wyższej cenie i pakowaniu w plastik. Jem wszystko, ale z umiarem, dbając o zbilansowaną dietę. Nie wierzę w superprodukty ani supertrucizny. Staramy się cieszyć jedzeniem, nie dając się wpędzić w ciągły lęk przed tym, że zjem coś „nieczystego". Staram się maksymalnie ograniczyć mięso i produkty odzwierzęce. Dieta roślinna emituje w przeliczeniu na każdą kalorię znacznie mniej dwutlenku węgla. Jeżeli już mięso,

to – ze względów klimatycznych – raczej kurczak niż wołowina. Ale także tutaj nie ma się co bawić w ortodoksję. Lepiej, żeby 100% populacji ograniczyło spożycie mięsa choćby o 10% niż żeby 1% przeszedł na ścisły weganizm. Dokładnie dziesięć razy lepiej, jeżeli czyjś mózg inżyniera domaga się twardych danych. Dziękuję za uwagę!

▪ ZAMIAST POŻYWNEJ ZUPY ▪

Fragmenty reportażu, na podstawie którego powstał spektakl *Jedzonko*

(Katarzyna Szyngiera, Marcin Napórkowski, Mirosław Wlekły, *Mniej żreć!*, „Pismo. Magazyn opinii", luty 2020)

KRUSZYNIANY: STRACH PRZED FERMAMI

– Uciekali Tatarzy ze Złotej Ordy i Krymu z powodu wojen, osiedlali 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 nie brzydkie, na przykład od imion: Ahmatowicz 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 (indycze mięso w płatach makaronu, czyli tatarska lasagna), pierogi zwane kartoflanikami. Tatarska kuchnia mięsem, ziemniakami i mąką stoi. Na deser: manty z malinami.

Wokół obszar Natura 2000 i rezerwat Nietupa, rzeki w dorzeczu Niemna. O wschodzie słońca tokują cietrzewie, czasami skrajem wsi spacerują łosie.

Mimo tego w pobliżu mają powstać kurze fermy. Ponad 120 tysięcy kurczaków w jednym cyklu, rocznie milion siedemset tysięcy. Będzie śmierdzieć!

Pytamy Jerzego Citkę, sekretarza gminy Krynki, na terenie której leżą Kruszyniany, dlaczego psuć pejzaż i powietrze hodowlami kurczaków. Urzędnik zasłania się obowiązującymi przepisami: jeśli Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska, Wody Polskie i Państwowa Inspekcja Sanitarna nie widzą przeciwskazań, 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.

ŻUROMIN: ZIELONE PŁUCA POLSKI

„Nasze fermy zlokalizowane są w jednej z najpiękniejszych części Polski zwanej «Zielonymi płucami Polski». Czyste powietrze, zdrowy klimat oraz żyzność ziem, korzystnie wpływa na naszą produkcję" – czytamy w folderze jednego z tutejszych producentów drobiu. W gminie Żuromin mieszka 15 tysięcy ludzi, 600 tysięcy świń i 20 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 Dyrekcję 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 słucha się raportów i przekracza granice działki? Z tym pytaniem idziemy do burmistrz Anety Goliat.

– Nie da się normalnie herbaty wypić na balkonie. Wywieszam pranie. Ściągam. Syn mówi: „Mama, 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 nie pokusił się o badanie ziemi. Ile jest tego azotu? Te zboża, buraki, przeazotowane… Przecież my to potem jemy.

DOKTOR WOJCIECH SZYMALSKI, PREZES FUNDACJI INSTYTUT NA RZECZ EKOROZWOJU

– Dla wielu gatunków koniec świata dawno już nastąpił. Także dlatego, że produkujemy żywność tak, jak produkujemy. Zajęliśmy na Ziemi tyle miejsca, że zabrakło go dla wszystkich. Jest nas coraz więcej i mamy coraz większe potrzeby. Planeta tego nie wytrzymuje. Nie odkryliśmy drugiej Ziemi, którą moglibyśmy zasiedlić. Załóżmy, że zbliża się koniec świata. To się może różnie skończyć. Co zrobiłyby bakterie – które nie mają moralności tak jak człowiek – gdyby nagle wypełniły całą dostępną przestrzeń? Pewnie zaczęłyby się zjadać. Z nami może być to samo. Oczywiście to zjadanie w ludzkim wydaniu będzie miało różne przejawy: radykalizacja polityki, wojna, migracje… Istnieje pogląd, że ekologiczną żywnością nie wyżywimy świata i potrzebna nam przemysłowa produkcja, ale mądra, taka, która jak najmniej szkodziłaby środowisku.

