



PAWEŁ PASIEKA

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

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Instytut Nauk Socjologicznych i Pedagogiki

Ryby to nie warzywa Argumenty dziewiętnastowiecznych wegetarian przeciwko zjadaniu ryb

Рыбы – это не овощи
Аргументы вегетарианцев XIX века

Абстракт

В 1847 году в Англии было основано первое в мире Вегетарианское общество. Согласно программной декларации его членам запрещалось есть мясо, птицу и рыбу. В то время как употребление продуктов животного происхождения оставлялось на усмотрение членов Общества, отказ от мяса по принципу 3F (*flesh, fowl, fish* – мясо, птица, рыба) считался необходимым и неоспоримым условием для признания членом общества и, следовательно, вегетарианцем. Таким образом, желающие стать вегетарианцами должны были отказаться от употребления в пищу рыбы. Запрет на ее употребление вызвал многочисленные дискуссии и споры, а сопротивление ему оказалось значительно сильнее, чем неприятие запрета на красное и белое мясо. Причина заключалась в особом статусе, которым рыбы пользовались в религии и культуре. Почему христианин не должен есть рыбу, если сам Христос ее ел? Вегетарианцы отстаивали свою позицию, приводя теологические,

Fish Are Not Vegetables: 19th Century
Vegetarian Arguments against Eating Fish

Abstract

In 1847, the world's first Vegetarian Society was established in England. Its founding principles declared that members were not allowed to consume meat, poultry or fish. While the eating of non-flesh animal-based products was left to the choice of individual Society members, the principle of not eating the “Three Fs” (*flesh, fowl, fish*) was mandatory – a necessary condition to be considered a “vegetarian.” So those who wanted to be vegetarians had to also give up fish. This restriction provoked much debate and controversy, and the level of opposition went beyond that of red and white meat. This was due to the special status of fish in religion and the wider culture. Why should a Christian not eat fish as Christ did? Vegetarians, in turn, defended their position by invoking theological, ethical, aesthetic and health and hygiene-based arguments. This article presents all these arguments and discusses the detailed reasons that nineteenth-century vegetarians formulated to justify their refusal to eat these beautiful and sensitive creatures.

этические и санитарно-гигиенические аргументы. В статье представлены все эти аргументы и подробно анализируются доводы, которые вегетарианцы XIX века выдвигали в пользу отказа от употребления в пищу этих красивых и чувствительных живых существ.

Ключевые слова: вегетарианцы, запрет на употребление в пищу рыбы, библейская символика рыбы, пищевые отравления, вызванные употреблением рыбы

Keywords: vegetarians, proscription against fish consumption, Biblical symbolism of fish, food poisoning due to fish

W 1847 roku założono w Anglii pierwsze na świecie Towarzystwo Wegetariańskie. Zgodnie z deklaracją programową jego członkom nie wolno było spożywać mięsa, drobiu oraz ryb. O ile jedzenie produktów odzwierzęcych pozostawiono swobodnej decyzji członków Towarzystwa, o tyle odmowa spożycia mięsa, zgodnie z tak zwaną zasadą 3F (*flesh, fowl, fish*), została uznana za konieczny i niepodważalny warunek przynależności do organizacji, a tym samym bycia wegetarianinem *tout court*. Kto chciał więc nim być, musiał wyrzec się także ryb. Zakaz ich konsumpcji wywołał liczne debaty i polemiki, a poziom jego społecznej nieakceptacji przekraczał wszystko to, co dotyczyło zakazu spożycia mięsa czerwonego i białego. Ryby, podobnie jak mięso, były popularnym pożywieniem, a wędkarstwo egalitarnym zajęciem, chociaż nie tak wysoko cenionym, jak polowanie na inne dziko żyjące zwierzęta. W religii żydowskiej i chrześcijańskiej ryby uzyskały uprzywilejowany status i weszły do historii świętej oraz odpowiadającego jej kalendarza dni świątecznych, który wyznaczał rytm życia ich wyznawców. W odróżnieniu od starożytnych Greków, dla których ryby przynależały do świata dzikiej przyrody i jako takie nie były składane w ofierze, w obu religiach monoteistycznych zwierzęta te stały się integralną częścią symboliki religijnej oraz religijnego rytuału. Dzięki temu zyskały specjalny status, który pomimo procesów sekularyzacyjnych w wieku XIX nie uległ zasadniczej zmianie w obszarze europejskiej kultury.

Wegetariański postulat rezygnacji z konsumpcji ryb prowadził nieuchronnie do konfrontacji z biblijnym przekazem i tradycją oraz podważał status, jakim zwierzęta te cieszyły się w judaizmie i chrześcijaństwie. Nic więc dziwnego, że dyskusje, jakie rozgorzały w pierwszych latach po utworzeniu Towarzystwa Wegetariańskiego, zostały zdominowane przez kwestie natury religijnej.

