

# ZNAK

M I E S I Ę C Z N I K

## Jedzenie przyszłości

Czy z naszych stołów znikną  
kawa, wino i kakao?  
Kiedy zjemy burgera z *in vitro*?  
Jak rozbudzić w sobie czułość  
dla jedzenia? — s. 4-39

*Ostatni Żyd w Afganistanie*  
Niezwykła historia  
Zablona Simontowa — s. 40

*Nie urodzić się wcale*  
Antynatalizm  
i jego argumenty — s. 58

Literatura:  
Gitkiewicz, Hund, Springer  
i Bonowicz o Bargielskiej — s. 80



Ilustracja: Ola Osadzińska

ISSN 0044-488X

INDEXS 383716

9 770044 488201

9 770044 488201

9 770044 488201

9 770044 488201

9 770044 488201

9 770044 488201

9 770044 488201

Nr 776

22,99 zł (w tym 14 zł)

STYCZEŃ (01) 2020



ANTHONY  
HOPKINS

JONATHAN  
PRYCE

**BÓG ZAWSZE POPRAWIA PAPIEŻA,  
DAJĄC ŚWIATU NOWEGO.  
CIEKAWE JAK POPRAWI MNIE.**



THE TIMES



# DWÓCH PAPIEŻY

FILM NETFLIX

INSPIROWANY PRAWDZIWYMI WYDARZENIAMI

W WYBRANYCH KINACH I NA

**NETFLIX**

**ZNAK**

2



*Dominika Kozłowska*

## Kulinarna rewolucja

KILKANAŚCIE LAT TEMU PODCZAS POBYTU W EDYNBURGU odkryłam coś, czego w Polsce jeszcze wówczas nie dało się dostrzec, a mianowicie że różnice społeczne mogą wyrażać się w dostępie do pełnowartościowego jedzenia. O ile w naszym kraju McDonald's był wciąż fetowany jako symbol tego, co zachodnie (jego pierwszą restaurację w nieistniejącym już warszawskim Sezamie uroczystie otwierał Jacek Kuroń), o tyle w Szkocji znajdował się pod pręgierzem krytyki za promowanie złych nawyków żywieniowych, zwłaszcza wśród osób gorzej sytuowanych. Piękne sklepy ze zdrową żywnością, ekologicznymi warzywami i owocami były tam dostępne jedynie dla zamożniejszych obywateli z klasy średniej oraz wyższej. Nikogo innego nie było stać na codzienne zakupy w takich miejscach. Reszcie mieszkańców pozostawały supermarkety, gdzie większość produktów stanowiły potrawy przetworzone lub wysokokaloryczne gotowe dania. Pamiętam swoje zdziwienie faktem, że również warzywa i owoce były sprzedawane głównie w postaci umytych, obranych, pokrojonych i zafoliowanych porcji. Dziś półki polskich supermarketów nie różnią się pod tym względem od tych szkockich, angielskich czy amerykańskich.

Świadomymi konsumentami są z reguły osoby dysponujące czasem lub wyższymi dochodami. Dlatego wszelka etyczna i ekologiczna edukacja odniesie szerszy skutek dopiero w połączeniu z odgórnymi zmianami. Wspomniana już sieć oferująca fast foody zapowiedziała, że do 2025 r. mają zniknąć wszystkie dotychczas stosowane plastikowe opakowania – zastąpią je w pełni biodegradowalne. Warto doceniać plany wyeliminowania plastiku, nie można jednak zapominać, że prawdziwa rewolucja dokona się wówczas, gdy tradycyjne kanapki z wołowym burgerem zostaną zastąpione przez ich przyjazne dla środowiska odpowiedniki.

To wyjaśnia, dlaczego najbardziej zaawansowane badania nad jedzeniem koncentrują się właśnie na komór-

kowej hodowli wołowiny (o szansach jej wprowadzenia do masowej dystrybucji pisze w tym numerze Krzysztof Kornas). Jednak oprócz badań nad burgerami pochodzącymi z hodowli *in vitro* trwają dziś prace nad produkcją takich roślinnych zamienników, które będą zbliżone do mięsnych pod względem smaku.

Kulinarna rewolucja jest nam potrzebna nie tylko z powodów ekologicznych i etycznych, lecz także zdrowotnych. Z najnowszych badań CBOS-u wynika, że ponad połowa Polaków (59%) ma problem ze zbyt dużą wagą. W ciągu ostatnich pięciu lat trudności Polaków z utrzymaniem prawidłowej masy ciała znacząco się pogłębiły. Dziś waga tylko 39% badanych pozostaje w normie i jest to wyraźny spadek w porównaniu z rokiem 2014. Szczególnie niepokojące są otyłość i nadwaga w najmłodszym pokoleniu, do niedawna jeszcze zjawisko w Polsce dość rzadkie.

