



PAWEŁ PASIEKA

 <https://orcid.org/0000-0002-3346-5280>

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Instytut Nauk Socjologicznych i Pedagogiki

Spory o wegetarianizm w wieku XIX Ideowe i materialne podstawy diety bezmięsnej

Споры о вегетарианстве в XIX веке
Идеологические и материальные основы
диеты без мяса

Абстракт

Первое в мире Вегетарианское общество, основанное в 1847 году в Англии, приняло программную декларацию, согласно которой его членам запрещалось есть мясо, птицу и рыбу (*flesh, fowl, fish*). Что касается яиц, молока, сыра, масла и меда, то здесь членам общества предоставлялась свобода выбора. Кроме того, на их усмотрение оставалось употребление алкоголя, табака, стимуляторов, таких как кофе или чай, а также использование одежды и материалов животного происхождения. Широкая формула позволила объединить вегетарианцев, которые по-разному соблюдали эти рекомендации, но неизбежно привела также к разногласиям и спорам по поводу того, что на самом деле означает быть вегетарианцем. В конце XIX века обострились и внутренние идеологические конфликты в связи с тем, что появились новые «чисто» растительные продукты, заменители масла, молока, мяса и шкур, которые значительно расширили материальную базу веганского

Disputes over Vegetarianism
in the 19th Century. The Ideological and
Material Foundations of a Meatless Diet

Abstract

The world's first Vegetarian Society was founded in 1847 in England. Its founding declaration stated that members could not eat “flesh, fowl or fish”. As for eggs, milk, cheese, butter and honey, members were left free to choose. It was also up to their discretion whether to use alcohol, tobacco, stimulants such as coffee or tea, or clothing and materials of animal origin. This wide-ranging approach allowed for the inclusion of vegetarians of various kinds, but inevitably also led to controversy and disputes about what it actually meant to be a vegetarian. At the end of the 19th century these internal ideological conflicts intensified due to the appearance of new products that were “purely” plant-based – substitutes for milk, meat and leather – all of which extended the options for a vegan lifestyle. This article discusses both the ideological and the material dimensions behind the emergence and the development of the vegetarian movement in the second half of the 19th century, and traces the birth of 20th-century veganism.

образа жизни. В статье рассматриваются как идеологические, так и материальные аспекты возникновения и развития вегетарианского движения во второй половине XIX века и прослеживается зарождение веганства XX века.

Ключевые слова: вегетарианство, Генри С. Солт, растительные заменители продуктов животного происхождения, Nuttose, Viandina

Keywords: vegetarianism, Henry S. Salt, plant-based substitutes for animal products, Nuttose, Viandina

W 1847 roku zostało założone w Anglii pierwsze na świecie Towarzystwo Wegetariańskie. Mimo że wegetarianizm miał wielowiekową tradycję, to powołanie do życia samodzielnej organizacji stanowiło ważny krok na drodze do formowania oraz kształtowania się jego ideowych podstaw. Początki Towarzystwa sięgają ruchów reformatorskich, które zrodziły się u zarania XIX stulecia. Były to ruchy o charakterze religijnym lub filantropijnym, których cel stanowiły działania na rzecz aktywnego życia wyrażającego się dobrymi uczynkami w stosunku do bliźnich, poprawy warunków życia i zdrowia, abstynencji oraz diety wegetariańskiej. Pierwszą organizacją, której członkowie odrzucili jedzenie mięsa, był Biblijny Kościół Chrześcijański, założony w 1801 roku przez wielebnego Williama Cowherda w Salford, niedaleko Manchesteru. W 1809 roku Cowherd wprowadził dla członków kongregacji zasadę nieprzyjmowania pokarmów mięsnych. Jego działania na rzecz zachowania wstrzeźliwości i samodoskonalenia poprzez edukację zyskały przychylną miejscowej ludności, głównie dzięki praktycznemu wsparciu, jakiego udzielał swoim parafianom w postaci ciepłych posiłków, pomocy medycznej oraz darmowego pochówku, który był wówczas czymś niespotykanym. Dietę wegetariańską uważał za zdrową, w jedzeniu mięsa zaś dostrzegał przyczyny powstawania nie tylko licznych chorób, lecz także zachowań agresywnych. Cowherd zmarł w 1816 roku, jednakże liczni członkowie wspólnoty Biblijnych Chrześcijan nie zapomnieli o jego przesłaniu i z czasem odegrali kluczową rolę w powstaniu Towarzystwa Wegetariańskiego. Do czołowych postaci należeli Joseph Brotherton, fabrykant bawełny i jedwabiu, który przejął po Cowherdzie stery Kościoła, później zaś został pierwszym posłem do parlamentu brytyjskiego z Salford¹, oraz James Simpson, bogaty przemysłowiec i pierwszy prezes Towarzystwa

¹ Brotherton popierał szereg radykalnych reform społecznych, takich jak zniesienie niewolnictwa, ograniczenie wydatków publicznych oraz zniesienie kary śmierci. W odróżnieniu od swoich kolegów posłów, którzy byli także przedsiębiorcami z Północy, był on gorącym zwolennikiem skrócenia godzin pracy robotnikom w fabrykach. Wegetariańska dieta Brothertona wywoływała konsternację podczas publicznych obiadów, ale jak przekonywał James Grant, sprawozdawca parlamentarny, pomagali mu przyjaciele i inni przedstawiciele skrzydła reformistycznego, którzy dbali o to, aby otrzymał pudding

Wegetariańskiego. W 1832 roku Martha Brotherton, żona Josepha, opublikowała anonimowo książkę kucharską *Vegetable Cookery: with an Introduction, Recommending Abstinence form Animal Food and Intoxicating Liquors*, która ukazywała bogactwo kuchni wegetariańskiej, chociaż spora liczba przepisów kulinarnych wymagała użycia naprawdę dużych ilości masła i innych produktów odzwierzęcych².

Drugim środowiskiem, które odegrało ważną rolę w powstaniu Towarzystwa Wegetariańskiego, była szkoła Alcott House, której siedziba znajdowała się w miejscowości Ham Common w pobliżu Richmond, 10 mil na południowy zachód od Londynu. Szkoła została otwarta w lipcu 1838 roku. Jej założycielem był James Pierrepont Greaves, który podczas pobytu w Szwajcarii poznał znanego pedagoga Johanna Heinricha Pestalozziego i stał się zwolennikiem jego koncepcji nauczania. Organizację szkoły wzorowano na placówce, którą założył w Bostonie Bronson Alcott – i ku jego czci szkoła nosiła jego imię. Celem wychowania było kształcenie charakteru w duchu ideałów życia możliwie prostego i moralnego oraz rozwój dyscypliny wewnętrznej, która prowadzić miała nie tyle do ascezy, ile do doskonałości zmysłowej i cielesnej strony życia. Z tego względu w placówce podawano wyłącznie posiłki wegetariańskie, które uważano, w odróżnieniu od mięsa, za pożywienie nierozbudzające zmysłowej, zwierzęcej natury człowieka. Z tych samych powodów unikano napojów „pobudzających”, takich jak herbata i kawa, pito wyłącznie czystą wodę. W szkole obowiązywała dyscyplina, wstawano wcześniej rano, brano zimną kąpiel. „Czas spędzano na świeżym powietrzu; noszono skromne stroje szyte z jasnych naturalnych tkanin”³. W 1841 roku nazwę placówki zmieniono na Concordium, or Industry Harmony College. W tym samym roku dyrekcja szkoły rozszerzyła działalność edukacyjną i zaczęła wydawać czasopismo „The Healthian”, które później zmieniło nazwę na „The New Age”. W 1842 roku w kwietniowym wydaniu „The Healthian” po raz pierwszy użyto w druku słowa „wegetarianin”.

oraz dania warzywne. Wedle Granta jednak tym, co najbardziej wyróżniało Brothertona w Westminster, nie były jego nawyki żywieniowe, ale wytrwałość w ponawianych przez lata próbach zreformowania godzin pracy parlamentu. Ówczesnym zwyczajem było, że obrady przeciągały się do późnych godzin nocnych, Brotherton zaś walczył o to, aby kończono je najpóźniej do północy, gdyż większość posłów spała w ławach i nie uczestniczyła w debatach. Wielokrotnie składane przez niego wnioski o ograniczenie godzin pracy posłów nie znalazły jednak poparcia większości. Por. “The Vegetarians [From “Punch” of September 30, 1848]”, *The Vegetarian Advocate*, no. 3 (1848): 34.

² W książce znajdowały się różnorodne domowe porady dotyczące czyszczenia żelaznych pieców, sporządzenia własnym sumptem oleju do konserwacji mebli, przepisy na zrobienie syropów, dżemów i zapraw, a także na przyrządzenie domowych lekarstw na kaszel, chrypkę i przeziębienie, ból głowy, ucha i zębów oraz na poważniejsze dolegliwości, takie jak zatrucia czy choroby (przykładowo ospa, pasożyty i kamica nerkowa). Porady dotyczyły również ratowania topielców i osób, które straciły przytomność, tamowania krwotoków, przygotowania okładów i maści. Poradnik ten cieszył się na tyle dużym powodzeniem, że w 1833 roku ukazało się jego czwarte wydanie.

³ Natalia Mętrak-Ruda, *Warzywa zjedz, mięso zostaw. Krótka historia wegetarianizmu* (Poznań: Wydawnictwo Poznańskie, 2022), 74.

W 1841 roku utworzono w Alcott House pierwszy zakład hydroterapeutyczny, którego kierownikiem został William Horsell. W 1845 roku opublikował on pracę *Hydropathy for the People*, lecz jego aktywność nie ograniczała się jedynie do metod wodoleczniczych. Od 1833 roku był aktywnym działaczem ruchu abstynencyjnego, a pięć lat później założył Towarzystwo Antynikotynowe. Od 1845 roku stał się zwolennikiem wegetarianizmu oraz odegrał ważną rolę w powstaniu i rozwoju Towarzystwa Wegetariańskiego. W celu szerszego upowszechnienia swych poglądów zakupił od dr. Frederica Richarda Leesa, także propagatora abstynencji i wegetarianina, który nosił się wówczas z zamiarem wyjazdu do Ameryki, czasopismo „Truth Tester”. Od września 1848 roku zaczęło się ono ukazywać pod nowym tytułem – „The Vegetarian Advocate”⁴. Na jego łamach publikowano liczne artykuły na temat szkodliwości palenia tytoniu, picia alkoholu, korzystania z używek, jak również propagowano dietę wegetariańską. W 1847 roku został tam zamieszczony list pana Whiltersa z Hampshire, w którym pojawił się pomysł założenia organizacji zrzeszającej zwolenników wegetarianizmu. William Oldham, dyrektor ds. finansów Alcott House, zareagował entuzjastycznie i zorganizował 8 lipca 1847 roku w Alcott House pierwsze zebranie, na którym omówiono pomysł założenia stosownego towarzystwa. W zebraniu uczestniczył także James Simpson, który reprezentował Biblijnych Chrześcijan z Salford. Na kolejnym spotkaniu, które odbyło się 30 września 1847 roku w Northwood Villa, siedzibie Instytutu Hydropatycznego w Ramsgate (Kent), podjęto formalną decyzję o założeniu Towarzystwa Wegetariańskiego⁵. Obradom przewodniczył Joseph Brotherton, który był już wówczas posłem parlamentu brytyjskiego. Wszyscy uczestnicy jednogłośnie podjęli decyzję o utworzeniu organizacji. Przewodniczącym Towarzystwa został James Simpson, skarbnikiem William Oldham, sekretarzem zaś William Horsell. Po kilku miesiącach organizacja liczyła już 150 członków, którzy podjęli aktywne działania na rzecz propagowania Towarzystwa i idei wegetariańskiej. Poza czasopismem „The Vegetarian Advocate” zaczęto wydawać krótkie pisma i broszury informacyjne, a także organizować liczne spotkania, pogadanki i wykłady, które odbywały się w dużych miastach Wielkiej Brytanii. Pierwszy doroczny zjazd Towarzystwa odbył się 28 lipca 1848 roku w Manchesterze⁶. Na kolejnym, który odbył się również w tym mieście, organi-

⁴ Pismo było wydawane na wyspie Man do czasu, gdy zniesienie przywilejów pocztowych dla mieszkańców wyspy nie zmusiło Horsella do przeprowadzki do Londynu i urządzenia redakcji przy Paternoster Row 13.