W porównaniu z innymi zwierzętami ryby cieszyły się w judaizmie wyjątkową pozycją. Ogólne zasady dotyczące ich spożycia, podobnie jak i innych istot pozaludzkich, zostały określone w Księdze Kapłańskiej (Kpł 11,2–42) oraz Powtórzonego Prawa (Pwt 14,3–20). W obu tekstach zwierzęta zostały podzielone na „czyste”

i „nieczyste”, czyli dozwolone do spożycia oraz zakazane. W sprawie ryb i innych stworzeń morskich Księga Kapłańska stwierdza, co następuje: „Będziecie spożywali z tego wszystkiego, co jest w wodzie: wszystko, co ma płetwy i łuski – w wodach, w morzach i rzekach – będziecie je jedli. Ale każda [istota wodna – P.P.], w morzach i rzekach, która nie ma płetw ani łusek spośród wszystkiego, co się roi w wodzie, i spośród wszystkich małych zwierząt wodnych, będzie dla was obrzydliwością. Będą dla was obrzydliwością, nie jedzcie ich mięsa i brzydziecie się ich padliną. Wszystkie istoty wodne, które nie mają płetw albo łusek, będą dla was obrzydliwością”¹ (Kpł 11,9–12). Natomiast w Księdze Powtórzonego Prawa reguła ta brzmi następująco: „Będziecie spożywali z tego, co jest w wodzie: wszystko, co ma płetwy i łuski, będziecie spożywali. A nie będziecie spożywali nic z tego, co nie ma płetw i łusek. Uważać to będziecie za nieczyste” (Pwt 14,9–10). Wbrew pozorom nie mamy tu do czynienia z prostym powtórzeniem tej samej prawodawczej zasady, gdyż na gruncie pierwszego sformułowania równie dobrze warunek „nieczystości” może mieć charakter konieczny bądź też konieczny i wystarczający. Dopiero Księga Powtórzonego Prawa stawia sprawę w sposób jednoznaczny i stwierdza, że każda ryba, która nie posiada przynajmniej jednej z podanych cech, jest „nieczysta”. Talmud babiloński (Chullin 66b)² idzie drogą tej interpretacji, gdy stwierdza, że: „Każda ryba, która ma łuski i płetwy, jest rybą koszerą. Jeżeli ma płetwy, ale nie ma łusek, jest rybą niekoszerą”. Jednocześnie wprowadza on dodatkowe kryterium odróżnialności, wedle którego ryby potrafiące płynąć pod prąd są koszerne, podczas gdy płynące z nurtem i niezdolne do oparcia się mu są niekoszerne.

Filon z Aleksandrii (*De specialibus legibus* IV, 10) sądził, że podstawą odróżnienia w Księdze Kapłańskiej ryb „czystych” od „nieczystych” są nauki medyczne i moralne. Zakaz spożywania pokarmów „nieczystych” miał przede wszystkim na celu wyeliminowanie z diety najbardziej tłustych i smakowitych rodzajów mięs, które cechują ryby pozbawione łusek oraz świnie. Mięsa te silnie pobudzają apetyt i smak, który Filon, zgodnie z długą tradycją, uważał za najniższy ze zmysłów człowieka i który nie powinien być nadmiernie rozwijany. Spożywanie tych pokarmów prowadzi do obżarstwa, które jest grzechem niebezpiecznym zarówno dla ciała, jak i dla ducha, gdyż powoduje niestrawność będącą przyczyną wielu chorób oraz osłabienia charakteru. Interpretację tę znajdujemy również u Klemensa Aleksandryjskiego, który w rozdziale poświęconym niezbędności ascezy zwracał uwagę na to, że: „Mając w pamięci wszystkie cnoty, Prawo Boskie pobudza człowieka najbardziej do ćwiczenia cnoty opanowania, zakładając ją jako podstawę wszystkich cnót, i daje nam wstępne przygotowanie do jej zdobycia, poczynając od praktyki w zakresie

¹ Wszystkie cytaty z Biblii podano za wydaniem: *Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu*, wyd. 5 popr. (Poznań–Warszawa: Wydawnictwo Pallottinum, 2003).

² <https://www.sefaria.org/Chullin.66b.1?lang=bi> (dostęp: 10.03.2024). Jeśli nie zaznaczono inaczej, tłumaczenia cytatów obcojęzycznych pochodzą od autora artykułu.

pokarmów mięsnych. Zabrania nam mianowicie używania tych gatunków, które z natury są tłuste, jak pewien gatunek świni, o wyjątkowo smacznym mięsie. Używanie tego rodzaju potraw jest zastrzeżone tylko dla rozpustników. [...] Podobnie, ograniczając nasze pożądanja, zabroniło Pismo używania ryb, które nie mają łusek ani płetw. Te bowiem ilością tłuszczu i wybornym smakiem przewyższają inne ryby”³.