DOKTOR HAB. ZBIGNIEW KARACZUN, SOZOLOG ZE SZKOŁY GŁÓWNEJ GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO

– Rolnictwo to sektor najbardziej wrażliwy na zmiany klimatu, bo zależy od czynników klimatycznych. Z drugiej strony znacząco wpływa na środowisko, bo pochłania w tej chwili 70 procent całkowitej ilości wody, którą zużywa człowiek, i odpowiada za wielkoprzestrzenne zmiany krajobrazowe. Ma wpływ na utratę różnorodności biologicznej. Produkcja żywności emituje 30 – 35 procent całkowitej emisji gazów cieplarnianych, czyli tak naprawdę więcej niż energetyka czy transport. Za połowę tej emisji odpowiadają uprawy, za połowę produkcja mięsa. Ale 40 do 60 procent powierzchni uprawnych przeznaczone jest na produkcję paszy dla zwierząt. Jedzenie mięsa wkrótce stanie się luksusem. Powinniśmy przyjąć do wiadomości, że jest jakaś maksymalna liczebność populacji ludzkiej. W momencie, kiedy będzie nas 10 miliardów, znajdziemy się w kompletnie innym świecie. Już przecież ten świat jest inny. Skutki zmiany klimatu pojawiają się znacznie szybciej, niż myśleliśmy pięć czy dziesięć lat temu. Czekają nas huragany. Susze. Ulewne deszcze. Być może epidemie. Masowe migracje. Konflikty zbrojne, choćby o dostęp do zasobów wody. Umrzemy z pragnienia? Z gorąca? Z braku jedzenia? Moje pokolenie zostawia świat w znacznie gorszym stanie, niż go dostało. Pewnie się do tego jakoś dostosujemy, chociaż ten świat na pewno będzie gorszym miejscem do życia niż w tej chwili. Zmian na gorsze już nie cofniemy, możemy jedynie powstrzymać kolejne. W najlepszym wypadku, jeśli przyjdzie opamiętanie, czeka nas gospodarka umiaru i efektywnego wykorzystywania zasobów. Problem jest wielopłaszczyznowy. Z naszej perspektywy, sytych Europejczyków, możemy powiedzieć, że wystarczy jeść trochę mniej mięsa albo w ogóle go nie jeść i to załatwi sprawę. Ale myśmy tę Europę kompletnie zmienili, wycięliśmy lasy, w zasadzie w ogóle nie ma już na kontynencie naturalnych ekosystemów. A teraz próbujemy z tych europejskich wyżyn mówić innym, jak mają żyć. A przyjmijmy na chwilę perspektywę afrykańską, chociażby tamtejszej matki sześciorga dzieci: pustynia jej wchodzi na pole, a obok jest rezerwat. Ona ma wybór – albo pójdzie do tego rezerwatu kłusować, niszczyć różnorodność biologiczną i zdobyć pożywienie,

albo pozwoli, żeby jej dzieci umierały z głodu. Jeżeli więc chcemy utrzymać puszczę amazońską, jeżeli chcemy utrzymać lasy deszczowe w Afryce, to my, bogata Europa, bogaty Zachód, powinniśmy za to zacząć płacić. Jeśli chcemy, by ludzie w Brazylii czy Kongo nie popełniali tych samych błędów, to weźmy za nich odpowiedzialność, pozwólmy im osiągnąć godziwy poziom życia, jednocześnie godząc się na to, że nasz poziom życia spadnie. To koniec ery wzrostu, myślenia, że ciągle będzie lepiej, że nasze dzieci na pewno będą miały lepiej od nas. Nie będą miały.

PROFESOR EWA REMBIAŁKOWSKA, PREZES STOWARZYSZENIA FORUM ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO IM. MIECZYSŁAWA GÓRNEGO

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 spodziectwo, 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 100 proc. stwierdzone zależności oraz zrozumieć mechanizmy biologiczne, które leżą u ich podstaw. Zostało udowodnione w metaanalizie pod wodzą moich ex-doktorantów, że w żywności ekologicznej jest średnio 4 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 na-

szych organizmach tworzą rakotwórcze nitrozoaminy. 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? 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". 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 20 procent zmniejsza ryzyko zachorowania na nowotwory ogółem, chłoniaka nieziarniczego, inne chłoniaki i postmenopauzalny nowotwór piersi – przekazuje prof. Rembiałkowska.

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 np. aspartamu oraz żółtych, pomarańczowych i czerwonych barwników azowych.

– 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. Takich kompleksowych badań niestety brakuje – mówi prof. Rembiałkowska.

MARCIN ROTKIEWICZ, SZEF DZIAŁU NAUKOWEGO TYGODNIKA „POLITYKA"

– Jeżeli konsumenci wybierają produkty ekologiczne, bo są korzystne dla środowiska naturalnego albo dlatego, że są zdrowsze, albo dlatego, że 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 m.in. o wiele większego nakładu pracy. Poza tym rolnicy ekologiczni z powodów ideologicznych odrzucają żywność zmodyfikowaną 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 środków owadobójczych. W dodatku wykorzystanie GMO zmniejsza głód na świecie ale o tym syci konsumenci z Europy wolą nie pamiętać. No i mitem jest, 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 glutaminianu sodu nie znalazły potwierdzenia w badaniach naukowych. Demonizowany gluten nie ma żadnego negatywnego wpływu na samopoczucie osób, które nie cierpią na alergie 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 np. ekologiczniej jest transportować poza sezonem letnim pomidory z Hiszpanii niż uprawiać je u nas. Powód: wyprodukowania 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 babcinymi obiadami, szynką jak za Gierka i wszystkim, co pamiętamy z młodości. Po drugie: 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 miałaby 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.

KATARZYNA PISKORZ, ZASTĘPCZYNI GŁÓWNEGO LEKARZA WETERYNARII

– 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, to raczej wynik selekcji i odpowiednich genotypów, rozwijania najbardziej pożądanych cech, czyli u brojlerów mięsności piersi z kurczaka. 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 8500 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.
– No 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.

DOKTOR DAMIAN PAROL, EKSPERT OD NAUK O ZDROWIU, TRÓJBOISTA, POGROMCA ŻYWIENIOWYCH MITÓW (OD KILKU LAT NIE JE MIĘSA)

„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 eksperymentów. To utrudnia wyciąganie związków przyczynowo-skutkowych.

– Idealnie byłby czerpać wiedzę z dobrze zaprojektowanych eksperymentów, ale one musiałby 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 eksperymentów 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, tam-

to 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 bydła bywa rozwiązaniem. Zostając przy mięsie, tym razem czerwonym – w większości przypadków zaleca się jego ograniczenie, ze względu na to, że może zwiększać ryzyko nowotworów jelita grubego. Jednak, jeśli mamy kogoś z niedoborem żelaza to czerwone mięso jest idealnym produktem do włączenia w dietę.

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 200 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. Próbuję, 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, opierające się na myśleniu: naturalne, znaczy dobre.

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

DANIE GŁÓWNE

Straszne historie o głodzie i kataklizmach, od których zaczęła się nasza podróż ku „Jedzonku"

MIROSŁAW WLEKŁY

GARETH JONES. CZŁOWIEK, KTÓRY WIEDZIAŁ ZA DUŻO

(Fragment)

Mychajło Iwanowicz wczoraj skończył dziewięćdziesiąt dwa lata, miał gości, przeprasza, że jest trochę „wczorajszy". Jednak z podzieleniem się wspomnieniami nie ma problemów – dawne wydarzenia pamięta niemal tak samo dobrze jak wczorajszą imprezę. Siada wygodnie w fotelu. Mieszkanie zadbane, w pokoju wszystko – ściany, lampy, ozdoby – ma kolor seledynowy.