⁵ William Horsell, *The Vegetarian Armed at All Points in which the Theory is Explained. The Chief Arguments Advanced and the Principal Objections Answered* (London: Vegetarian Depot, 1859), 43.

⁶ Podczas bankietu podano posiłek, na którym serwowano omlety przyprawione cząbrem, makaron z jajkiem, placki z cebulą i szalwią, zapiekanki przyprawione cząbrem, klopsiki z masy chlebowo-pietruszkowej, placki nadziewane farszem, pudding śliwkowy, piramidki z ryżu oraz flamri. Por. An Old Vegetarian, “The Vegetarian Banquet, Held at Hayward’s Hotel, Manchester, July 28th, 1848”, *The Vegetarian Advocate*, no. 5 (1848): 68.

zacja mogła pochwalić się już 440 członkami⁷. W 1850 roku liczba ta wynosiła ponad 600 członków, a sześć lat później przekroczyła tysiąc. Coraz liczniejsze stawały się także szeregi niezrzeszonych w Towarzystwie osób, które zaczęły na własną rękę praktykować dietę wegetariańską. Towarzystwo zorganizowało oddziały we wszystkich większych miastach Wielkiej Brytanii: Londynie, Edynburgu, Glasgow, Birmingham i Liverpoolu. Od 1849 roku jego organem prasowym został „The Vegetarian Messenger”, który ukazywał się jako miesięcznik w nakładzie niemalże 5 tys. egzemplarzy i był wydawany nieprzerwanie przez ponad sto lat⁸.

Pod koniec pierwszego dziesięciolecia działalności Towarzystwa miały miejsce dwa wydarzenia, które wstrząsnęły jego podstawami. W 1857 roku zmarł nagle Brotherson, a dwa lata później Simpson. Śmierć tego ostatniego miała poważny wpływ na funkcjonowanie Towarzystwa, gdyż w ciągu ostatnich pięciu lat swego życia przeznaczył on na jego działalność co najmniej 5 tys. funtów i chociaż podobną sumę ofiarował w spadku na dalsze jego funkcjonowanie, to jednak pewne okoliczności sprawiły, że środków tych organizacja nigdy nie otrzymała⁹. Wysiłki na rzecz rozwoju Towarzystwa podjął Alderman Harvey, jednak podstawy finansowe nie były stabilne i konieczne stało się ograniczenie aktywności stowarzyszenia w wielu dziedzinach, łącznie z wydawaniem czasopisma „The Vegetarian Messenger”.

W 1875 roku utworzono w Londynie Towarzystwo Reformy Dietetycznej (Dietetic Reform Society), którego członkowie propagowali abstynencję od alkoholu i tytoniu, jak również byli zwolennikami diety wegetariańskiej. W 1877 roku organizacja ta przekształciła się w Londyńskie Towarzystwo Reformy Żywnościowej (London Food Reform Society). Jednym z jego założycieli był dr Thomas Richard

⁷ Na bankiecie otwierającym zjazd nie podawano napoi alkoholowych. Toasty wznoszono w kieliszkach, jak przystało na zwolenników abstynencji, napełnionych najczystszyim napojem – wodą. James Simpson w mowie inauguracyjnej przedstawił racje na rzecz diety wegetariańskiej, odwołując się do argumentów anatomicznych (budowa zębów, żołądka i układu pokarmowego), ekwiwalentności składników pochodzenia roślinnego w porównaniu ze składnikami zwierzęcymi, a także dobroczynnego wpływu diety jarskiej na zdrowie i umysł człowieka. Por. “Second Annual Meeting of the Vegetarian Society”, *The Vegetarian Advocate*, no. 12 (1849): 148–150. Liczbę członków Towarzystwa podaje za Simpsonem, który podczas przemówienia inauguracyjnego mówił o 440 członkach. Niektóre źródła podają, że było ich wówczas 265, ale nie wydaje się, żeby była to informacja wiarygodna, gdyż Horsell, sekretarz Towarzystwa, podczas obrad przedstawił sprawozdanie z działalności, z którego wynikało, że do organizacji zapisały się nawet 463 osoby, z czego 440 uważano za członków rzeczywistych. Por. “Second Annual Meeting of the Vegetarian Society”, 151.

⁸ W lipcu 1850 roku ukazał się ostatni numer wydawanego przez Williama Horsella czasopisma „The Vegetarian Advocate”. Zakończenie działalności nie wynikało z braku zainteresowania czytelników, lecz z zasadniczych różnic doktrynalnych, jakie dzieliły Horsella od Simpsona, prezesa Towarzystwa Wegetariańskiego. Simpson postanowił wspierać finansowo wydawany od 1849 roku miesięcznik „The Vegetarian Messenger” i tym samym przyczynił się do upadku konkurującego z nim czasopisma.

⁹ Charles W. Forward, *Fifty Years of Food Reform. A History of the Vegetarian Movement in England* (London: Ideal Publishing Union, 1898), 44.

Allison, zaprzysięgły wróg alkoholu, tytoniu, kawy i herbaty, z równą stanowczością propagujący pożywienie roślinne¹⁰. Szczególną rolę dietetyczną przypisywał pełnoziarnistemu pieczywu otrzymanemu z mąki z pełnego przemiału. W 1885 roku doszło do połączenia Towarzystwa Wegetariańskiego z Towarzystwem Reformy Żywieniowej, które zaczęło funkcjonować jako jego londyński oddział. Trzy lata później nastąpił rozłam i na bazie byłego oddziału utworzono Londyńskie Towarzystwo Wegetariańskie (London Vegetarian Society), które wkrótce stało się drugim pod względem wielkości ugrupowaniem o zasięgu ogólnokrajowym. Przewodniczącym został Arnold Hills, który w tym samym roku objął kierownictwo w powołanym do życia Wegetariańskim Klubie Cyklistów (Vegetarian Cycling Club)¹¹. W kolejnym roku Hills zainicjował powstanie Związku Federacji Towarzystw Wegetariańskich (Vegetarian Federal Union), którego został prezesem, i zaczął wydawać czasopismo „The Vegetarian”.

Przez całe drugie półwiecze XIX stulecia dochodziło pomiędzy członkami towarzystw wegetariańskich do gwałtownych sporów i polemik ideologicznych. Z wegetarianizmem łączono postulaty abstynencji od alkoholu, tytoniu i używek, alternatywnych metod leczenia (homeopatii, mesmeryzmu, wodolecznictwa), wolności od szczepień przeciwko ospie czy wiiwsekcji. Tworzyły się i rozpadały struktury ruchu, powoływano nowe organizacje. Z całą pewnością charyzma i ambicje liderów nie były bez znaczenia, lecz zasadnicze spory dotyczyły formuły wegetariańskiego *credo*. Zgodnie z przyjętą przez Towarzystwo Wegetariańskie deklaracją programową jego członkom bezwzględnie nie wolno było spożywać mięsa, drobiu oraz ryb, a ich pożywienie miało składać się **głównie** z produktów pochodzenia roślinnego¹². O ile zjadanie produktów odzwierzęcych pozostawiono do swobodnej decyzji członkom Towarzystwa, o tyle przestrzeganie tak zwanej zasady 3F (*flesh, fowl, fish*) uznano za niepodważalny i konieczny warunek bycia wegetarianinem. Od osoby przystępującej do Towarzystwa Wegetariańskiego wymagano jedynie, aby złożyła stosowne oświadczenie (bez formalnych dowodów), że przynajmniej od miesiąca praktykuje dietę bezmięsną.

Od początku istnienia Towarzystwa wyraźnie obecne były dwa zasadnicze nurty wegetarianizmu. Nurt umiarkowany, podążający za deklaracją programową, opowiadający się za dopuszczalnością produktów odzwierzęcych w diecie wegetariańskiej, oraz nurt radykalny, postulujący stosowanie jak najściślejszej diety roślinnej, maksymalnie rezygnujący z produktów odzwierzęcych. Faktycznie istniała cała gama zróżnicowanych postaw i zachowań w zakresie korzystania z produktów

¹⁰ Allison był także znanym przeciwnikiem obowiązkowych szczepień ochronnych przeciw ospie.

¹¹ Hills był także prezesem Wegetariańskiego Klubu Wędrówek Pieszych w Londynie (London Vegetarian Rambling Club).

¹² Henry S. Salt, *The Logic of Vegetarianism. Essays and Dialogues* (London: The Ideal Publishing Union, 1899), 6.

odzwierzęcych, a oba nurty wyznaczały jedynie skrajne pozycje na tej skali. Francis Newman, prezes Londyńskiego Towarzystwa Wegetariańskiego (London Vegetarian Society) w latach 1873–1884, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom liberalnych zwolenników, wprowadził kategorię „członków-kandydatów”, którym pozwalano nawet na zjadanie od czasu do czasu drobiu oraz ryb¹³. Natomiast Ben Ley, który z całego serca oddany był sprawie wegetarianizmu, protestował nie tylko przeciwko zjadaniu zwierząt, ale także „okradaniu ich grzbietów”¹⁴. W związku z tym nosił wyłącznie ubrania wykonane z lnu. Nie przeszkadzało mu to jednak, podobnie jak Richmondowi Phillipsowi, w korzystaniu z mleka, serów, jajek i masła, mimo że, jak wskazywali słusznie krytycy takiego postępowania, pociągało to za sobą „okradanie” kur, krów i cieląt, które hodowano, a następnie zabijano!

Nurt umiarkowany nazywano niekiedy wegetarianizmem typu V.E.M. Nazwa ta była akronimem trzech terminów: *vegetable*, *eggs*, *milk*, produktów uznanych za dopuszczalne w tej diecie¹⁵. Nurt ten skupiał zdecydowaną większość członków Towarzystwa, którzy korzystali z produktów pochodzenia zwierzęcego, z wyjątkiem mięsa oraz potraw, do przygotowania których używano smalcu, łoju lub tłuszczu spod pieczeni. Natomiast zwolennicy nurtu radykalnego byli przekonani, że wegetarianie powinni konsekwentnie wyeliminować wszystkie, a przynajmniej zdecydowaną ich większość, produkty odzwierzęce i zachować spójną postawę wobec zwierząt oraz ich eksploatacji. Między członkami Towarzystwa istniały również, wspomniane tu wcześniej, różnice dotyczące postaw wobec alkoholu, tytoniu, innych używek, alternatywnych metod leczenia, co komplikowało jeszcze bardziej obraz wegetarianizmu, lecz kwestia dopuszczalności produktów odzwierzęcych stanowiła najpoważniejszy problem, bez rozwiązania którego przesłanie wegetarianizmu pozostawało niejasne i niezrozumiałe.