Wedle obu myślicieli reguły dietetyczne wyłożone w Księdze Kapłańskiej zawierają także alegoryczny przekaz dotyczący ludzkich cnót i wad. Dla Filona ryby koszerne stanowią emblemat wytrwałości i panowania nad sobą, zaś w zdolności do pływania pod prąd wyrażona zostaje umiejętność przeciwstawiania się temu światu oraz nieulegania jego złym podszeptom⁴. Klemensowi Aleksandryjskiemu bliższa była optyka wertykalna niż horyzontalna i ruch po osiach pionowych niż poziomych. Według niego ryby nieposiadające łusek ani płetw żerują w najdalszych głębinach morza, z dala od światła słonecznego, a w zakazie ich spożywania kryje się myśl o tym, aby ludzie bogobojni nie ulegali wpływom pogan, którzy, niczym owe ryby, czyhają na nich „na samym dnie” oraz wciągają ich w odmęty życia pełnego mroku i bezprawia⁵.

Zdaniem Mary Douglas klucz do zrozumienia podziału zwierząt na „czyste” i „nieczyste”, o którym mówi Księga Kapłańska, nie znajduje się wcale w naukach medycznych czy moralnych ani w alegorycznym odczytaniu zaszyfrowanych w nich treści, lecz w różnicy, jaka dzieli istoty spełniające w całości warunki przynależności do określonej klasy i te, które stanowią jej niedoskonałą realizację lub przeczą ogólnemu modelowi świata⁶. Żydowska myśl religijna nie poprzestaje jednak na tym odróżnieniu, lecz wprowadza dalsze zróżnicowania i hierarchie w obrębie zwierząt „czystych”, które religijny Żyd może spożywać. Ryby zajmują w niej szczególnie wyróżnione miejsce. Jak zauważa rabin Eliyahu Safran, mają one w porównaniu z innymi stworzeniami bardziej duchową naturę, czego potwierdzeniem jest to, że potop nie stanowił dla nich wcale kary, lecz przeciwnie – „naturalnie” powiększył środowisko ich życia⁷. Nawet w momencie gniewu Bóg zatroszczył się o ryby – w porównaniu z pozostałymi zwierzętami – w wyjątkowy sposób. Dlatego stanowią one danie szabatowe. I nie są to potrawy postne, lecz przyrządzone z wielkim smakiem, niekiedy tak kuszącym, że jak powiada Izaak Babel, dla zimnej faszerywanej ryby z chrzanem, którą przyrządzała jego babka, „warto [byłoby – P.P.] przejść na judaizm”⁸.

³ Klemens Aleksandryjski, *Kobierce*, przeł. Janina Niemirska-Pliszczyńska, t. 1 (Warszawa: Instytut Wydawniczy PAX, 1994), 199.

⁴ Mary Douglas, *Czystość i zmaza*, przeł. Marta Bucholc (Warszawa: PIW, 2007), 87.

⁵ Klemens Aleksandryjski, *Kobierce*, 174.

⁶ Douglas, *Czystość i zmaza*, 82–96.

⁷ Eliyahu Safran, „Fins and Scales: Fish, Children and Scholars”, <https://outorah.org/p/31244/> (dostęp: 20.02.2024).

⁸ Izaak Babel, „Dzieciństwo. U babci”, w *Historia jednego konia*, przeł. Mieczysław Binom [et al.] (Warszawa: Czytelnik, 1983), 288.

Ryby to nie warzywa. Argumenty dziewiętnastowiecznych wegetarian przeciwko zjadaniu ryb

W myśli żydowskiej specyficzny status ryb wynika także z tego, iż nie przynależą one do kategorii produktów mięsnych. Wszystkie środki spożywcze dzieli się w niej na trzy rodzaje: mięsa, nabiał oraz produkty neutralne (*parve*)⁹. Ryby wraz z warzywami znajdują się w tej ostatniej kategorii i mogą być łączone zarówno z mięsem, jak i nabiałem, których absolutnie łączyć ze sobą nie wolno. Miszna (Chullin 8:1)¹⁰ naucza, że zabronione jest gotowanie w mleku mięsa zwierząt udomowionych, dziko żyjących oraz ptaków, lecz nie dotyczy to ryb i szarańczy¹¹ jako produktów od nich różnych. Poucza ona również, że osoby, które zobowiązały się nie spożywać mięsa, mogą sięgać po tamte produkty spożywcze.