Urodził się w rodzinie kołchoźników we wsi Stasiwa, siedemdziesiąt kilometrów od Kijowa. Prawie wszyscy zostali tam kołchoźnikami, bo „jedynoliczników", czyli indywidualnych rolników, zawsze traktowano gorzej: „To nie tak, tamto nie tak", wciąż o coś się ich czepiano. Kiedy nadszedł 1933 rok, Mychajło miał siedem lat, a głód – jak pamięta – był całkowity: „ni kartoszki, ni żyta". Pszenicy tam nie uprawiano, bo wszędzie piasek. A jeszcze podatek nie wiadomo od czego trzeba było oddawać. Rodzice zapomnieli, jaki kolor miały banknoty. W kołchozach niewiele płacono, robotników miano za duraków. A jeszcze ten kołchoz był wyjątkowo biedny, płacili dziesięć kopiejek za „trudodzień", czyli pracę od świtu do zmierzchu.

Zimą krócej, ale latem – od piątej rano do późnego wieczora. Zegarka nikt nie miał i słońce odmierzało czas pracy. „Jasny dzień" – tak w Rosji mówiono na godziny spędzone w polu. Ojciec Mychajła był wozakiem. Mama w kołchozie imała się różnych zajęć. Znikali rano, wracali przed nocą, a siedmioletni Mychajło zajmował się młodszymi braćmi, karmił kury i prosię, zanim aktywiści je zabrali. Braciom musiał dawać jeść, a jak nadszedł głód, jeść przecież nie było czego. Chłopcy chodzili więc zbierać żołędzie, obierali je i ugniatali, a mama po nocach wypiekała pierożki. Tak były niesmaczne, że chciało się wymiotować. Mychajło jadł, a pierożki mu się cofały. Raz poszedł z matką do sosnowego lasu w poszukiwaniu grzybów, jeszcze przed tamtą tragiczną zimą. Po drodze na polu do szmacianego woreczka narwali z dwadzieścia kłosów żyta. Matka chciała je wyłuskać i ugotować zupę. Zatrzymało ich jednak kierownictwo rejonu: zrobili kontrolę, za kradzież zboża groziło rozstrzelanie. Mychajło płakał, jakoś go pożałowali, nie ukarali, zabrali tylko woreczek z kłosami. Wioska jednak była odludna i aktywiści często tu nie zaglądali. Ojciec w spokoju wypalał węgiel drzewny. Jeździł z nim czasem do Charkowa, chodził po ulicach: „Komu węgla, komu?". Worek sprzedawał za pięć rubli, przywoził do wsi trochę jedzenia. Długo mieli też krowę i ta krowa ich uratowała. Wszyscy przeżyli: jeden brat zmarł miesiąc temu, mówi Mychajło, drugi wciąż żyje. Lecz w innych domach ludzie umierali całymi rodzinami i okna w takich chatach zabijano potem na krzyż deskami. Zabite okna oznaczały, że wszyscy domownicy zmarli. Szło się wzdłuż wioski, a co sto metrów leżał trup, niektórzy jeszcze żywi, jęczeli, by dać im coś do zjedzenia. W agonii zadowalali się byle czym. Gdy obok zrobiła placek krowa, przepraszam, że się tak wyrażę – kontynuuje Mychajło – to krowie gówno jedli. Ratowali się, jak kto mógł. Lecz nic to nie dawało – niedługo umierali. Ojciec Mychajły szedł raz na stację, przy drodze leżał jego znajomy, a obok się ktoś wypróżnił… Oj, nie trzeba o tym mówić, nie trzeba, upomina Mychajłę żona, a mi każe nie notować. Mychajło jednak kontynuuje, przecież nie zmyśla, taka była historia. Więc znajomy ledwie żywy błaga: „Podgarnij, proszę, bo nie dosięgam tej kupki, żebym mógł jeszcze coś zjeść". Taki był głód. – W następnych latach było trochę lżej, ale wciąż nam dużo zabierali – wspomina Mychajło. – I kartoszki, i żyto, i wszystko jako podatki, nazywaliśmy to „jeżowszczyzną" – od Nikołaja Jeżowa, szefa NKWD. Dziękuję Bogu,

że nigdy mi się tamte wydarzenia nie śniły. Wtedy się na tym nie znałem, lecz teraz wiem, że było to ludobójstwo.

MIROSŁAW WLEKŁY

RABAN! O KOŚCIELE NIE Z TEJ ZIEMI

(Fragment)

Rozmawiamy prawie dziesięć lat po tamtym. Dennis Kyaw Thet miał wtedy trzynaście lat i nigdy wcześniej ani on, ani jego rodzice, ani nikt inny we wsi

A Mat Kyin czegoś takiego nie widzieli. Co roku w porze deszczowej padało, czasami woda podchodziła pod progi domów, ale potem jej poziom spadał, deszcze ustawały, pola wysychały i życie toczyło się dalej. Tym razem było inaczej. Gdyby mieli okazję ujrzeć to na profesjonalnym radarze, mogłoby im się skojarzyć z dziecięcym kalejdoskopem: czerwień przechodziła w pomarańcz, a pomarańcz w żółć, zieleń mieszkała się z błękitem, a wszystkie kolory łączyły się w środku spirali i wirowały. Wielu przyznałoby, że to piękne. Nie wiadomo, czy domyśliliby się, że to radarowy obraz kotłujących się wiatrów, które w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara rozchodziły się od zewnątrz do środka.

Nie wiadomo, bo nikt im tego nie pokazał. Powiedzieli im tylko, że to cyklon, wyjątkowo złośliwy rodzaj cyrkulacji atmosferycznej. Nazwali go Nargis.