Problem ten dyskutowano już, zanim został sformułowany program Towarzystwa Wegetariańskiego. W liście do wydawcy „The New Age. Concordium Gazette and Temperance Advocate” jeden z czytelników, posługujący się pseudonimem „Pytający”, pisał: „Podziwiając zasady przedstawione na łamach *Healthian*, których kontynuacją jest, jak przypuszczam, wasze nowe czasopismo *Concordium Gazette*, chciałbym poruszyć pewne praktyczne kwestie dotyczące przyswojenia sobie diety roślinnej. Jestem całkowicie przekonany co do słuszności zasad [tej diety – P.P.] we wszelkich jej aspektach, brakuje mi jednak jeszcze zastępników produktów pochodzenia zwierzęcego oraz substytutów herbaty, kawy, masła, jajek itp., z konieczności wykluczonych przez zasady unikania wszelkich produktów pochodzenia zwierzę-

¹³ Mętrak-Ruda, *Warzywa zjedz, mięso zostaw*, 77–78.

¹⁴ William Goodman, *The Social History of Great Britain During the Reigns of the Stuarts*, vol. 2 (New York: William H. Colyer, 1844), 52. Jeśli nie zaznaczono inaczej, wszystkie tłumaczenia cytatów obcojęzycznych pochodzą od autora niniejszego artykułu.

¹⁵ John E.B. Mayor, *What is Vegetarianism?* (Manchester: The Vegetarian Society, 1898), 9–10.

cego lub ich »przetworów«. Doświadczenie tych, którzy są praktycznie zaznajomieni z tym tematem, byłoby niezwykle przydatne dla nowicjuszy w tej dziedzinie, dla których nic nie jest tak kłopotliwe i trudne, jak zmiana ich codziennych nawyków”¹⁶. W odpowiedzi na list redakcja czasopisma przedstawiła listę surowych i gotowanych, prostych i pożywnych produktów oraz potrawy, które w żaden sposób, jak przekonywano, nie naruszają wolności i życia zwierząt, a znalazły się wśród nich: „Płatki owsiane, jęczmień, ryż, sago, tapioka, groch, maranta trzcinowa (*arrowroot*), makaron (*macaroni*), wermiszel, fasola czerwona, bób, zielony groszek, kapusta, brokuły, kalafior, karczochy, ziemniaki, cebula, buraki, pasternak, marchew, rzepa, zupy jarzynowe, grochówka, pudding z sago, pieczony pudding z sago z jabłkami, pieczony pudding ryżowy z jabłkami, pieczony pudding jęczmienny z jabłkami, gotowany jęczmień z rodzynkami, gotowany ryż z rodzynkami, gotowany ryż z cebulą, gotowany groszek, gotowany ryż z mąką. Puddingi śliwkowe, owocowe, knedle porzeczkowe, ciasta z owocami, warzywa zapiekane w cieście, chleb, biszkopty, sałata, musztarda i rzeżucha, ogórki, melony, jabłka, gruszki, daktyle, rodzynki, figi i wiele smacznych oraz pożywnych owoców, zbyt licznych, aby je wszystkie wymieniać. Do przyrządzenia ciasta na zapiekanek użyj, zamiast masła lub smalcu, purée ziemniaczanego lub drożdży”¹⁷.

Najprostszym sposobem poszerzenia kuchni wegetariańskiej było wymyślenie jarskich wersji tradycyjnych dań. Na łamach „The Vegetarian Advocate” stworzono rubrykę, gdzie czytelnicy wymieniali się pomysłami na przepisy niewymagające użycia jajek, masła, mleka czy serów. W liście do redakcji anonimowy czytelnik przekonywał, że „[...] angielska babka funtowa i herbatniki udają się równie dobrze na oleju (zamiast masła i jajek), a serniki można dobrze naśladować za pomocą purée ziemniaczanego połączonego z olejem i cukrem, które wkłada się do upieczonego ciasta [...] pożywne i zdrowe jedzenie można otrzymać z nich [tj. warzyw – P.P.] bez używania jakichkolwiek produktów pochodzenia zwierzęcego, jajek, mleka i masła”¹⁸. W 1849 roku Horsell opublikował pracę *Kitchen Philosophy for Vegetarians: Embracing Social and Domestic Duties, with Instructions for One Week's Practice of Vegetarian Diet*, którą można uznać za pierwszą wegańską książkę kucharską, gdyż żaden zamieszczony w niej przepis nie wymagał użycia ani masła, ani jajek. Horsell rozwiewał wątpliwości co do rzekomego ubóstwa diety roślinnej i na potwierdzenie tego przytoczył we wstępie anegdotę o mężczyźnie, któremu bliskie były rozkosze stołu i który przysiągł, że stanie się wegetarianinem, pod warunkiem że zwolennicy tej diety dowiodą mu, iż potrafią zaspokoić jego wyrafinowany smak

¹⁶ “Letter to the Editor”, *The New Age. Concordium Gazette and Temperance Advocate*, vol. 1 (4) (1843): 31–32.

¹⁷ “Vegetable Food”, *The New Age. Concordium Gazette and Temperance Advocate*, vol. 1 (5) (1843): 39.

¹⁸ “Remarks on Vegetable Cookery and Diet”, *The Vegetarian Advocate*, vol. 1 (3) (1848): 40.

i podniebienie. Wieczorem wsiadł na statek parowy i rano przybył do wegetariańskiego pensjonatu w Nowym Jorku w porze śniadania. Okazało się ono przepyszne, składały się na nie różne owoce i dania mączne, chleb na zakwasie i bez zakwasu. Śniadanie spełniło wszystkie jego wymagania. Zaczął więc zastanawiać się, czy w trakcie kolejnych posiłków pojawiają się jakieś nowe dania. Obiad był jeszcze bardziej zaskakująco bogaty. Zupa, warzywa, pudding, owoce stanowiły ciekawą odmianę dla dotychczasowego menu i były apetyczne oraz lekkostrawne. Mężczyzna pozostał w pensjonacie jeszcze tydzień i w końcu doszedł do wniosku, że jego apetyt jeszcze nigdy nie został tak w pełni zaspokojony różnorodnymi potrawami. Postanowił również, że po powrocie do domu zmieni swą dotychczasową kuchnię oraz skłoni żonę i ósemkę swych dzieci do przyjęcia zdrowszego, doskonalszego i szczęśliwszego stylu życia.

Horsell reprezentował radykalny nurt wegetarianizmu, chociaż nie był on skrajnie ortodoksyjny i dopuszczał pewne drobne odstępstwa od dietetycznego reżimu. 2 kwietnia 1850 roku z okazji otwarcia w Londynie nowego zakładu drukarskiego, który napędzany był ówczesną nowinką, maszyną parową, Horsell wydał wraz z żoną przyjęcie, na które zaprosił swych londyńskich przyjaciół oraz osoby zaangażowane w uruchomienie zakładu. Podano posiłek wegetariański, który składał się z jęczmienia, sago, jabłek, puddingu marchewkowego, potraw przyrządzonych bez udziału produktów odzwierzęcych. Na koniec goście mogli rozkoszować się placikiem śliwkowym i owocami, chociaż dostępne było także nie mniej „ortodoksyjne” danie – pudding jęczmienny na mleku¹⁹. W krótkim przemówieniu Horsell wyjaśnił zgromadzonym, że tylko w taki sposób mogą wraz z żoną gościć swoich przyjaciół, a radosne wydarzenie nie potrzebuje wcale używek, takich jak herbata, kawa czy mięso.

Wyraźne ograniczenie lub nawet całkowite wykluczenie produktów pochodzenia odzwierzęcego z diety wegetariańskiej nie eliminowało jednak wszelkich wyzwania, z jakimi musieli mierzyć się dziewiętnastowieczni zwolennicy radykalnej doktryny wegetariańskiej. Surowce i produkty odzwierzęce były na masową skalę wykorzystywane w bardzo wielu dziedzinach ludzkiego życia. Jak zgryźliwie zauważał jeden z czytelników „The Vegetarian Advocate”: „[...] kilkoro współpracowników czasopisma wydaje się zainteresowanych przyjęciem [...] ścisłej diety wegetariańskiej. Na nieszczęście dla siebie muszą oni zdawać sobie sprawę, że zasada niezabijania zwierząt dla pożytku człowieka jest nieustannie poddawana próbie przez szewca, rymarza, introligatora, kuśnierza, stolarza, szczołkarza, olejarza, sprzedawcę wyrobów drogerijnych, aptekarza, snycerza (wytwarzającego wyroby

¹⁹ “Vegetarian Entertainment”, *The Vegetarian Advocate*, vol. 2 (9) (1850): 110. W relacji znajduje się informacja odsyłająca do konkretnych przepisów zamieszczonych w pracy *Domestic Assistant*, której wydawcą była Elizabeth Horsell, będąca równie aktywną jak jej mąż członkinią Towarzystwa Wegetariańskiego.

z kości), dezynsektora, szczurołapa, lutnika, a także setki innych wytwórców przetwarzających i wykorzystujących ogromne ilości surowców odzwierzęcych, których rosnąca produkcja zależy od istnienia zwierząt. Chciałbym zapytać, czy wegetarianie nie ośmieszają się, przyjmując za zasadę postępowania regułę, której mogą sprostać jedynie, wykorzystując produkty czysto roślinne, zamiast przyjąć taką, która przede wszystkim dopuszcza użycie jaj w omletach, ciastach i puddingach [...]»²⁰. Autor listu dowodził, że przyjęte postulaty etyczne muszą być przede wszystkim realne i możliwe do osiągnięcia, w przeciwnym razie tracą całą swą doniosłość i znaczenie w faktycznym postępowaniu ludzi.

Jakkolwiek więc rzecz dotyczyła ideowego wymiaru wegetarianizmu, realizacja moralnych pryncypiów w równym stopniu zależała od wewnętrznej dyscypliny ludzi, jak i od dostępności całej gamy produktów pochodzenia roślinnego. Jeśli radykalny wegetarianizm (weganizm, jak byśmy dziś powiedzieli) miał być możliwy lub przynajmniej miało być możliwe stopniowe podążanie ku niemu, to realizacja tego programu zależała wprost od istnienia lub stworzenia roślinnych zamienników produktów pochodzenia zwierzęcego.

Tłuszcze zwierzęce stanowiły poważne wyzwanie dla kuchni wegetariańskiej. W XIX wieku smalec był głównym produktem, którego powszechnie używano zarówno do gotowania, jak i smażenia. Masło natomiast z uwagi na krótki okres przydatności do spożycia oraz stosunkowo wysoką cenę rzadko wykorzystywano do przyrządzania potraw gotowanych. Zastosowanie w kuchni odzwierzęcych tłuszczów sprawiało, że zupy, warzywne dania bezmięsne, a także wypieki nie były czysto wegetariańskie. Sytuacja uległa zmianie w ostatniej ćwierci XIX wieku, kiedy opracowano technologie produkcji stałych tłuszczów roślinnych. Ich pojawienie się stanowiło rewolucję w życiu wegetarian, gdyż nareszcie spełniły się ich oczekiwania i znacznie poszerzyły się możliwości przygotowania zróżnicowanych dań jarskich opartych wyłącznie na składnikach roślinnych.