Ryby przynależą do kategorii *parve* ze względu na odmienne – w stosunku do zwierząt lądowych i ptaków – wymagania ich uboju. Talmud określa, że zwierzę należy uśmiercić zgodnie z zasadami *szechity*, aby jego mięso było koszerne, a jednocześnie uznaje, że ryby są *ex definitione* koszerne. Ich śmierć według zapisów tej świętej księgi następuje wraz z wyjęciem z wody i nie wymaga podejmowania jakichkolwiek dodatkowych czynności. W tym sensie przebiega ona w sposób analogiczny do wyrwania roślin z ziemi, gdyż polega po prostu na usunięciu ich z naturalnego środowiska życia. Z punktu widzenia wiedzy przyrodniczej jest jednak zupełnie inaczej, ponieważ zgon zwierzęcia następuje tu przez uduszenie i jest niezwykle bolesny.

W odróżnieniu od judaizmu chrześcijaństwo w liberalny sposób odnosi się do spożycia zwierząt i nie dokonuje rozróżnienia na pokarmy „czyste” i „nieczyste”. W religii tej uznaje się, że wszystkie istoty pozaludzkie są dziełem Stwórcy, chociaż ze względu na rolę, jaką odegrały w historii biblijnej, przyznaje się im różny status. Jest kilka rodzajów wyróżnionych zwierząt i ryby z całą pewnością do nich należą. Bóg, jak przekonywał Jacek Liberiusz¹², obdarzył je wyjątkową wartością, gdyż

⁹ Żywność należąca do kategorii *parve* obejmuje wszystkie produkty jadalne wyrastające z ziemi (zboże, warzywa, owoce), ryby (spełniające warunek koszerności), jaja, a także nieożywione produkty spożywcze, takie jak woda czy sól.

¹⁰ https://www.sefaria.org/Mishnah_Chullin.8.1?ven=english|William_Davidson_Edition_-_English&lang=bi (dostęp: 20.04.2024). Z tych samych względów uczeni w Piśmie nauczają, że mięsa i produktów mlecznych nie można kłaść obok siebie na tym samym stole, lecz nie dotyczy to ryb oraz szarańczy. Beit Shammai, mistrz szkoły rabinackiej z przełomu epok (ok. 50 p.n.e.–30 n.e.), utrzymywał jednak, że wolno położyć obok siebie drób i sery, nie można ich jedynie razem spożywać. Odmiennego zdania był Beit Hillel, również mistrz rabinacki, żyjący w latach ok. 50 p.n.e.–20 n.e., który uważał, że obie czynności są niedozwolone. Miszna wyjaśnia, że zasady koszerności dotyczą stołu, przy którym spożywane są posiłki. Natomiast na stole, na którym przygotowywane jest jedzenie, kiedy zostało ono już przyrządzone, produkty mogą leżeć obok siebie i nie trzeba martwić się, że pomieszą się ze sobą.

¹¹ Wulgata określa te owady słowem *locusta* (gr. *akris*). W polskich wydaniach Biblii termin ten tłumaczono jako „szarańcza”, „kobyłki” lub „akrydy”.

¹² Jacek Liberiusz, *Gospodarz Nieba y Ziemi Jezus Chrystvs Syn Boży Bog Wcielony, Zbawiciel y Naprawca Świata, W przednie Tajemnic y Dzieł swoich wroczyści Pobożnemu Auditorowi na Kazaniach Wystawiony Od X. Iacka Liberiusza* (Kraków: W drukarni Balcera Smiełkowica, 1669), 109. Liberiusz nie wspomina, że błogosławieństwem tym zostały obdarzone również ptaki.

po ich stworzeniu udzielił im błogosławieństwa, czego nie uczynił w stosunku do zwierząt lądowych. Z tego względu sprawił, że ryby zyskały wyróżniony status i nie jest wymagana dyspensa od ich jedzenia w poście, o którą pobożny chrześcijanin musi się ubiegać w przypadku mięsa. Występujący w opowiadaniu o stworzeniu ryb i innych istot żyjących w wodach motyw błogosławieństwa obejmuje dar płodności, czyli następstwa pokoleń¹³.

W Ewangeliach znajduje się wiele wersetów, które odnoszą się bezpośrednio do ryb lub czynności ich połowu. Wśród pierwszych apostołów byli rybacy znad Jeziora Genenezaret, Piotr i Andrzej. W nowej roli w pewnym sensie kontynuują swe dotychczasowe zajęcie i teraz stają się „rybakami ludzi” (Mt 4,19; Mk 1,17). W ten sposób Jezus zwraca się do Piotra: „Nie bój się, odtąd ludzi będziesz łowił” (Łk 5,10). Do czynności połowu ryb nawiązuje Chrystus również wówczas, gdy przyrównuje królestwo niebieskie do „siec, zarzuconej w morze i zagarniającej ludzi wszelkiego rodzaju”, a także wtedy, gdy objaśnia działanie Sądu Ostatecznego jako miejsca, w którym dobre ryby zostaną oddzielone od złych (Mt 13,47–48)¹⁴.