Narodził się dwudziestego siódmego kwietnia 2008 roku pośrodku Zatoki Bengalskiej. Z początku zmierzał powoli w kierunku północno-zachodnim i szukał dogodnych warunków, aby nabrać siły. Po dwóch dniach osłabiły go suche wiatry, a potem gwałtownie znów okrzepł, by drugiego maja, w piątek, mknąc z prędkością ponad dwustu kilometrów na godzinę, z największą mocą dopaść delty rzeki Irawadi na południowo-zachodnim wybrzeżu Birmy, dalekiego kraju w Azji, którego nazwę junta wojskowa zmieniła na Mjanma i dziś są używane zamiennie.

[…]
Dennis zapamiętał, że wiać zaczęło już w południe. Kilka godzin później na wioskę spadła wielka woda. Nargis w pełnej krasie dotarł tu około siedemnastej i zdarł z Dennisa ubranie. Daleko też poszybowała odzież jego rodziców, trojga rodzeństwa i większości ludzi ze wsi. Nie zwykli oglądać się bez odzienia, bo Birmańczycy
nawet do morza wchodzą w dżinsach, i nie wiadomo, co przerażało ich bardziej: ta wszechobecna nagość, piętrząca się woda czy nigdy nie widziany tu huragan. Niektórzy pomyśleli o końcu świata. Dennis pamięta, że płakał. Może jedną godzinę, a może dwie. Potem na płacz nie było już czasu, bo trzeba się było ratować.
Po kilku godzinach od rozpoczęcia ulewy woda wdzierała się do domu.
Po kolejnej obmywała klamkę u drzwi. Po dwóch podeszła do okien. Po trzech dosięgnęła sufitu. Całą rodziną weszli na dach domu, ale i tam woda szybko dotknęła kostek Dennisa, potem kolan, pasa, niebezpiecznie zbliżyła się do klatki piersiowej. I choć jeszcze sporo brakowało do zatopienia głowy, to chłopiec marzył, żeby znaleźć się pod wodą, tak bardzo bolały go uderzenia deszczu. Wielkie krople spadały z nieba z gigantyczną prędkością. Kłuły nagie ramiona, dźgały głowę, a te, które Nargis nawiewał z boku, żądliły jego policzki, kąsały małżowiny uszne. Pod wodą było pokojniej, ciszej i tak nie bolało. Więc Dennis podkurczał nogi, kucał i chował głowę na tyle głęboko pod wodą, aby nie dosięgły go szpile deszczu. Za każdym jednak razem, kiedy wynurzał się, aby złapać powietrze, znów czuł ten przeraźliwy ból.
Cyklon szalał do pierwszej w nocy. O trzeciej, kiedy woda sięgała Dennisowi już po szyję, złamało się drzewo, przewróciło, roztrzaskało dach, przecięło rodzinny dom na pół. Budynek odpłynął. Rodzina do rana kurczowo trzymała się drzewa.
Rankiem mieszkańcy znaleźli kilka miejsc, gdzie mogli stanąć na w miarę suchej ziemi. Zupełnie nago, z początku zawstydzeni, a potem przełamując wstyd, zakryli się liśćmi, zaczęli szukać swoich bliskich. Przez noc nie mieli ze sobą kontaktu. Żony wypytywały więc o mężów, rodzice o dzieci, wnuki o dziadków. Nie wszyscy się znaleźli. Wioseczka A Mat Kyin położona jest na sporej, pagórkowatej wyspie i to uratowało jej mieszkańców, bo choć woda przykryła domy, to w czasie największej powodzi nie wszystkie porwała, i ludzie mogli wdrapać się na dachy. Większość przeżyła, ale wielu zginęło. Na przykład jeden z dwóch księży, bo A Mat

Kyin to katolicka wioska, a był to okres po Wielkanocy, i tamtego dnia płynął do innych osad z dobrą nowiną. Nargis zmiótł najpierw łódkę, a potem księdza porwała wielka woda. Przez dwa dni mieszkańcy A Mat Kyin byli odcięci od jedzenia i picia. Spijali wodę z ostatnich kokosów. Trzeciego dnia woda zaczęła znikać, a resztki drewnianego domu rodziny Dennisa odpłynęły wraz z nią. A z nimi pamiątki, zdjęcia, dokumenty. Tamtego dnia nadeszła też pomoc. Chrześcijaństwo tyle już powiedziało o apokalipsie.

Podobno jest nieuchronna. I wcale nie tak odległa, jak mogłoby się wydawać. Wielu uważa, że właśnie nadchodzi.

[…]

Dopływamy do pierwszej wioski. Ludzie zbierają się w jednym z domów na palach. Siadamy na ziemi. Niektórzy żują betel – po kofeinie, nikotynie i alkoholu najpopularniejszą używkę świata. Co jakiś czas ktoś podnosi klepkę w podłodze, spluwa czerwoną mazią pod dom, prosto do rzeki. Dostaję miseczkę z zieloną herbatą i lephet – sfermentowane liście herbaty z suszonymi krewetkami, sezamem, orzeszkami i czosnkiem. Nie wiem, czy wypada jeść, gdy słucha się takich opowieści.

U San Lwin miał wtedy czterdzieści jeden lat. Do longyi, w których chodzi większość birmańskich mężczyzn, specjalnie na moją wizytę założył białą, wyprasowaną koszulę.

– W dzień mały deszczyk, wieczorem huragan, w nocy piekło. Jeden nie słyszał drugiego. W Kyaung Su mieliśmy sto dwadzieścia sześć domów. Żaden nie przetrwał. Kiedy woda przykryła ich dachy, ludzie próbowali wspinać się na drzewa. Teraz tych drzew już nie ma, bo wszystkie powalił cyklon. Z ponad sześciuset osób we wsi dwieście sześćdziesiąt jeden zginęło. Jedni tonęli, innych przygniatały drzewa, większość nie wiadomo w jaki sposób umarła, bo wszystko było pod wodą i ludzie nie mieli ze sobą kontaktu. Przetrwali głównie silni i sprawni. Zginęło wiele kobiet, starców i dzieci. Woda była wszędzie. A rano, kiedy ustąpiła, nie było już niczego: domów, ciał, jedzenia. Drzewa też odpłynęły. Wraz ze wszystkim, w stronę oceanu. Zaraz, gdy to się zaczęło, zapakowałem żonę, troje dzieci i jeszcze kilka osób ze wsi do łodzi, dopłynęliśmy do mangrowców, łódź zakleszczyłem ciasno pomiędzy drzewa. Trzymała się mocno. Tak przetrwaliśmy noc.