Trudno nam wyobrazić sobie w szczegółach jedzenie przyszłości: proces wytwórczy, smaki, nowe nawyki. Warto jednak cofnąć się pamięcią wstecz, choćby o kilka lat, by zobaczyć skalę zachodzących zmian. Nie tak dawno kwestie plastiku, etycznych i środowiskowych konsekwencji masowego wytwarzania produktów odzwierzęcych, zorganizowanej wycinki (lub wypalania) lasów pod uprawy np. palm kokosowych czy szkodliwości dla zdrowia tzw. jedzenia śmieciowego (*junk food*) pojawiały się jedynie w badaniach naukowych lub w niszowych mediach, z których korzystają tylko najbardziej świadomi odbiorcy. Dziś to tematy codziennych dyskusji. Niestety, dalsze upowszechnianie tej wiedzy wymaga jeszcze wielu starań, tak by nie ograniczała się ona do „baniek” w mediach społecznościowych, lecz zaczęła skutkować wprowadzaniem systemowych przekształceń. Dlatego w styczniowym Temacie Miesiąca zastanawiamy się nad przyszłością jedzenia i pokazujemy, w jaki sposób możemy wpłynąć na realne zmiany w systemie produkcji, dystrybucji i konsumpcji żywności. — **Z**



SPIS TREŚCI



40 Ostatni Żyd w Afganistanie  
Jagoda Grondecka



48 Lekcje z Amazonii  
Dominika Szkatuła w rozmowie  
z Karolem Wilczyńskim



90 Nowe praktyki, estetyki  
i sposoby myślenia  
Marta Keil i Grzegorz Reske  
w rozmowie z Arkadiuszem Gruszczyńskim



fot. Keystone-France / Gamma-Rapho / Getty / fot. Nur / Getty / fot. Stefano Montesi / Corbis / Getty / fot. Rafał Paradowski

60

JOSHUA ROTHMAN (TŁUM. MAREK MARASZEK)

Nie urodzić się wcale

Antynatalistyczny filozof David Benatar przekonuje, że byłoby  
lepiej, gdyby już nikt nigdy nie miał dzieci

ZNAK  
M I E S I Ą C Z N I K

ul. Tadeusza Kościuszki 37, 30-105 Kraków  
tel. (12) 61 99 530, fax (12) 61 99 502  
e-mail: miesiecznik@znak.com.pl  
www.miesiecznik.znak.com.pl

redakcja: Mateusz Burzyk (sekretarz redakcji),  
Marta Duch-Dyngosz, Michał Jędrzejek, Ilona  
Klimek, Elżbieta Kot, Dominika Kozłowska  
(redaktor naczelna), Urszula Pieczek,  
Janusz Poniewierski, Agnieszka Rzonca,  
Henryk Woźniakowski

zespół: Michał Bardel, Wojciech Bonowicz,  
Halina Bortnowska, Bohdan Cywiński,  
Bartłomiej Dobroczyński, Tomasz Fiałkowski,  
Tadeusz Gadacz, ks. Michał Heller, Józefa  
Hennelowa, Wacław Hryniewicz OMI, Jerzy  
Illg, Piotr Kłodkowski, Maria Makuch, Janina  
Ochojska-Okońska, abp Grzegorz Ryś,  
Władysław Stróżewski, Karol Tarnowski, Łukasz  
Tischner, Stefan Wilkanowicz

współpraca: Andrzej Brzeziecki, Ewa Bolińska-  
-Gostkowska, Iwona Boruszkowska, Monika  
Gałka, Krzysztof Kornas, Dobrosław Kot, Daniel  
Lis, Artur Madaliński, Anna Marchewka, Anna  
Mateja, Andrzej Muszyński, Małgorzata Nocuń,  
Tomasz Ponikto, Miłosz Pucydłowski, Justyna  
Siemienowicz, Pola Starczyńska, ks. Grzegorz  
Strzelczyk, Marcin Wilk, Marcin Żyła

projekt graficzny pisma:  
Władysław Buchner, Rafał Buchner

projekt graficzny numeru, skład i łamanie:  
Łukasz Podolak (Weird Gentlemen)

fotodycja:  
Marcin Kapica

korekta:  
Barbara Gąsiorowska, Irena Gubernat

ilustracje portretowe:  
Patrycja Podkościelny

druk: Drukarnia Colonel,  
Kraków, ul. Dąbrowskiego 16

nakład: 1600 egz.

promocja i reklama:  
tel. (12) 61 99 530,  
e-mail: miesiecznik@znak.com.pl

prenumerata: Sylwia Syrek,  
tel. (12) 61 99 561,  
e-mail: syrek@znak.com.pl

Redakcja nie zwraca tekstów niezamówionych  
oraz zastrzega sobie prawo ich redagowania  
i skracania. Redakcja nie odpowiada za treść  
zamieszczanych ogłoszeń. Rozpowszechnianie  
redakcyjnych materiałów publicystycznych  
bez zgody wydawcy jest zabronione.