Ryby jako obiekt lub symbol pojawiają się w kluczowych momentach życia Chrystusa i jego uczniów. Jezus dokonuje cudownego rozmnożenia ryb i chleba, którymi zostają nakarmione rzesze ludzi przybyłych, aby wysłuchać jego nauk. Jest to pokarm obfity i staje się świadectwem głębokiej oraz nierozzerwalnej więzi z Chrystusem. O ile chleb zostaje podniesiony do najwyższej rangi chleba eucharystycznego, o tyle ryby stają się symbolem uczyty Pańskiej i życiodajnego pokarmu Chrystusowego, którego nikomu nigdy nie może zabraknąć oraz bez którego nikt nie może osiągnąć doskonałości życia chrześcijańskiego. Ryby jako symbol żywej obecności Jezusa pojawiają się także w opowieści o Szymonie. Pomimo całonocnej

¹³ Władysław Chrostowski, „Status zwierząt w Biblii”, *Forum Teologiczne*, 6 (2005): 9.

¹⁴ Połów ryb za pomocą sieci lub wędki stanowił także symbol walki Chrystusa ze złem i jego ostatecznego pokonania, które dokonało się za sprawą męczeńskiej śmierci na krzyżu. Grzegorz Wielki, mając na uwadze ów zbawczy akt, pisze w komentarzu do Księgi Hioba, że Lewiatan został „schwytany na hak wędki, ponieważ gdy przez swych pomocników połykał przynętę ciała naszego Odkupiciela, przebiło go ostrze Boże. Niczym hak trzymało ono gardziel lykającego, gdyż na nim tkwiła przynęta ciała, na którą rzucił się ten żarłoczny potwór. Bóstwo zaś, które miało go zabić, w czasie męki pozostało ukryte [...] Liną, na której wisi hak, jest wspomniany w Ewangeliach rodowód starożytnych ojców [...] na jej końcu znajduje się wcielony Pan, to znaczy ów hak jest przytwierdzony. Na Niego to, który ofiarował się za cały rodzaj ludzki, czyha na swoich wodach owa bestia z otwartą paszczą [...] Aby więc bestia więcej już nie polowała na ludzi i nie pożerała każdego, kogo chciała, hak ten zacisnął paszczę i ukąsił tego, który go połknął”. *Moralia*, lib. XXXIII, cap. 9.17; PL 76, 682n., cyt. za: Dorothea Forstner, *Świat symboliki chrześcijańskiej*, przeł. Wanda Zakrzewska, Paweł Pachciarek, Ryszard Turzyński (Warszawa: Instytut Wydawniczy PAX, 1990), 435. W Starym Testamencie symbolika połowów nie jest związana wyłącznie z działaniem dobra. Według Księgi Habakuka również Szatan i jego stronnicy próbują złowić ludzi w sieci i wykorzystać ich do własnych celów: „Obchodzi się on [tj. Szatan – P.P.] z ludźmi jak z rybami morskimi, jak z pełzającymi zwierzętami, którymi nikt nie rządzi. Wszystkich łowi na wędkę, zagarnia swoim niewodem albo w sieci gromadzi – krzycząc przy tym z radości” (Ha 1,14–15).

pracy zarzucone przez apostoła sieci pozostają puste. Dopiero przybycie Chrystusa i działanie w Jego imieniu sprawiają, że połów staje się nadspodziewanie obfity, a sieci zaczynają rwać się pod jego ciężarem (Łk 5,4–7; J 21,6).

Ewangelie św. Jana i św. Łukasza dwukrotnie wspominają o rybach w kontekście ich spożywania. Jan za Łukaszem przytacza opowieść o cudownym rozmnożeniu przez Chrystusa chleba i ryb oraz nakarmieniu nimi rzeszy wiernych (J 6,9), a także o pieczonych rybach, które Zbawiciel przygotował po zmartwychwstaniu na ucztę dla swych siedmiu uczniów (J 21,9; Łk 24,42). W obu tych przypadkach ryba stanowi pokarm szczególny, przy czym w drugim z nich akt jej spożywania interpretowany jest jako potwierdzenie faktu, że uczniowie obcuja z prawdziwym ciałem Chrystusa, nie zaś z jego wyobrażeniem. Św. Augustyn zwraca uwagę na jeszcze inny aspekt tej potrawy. W komentarzu do tekstu Ewangelii św. Jana pojawiającą się tam symbolikę pieczonej ryby wyjaśnia słowami: „Piscis assus, Christus passus” („Pieczona ryba jest cierpiącym Chrystusem”) ¹⁵. Z czasem zdanie to stało się uniwersalnym przesłaniem, zgodnie z którym każdy poważny reformator czy też wizjoner musi zdać sobie sprawę, że prędzej czy później także i on zostanie „zgrillowany”.