Dah Ma Shwe miała czterdzieści dziewięć lat i była jedną z tych, którzy uratowali się na łodzi U San Lwina. Kiedy woda zabrała dom, jej rodzina przeniosła się do spichlerza na ryż, później na jego dach, a potem wszyscy zniknęli. Dah Ma Shwe pływała dookoła, natknęła się na łódź sąsiada. Męża i dwojga dzieci nigdy nie znalazła.

Aye Chan Myale, wtedy jedenastolatkę, ojciec wysłał z czteroletnim bratem do spichlerza i tam przeżyli. Sam pływał do rana na snopku ryżu. Reszta rodziny?

Dziewczyna, dziś dwudziestolatka, i jej trzynastoletni brat mają w oczach łzy.

– Nasza młodsza siostra, nasz młodszy brat, nasza mama… Wszyscy zginęli.

U Kyaw Win miał wtedy pięćdziesiąt cztery lata i pewnie od tamtego czasu ma tak smutne i przenikliwe spojrzenie. Przeżył tylko on i jego córka. Nazajutrz znalazł ciało żony. Ciał dwojga pozostałych dzieci nie zobaczył nigdy.

U Naing Soe dzisiaj także się wystroił, założył błękitną koszulę, opuścił ją luźno na sarongę. I jeśli w oczach U Kyaw Wina widziałem największy smutek świata, to nie umiem nazwać tego, co uderza w twarzy tego mężczyzny. Miał wtedy trzydzieści trzy lata.

– Jestem rybakiem i tamtego dnia byłem na rzece, daleko od domu. Wiatr wywrócił mi łódź i porwał ją nurt rzeki. Długo pływałem, w końcu chwyciłem się jakiejś gałęzi. Rano popłynąłem dalej, mojej wioski nie znalazłem, bo jej już nie było. Kiedy dotarłem w te okolice, prawie wszyscy nie żyli. Zginęła moja mama, tata i wszystkie moje dzieci. Miały: jedenaście, siedem, pięć i dwa latka. Żonę znalazłem na szczycie palmy, zupełnie nagą. Rano przykrywaliśmy się czym się dało. Nagość to nic. Najgorsze, że cyklon zniszczył nam życie i psychikę. Wariowaliśmy. Nazajutrz nie pamiętaliśmy imion ludzi, którzy zginęli. Żywych też nie rozpoznawaliśmy. Przez prawie miesiąc czuć było odór trupów. Od tamtego czasu na wieść o gorszej pogodzie najchętniej ucieklibyśmy do Labutty. Wcześniej prognozy pogody lekceważyliśmy, a teraz jesteśmy przewrażliwieni. Drżymy, że to znów wróci. Przez osiem lat żyliśmy z żoną sami i opłakiwaliśmy nasze dzieci. Rok temu urodziła nam się córka.

. N A D E S E R .

Wierszyk i piosenka

GRZYBOBRANIE

słowa: MARCIN NAPIÓRKOWSKI

SIOSTRA
Złocą się w trawie kurki, gołąbki zielenią,
Błyskają żołte gąski wśrod liści jesienią.
Owo ptactwo szczegolne, by zobaczyć ktore
Patrzeć trzeba pod nogi, skromnie, a nie w gorę.
Kto ma głowę wysoko, to nieraz się zdarza
Podepcze nim zbierze. Skromność cnotą grzybiarza!
Tu sromotnik bezwstydny, kształtu powabnego
Z dystansu piękny, smukły, lecz podejść do niego
Nie radzę, słynie bowiem ze swego fetoru.
Jak wieś polska. Cudowna, gdy widziana z dworu.
Niektóre jak podstępnie zastawione wnyki,
Jak owe szatańskimi zwane borowiki.
Inne się zdają groźne, ale nie są wcale.

Uwielbiam zbierać grzyby. Znam je doskonale!
To mi daje tę pewność, gdyby się skończyła
Cywilizacja dzisiaj – bym się wyżywiła.
Od wieków obok siebie rośnie na tej łące
Tu zdrowe, tam zepsute, jadalne – trujące.
I jak z tymi grzybami, tak właśnie jest z nami
Płot w płot i okno w okno – ludzie z kurnikami.
Czasem śmierdzi bez przerwy. Dniami i nocami.
Można by żartować: chodzę spać z kurami,
Gdyby nie to, że wcale nie jest mi wesoło.
Osmy krąg piekła, wieczny powrót, błędne koło.
Kurczaki żyją w cyklach. Każdy sześć tygodni.
Czasem się dziwią goście, podróżni przygodni.
Kiedy są jeszcze małe, nikt mi nie dowierza.
Kupy też mają małe, ściółka jeszcze świeża.
Tej ściółki się nie zmienia, więc to kwestia czasu,
Potem zaczyna śmierdzieć – wywiozą do lasu,
Zostawią taką hałdę, jak chce zyskać który
Wyrzucają po nocy też te zdechłe kury.
Tysiące kurzych trupków powoli w szkielety
Przemienia się gdzieś w rowie, taka jest niestety
Cena chciwości, powiem prosto z mostu,
Na YouTubie jest ten film, znajdźcie to po prostu.
Styczeń jest, śnieg się topi, bo słoneczko świeci,
Ludzie poszli na spacer, wzięli psa i dzieci,
Nagle się zatrzymują, co za smród, mój Boże,
Przecież to martwe kury. Toż to być nie może!
Wyjęli telefony, porobili zdjęcia.
Dzwonienie, załatwianie, znów miesiąc zajęcia.