Ministerstwo  
Kultury  
i Dziedzictwa  
Narodowego

Dofinansowano ze środków  
Ministra Kultury  
i Dziedzictwa Narodowego

TEMAT MIESIĄCA

6 Zdążyć przed katastrofą  
Zbigniew M. Karaczun  
w rozmowie z Anną Mateją

14 Przyszłość jedzenia w liczbach

16 W kulinarno-kulturowym  
garnku kipi  
Ewa Kopczyńska  
w rozmowie z Katarzyną Pawlicką

24 Ludzka natura żywności.  
Etyczni mięsożercy  
Krzysztof Kornas

32 Człokość dla jedzenia  
Marta Sapata

SPOŁECZEŃSTWO • ŚWIAT

40 Ostatni Żyd w Afganistanie  
Jagoda Grondecka

PUBLICYSTYKA

48 Lekcje z Amazonii  
Dominika Szkatuła w rozmowie z Karolem  
Wilczyńskim

FELIETONY

56 Ogrody pamięci  
Janusz Poniewierski

57 Jak trudno wspinać się na opokę?  
Halina Bortnowska

78 Dziennik Kairoso  
Filip Springer

79 Wrota Tannhäusera  
Olga Gitkiewicz

IDEE

60 Nie urodzić się wcale  
Joshua Rothman (tłum. Marek Maraszek)

66 Przeciw złudzeniom.  
Antynatalizm i jego argumenty  
Mikołaj Starzyński

72 Szkoła i dom  
Piotr Oczko

STACJA: LITERATURA

80 Wszystkie miejsca przy stolikach są zajęte  
Olga Hund

LUDZIE • KSIĄŻKI • ZDARZENIA

90 Nowe praktyki, estetyki  
i sposoby myślenia  
Marta Keil i Grzegorz Reske w rozmowie  
z Arkadiuszem Gruszczyńskim

98 Poznaj swojego wroga  
Kaja Puto

101 Waruj, siostró, waruj!  
Katarzyna Szopa

106 Wyobraźnia wyzwalająca  
Jerzy Franczak

110 U początków kapitalizmu  
Krzysztof Wołodźko

112 Dwa plemiona, dwa totemy  
Michał Przeperski

114 Noty o książkach

117 Krótko i węzłowato

118 Moi, mistrzowie  
Wojciech Bonowicz

120 Znak o znakach  
Władysław Buchner





---

**Temat Miesiąca**

---

## Co trafi na nasze talerze?

W obliczu postępującej katastrofy klimatycznej oraz rosnącej liczby ludności temat jedzenia wydaje się jednym z najważniejszych wyzwań współczesności. Z jednej strony marnujemy 1/3 światowej produkcji żywności, a z drugiej – co trzeci człowiek na Ziemi cierpi z powodu głodu bądź niedożywienia. W związku z tym kwestia tego, co pojawia się na naszych talerzach, nie może pozostawać sprawą indywidualnego wyboru, lecz, siłą rzeczy, stanowi część ogromnej sieci produkcji i dystrybucji żywności, która wymaga znacznych korekt.

Jak będzie wyglądało jedzenie przyszłości? Które gatunki znikną z powierzchni Ziemi?

Jak zmienią się nasze nawyki i praktyki żywieniowe? W jaki sposób możemy uzdrowić obecny system? Czy nowe technologie pomogą nam ochronić planetę?

---

**Odpowiadają:**

**Zbigniew M. Karaczun, Ewa Kopczyńska,  
Krzysztof Kornas i Marta Sapała**

---

s. 6–39



# Zdażyć przed katastrofą

**Zbigniew M. Karaczun**

w rozmowie z Anną Mateją

*Przyzwyczailiśmy się traktować chleb żytni, pierogi ruskie i sznycle jako elementy budujące naszą tożsamość, niczym literatura albo wspólna przeszłość. Tymczasem, jeśli klimat wymusi zmianę upraw – pojawią się np. inne odmiany zbóż – znikną smaki potraw do tej pory uznawanych za tradycyjne*

■ Zbigniew M. Karaczun  
fot. Wojciech Moskal / East News

■ *Jeśli klimat Ziemi się ociepli, czego nam zabraknie w kuchni?*

Nie napijemy się czarnej herbaty. Ani kakao. Z kawą też będzie problem, przynajmniej z odmianą arabica. Pozostanie robusta, ale smakowo to jest duża różnica. Spodziewany w najbliższych dekadach wzrost średniej temperatury atmosfery o 3,7–4°C utrudni znalezienie miejsc odpowiednich dla takich upraw, bo nie zawsze będzie możliwe np. przeniesienie plantacji herbaty w wyższe partie gór. Choćby dlatego, że w tych częściach świata, gdzie uprawia się herbatę, kawę czy kakao, nie ma już takich miejsc. A jeśli są, ich wykorzystanie wiąże się np. z wycinką lasu tropikalnego, co oznacza ograniczenie różnorodności biologicznej na Ziemi i miejsc pochłaniających dwutlenek węgla. Przenosząc uprawy z powodu ocieplenia klimatu, pogłębiamy więc przyczyny, które doprowadziły do pojawienia się tego zjawiska.