Symbolika ryby została upowszechniona i wzbogacona w pierwszych gminach chrześcijańskich. W głównej mierze wiązała się ona z podstawowym aktem przyjęcia do wspólnoty, czyli chrztem, który polegał wówczas na całkowitym zanurzeniu się w wodzie. Baptysterium, będące jego miejscem, to w języku łacińskim *piscyna*, czyli staw rybny; bardzo często swoim kształtem przypomina baseny lub murowane sadzawki. W ten sposób chrzest staje się nie tylko aktem symbolicznego oczyszczenia i odnowienia oraz włączenia do wspólnoty, lecz także całkowitej przemiany charakteru, którą podkreślały zmiana środowiska (z lądowego na wodne) i rozpoczęcie zupełnie nowej formy życia. Wody potopu sprawiły, że zginęły zwierzęta naziemne, a przetrwały stworzenia wodne. Podobnie, poprzez chrzest w Kościele, ocaleją chrześcijanie. Jak stwierdza Tertulian: „My [...] rybki zgodnie z naszym Ichtysem Jezusem Chrystusem, rodzimy się w wodzie i nie możemy się inaczej zbawić, jak tylko przebywając w wodzie” ¹⁶. W ten sposób akt chrztu przedstawia Klemens Aleksandryjski w hymnie na cześć Zbawiciela, w którym neofita staje się po prostu rybą: „Rybaku ludzi, / którzy zbawienie otrzymują, / z odmętów występku / ryby czyste od skazy / ratujesz z groźnej fali, / nęcąc je słodkim życiem” ¹⁷. Przynajmniej od drugiej połowy II wieku w sztuce chrześcijańskiej chrzest zaczyna być przedstawiany jako połów ryb, w trakcie którego rybak staje się szafarzem chrztu, a neofita rybą. W utrwalaniu symboliki ichtiologicznej Chrystusa ważną rolę odegrały także

¹⁵ *Tractatus in Joannis evangelium* 21, 9, cyt. za: Forstner, *Świat symboliki chrześcijańskiej*, 299.

¹⁶ Tertulian, „O chrzcie”, w *Wybór pism*, przeł. Emil Stanula, Wojciech Kania, Wincenty Myszor (Warszawa: Akademia Teologii Katolickiej, 1970), 132.

¹⁷ *Pedagogus* lib. III, cap. 12, cyt. za: Forstner, *Świat symboliki chrześcijańskiej*, 297.

względy językowe. Szybko bowiem zauważono, że greckie słowo *Ichthys* ('ryba') zbudowane jest z początkowych liter imienia: „Jezus, Chrystus, Syn Boży, Zbawiciel”.

W dalszym kształtowaniu się wizerunku ryb w chrześcijaństwie ważną rolę odegrała kwestia ustanowienia postu i związanych z nim reguł dietetycznych. Wprawdzie Chrystus i jego uczniowie nie zachowywali postu – tak jak czynili to uczniowie Jana i faryzeusze – tym niemniej został on nakazany jego wyznawcom¹⁸. Zgodnie z tym założeniem oraz tradycją kościelną chrześcijanin był zobowiązany powstrzymać się od spożywania mięs i wina w okresie Wielkiego Postu oraz w ustalone dni tygodnia (najczęściej środy i piątki) przypadające w całym roku kalendarzowym. Wolno było mu jednak – poza skrajnymi formami ascezy nakazującymi pozostawanie o chlebie i wodzie, które z czasem stały się charakterystyczne wyłącznie dla praktyki życia zakonnego – spożywać ryby. Ich obecność w tych okresach wynikała z jednej strony z roli, jaką odegrały one w ostatniej uczcie, którą Chrystus spożył po zmartwychwstaniu ze swymi uczniami, z drugiej strony – z cech, jakie przypisywano mięsu rybiemu. W odróżnieniu od mięsa zwierząt lądowych, które uważano za krwiste, gorące, czerwone i tłuste, ryby uznawano, poprzez skojarzenie z wodą, za „zimne, więc białe, chude, smutne, wręcz uspokajające, a w każdym razie czyste”¹⁹. Także względy symboliczne odegrały tu pewną rolę, gdyż ryby jako zwierzęta wodne powszechnie kojarzono z oczyszczeniem i odnowieniem, a więc rytami, które traktowano jako niezbędny element przygotowania oraz pełnego uczestnictwa w obrzędach religijnych.