To jest masakra jakaś, że tu ciągle trzeba
Walczyć z tymi rzeczami. To jest kara z nieba!

MAMA
Niezręcznie się tłumaczyć, kiedy się zaprosi
Gości. Witam serdecznie. Jestem mamą Zosi.
Dom, który tu widzicie, to była z początku
Jedynie tymczasowa siedziba majątku
Bądzyń-Ruda, należał do Zosi pradziadka.
Po drugiej stronie rzeki mieszkała sąsiadka.
Romantyczna historia, oni się poznali
Podczas wielkiej powodzi. Razem podziwiali
Na tym moście, na rzece, straszną moc żywiołu.
I w nich też żywioł wezbrał, zostali pospołu.

SIOSTRA
Mamo, ja cię uprzedzam, sztuka będzie z tego
Ci państwo wszystko piszą, Teatr Słowackiego
Zamówił u nich coś tam. To jest nagrywane.

MAMA
Nikt nie mówił... Nie szkodzi. Ja i tak zostanę.
Sztuka o tych kurnikach? Kto kupi bilety?
Teatr już dzisiaj nie ten, jak wszystko – niestety.

SIOSTRA
Rany, ja coś mówiłam, ta wchodzi, przerywa!

MAMA
Ależ mów, mów, córeczko.

SIOSTRA
Więc czasem tak bywa...

MAMA
Wróćmy do kurnikarzy. To oburzające!

SIOSTRA
Kilku wącha gotówkę, a ich smród – tysiące.
Na Zachodzie to wszystko pięćdziesiąt lat temu
Załatwiono prawami, tu – nie wiedzieć czemu
Władza bardzo drobiarstwu sprzyja, a nam – mało.
Nasze państwo do tego boomu nie dojrzało.

MAMA
A kiedyś było lepiej.

SIOSTRA
Jestem pewna – było.
Lepiej się kiedyś jadło i lepiej się żyło.

MAMA
Widziałaś w sklepie kurę? Chcę kupić, dla gości,

SIOSTRA
Patrzę: czy to jest zwierzę normalnej wielkości?

Kura większa od kaczki? Skąd oni to mają?
Stłoczone w tych kurnikach, więc się zarażają.

MAMA
Jak rodzina, co zjedzie w Boże Narodzenie,
Zamknie się tydzień w domu: wszyscy – przeziębienie.

SIOSTRA
I to musi się zmienić, ja nie żądam cudów.
Zieleń, filtry chemiczne, wywożenie brudów.
Jeść możemy owady. Sposób w świecie znany.
Tłuste pędraki, wije, świerszcze, karaczany,
Poł Azji się od dawna żywi owadami.
W głębokim tłuszczu smażyć, podać z przyprawami.
Trzeba już ten krok zrobić i się zdecydować.

MAMA
A ja? Czy ja wegańsko mogłabym gotować?
To polski dwór z tradycją i nie mogę gościom
Wciskać czegoś na siłę, moją powinnością
Jest kuchni opowiadać dzieje każdym kęsem.
A historia ta przecież pisana jest mięsem.

SIOSTRA
Jak pożar, głód, jak wojna, powietrze morowe,
Jak czas apokalipsy, bomby atomowe,
Jak ten żywioł, co porwał pradziadka i babcię –
Fala smrodu znów wzbiera! Trzymajcie mnie, łapcie!

PIOSENKA SZCZĘŚLIWEJ KURY

słowa: MARCIN NAPIÓRKOWSKI

Pewne prawdy nie zawodzą
trwają mocne pośród bzdur
dobre jajka wciąż pochodzą
tylko od szczęśliwych kur
Z bioplanety, z farmy eko
Wprost z zielonych Polski płuc
Ten dar kury dla człowieka
Bądź szczęśliwy – chcieć to moc!

Świat bez sterydów i gie-em-o.
Antybiotyki? To czyste złoooooooo!

Jestem szczęśliwa, szczęśliwa
Kiedy tak dziobię sobie, skrobię,
coś tam robię pośród pól
Jestem szczęśliwa, szczęśliwa
Zielononóżka, dobra wróżka,
mym życiem wolność, a nie ból

Lecz jak zmierzyć szczęście kury?
Jak przeliczyć to, co boli?
Czy wciąż śniła bym o niebie
Nic nie znając prócz niewoli?

Tak jak dziś śnię o torturach
Czy to serio dzieje się?
Spiłowane dzioby, pióra,
Co noc koszmar budzi mnie

Świat podzielony przez siatki i mury
W którym się kura tak rożni od kury

Jestem szczęśliwa, szczęśliwa
Lecz czy moralne żyć tak fajnie,
gdy gdzieś cierpienie wzywa mnie?
Jestem szczęśliwa, szczęśliwa
Lecz czym jest szczęście? Ścisnąć gęściej
tych kur już przecież tam nie da się!

Otworzyć te klatki!
Wypuścić te kury!
Re-wo-lu-cja!

Szczęście dla wszystkich, dla wszystkich
Niech runą mury, teraz kury będą wolnością cieszyć się
Szczęście dla wszystkich, dla wszystkich
Uwolnij kurę, niech pazurem sama napisze losy swe