■ *Błędne koło.*

Rolnictwo to część gospodarki najbardziej wrażliwa na zmiany klimatu. Na jego efektywność, poza glebą, wpływają bowiem przede wszystkim: długość okresu wegetacyjnego, średnie temperatury powietrza w ciągu roku, ilość, częstota i rozkład opadów. Nawet niewielka zmiana warunków klimatycznych czyni produkcję rolną niemożliwą lub nieopłacalną albo daje nie to, czego byśmy chcieli, np. wina o większej zawartości alkoholu.

Już dzisiaj trudno kupić czerwone wino, którego moc nie przekraczałyby 13%, choć przyjęte jest, że powinno ono zawierać 12–12,5% alkoholu. W ciągu ostatnich 20 lat

standardem stało się 14–15%, bo coraz cieplejsze lata spowodowały powstawanie większej ilości fruktozy w owocach, co zintensyfikowało fermentację. Przyspieszanie zbiorów odbywa się kosztem jakości produktu, więc nie jest rozwiązaniem, zwłaszcza kiedy chodzi o tzw. zimowe wina produkowane z winogron ściętych pierwszymi przymrozkami. I właściwie niewiele możemy z tym zrobić, bo winnice udają się jedynie w dość specyficznych warunkach, najlepiej na glebach powulkanicznych albo z dużą ilością kamieni, które zmuszają rośliny do głębokiego zakorzenienia. Wszystkie te warunki wpływają na smak win.

■ *Które wino zniknie pierwsze?*

Prawdopodobnie szczep *pinot noir*, którego margines tolerancji na zmiany temperatur jest bardzo wąski. A jest to wino, które przyjęło się uważać za definiujące umiętności producenta... Na pewno wiele regionów zmniejszy obszary upraw, ale to rozwiązanie tymczasowe. W prowincji Maipo – winiarskim zagłębiu Chile – 95% wody zużywa dzisiaj przemysł winiarski. Jeśli temperatura podwyższy się o stopień lub dwa, zabraknie wody i dojdzie do wysuszenia gleby, więc znikną warunki do uprawy jakiegokolwiek szczepu.

Niewystarczająca ilość wody wymusi nie tylko zmiany w uprawach, np. zboża, którego będzie mniej niż obecnie. Częściej będą się zdarzały epizody wysokiej temperatury – to nie będzie po prostu upał, który jest zjawiskiem naturalnym późną wiosną czy latem. Skwarne dni będą zdarzały się coraz częściej i wcześniej, na prze-

mian z gwałtownymi deszczami i wiatrami. Obecne metody uprawy są niedostosowane do pogody diametralnie innej od dotychczasowej i przez to nieprzewidywalnej.

■ *Można powiedzieć: zamienimy, przynajmniej w Polsce, uprawę zimolubnych ziemniaków na ciepłolubną soję.*

Problem niedoboru wody przez to nie zniknie, podobnie jak ziemi uprawnej, której część zajmą morza, ponieważ podnosi się ich poziom. A poza tym: czy jesteśmy chętni na zmianę kulturową, którą niesie ze sobą nowa dieta? Wątpię. Przyzwyczailiśmy się traktować chleb żytni, pierogi ruskie i sznycle jako elementy budujące naszą tożsamość, niczym literatura albo wspólna przeszłość. Tymczasem, jeżeli zmienimy uprawy – pojawią się np. inne odmiany zbóż – zmienią się smaki potraw do tej pory uznawanych za tradycyjne. I nie będzie powrotu do tego, co było. W skali zmian globalnych inny smak chleba to właściwie drobniaczek. Jeśli jednak popatrzeć na to, do czego większość z nas jest przyzwyczajona, to znaczy więcej, niż nam się wydaje.

■ *Ale ostatecznie jedzenia zabraknąć nie powinno.*

Nie byłbym tego taki pewien. Zmiany w środowisku nie odbywają się liniowo, tzn. jeśli temperatura wzrośnie nie o 2, tylko o 3°C, to będzie tylko trochę gorzej niż dziś. Sytuacja może się rozwinąć, jak na Wyspie Wielkanocnej w ostatnich dekadach XVII w., kiedy wycięto wszystkie drzewa i nieodwracalnie zmieniono ekosystem, doprowadzając do drastycz-