Decydujący impuls do stworzenia zamienników tłuszczów zwierzęcych nie był wcale dziełem wegetarian, lecz wyszedł z kręgów polityczno-wojskowych. W latach sześćdziesiątych XIX wieku cesarz Francji Napoleon III ogłosił konkurs na opracowanie trwałego i niedrogiego tłuszczu na potrzeby żywienia armii. Hippolyte Mège-Mouriès, wykorzystując nowoczesną wiedzę i metody chemiczne, stworzył w 1869 roku produkt o nazwie *beurre économique*. Był to tłuszcz wytwarzany z łoju wołowego, który poddawano procesowi krystalizacji i rozdzielano na frakcje, a następnie uzyskiwano z nich emulsję poprzez dodawanie wody z mlekiem. Za swój wynalazek Mège-Mouriès otrzymał nagrodę w wysokości 100 tys. franków w złocie. Wkrótce różnego typu „sztuczne i ekonomiczne masła” zaczęto wytwarzać w ponad 70 fabrykach ulokowanych w kilku europejskich krajach. Przykładowo,

²⁰ “Letter to the Editor”, *The Vegetarian Advocate*, vol. 2 (11) (1850): 140.

na początku XX wieku w Niemczech produkcja sztucznego masła wynosiła przeszło 112 tys. ton. Receptura tych produktów była zróżnicowana, także ze względu na udział składników odzwierzęcych, wśród których znajdował się łój wołowy lub olej rybny. Nie były to więc tłuszcze czysto roślinne. Aby upodobnić produkt do masła, stosowano różne zabiegi chemiczne: „Prażeniem, przemywaniem, cedzeniem i zaprawianiem chemikaliami przy częstym topieniu starają się usunąć z łoju (przeważnie nerkowego) stearynę, aby go uczynić miękciejszym i bardziej do masła podobnym”²¹. Jednak, jak przekonywała Anna Fischer-Dückelmann, tłuszcze te nie były ani czyste, ani zdrowe. W porównaniu z nimi bezkonkurencyjne okazały się tłuszcze roślinne, takie jak masło kokosowe, oleje (lniany i rzepakowy) lub oliwa. Za główną zaletę olejów roślinnych badaczka uważała to, że nie jełczeją one tak szybko, jak tłuszcze zwierzęce, oraz to, że wolne są „od nieprzyjemnych lub szkodliwych zdrowiu składników, gdyż wyrabiane ze świeżych roślin, nie zawierają nic z trujących składników przemiany materii lub martwych ciał zwierzęcych”²².

Od lat osiemdziesiątych XIX wieku dostępny był w Europie w sprzedaży olej kokosowy – tłuszcz w pełni wegański. Produkowały go zarówno małe, lokalne firmy, jak i duże, znane marki, jak Sanella, Laureol czy Kunerol. Ta ostatnia wytwórnia została założona w 1897 roku w podwiedeńskim miasteczku Atzgersdorf. W 1900 roku wyprodukowała ponad 8 tys. ton czystego oleju kokosowego. Jak czytamy w „Przewodniku Zdrowia”: „Masło kokosowe znajduje coraz większe rozpowszechnienie. Jest to tłuszcz wytloczony z jądra orzecha kokosowego. Palmy kokosowe rosną przeważnie w Afryce i na wyspach polinezyjskich. Jądro tworzy się w orzechu podczas dojrzewania przez stężenie mleka, znajdującego się w takich orzechach. Masło z mleka kokosowego jest równie smaczne, jak z krowiego. Gdy zaś nie ma w nim prawie żadnych olejków eterycznych i wolnych kwasów tłuszczowych, dlatego ma przed masłem zwierzęcym ważne zalety. Dla osłabionych i chorych ludzi jest nader pożytecznym. Zwyczaj używania masła kokosowego do mięsa rozpowszechnił się szczególnie wśród niemieckich żydów, ponieważ Talmud nie pozwala im w ogóle używać nabrała razem z mięsem. Używanie masła kokosowego powinno by u nas, zwłaszcza teraz w poście więcej być zaprowadzonym. Funt kosztuje tylko 60–65 fen. Na polecenie zasługuje fabryka Müller & Söhne w Mannheimie, mająca filię w Berlinie przy Kronenstr. 56”²³. Popularność tego produktu wynikała również z tego, że był on uważany za jeden z najzdrowszych olei, spełnia-

²¹ Anna Fischer-Dückelmann, *Encyklopedia rodzinna [Cz. 1–2]. Największy i najlepszy podręcznik do pielęgnowania zdrowia, urody i szczęścia, ze szczególnym uwzględnieniem chorób kobiecych i dziecięcych, położnictwa i pielęgnowania dzieci*, przeł. August Czarnowski i Teresa Jaroszevska (Toledo, Ohio: A.A. Paryski, 1913), 49.

²² Fischer-Dückelmann, *Encyklopedia rodzinna*, 49.

²³ „Masło kokosowe”, *Przewodnik Zdrowia. Pismo poświęcone pielęgnowaniu zdrowia i sposobowi życia według praw i wskazówek przyrody*, nr 3 (1897): 22.

jący wszelkie wymogi w zakresie czystości składników oraz posiadający dobre własności piekarnicze, smażalnicze, jak i dietetyczne. Prowadzone wówczas badania porównawcze nad przemianą materii złożonej z tłuszczu kokosowego oraz masła wykazały równie dobrą przyswajalność zawartych w nich związków chemicznych²⁴. Masło kokosowe stało się do tego stopnia popularnym składnikiem kuchni wegetariańskiej, że w przepisach posługiwano się często jego nazwą handlową²⁵.

Pod koniec XIX wieku zaczęto produkować stałe tłuszcze roślinne (margaryny) z dodatkiem mleka i wody lub oleju kokosowego, które pozwoliły jeszcze bardziej zredukować udział w kuchni tłuszczów odzwierzęcych. Bez względu na technologie ich wytwarzania były one pomyślane jako tania i łatwa w przechowywaniu alternatywa dla smalcu i masła. Dla wegetarian stały się one produktem codziennego użytku, ale przynajmniej w jednym przypadku nie ograniczyli się oni jedynie do roli konsumentów, lecz stali się ważnymi producentami tego wyrobu. Członkowie wegetariańskiej osady Eden w Oranienburgu pod Berlinem rozpoczęli produkcję margaryny, którą wypuścili na rynek pod nazwą „masło reformowane”. Produkt ten pojawił się w sprzedaży w 1908 roku, a charakterystyczny kształt kostki stał się jego znakiem rozpoznawczym, który z czasem został przejęty przez producentów masła. Tak oto kostka margaryny zagościła na naszych stołach. Obok niej pojawiło się

²⁴ W „Przeglądzie Hygienicznym” informowano o badaniach, które opublikował V. Gerlach w artykule *Jak organizm ludzki użytkowuje tłuszcz zwierzęcy i roślinny* (Zeitschr. f. physikal. u. diätet. Therap. 1908, Bd. 12, s. 102). Autor porównał „z jednej strony wpływ masła krowiego, z drugiej zaś »Sanelli« sporządzonej z czysto roślinnego, kokosowego tłuszczu na użytkowanie pod względem azotu i tłuszczu, przy spożywaniu dziennie 120 gr. Okazało się, że w obu razach wykorzystanie substancji azotowych mieszanego pokarmu było równie dobre, mianowicie 92,55, względnie 92,94%; tak samo równe było wykorzystanie tłuszczu w obu przypadkach przeciętnie 97,06, względnie 97,15%”. V. Gerlach, „Jak organizm ludzki użytkowuje tłuszcz zwierzęcy i roślinny”, *Przegląd Hygieniczny*, nr 6 (1909): 179.

²⁵ W kilku przepisach zamieszczonych w książce Romualdy Tarnawskiej *Kuchnia jarska stosowana w lecznicy dr. Apolinara Tarnawskiego w Kosowie* (1901) znajdujemy propozycję smażenia potraw na oleju kokosowym. Autorka nie była ortodoksyjna w podejściu do używania tłuszczów odzwierzęcych, gdyż na przykład proponowała smażyć kotleciki warzywne „na masle zwykłym lub kokosowym”. O tym, jak Tarnawska i jej mąż rozumieli wegetarianizm, świadczy to, że zdecydowana część potraw wymagała użycia całkiem sporych ilości masła, śmietany i jajek. W książce Tarnawskiej znajduje się reklama znanej wiedeńskiej hurtowni Józefa Schmalli, która oferowała masło kokosowe. Schmall i jego żona Marie byli aktywnymi członkami Wiedeńskiego Towarzystwa Wegetariańskiego, które zostało założone w 1881 roku. Marie była autorką książek kucharskich i jedną z nielicznych kobiet aktywnie udzielających się w ruchu Reformy Życia. Wydaje się, że dla postępowych i krytycznie myślących kobiet ruch wegetariański w Austrii nie był zbyt atrakcyjny, gdyż dominowały w nim konserwatywne wzorce płci. Książka *Kuchnia przyszłości* (1900) była wspólnym dziełem małżeństwa Schmallów i stanowi potwierdzenie tej tezy. Józef napisał teoretyczny wstęp poświęcony wegetarianizmowi, przepisy kulinarne opracowała zaś Marie. Zgodnie z tym samym podziałem ról została napisana książka kucharska Tarnawskiej, której wstęp był dziełem jej męża. Por. Brigit Pack, „Vegetarierinnen“, *Vegetarisch in Wien um 1900*, 07.03.2019, <https://veggie.hypotheses.org/798> (dostęp: 12.01.2023).

wpierw w Stanach Zjednoczonych, później w Europie masło orzechowe wytwarzane z orzeszków ziemnych, którego recepturę opracował znany amerykański wegetarianin John Harvey Kellogg.

Margaryny określano różnymi nazwami handlowymi. Najbardziej popularną było „sztuczne masło”. Przedstawiciele rolnictwa protestowali zarówno przeciwko nadawaniu produktom takiego miana, jak i w ogóle przeciwko produkcji tego rodzaju wynalazków. W Niemczech debata na ten temat była znacznie bardziej burzliwa niż w Austrii, a jej kulminacją stała się ustawa o handlu substytutami masła z 1887 roku. W monarchii austro-węgierskiej ustawę regulującą produkcję zamienników tłuszczów zwierzęcych uchwalono w 1901 roku. Podobnie jak w Niemczech zabroniono mieszania masła z tłuszczami roślinnymi oraz postanowiono ściśle odróżnić nazwę „masło” od wszystkich innych tłuszczów do smarowania. Dopuszczalne stało się używanie takich określeń, jak: margaryna, oleomargaryna, „smalec margarynowy” i „sztuczne tłuszcze jadalne”. Ażeby uniknąć pomyłek, nakazano, aby produkty te zostały wyraźnie oznaczone zarówno pod względem nazwy handlowej, jak i warstwy wizualnej. Przepisy znacznie ułatwiły kontrolę producentów margaryny, ponieważ zostali oni zobowiązani do przekazania władzom informacji nie tylko na temat surowców, ale także receptur. Ponadto producenci musieli stosować dodatki do tłuszczów roślinnych w celu ułatwienia analizy chemicznej oraz odróżnienia miksów tłuszczów roślinnych i zwierzęcych od masła.