I jeszcze raz!
Jestem szczęśliwa, szczęśliwa…

Lidia Bogaczówna i Feliks Szajnert

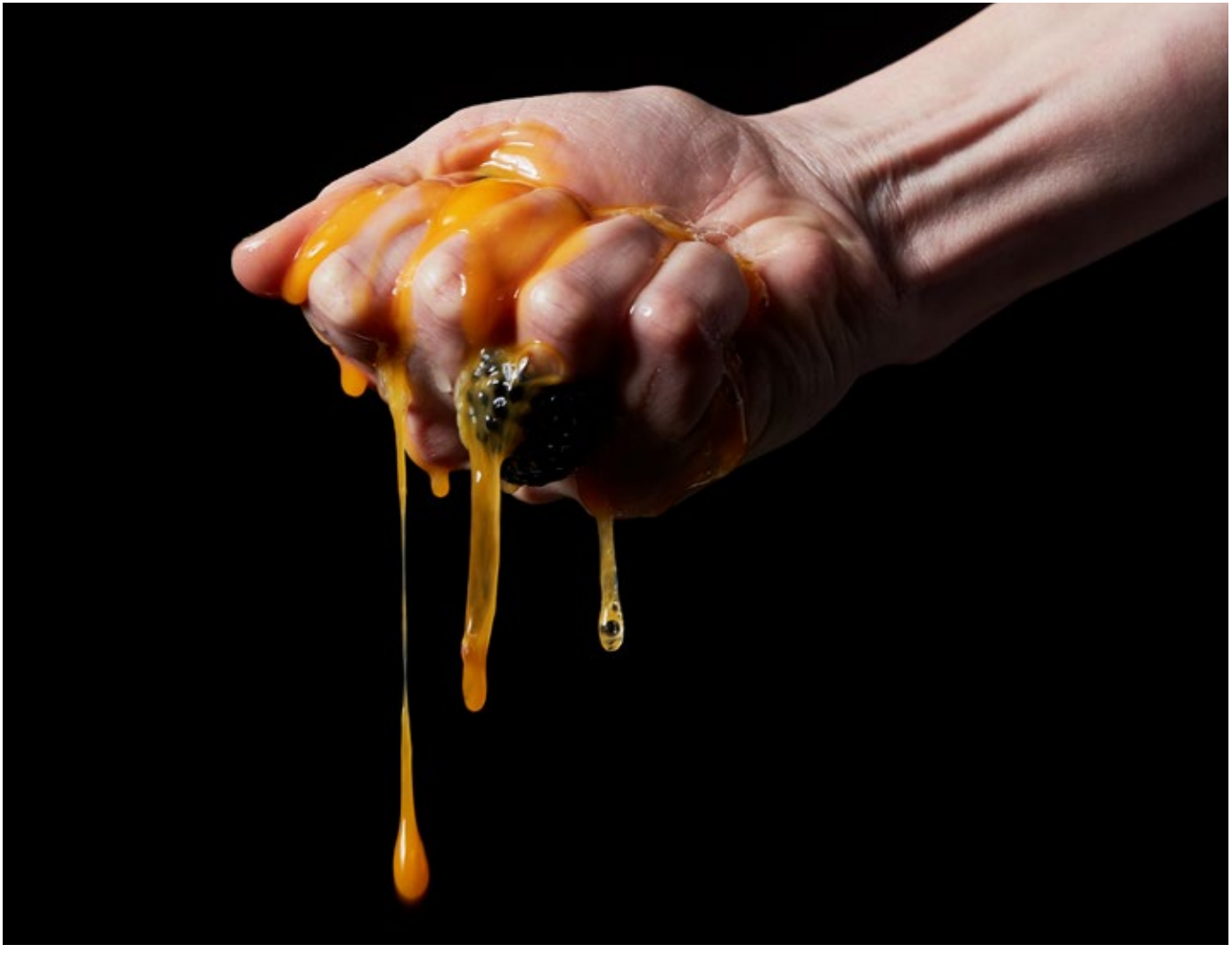
Feliks Szajnert

Lidia Bogaczówna i Feliks Szajnert

Lidia Bogaczówna, Katarzyna Zawiślak-Dolny, Karol Kubasiewicz i Feliks Szajnert

Katarzyna Zawiślak-Dolny

Feliks Szajnert



Katarzyna Zawiślak-Dolny

Karol Kubasiewicz

Lidia Bogaczówna

Lidia Bogaczówna, Katarzyna Zawiślak-Dolny, Karol Kubasiewicz i Feliks Szajnert

▪ SPIS NASZYCH ROZMÓWCÓW ▪

Mateusz Banaszkiewicz, psycholog zdrowia, Uniwersytet SWPS

Waldemar Bukowski, radny z Żuromina

Jan Bondar, rzecznik prasowy Głównego Inspektoratu Weterynarii

Jerzy Citko, sekretarz gminy Krynki

Michał Demski, etnograf z Kruszynian

Norbert Dudziński, sommelier w restauracji Dyletanci

Dżemil Gembicki, przewodnik po meczecie w Kruszynianach

Dobrosława Gogłoza, Otwarte Klatki

Aneta Goliat, burmistrz Żuromina

Rafał Hreczaniuk, szef kuchni restauracji Dyletanci

Leszek Kamiński, hodowca świń z Felcyna

Dr Zbigniew Karaczum, sozolog z SGGW

Arkadiusz Kartusz, sadownik ekologiczny

Kaja Kojder, etnolożka z Kruszynian

Zofia Leszczyńska-Niziołek, właścicielka dworku agroturystycznego

Maciej Nowak, krytyk kulinarny, dyrektor Teatru Polskiego w Poznania

Prof. dr hab. Robert Olszewski, Politechnika Warszawska

Dr Damian Parol, dietetyk i psychodietetyk

Katarzyna Piskorz, zastępczyni Głównego Lekarza Weterynarii

Jacek Postupolski, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego

▪ SPIS NASZYCH ROZMÓWCÓW ▪

Przemysław Raj, weterynarz, działacz ekologiczny

Prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska, prezes Stowarzyszenia Forum Rolnictwa Ekologicznego im. Mieczysława Górnego

Marcin Rotkiewicz, szef działu naukowego tygodnika „Polityka"

Maciej Sidorowicz, hodowca ekologicznych krów

Dr Sławomir Sowa, Państwowy Instytut Badawczy – Instytut Hodowli i Aklimatyzacji Roślin

Alfred Stróżyk, kelner restauracji Massimiliano Ferre w Poznaniu

Joanna Szewczyk, sadowniczka ekologiczna

Dr Wojciech Szymalski, prezes fundacji Instytut na Rzecz Ekorozwoju

Dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska, Centrum Prawa Żywnościowego