W chrześcijaństwie istniały dwa rodzaje postów. Pierwsze miały charakter czysto indywidualny lub zbiorowy i były podejmowane przez jednostkę lub członków wspólnoty ze względu na istotne dla nich wydarzenia czy okazje. Drugie natomiast były postami regularnymi, które zostały ustanowione przez władze kościelne i wpisane do oficjalnego kalendarza świąt. Obowiązywały one wszystkich chrześcijan i jako takie ukształtowały najbardziej powszechny wzorec praktyk postnych. Uwa-

¹⁸ Jezus powiada: „Przyjdą dni, kiedy wezmą im Oblubieńca i wówczas będą pościć” (Mt 9,5). Rabanus wyjaśniał różnicę pomiędzy postami sprawowanymi przez Jana i ich brakiem u Chrystusa tym, że: „Jan nie pił wina, ani sycery, albowiem ten, któremu brak mocy naturalnej, potrzebuje abstenencji. Jednakże Bóg, który może darować grzechy, dlaczego miałby unikać uczujących grzeszników, skoro mógł ich uczynić mocniejszymi od poszczących”. Rabanus, *Super Matthaewm*, lib. 3 (PL 107, 877), cyt. za: Jacek Salij, „Św. Tomasza z Akwinu O doskonałości życia duchowego: wstęp, przekład, komentarz”, *Studia Theologica Varsaviensia*, 19 (2) (1981): 179.

¹⁹ Maguelonne Toussaint-Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, przeł. Anna Bożena Matusiak i Maria Ochab (Warszawa: Wydawnictwo W.A.B., 2002), 289. Stefan Falimirz w pracy *O ziołach i mocy ich* (1534) pisał, że natura ryb jest „zimna i mokra, to jest flegmista”. Stefan Falimirz, *O ziołach i mocy ich* (Kraków: Drukarnia Floriana Unglera, 1534), 603. W rozdziale IV *O rybach* autor ten powoływał się na Awicennę, wedle którego najlepiej spożywać osobniki, które są w średnim wieku. Młode najkorzystniej podawać ugotowane, natomiast stare – w postaci pieczonej. Ryby, które z natury mają miękkie ciała, gdy są stare, należy ugotować, gdy są młode – smażyć.

Ryby to nie warzywa. Argumenty dziewiętnastowiecznych wegetarian przeciwko zjadaniu ryb

za się, że ich początki sięgają czasów papieża Kaliksta I (217–222)²⁰. Posty kościelne obowiązywały również w krajach protestanckich. W Kościele anglikańskim zostały one ustanowione w oparciu o księgę liturgiczną Thomasa Cranmera *The Book of Common Prayer* (1549), która ustaliła je (zwłaszcza Środę Popielcową) na pamiątkę tego, że: „Pierwsi chrześcijanie z wielką pobożnością obchodzili dni Męki i Zmartwychwstania Pana naszego i stało się zwyczajem Kościoła, aby przygotować się do nich przez post i pokutę”²¹. Z czasem w krajach protestanckich zachowywanie postów zaczęło ewoluować w kierunku coraz bardziej swobodnie postrzeganego i realizowanego obyczaju. Nawet w katolicyzmie, mimo prób zaostrzania reguł dietetycznych i nieustannego nawoływania księży do ścisłego przestrzegania dni postnych, słabła siła tego nakazu, a „dietetyczna ryba” z czasem ustąpiła miejsca dobrze przyprawionym, smakowicie podanym jej wersjom. Proces ten przebiegał w różnorodny sposób w poszczególnych klasach społecznych. Ludzie zamożni rzadko spożywali najtańsze, solone śledzie. Był to pokarm zarezerwowany dla biedaków. Możni gustowali zwykle w bardziej szlachetnych gatunkach ryb, takich jak: szczupaki, pstrągi, łososie, jesiotry i inne ryby, które podawano w bogatej oprawie przypraw oraz sosów. W XVIII wieku na stołach szlacheckich serwowano, jak wspomina Jędrzej Kitowicz w dziele *Opis obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III*, ryby gotowane w sosie mięsny, karpie ze słoniną czy też w całej wyrafinowanej gamie innych sosów mięsnych, zwanych hiszpańskimi, „siekanymi”, „z winem szampańskim albo zaprawą z grzebieni kurzych”, bądź też z zaprawami *au salpicon* lub z truflami, pieczarkami bądź innymi dodatkami²². Nawet rybę postną zaczęto przyrządzać z saporem, czyli ostrym, gęstym sosem uzyskanym z wywaru z warzyw, czosnku, ziół, cebuli, goździków i mleka. Co więcej, serwowano ją także z innymi zwierzętami zimnokrwistymi, a wręcz posunięto się do tego, że do kategorii „ryb” zaczęto zaliczać inne stworzenia, które zgodnie z regułą (*ad pisces reductive pertinent*) nie mogą żyć bez wody, a więc raki, homary, ostrygi, wydry, bobry, żółwie, żaby, a niekiedy nawet kaczki i kurki wodne. „W ten sposób ryba nie była mięsem,