W XIX wieku udało się również z powodzeniem zastąpić żelatynę roślinną substancją żelującą, agarem, który pozyskuje się z krasnorostów, glonów wydobywanych głównie u wybrzeży Malajów i Japonii. Agar znalazł szerokie zastosowanie w kuchni wegetariańskiej, głównie do wytworu galaretek, deserów, zup, sosów i dżemów²⁶. Odegrał on także ważną rolę w rozwoju technik laboratoryjnych i przyczynił się do odkrycia w 1881 roku prątków gruźlicy. Robert Koch, który prowadził badania nad przyczynami tej choroby, próbował najpierw wykorzystać technikę Ludwika Pasteura, polegającą na namnażaniu bakterii w płynnym bulionie. Prątki gruźlicy nie rozwijały się jednak w nim dobrze, a ponadto płynne podłoże nie pozwalało w łatwy sposób oddzielić jednych kultur bakterii od innych. Możliwość uzyskania czystych kultur miała kluczowe znaczenie dla ustalenia, jaki mikroorganizm stoi za tą chorobą. Koch spróbował zastosować także podłoże z surowicy pobranej od świnek morskich, lecz i w tym przypadku poniósł porażkę. Dopiero Lina Hesse, współpracowniczka badacza, przypomniała sobie o agarze i okazało się, że na tak przygotowanym podłożu z powodzeniem zaczęły rozwijać się bakterie. Droga do wyjaśnienia przyczyn gruźlicy została otwarta. Sukces ten nie byłby możliwy, gdyby nie kosmopolityczne środowisko, w którym wychowywana była

²⁶ We wspomnianej książce kucharskiej Romualdy Tarnawskiej znajduje się na przykład przepis na krem z truskawek, do którego przygotowania autorka zalecała użycie „żelatyny lub agar-agar”.

Hesse. Poznała ona agar i zaczęła stosować go w swojej kuchni od czasu, gdy dowiedziała się o nim od przyjaciół rodziny, którzy mieszkali w Indonezji²⁷.

Pod koniec XIX wieku gama produktów pochodzenia roślinnego powiększyła się o nowe wynalazki, takie jak: płatki kukurydziane, müsli, napój owsiany (otrębówka) czy też płatki owsiane Quaker Oats. The American Cereal Company z Chicago, która produkowała ten ostatni wyrób, prowadziła intensywną kampanię reklamową w całej Europie. Owies polecano jako najzdrowszy produkt spożywczy, lecz sekret Quaker Oats miał wynikać zarówno z gatunku używanego do produkcji owsa, jak i z procesu jego przetwarzania, dzięki któremu miały zostać zachowane cenne walory dietetyczne – szczególnie dla dzieci, osób chorych i rekonwalescentów. Jak czytamy w jednej z reklam: „Niedostateczny i niewłaściwy pokarm czyni dzieci nerwowymi, kłótliwymi i nadaje im zły humor. W czasie szybkiego wzrostu potrzebują dzieci różnorodnego, dobrego pokarmu. Za wiele mięsa lub za wiele słodczy szkodzi; Quaker Oats (amer. owies gnieciony) czyni je zdrowymi i silnymi, a stąd pochodzi sama z siebie – dobra natura. Wszystkim matkom poleca się gotowanie tego znakomitego środka spożywczego”²⁸. Zachęcano do spożywania płatków owsianych na śniadanie i kolację, wprowadzenia ich do codziennego menu. Nie wszyscy jednak odnosili się z entuzjazmem do tej nowinki. Redakcja „Przewodnika Zdrowia” z przekąsem zwracała uwagę, że Quaker Oats: „Odróżnia się tym od naszej zwykłej kaszy, iż ziarenka pojedyncze są zupełnie zmiażdżone i spłaszczone. Jakkolwiek kaszę owsianą zalecić trzeba jako pożywienie należące do smacznych i najzdrowszych, nie radzimy nikomu kupować wymienionego amerykańskiego wyrobu; funt tego bowiem kosztuje 40 fen., podczas gdy funt naszej dobrej kaszy owsianej, za której żadnej obcej rekomendacji nie potrzebujemy – kosztuje tylko 15 do 20 fen.”²⁹.

Oprócz poszukiwania zamienników produktów odzwierzęcych podjęto także próby stworzenia roślinnych substytutów mięsa. Pierwsze doświadczenia w tym zakresie podjął pod koniec XIX wieku John H. Kellogg, który opracował produkt o nazwie Nuttose. Składał się on z orzeszków ziemnych, które po wstępnej obróbce poddawano działaniu pary wodnej o wysokiej temperaturze. W efekcie otrzymano bardzo smaczny, delikatny produkt, który do złudzenia smakiem i wyglądem

²⁷ Angelina Fanny Eilshemius, zwana przez członków rodziny Liną, była Amerykanką z kosmopolitycznej rodziny. Jej ojciec był zamożnym kupcem, który prowadził firmę zajmującą się międzynarodowym handlem. Podczas podróży po Niemczech Lina spotkała Walthera Hesse, mikrobiologa, który był współpracownikiem Roberta Kocha i który został później jej mężem. Pomimo braku wykształcenia medycznego Lina pomagała mężowi w jego badaniach. Wykonywała pracę technika laboratoryjnego, jak również sporządzała rysunki do jego prac. Por. Arthur Parker Hitchens, Morris C. Leikind, „Introduction of Agar-Agar into Bacteriology”, *Journal of Bacteriology*, 37 (5) (1939): 491–492.

²⁸ Reklama zamieszczona w *Kurjerze Stanisławowskim*, nr 762 (1900).

²⁹ „Kasza owsiana”, *Przewodnik Zdrowia. Pismo poświęcone pielęgnowaniu zdrowia i sposobowi życia według praw i wskazówek przyrody*, nr 3 (1895): 22.

przypominał mięso³⁰. W kolejnych latach Kellogg przeprowadził dalsze badania, które doprowadziły go do wynalezienia jeszcze innego zamiennika mięsa. Proces jego przygotowania został przez niego odkryty w serii doświadczeń, które stanowiły odpowiedź na zadanie wyznaczone przez profesora Charlesa W. Dabneya. Protos był produktem uzyskanym z mieszaniny orzechów ziemnych i zbóż. Przypominał wyglądem i smakiem mięso oraz posiadał charakterystyczne włókna podobne do mięsa wekowanego w słoikach³¹. W 1912 roku Jean Effront, belgijski chemik, wynalazł jeszcze inny substytut mięsa. Szczegółowy przepis pozostał jego sekretem. Wiadomo jednak było, że proces wytworzenia wymaga słoju jęczmiennego, do którego dodawano kwas siarkowy – całość odstawiano na kilka dni. Do mieszaniny dosypywano następnie wapno, które neutralizowało kwas, i po odparowaniu powstawał produkt, który chemik nazwał Viandina. Sztuczne mięso miało zawierać te same „elementy albuminowe”, jakie wytwarzane są w ludzkim organizmie po strawieniu mięsa, a ponadto miało posiadać trzykrotnie większą wartość odżywczą w porównaniu z wołowiną. Niezależne badania potwierdzały te własności. Doświadczenia przeprowadzone na szczurach laboratoryjnych oraz pewnym niedożywionym belgijskim robotniku dowiodły, że karmieni Viandiną przybierali na wadze oraz cieszyli się dobrym zdrowiem. „Tu nadmienić należy, że nie tylko »sztuczne mięso« zastąpić może pożywnością zwykłe produkty mięsne: wszak istnieje od dawna system odżywiania jarskiego, który coraz szersze zyskuje sobie uznanie, ale potrawy jarskie nie potrzebują naśladować mięsnych, lecz tworzą własne i szczególne sposoby i zestawienia odżywcze, do których należy się przyzwyczaić, co wszakże nie przedstawia trudności nadmiernych³²”.

Effront nie wypowiadał się na temat smaku wytworzonego przez siebie substytutu. Był natomiast przekonany, że najlepszym rozwiązaniem byłoby, gdyby żywność była w ogóle pozbawiona zapachu i smaku, gdyż pozwoliłoby to w racjonalny sposób kontrolować ilość spożywanego przez nas pokarmu. Viandina miała być nie tylko pożywna, lecz i tania. Prognozowano, że da ona początek ogólnoświatowej rewolucji w odżywianiu, ale nigdy nie weszła do masowej produkcji. „The New York Times” w artykule z 27 października 1912 roku zatytułowanym *Makes Artificial Meat: Belgian Chemist Prepares It from Malt Grain and Other Waste* przytaczał opinię Effronta, który żywił nadzieję, że produkcja sztucznej, wytwo-

³⁰ John H. Kellogg, „Peanuts as Food”, *The Anderson Intelligencer*, vol. 33 (46) (1898): 3. W 1896 roku Kellogg opracował produkt spożywczy o nazwie Bromose. Był to wysokoenergetyczny artykuł, który wytwarzano z orzechów ziemnych, miał postać proszku lub pastylek do rozpuszczenia w wodzie i reklamowano go jako wegetariański substytut mleka.

³¹ John H. Kellogg, *The Natural Diet of Man* (Battle Creek, Michigan: The Modern Medicine Publishing Co., 1923), 334.

³² „Sztuczne mięso”, *Ruch. Dwutygodnik poświęcony sprawom wychowania fizycznego i w ogóle normalnego rozwoju ciała*, nr 24 (186) (1913): 306.

rzanej w fabrykach żywności stanie się lekarstwem na światowy wzrost kosztów utrzymania i życia.

Prawdziwym wizjonerem żywności syntetycznej był w XIX stuleciu Pierre Eugène Marcellin Berthelot, który prognozował, że w stosunkowo niedalekiej przyszłości uda się wynaleźć substytuty nie tylko mięsa i jego produktów, ale także pożywienia roślinnego³³. Od wczesnych lat interesował się chemią organiczną i był przekonany, że wszystkie związki organiczne można sztucznie zsyntetyzować i wytwarzać w laboratorium. Berthelot przewidywał, że dzięki nowym możliwościom chemii syntetycznej do roku 2000 ludzie będą mogli obyć się już bez gospodarstw rolnych, ziemi uprawnej i pastwisk, ponieważ zaczną wytwarzać żywność w fabrykach, zamiast polegać na naturalnych procesach wzrostu roślin i zwierząt. Zdawał sobie sprawę, że pociągnie to za sobą rewolucję nie tylko w wymiarze technologicznym, lecz także społecznym, co doprowadzi do ogromnej zmiany interesów gospodarczych, lecz sądził, że jej beneficjentami zostaną przede wszystkim najniższe sytuowane klasy społeczne. Reporterowi, który odwiedził go w 1894 roku, opowiedział, jak wyobraża sobie kulinarną przyszłość ludzkości. Jego zdaniem ludzie będą spożywali posiłki złożone z pożywnych związków azotowych, tłuszczów i kulek skrobi. Wszystkie te produkty zostaną wytworzone w fabrykach, w warunkach higienicznych i wolnych od drobnoustrojów, dzięki czemu na długo zostaną zachowane ich wartości odżywcze oraz terminy przydatności do spożycia, w odróżnieniu od tego, co dzieje się z obecnie produkowaną żywnością, która stosunkowo szybko ulega zepsuciu i jest marnotrawiona. Berthelot przyznawał, że wytworzenie odpowiedników steków i bekonu może nie być łatwe, lecz ostatecznie traktował to jako zagadnienie natury czysto chemicznej. Przewidywał więc, że sztuczne mięso w przyszłości będzie produkowane w postaci łatwych do połknięcia pastylek o dowolnym kolorze i kształcie³⁴.