Bronisław Talkowski, przewodniczący zarządu Gminy Muzułmańskiej w Kruszynianach

Marcin Tischner, Proveg Polska

Dr Anna Urbańska, Kooperatywa Grochowska

Dr Anna Wilska, Warszawski Uniwersytet Medyczny

Maksymilian Witczak, społecznik z Kruszynian

Krzysztof Wojdalski, sadownik z Ziemięcina

Marcin Wójcik, reporter „Dużego Formatu"

Patryk Wróblewski, szef kuchni restauracji Toscania

a także: producenci drobiu i jaj z Żuromina

▪ WYBRANA BIBLIOGRAFIA ▪

Książki:

Warner Anthony, *Wściekły kucharz*

Anne Appplebaum, *Czerwony głód*

Karen Duve, *Jeść przyzwoicie*

Jonathan Safran Foer, *Zjadanie zwierząt*

Michael Greger, *Jak nie umrzeć przedwcześnie*

Bohumil Hrabal, *Obsługiwałem angielskiego króla*

Stefano Liberti, *Władcy jedzenia*

Alan Levinovitz, *Glutenowe kłamstwo*

Christopher Moore, *Brudna robota*

Marcin Popkiewicz, *Świat na rozdrożu*

Marcin Rotkiewicz, *W królestwie monszatana*

Mirosław Wlekły, *Gareth Jones. Człowiek, który wiedział za dużo*

Petroniusz, *Uczta Trymalchiona*

Mirosław Wlekły, *Raban! O Kościele nie z tej ziemi*

Film: *Wielkie żarcie, reż. Marco Ferrari*

▪ WYBRANE ARTYKUŁY ▪

Tomasz Kwaśniewski, *35 stopni w cieniu. Na razie jest super, nie? Ale niebawem wyginiemy*, „Gazeta Wyborcza"

Pavel Šplíchal, *Indywidualizacja winy za katastrofę klimatu – jeszcze większe świństwo, niż myślisz*, „Krytyka Polityczna"

Dominika Wantuch, Gabriela Łazarczyk, *Unia zdecydowanie za eliminowaniem węgla i neutralnością klimatyczną. Polska w oślej ławce*, „Gazeta Wyborcza"

Michał Wilgocki, *Bez porozumienia na szczycie klimatycznym w Madrycie. „To przestawianie krzeseł na ‚Titanicu'"*, „Gazeta Wyborcza"

Marcin Rotkiewicz, *Skąd wzięła się afera o glifosat i kto ma rację?*, „Polityka"

Marcin Rotkiewicz, *Żywność Monszatana. Dlaczego GMO wciąż jest straszakiem?*, „Polityka"

Crystal Smith-Spangler, *Are organic foods safer or healthier than conventional alternatives? A systematic review*, „Annals of internal medicine"

Guido van Huylenbroek, *A literature based comparison of nutrient and contaminant contents between organic and conventional vegetables and potatoes*, „British Food Journal"

Crystal Smith-Spangler i in., *Are organic foods safer or healthier than conventional alternatives? A systematic review*, „Annals of internal medicine"

Christine Hoefkens i in., *A literature based comparison of nutrient and contaminant contents between organic and conventional vegetables and potatoes*, „British Food Journal"

James Temple, Sorry—organic farming is actually worse for climate change, „MIT Technology Review"

Laurence G. Smith, *The greenhouse gas impacts of converting food production in England and Wales to organic methods*, „Nature Communications"

A także teksty z bloga totylkoteoria.pl

Krzysztof Głuchowski

Dyrektor Naczelny i Artystyczny

Joanna Krupska-Łukawska

Zastępca Dyrektora Teatru

Teatr im. J. Słowackiego w Krakowie | dom machin | mos scena | dom rzemiosł teatralnych | INSTYTUCJA KULTURY WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO | MAŁOPOLSKA

Partnerzy premiery

TOM-GAST | TGHOME

Partnerzy Teatru

TOYOTA DOBRYGOWSKI Bronowice | INGLOT | Bielenda

Patroni medialni premiery

VOGUE | Pismo. MAGAZYN OPINII

Patroni medialni

RADIO KRAKÓW | lounge

Sesja zdjęciowa do spektaklu: Bartosz Barczyk (Leica Camera Poland)
Na okładce wykorzystano motyw z plakatu Alicji Białej. Opracowanie graficzne programu: Katarzyna Godyń-Skoczylas.

Teatr im. J. Słowackiego w Krakowie

INSTYTUCJA KULTURY WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

MAŁOPOLSKA

REZERWACJA BILETÓW

. . . . . poniedziałek – piątek w godz. 9.00–16.00

tel. 12 424 45 25, 12 424 45 28, fax 12 422 40 22

. . . . . .KASA BILETOWA

. . . . . **pl. Św. Ducha 1**

. . . . . tel. 12 424 45 26

. . . . . pn – sb 10.00–19.00 (przerwa 14.00–14.30)

. . . . . niedziela – jeśli jest grany spektakl,

. . . . . na 2 godziny przed rozpoczęciem

. . . . . **ul. Rajska 12 | Scena MOS**

. . . . . .sprzedaż na 2 godziny przed spektaklem

SPRZEDAŻ INTERNETOWA

. . . . . www.teatrwkrakowie.pl

TEATR IM. J. SŁOWACKIEGO W KRAKOWIE

pl. Św. Ducha 1, 31–023 Kraków

12 424 45 00, 12 424 45 11

www.teatrwkrakowie.pl

DOM MACHIN (MINIATURA)

pl. Św. Ducha 2, 31–023 Kraków

SCENA MOS

ul. Rajska 12, 31-124 Kraków

DOM RZEMIOSŁ TEATRALNYCH

ul. Radziwiłłowska 3, 31-026 Kraków

ZWIEDZANIE TEATRU

Zapraszamy do zwiedzania Teatru z przewodnikiem, który przedstawi historię budynku i związanych z nim artystów – tel. 12 424 45 25.