³³ Emil Zola uwiecznił postać Berthelota w drugim tomie trylogii zatytułowanej *Paryż* (1898). Bohater o nazwisku Bertheroy jest określany jako „jeden z najlepszych i jeden z najrozumniejszych ludzi na świecie. [...] Obecnie Francja szczyła się nim przed światem, bo B. popchnął chemię na nowe tory...”. Emil Zola, *Paryż*, t. 1 (Warszawa: Wydawnictwo Przeglądu Tygodniowego, 1898), 211. Bertheroy nosi w sobie cechy pozytywistycznego naukowca, który nigdy nie osądza rzeczy po pozorach, wierzy w potęgę nauki i odczuwa równą „pogardę dla bezużyteczności działań rewolucyjnych, jak i konserwatywnej polityki”. Zola, *Paryż*, 241.

³⁴ Idee te podchwycili później włoscy futuryści, którzy chcieli zrewolucjonizować wszystkie dziedziny ludzkiego życia, w tym także odżywianie się. Proponowana przez nich kuchnia przyszłości nie miała być wegetariańska, lecz miała być kuchnią eksperymentalną, wykorzystującą najnowsze odkrycia naukowe. Opublikowany w 1909 roku przez Filippo Marinettiego *Manifest futuryzmu* zachęcał do uwolnienia kuchni od tradycyjnych potraw. Pierwszy „futurystyczny obiad” przygotowano w Trieście 12 stycznia 1910 roku. W tym samym roku Jules Maincave, francuski kucharz, opublikował *Manifest futurystycznej kuchni*, w którym zaproponował łączenie produktów spożywczych i napoi, na przykład rumu i sosu z wieprzowiny, lub dodawanie do potraw zapachów róży, fiołka, bzu itd. 28 grudnia 1930 roku na łamach turyńskiej „Gazzetta del Popolo” Marinetti ogłosił własny *Manifest kuchni*

Berthelot sądził, że dzięki produkcji żywności w fabrykach przyszłe społeczeństwa nie będą musiały prowadzić już bratobójczych wojen o żywność i zasoby, a także oddawać się upodlającej czynności zabijania zwierząt. Podobnie jak dziewiętnastowieczni wegetarianie był on przekonany, że „rewolucja kuchenna” spowoduje, iż ludzie staną się bardziej szlachetni i łagodni, a przynajmniej ograniczone zostaną źródła ludzkiej agresji. Wierzył, że tak jak chemia fizyczna przyczyniła się do zmiany warunków życia ludzi, czyniąc je wygodniejszym i łatwiejszym, tak też rozwój chemii organicznej doprowadzi do udoskonalenia moralnej kondycji człowieka i nastania pokojowej wspólnoty narodów.

Napoleon Cybulski podzielał opinię Berthelota, że w dalszym rozwoju ludzkich społeczeństw decydującą rolę będzie odgrywać umiejętność wytwarzania syntetycznych produktów spożywczych. „Od wielu wieków istniejące marzenie ludzkości, aby zastąpić masy pokarmowe jakimś eliksirem, jakimś skondensowanym produktem, którego flaszeczkę lub pudełko każdy z nas mógłby nosić przy sobie [...] zbliża się do urzeczywistnienia. Dziś urzeczywistnienie tego marzenia staje się zależnym już tylko od pracy chemików i fizjologów. Stanie się ono faktem, gdy z jednej strony chemicy wynajdą tanie sposoby takiej produkcji w drodze syntetycznej potrzebnych aminokwasów, fizjologowie zaś za pomocą doświadczeń na zwierzętach wskażą, jakie kombinacje tych substancji będą najodpowiedniejsze do zastąpienia białka zwierzęcego lub roślinnego i podadzą je w postaci pojętej pod względem formy i smaku”³⁵.

Cybulski, w odróżnieniu od pacyfistycznej wizji Berthelota, przewidywał, że pierwszym miejscem, gdzie chemiczne surowce żywności znajdą swoje zastosowanie, będzie armia. Dzięki nim problem zaopatrzenia żołnierzy w produkty spożywcze zostanie szybko rozwiązany, gdyż skondensowana forma jedzenia znacznie ułatwi jego dostarczanie, składowanie i przechowywanie, z zachowaniem długich okresów przydatności. „Gdybyśmy nawet posiadali do najwyższego stopnia rozwiniętą hodowlę bydła, to i w tym przypadku konserwowanie zapasów i przewożenie mas białka w postaci mięsa lub mleka, łatwość psucia się tych zapasów, nasuwa jeszcze

futurystycznej (*Il manifest della Cucina Futurista*). Dwa lata później opublikował książkę *Kuchnia futurystyczna (La cucina futurista)*. Wściekłość włoskich futurystów budził przede wszystkim makaron, symbol przeszłości Włoch i zaprzysięgły wróg przyszłości. W 1931 roku Marinetti otworzył w Turynie lokal Taverna del Santopalato, w którego menu znajdowały się: kurczak przyrządzony w taki sposób, że „przenikał go smak stalowych kulek”, parówki duszone w mocnej kawie i przyprawione wodą kolońską, czy też jadalne rzeźby, takie jak „plastikomięso” (cylindryczna bryła z pieczonej cielęciny faszerowanej jedenastoma różnymi warzywami, przykryta na górze miodem i wsparta u podstawy parówkami, ułożonymi na trzech smażonych kulkach z mięsa kurczaka). Dla futurystów ostateczne rozwiązanie problemów żywnościowych miało polegać na produkcji syntetycznych pigułek, proszków i innych fabrycznie wytworzonych substytutów. Por. Giovanni Lista, *Futuryzm*, przeł. Ewa Gorzałdek (Warszawa: Wydawnictwo „Arkady”, 2002), 186.

³⁵ Napoleon Cybulski, *Pokarmy i ich surowce* (Kraków: Drukarnia UJ, 1915), 15–16.

tak wielkie trudności, że z nimi nie zawsze mogą poradzić sobie armie. Łatwo więc sobie wyobrazić, o ile rzecz cała byłaby uproszczona, gdyby każdy żołnierz mógł mieć w tornistrze potrzebną rację surogatów białka, a obowiązki intendenty ograniczałyby się tylko do dostarczania wody, węglowodanów, soli i tłuszczów³⁶. Wprowadzenie tych rozwiązań sprawi, że armia będzie mogła zwiększyć swą mobilność, a żołnierze o wiele skuteczniej operować na polu walki. W czasach pokoju natomiast syntetycznie wytwarzane produkty pozwolą zaspokoić ludzkie potrzeby oraz wyeliminują problem niedożywienia i głodu.

W początkach XX wieku prace nad produkcją sztucznej żywności prowadził także znany amerykański wynalazca i inżynier, pochodzący z Czech Nikola Tesla. Za pomocą energii elektrycznej próbował on uzyskiwać różnorodne związki chemiczne. Prasa donosiła o tym, że udało mu się otrzymać już w dużych ilościach z powietrza nitrat oraz jego związki, i przypuszczano, że „niedaleki jest czas, gdy zdobędziemy sposób otrzymywania pierwiastków i materii pożywnych z ziemi. Przyjdzie więc może czas, kiedy z powietrza i ziemi otrzymywać będziemy pierwiastki, z których połączenia powstawać będą dowolne napoje i pokarmy, a wówczas tym bardziej znikną zasady dotychczasowe odżywiania kosztem życia zwierząt, przeciwko którym walczą tak skutecznie jarosze³⁷”.

Ówczesna prasa informowała również o mniej nowatorskich pomysłach na wegetariańską kuchnię przyszłości. Niejaka pani Nordman, rosyjska emancypantka, przewidywała renesans dań z siana i sama wymyśliła tego rodzaju zupę, której zagorzałym admiratorem był ponoć sam Ilja Riepin, lecz był to raczej przejaw ekscentryzmu niż poważna próba uporania się z obecnością produktów odzwierzęcych w kuchni³⁸.

Prace nad wyeliminowaniem produktów pochodzenia odzwierzęcego nie ograniczały się jedynie do produktów spożywczych. Zagorzali zwolennicy wegetarianizmu opowiadali się także przeciwko używaniu skórzanych butów, rękawiczek czy bryczesów. Jednym z pierwszych produktów, które pozwoliły na częściowe zastąpienie skóry, była gutaperka³⁹. Wyrabiano z niej między innymi podeszwy butów,

³⁶ Cybulski, *Pokarmy i ich surogaty*, 16.

³⁷ „Pokarmy przyszłości”, *Ruch. Dwutygodnik poświęcony sprawom wychowania fizycznego i w ogóle normalnego rozwoju ciała*, nr 15/16 (153/154) (1912): 166–167.

³⁸ Henryk Wardęski, „Siano zamiast mięsa”, *Gazeta Kujawska. Dziennik polityczny, społeczny i literacki*, nr 24 (1912): 1.

³⁹ Gutaperka jest substancją pochodzenia roślinnego. Wykorzystywano ją kiedyś jako materiał izolacyjny używany do produkcji kabli elektrycznych, pasów napędowych, wykładzin zbiorników, cystern oraz systemów akustycznych służących do przenoszenia dźwięku pomiędzy pomieszczeniami (zamiast mechanicznych dzwonek) lub do wypełniania plomb w dentystyce. Gutaperka jest materiałem lekkim, wytrzymałym na wysokie ciśnienie i niskie temperatury, odpornym na działanie kwasu węglowego, octowego, fluorowodorowego. Można z niej wykonać przewody, bez łączenia, o długości od 15 do 150 metrów. Własności te sprawiły, że odegrała ona ważną rolę w rozwoju cywilizacji, gdyż

co nie tylko pozwoliło wyeliminować użycie skóry, ale też sprawiło, że w deszczowe dni stopy pozostawały bardziej suche, w dni zimowe zaś – cieplejsze. Jednak niska elastyczność tego tworzywa uniemożliwiała zastosowanie go do wyrobu buta w całości, jak również innych wyrobów galanterijnych. Od końca lat pięćdziesiątych XIX stulecia lepszą imitacją skóry było Pannuscorium, które jednak trwałością i elastycznością nie mogło dorównać skórze⁴⁰. W 1910 roku podczas targów zorganizowanych przez Londyńskie Towarzystwo Wegetariańskie zaprezentowano nowego rodzaju sztuczną skórę, która została uzyskana z materiałów roślinnych⁴¹. Na stoisku Towarzystwa znajdowało się wiele produktów wykonanych z tej skóry, łącznie z nadającym się do użytku obuwem. Innym wyrobem było sztuczne futro – równie ciepłe, wygodne i trwałe jak futro naturalne. Prezentowano tam także sztuczne pióra, które wykonano z traw i kordonka. Były one odporne na deszcz i nie deformowały się pod jego wpływem.

W XIX wieku produkowano też wegetariańskie mydła, które wytwarzano z oliwy, orzechów kokosowych, kakao i oleju z nasion bawełny⁴².

Kiedy można więc było już cieszyć się różnorodnymi czysto roślinnymi potrawami, umyć się wegetariańskim mydłem, a na koniec dnia położyć się do wegetariańskiego łóżka⁴³, kwestia wypracowania spójnej postawy wegetariańskiej nabrała

wykonano z niej izolacje pierwszych kabli telegraficznych, które położono na dnie kanału La Manche (1851) oraz Oceanu Atlantyckiego, łącząc Europę ze Stanami Zjednoczonymi. Por. „Kronika naukowa”, *Dodatek do Gazety Narodowej*, nr 323 (1898): 1. Pod koniec XIX wieku powstała dzięki temu rozbudowana sieć telegraficzna, która uzyskała miano „systemu nerwowego świata cywilizowanego”. „Kronika naukowa”, 1. „Co by się stało, gdyby ten system działać przestał z jakichkolwiek przyczyn? Cywilizacja stanęłaby w miejscu, a świat zatrzymałby się w postępowym swym pochodzie. A jednak, jak twierdzą ludzie bardzo poważnie myślący, jak np. Łazarz Weiller lub elektrotechnik Adolf Combanaire, należy już teraz bić na trwogę, albowiem za lat 10 lub 15 podmorskie linie telegraficzne należeć mogą do wspomnień przeszłości, a iskra telegraficzna zatrzymać się będzie nad brzegiem oceanu, bezsilna, wobec – braku i wyczerpania gutaperki”. „Kronika naukowa”, 1. Autor zwracał uwagę, że jedynie gutaperkowie rosnące na Singapurze i okolicznych wyspach dają gutaperkę o właściwościach odpowiednich do produkcji kabli podmorskich. Problem polegał na tym, że znacznie wzrastało zapotrzebowanie na ten produkt, a możliwości powiększenia upraw były bardzo ograniczone. Gutaperka uzyskana z innych terenów nie gwarantowała, że izolacja będzie trwała i nie spowoduje, że pojawią się zakłócenia w przesyłce sygnałów telegraficznych. Sytuacja taka miała miejsce w przypadku podmorskich linii telegraficznych łączących Brest z Nowym Jorkiem oraz Mozambik z Madagaskarem.

⁴⁰ Reklama firmy Hall & Co w: James Torrington, Spencer Lindson, *Londoniad (Complicated): Giving a Full Description of the Principal Establishments Together with the most Renowned Patentees, Manufacturers, and Inventors in the Metropolis of the World* (London: Reed and Pardon, 1857), 37.

⁴¹ „Vegetarian Leather”, *Abergavenny Chronicle*, no. 74 (1910): 3.

⁴² „Vegetarian Soap”, *Food, Home, and Garden*, vol. 1 (8) (1897): 124.

⁴³ „The Vegetarian Bed”. *The County Observer and Monmouthshire Advertiser*, vol. 46 (2328) (1900): 7. Wegetariańskie łóżko zostało wynalezione przez Sir Isaaca Pitmana. Składało się z mchu, paproci, kwiatów oraz siana i wydzielalo zapach podobny do ozonu. Nie tylko dodawało sił i czyniło świeżym, lecz także sprowadzało mocny i zdrowy sen. Z tego względu polecano je szczególnie dla osób cierpiących na bezsenność.

zasadniczego wymiaru. Radykalny wegetarianizm uzyskał swe materialne podstawy i nareszcie mógł w pełni funkcjonować jako alternatywny wzorzec kulturowy. W odróżnieniu od sytuacji, która miała miejsce jeszcze w połowie wieku, bycie ścisłym wegetarianinem nie wymagało już ani heroizmu, ani wyboru ubogiej diety jarskiej, co do której mogły istnieć obawy, czy nie zagraża ona w dłuższej perspektywie zdrowiu ludzi. Marzenie o niemalże całkowitym wyzwoleniu zwierząt od jarzma ludzkiej eksploatacji stało się realne i z całą mocą przywracało pytanie o to, co właściwie oznacza bycie wegetarianinem.

W 1899 roku Henry S. Salt opublikował ważną rozprawę *The Logic of Vegetarianism*, której głównym przedmiotem stała się kwestia spójności wegetarianizmu i jego ideowych podstaw. Zdawał on sobie sprawę, że wegetarianizm, w którym współlistnieją oba nurty, umiarkowany i radykalny, jawi się jako wewnętrznie nie-spójny i ideowo niedookreślony. Cóż bowiem oznacza bycie wegetarianinem? Czy wystarczy nie jeść mięsa, czy należy również konsekwentnie unikać produktów odzwierzęcych? Salt brał pod uwagę konieczność pojęciowego odróżnienia wegetarian spod znaku V.E.M. od reprezentantów nurtu radykalnego, jednak dostrzegał tu dwie zasadnicze trudności. Po pierwsze, nie istniała odpowiednia nazwa, która określałaby zwolenników tego ostatniego nurtu. Po drugie, zastąpienie funkcjonującego już ogólnego terminu „wegetarianin” jakimiś innymi pojęciami wydawało mu się niepraktyczne i przeciwnie skuteczne, gdyż nazwa ta zakorzeniła się już w języku i nie było ważnych powodów, aby z niej zrezygnować. Salt twierdził, że każdy inny termin zamienny miałby mniejsze szanse na to, aby w równie zwięzły, czytelny i dobitny sposób zdefiniować ową postawę czy też styl życia. Proponowane nazwy alternatywne: *humane dietist* czy *food-reformer*, uważał on za nieporęczne i ostatecznie nieoddające w pełni sensu wegetariańskiego przesłania⁴⁴. Ponieważ zgodnie z warunkiem bycia członkiem Towarzystwa Wegetariańskiego wystarczyło powstrzymać się od jedzenia mięsa, nie było przeszkód, aby osoby takie nazywać po prostu *flesh-abstainer*. Nazwa ta nie wydawała się jednak Saltowi odpowiednia, gdyż określała wyłącznie w negatywny sposób różnicę między wegetarianinem a mięsożercą.

Ostatecznie jednak nie był to spór o terminy. Jakkolwiek obraźliwe mogłoby być nazywanie kogoś nawet „trawożercą”, to zasadnicza kwestia dotyczyła tego, co stanowi *raison d'être* wegetarianizmu. Zwolennicy nurtu radykalnego wskazywali, że brak rozstrzygnięcia w tej istotnej sprawie ma poważne konsekwencje praktyczne, gdyż przyczynia się do zwiększenia liczby wykorzystywanych i zabijanych zwierząt, co leży w jawnej sprzeczności z ideą wegetarianizmu. Przykładowo, aby korzystać z jajek, trzeba mieć stado kur niosek. To oznacza jednak konieczność zabicia wielu kogutków, które wylęgają się z jaj, a po kilku latach i samych kur, jeśli nie możemy

⁴⁴ Salt, *The Logic of Vegetarianism*, 7–8.

liczyć na to, że hodowca zechce utrzymywać je do naturalnej śmierci oraz że przekształci kurnik w szpital przeznaczony dla schorowanego i starego drobiu. Ten sam los czeka krowy, kozy, gęsi, kaczki i inne zwierzęta, od których pozyskujemy dodatkowe produkty.

Pomimo tych argumentów Salt starał się zachować jedność ruchu wegetariańskiego i utrzymywał, że potrzebna jest otwarta, reformistyczna i ewolucyjna postawa wobec proponowanych zmian. Wegetarianizm nie może opierać się wyłącznie na pryncypialnym twierdzeniu, że należy zrezygnować z użycia wszelkich produktów pochodzenia zwierzęcego, lecz musi brać także pod uwagę dominujące w społeczeństwie wzorce i sposoby odżywiania się, jak również racje i argumenty zdrowotne związane z radykalną zmianą diety. Tak jak zróżnicowana jest krzywda, którą wyrządzamy zwierzętom, tak też istnieją stopnie na drodze do pełnego wegetarianizmu, czyli postulatu maksymalnej rezygnacji z produktów pochodzenia odzwierzęcego. Jak przekonywał Salt, istnieje przecież różnica pomiędzy zjadaniem pieczeni a gotowaniem jajka, nawet jeśli w tym ostatnim znajduje się zarodek. Tak samo jak istnieje różnica pomiędzy krzywdą wyrządzaną organizmowi, który jest wyżej uorganizowany, a tą wyrządzoną organizmowi niższego rzędu. Na czym jednak polega – z tej perspektywy – moralne dobro naszych czynów, skoro rezygnujemy z jednych produktów odzwierzęcych, a wciąż używamy innych?

Dla Salta, podobnie jak później dla Petera Singera, moralnie słuszną postawą jest, aby w pierwszej kolejności działać na rzecz zmiany najbardziej nieetycznych praktyk i zachowań. Potrzebne jest podejście ewolucyjne i reformistyczne, a wszelki rygoryzm wyrażający się w żądaniu „wszystko albo nic” jest zgubny dla przeprowadzenia jakiegokolwiek zmiany społecznej. Tylko reakcjonści potrafią zaprzeczyć, że lepiej mieć połowę bochenka chleba, niż nie mieć go wcale. Czyż nie ma jednak ludzi, którzy praktykują dietę czysto roślinną i nie spożywają ani jajek, ani mleka, ani innych produktów odzwierzęcych?

Z pewnością są oni wśród nas i ich postawa, jak przekonywał Salt, zasługuje na szacunek oraz uznanie. Wyprzedzają oni swych towarzyszy i stanowią awangardę ruchu wegetariańskiego. Są pionierami, którzy zapowiadają nadejście ostatecznego momentu w rozwoju ruchu⁴⁵. Wszyscy reformatorzy grają w „podwójną grę” i muszą operować dwoma perspektywami: bliższą, praktyczną i możliwą do osiągnięcia „tu i teraz”, oraz dalszą, docelową, w której w pełni spełnione zostaną nadzieje na nowy, przyszły, lepszy świat. Sytuacja w ruchu wegetariańskim jest analogiczna do tej, jaka ma miejsce w łonie ruchu socjalistycznego, gdzie nadzieja na powstanie w przyszłości komunistycznej wspólnoty zostaje poprzedzona pracą na rzecz stworzenia państwa socjalistycznego. W kwestii dietetycznej również należy dokonać rozróżnienia pomiędzy umiarkowanymi wegetarianami (*moderate vege-*

⁴⁵ Salt, *The Logic of Vegetarianism*, 11.

tarians) a wegetarianami skrajnymi (*advanced vegetarians*)⁴⁶, mimo że – co uszło uwadze Salta – w tym przypadku mamy do czynienia z różnicą w obrębie tej samej kategorii ogólnej (wegetarianin), podczas gdy w pierwszym przypadku występują dwie odrębne kategorie pojęciowe (socjaliści/komuniści). Salt wolał jednak utrzymać różnice wewnątrz ruchu niż działać na rzecz jego rozbitcia. Widział w wegetarianizmie raczej ruch reformistyczny, który dąży do stopniowego odchodzenia od kolejnych produktów odzwierzęcych, niż oparte na spójnych zasadach stanowisko etyczne. Wedle Salta w złożonych relacjach społecznych nikt nie może z czystym sumieniem twierdzić, że jego postawa jest całkowicie spójna, i pewien poziom hipokryzji jest dopuszczalny – o tyle jednak, o ile widoczne jest stałe dążenie do osiągnięcia wyznaczonego ideału i postępowanie zgodnie z przyjętym kursem reform. Celem nie może być zachowanie nieprzejednanej postawy, lecz podejmowanie elastycznych kroków na rzecz stworzenia bardziej humanitarnych sposobów traktowania zwierząt. Na jakiej jednak podstawie wegetarianie uznają, że spożywanie danego produktu jest dopuszczalne lub niedopuszczalne pod względem moralnym?

Wedle Salta rozstrzygającym kryterium oceny etycznej czynu nie jest jego doskonałość, lecz moralny postęp, którego miarą jest skala zadawanego zwierzętom cierpienia. Skoro jednak zwolennicy umiarkowanego nurtu wegetarianizmu zdają sobie sprawę, że współuczestniczą w procesie eksploatacji zwierząt, a także korzystają z produktów odzwierzęcych tylko pod warunkiem, że są one zabijane i zjadane przez innych ludzi, to dlaczego zgadzają się czynić zło w imię przyszłego dobra, zamiast realizować je już teraz. Salt nie zaprzeczał, że umiarkowani wegetarianie uczestniczą w procederze wykorzystania zwierząt i podtrzymują praktyki ich eksploatacji. Ich postawa faktycznie jest niespójna, ale, jak przekonywał, w tej sytuacji znajdują się wszyscy rozsądni reformatorzy, którzy najpierw pozbywają się najgorszego zła, a potem usuwają mniejsze jego przejawy. „Jeśli bycie niekonsekwentnym polega na nieopóźnianiu usunięcia większego zła aż do momentu poradzenia sobie z mniejszym złem, to skłonny jestem nazwać siebie niekonsekwentnym”⁴⁷.

Jakkolwiek trudno odmówić reformistycznemu podejściu Salta wielu racji moralnych i trzeźwego spojrzenia na psychologiczno-społeczne uwarunkowania ludzkich działań, to kluczową kwestią pozostaje to, czy umiarkowany wegetarianizm można faktycznie traktować jako pragmatycznie uzasadniony etap na drodze ku ostatecznemu wyzwoleniu zwierząt, czy też przeciwnie – jako postawę, która sankcjonując zastany system ich wykorzystywania, w równym stopniu przybliża, co oddala perspektywę pełnego ich wyzwolenia. Salt, jak zostało tu to opisane, przekonywał, że wegetarianizm radykalny jest pełniejszą wersją wegetarianizmu umiarkowanego, która powstaje z niego poprzez dodanie do podstawowego principium

⁴⁶ Salt, *The Logic of Vegetarianism*, 11.

⁴⁷ Salt, *The Logic of Vegetarianism*, 55.

(niespożywanie mięsa) dodatkowych, uzupełniających je postulatów. Przeciwno tej opinii przemawia to, że nie tylko obie wersje wegetarianizmu współistniały, co podważa następczy ich charakter, ale również to, że radykalna wersja stanowi samodzielną, niezależną postawę etyczną, do której zaistnienia nie jest potrzebny poprzedzający ją etap pośredni w postaci wegetarianizmu umiarkowanego. Wegetarianizm radykalny wymaga przyjęcia zupełnie innych zasad moralnych, które nie tylko nakazują zakończenie eksploatacji zwierząt „tu i teraz”, nie zaś w mniej lub bardziej odległej przyszłości, ale faktycznie prowadzą do zabezpieczenia praw zwierząt w pełnym wymiarze ich egzystencji, a nie tylko w jakimś jedynie wybranym ich zakresie. Dalsze losy Towarzystwa Wegetariańskiego pokazały, że argumenty Salta na rzecz obrony jedności ruchu nie były wystarczające, aby usunąć wewnętrzne napięcia i sprzeczności istniejące pomiędzy oboma nurtami, co ostatecznie doprowadziło do powstania w 1944 roku nowej organizacji – Towarzystwa Wegańskiego.

Bibliografia

- An Old Vegetarian. “The Vegetarian Banquet, Held at Hayward’s Hotel, Manchester, July 28th, 1848”. *The Vegetarian Advocate*, no. 5 (1848): 68.
- Cybulski, Napoleon. *Pokarmy i ich surogaty*. Kraków: Drukarnia UJ, 1915.
- Fischer-Dücklemann, Anna. *Encyklopedia rodzinna [Cz. 1–2]. Największy i najlepszy podręcznik do pielęgnowania zdrowia, urody i szczęścia, ze szczególnym uwzględnieniem chorób kobiecych i dziecięcych, położnictwa i pielęgnowania dzieci*. Przeł. August Czarnowski i Teresa Jaroszevska. Toledo, Ohio: A.A. Paryski, 1913.
- Forward, Charles W. *Fifty Years of Food Reform. A History of the Vegetarian Movement in England*. London: Ideal Publishing Union, 1898.
- Gerlach, V. „Jak organizm ludzki zużytkowuje tłuszcz zwierzęcy i roślinny”. *Przegląd Hygieniczny*, nr 6 (1909): 179.
- Goodman, William. *The Social History of Great Britain During the Reigns of the Stuarts*. Vol. 2. New York: William H. Colyer, 1844.
- Hitchens, Arthur Parker, Morris C. Leikind. “Introduction of Agar-Agar into Bacteriology”. *Journal of Bacteriology*, 37 (5) (1939): 485–493.
- Horsell, William. *The Vegetarian Armed at All Points in which the Theory is Explained. The Chief Arguments Advanced and the Principal Objections Answered*. London: Vegetarian Depot, 1859.
- „Kasza owsiana”. *Przewodnik Zdrowia. Pismo poświęcone pielęgnowaniu zdrowia i sposobowi życia według praw i wskazówek przyrody*, nr 3 (1895): 22.
- Kellogg, John H. “Peanuts as Food”. *The Anderson Intelligencer*, vol. 33 (46) (1898): 3.

- Kellogg, John H. *The Natural Diet of Man*. Battle Creek, Michigan: The Modern Medicine Publishing Co., 1923.
- „Kronika naukowa”. *Dodatek do Gazety Narodowej*, nr 323 (1898): 1.
- “Letter to the Editor”. *The New Age. Concordium Gazette and Temperance Advocate*, vol. 1 (4) (1843): 31–32.
- “Letter to the Editor”. *The Vegetarian Advocate*, vol. 2 (11) (1850): 140.
- Lista, Giovanni. *Futuryzm*. Przeł. Ewa Gorządek. Warszawa: Wydawnictwo „Arkady”, 2002.
- „Masło kokosowe”. *Przewodnik Zdrowia. Pismo poświęcone pielęgnowaniu zdrowia i sposobowi życia według praw i wskazówek przyrody*, nr 3 (1897): 22.
- Mayor, John E.B. *What is Vegetarianism?* Manchester: The Vegetarian Society, 1898.
- Mętrak-Ruda, Natalia. *Warzywa zjedz, mięso zostaw. Krótka historia wegetarianizmu*. Poznań: Wydawnictwo Poznańskie, 2022.
- Pack, Brigit. „Vegetarierinnen“. *Vegetarisch in Wien um 1900*. 07.03.2019. <https://veggie.hypotheses.org/798> (dostęp: 12.01.2023).
- „Pokarmy przyszłości”. *Ruch. Dwutygodnik poświęcony sprawom wychowania fizycznego i w ogóle normalnego rozwoju ciała*, nr 15/16 (153/154) (1912): 166–167.
- “Remarks on Vegetable Cookery and Diet”. *The Vegetarian Advocate*, vol. 1 (3) (1848): 40.
- Ruch. Dwutygodnik poświęcony sprawom wychowania fizycznego i w ogóle normalnego rozwoju ciała*, nr 24 (186) (1913).
- Salt, Henry S. *The Logic of Vegetarianism. Essays and Dialogues*. London: The Ideal Publishing Union, 1899.
- “Second Annual Meeting of the Vegetarian Society”. *The Vegetarian Advocate*, no. 12 (1849): 147–156.
- „Sztuczne mięso”. *Ruch. Dwutygodnik poświęcony sprawom wychowania fizycznego i w ogóle normalnego rozwoju ciała*, nr 24 (186) (1913): 306.
- Tarnawska, Romualda. *Kuchnia jarska stosowana w lecznicy dr. Apolinarego Tarnawskiego w Kosowie*. Lwów: I. Związkowa drukarnia, 1901.
- Torrington, James, Spencer Lindson. *Londoniad (Complicated): Giving a Full Description of the Principal Establishments Together with the most Renowned Patentees, Manufacturers, and Inventors in the Metropolis of the World*. London: Reed and Pardon, 1857.
- “The Vegetarian Bed”. *The County Observer and Monmouthshire Advertiser*, vol. 46 (2328) (1900): 7.
- “The Vegetarians [From “Punch” of September 30, 1848]”. *The Vegetarian Advocate*, no. 3 (1848): 34.
- “Vegetable Food”. *The New Age. Concordium Gazette and Temperance Advocate*, vol. 1 (5) (1843): 39.
- “Vegetarian Entertainment”. *The Vegetarian Advocate*, vol. 2 (9) (1850): 110.
- “Vegetarian Leather”. *Abergavenny Chronicle*, no. 74 (1910): 3.
- “Vegetarian Soap”. *Food, Home, and Garden*, vol. 1 (8) (1897): 124.

Wardęski, Henryk. „Siano zamiast mięsa”. *Gazeta Kujawska. Dziennik polityczny, społeczny i literacki*, nr 24 (1912): 1.

Young, Liam. “A Fact in the History of the World’: The Vegetarian Advocate (1848–50) and the Serialization of Life”. *Journal of European Periodical Studies*, 6 (1) (2021): 171–186.

Zola, Emil. *Paryż*. T. 1–2. Warszawa: Wydawnictwo Przeglądu Tygodniowego, 1898.

Paweł Pasięka – adiunkt w Instytucie Nauk Socjologicznych i Pedagogiki SGGW w Warszawie. Zainteresowania badawcze: bioetyka, etyka doświadczeń z udziałem zwierząt, filozofia i historia wegetarianizmu, filozofia przyrody. Twórca, wraz z dr Agnieszką Gruszczyńską, programu Prawa zwierząt – interdyscyplinarne studia podyplomowe w SWPS w Warszawie. Członek Krajowej Komisji Etycznej ds. Eksperymentów na Zwierzętach obecnej kadencji. E-mail: pawel_pasięka@sggw.edu.pl.

Paweł Pasięka – Assistant Professor at the Institute of Sociological Sciences and Pedagogy, Warsaw University of Life Sciences. Research interests: bioethics, ethics of experiments involving animals, philosophy and history of vegetarianism, philosophy of nature. Creator, together with dr Agnieszka Gruszczyńska, of the Animal Rights – interdisciplinary post-graduate programme at the Warsaw School of Social Sciences and Humanities (SWPS). Member of the National Ethical Committee for Animal Experiments of the current term. E-mail: pawel_pasięka@sggw.edu.pl.