²⁰ „Fasting and Abstinence”, in *Encyclopedia of Food and Culture*, ed. in chief. Solomon H. Katz, t. 1 (New York: Thomson Gale, 2003), 610. Na przełomie X i XI wieku Kościół rzymski zmienił reguły postu – wprowadził odmienne posty dla zakonników oraz zwykłych ludzi, a także ustanowił posty dla poszczególnych dni i okresów roku kościelnego.

²¹ Thomas Cramner, *The Book of Common Prayer and Administration of the Sacraments and Other Rites and the Ceremonies of the Church*, 264–265, <https://www.episcopalchurch.org/wp-content/uploads/sites/2/2021/02/book-of-common-prayer-2006.pdf> (dostęp: 20.12.2023). Wśród purytan kwakrzy byli zwolennikami długich postów. George Fox odrzucał jedynie uczestniczenie w postach publicznych zarządzanych przez władze świeckie dla uczczenia ważnych wydarzeń historycznych. We wspólnocie utworzonej przez Johna Wesleya, która dała początek ruchowi metodystycznemu, dniami postnymi były środy i piątki.

²² Wojciech Wielądek, *Kucharz Doskonały* (Warszawa: Nakładem i drukiem Michała Grölla, 1783), 197–198.

ptak wodny stawał się rybą, a ptasie jaja – mięsem, ciężko łamiącym post”²³. Pośród tego kulturowego chaosu jedno było pewne – w dni postne lub bezpostne wolno było zjadać ryby (a nawet to, co mogło za nie uchodzić).

Przyjęte przez Towarzystwo Wegetariańskie zasady niepozwalające spożywać ryb i innego rodzaju mięsa zderzały się z biblijnym przekazem oraz utrwaloną przez stulecia chrześcijańską tradycją. Dla krytyków etyka wegetariańska była, z tego punktu widzenia, wyjątkowo podejrzana. Jeśli dieta mięsna jest niezdrowa, to czyż Chrystus spożywałby ryby lub też Bóg zesłałby prorokowi Eliaszkowi mięso (1 Krl 17,6)? Czyż Chrystus dokonałby cudu i wypełniłby rybami sieci Piotra lub wspaniale rozmnożyłby je i dał jako pokarm tym, którzy przyszli słuchać jego nauk? Czyż wegetarianie nie zdają sobie sprawy, że kwestionując prawo do korzystania z tych darów, narażają się tym samym na zarzut, iż podają w wątpliwość mądrość całego stworzenia oraz zasadność udzielonego nam przez Boga prawa do spożywania tych produktów?²⁴

Założyciele Towarzystwa Wegetariańskiego, jak i zdecydowana większość jego członków wywodzili się z kręgów religijnych, sprawy wiary traktowali więc niezwykle poważnie i angażowali się w dyskusje o charakterze teologicznym. Wedle wegetarian ogólnego prawa do spożywania mięsa przez ludzi, o którym mowa jest w obu miejscach Księgi Rodzaju (Rdz 1,29; 9,3), nie należy rozumieć ani jako wezwania do jego przestrzegania, ani tym bardziej jako bezwzględnego nakazu, lecz jedynie jako dane przez Boga zezwolenie, z którego wcale nie mamy obowiązku korzystać²⁵. Co do kwestii spożywania ryb – zwracali oni uwagę na to, że używane w Starym Testamencie słowo „ryba” oznacza często po prostu mieszkańca morskich głębin, bez specyficznego jego wyróżnienia. Szczególną rolę w dyskusji odegrał problem językowy dotyczący dwukrotnie użytego w Ewangelii św. Łukasza wyrazu, ponie-

²³ Jan Kracik, „Post po staropolsku”, *Nasza Przyszłość*, t. 75 (1991): 83. Wedle Księgi Rodzaju (Rdz 1,20–22) ryby zostały stworzone z wody. Z uwagi na to, że Bóg tego samego dnia stworzył ptaki, bez trudu można było dowiedzieć, że ptaki wodne muszą być bardzo blisko spokrewnione z rybami. Z tego względu trafiły one, wraz z innymi zwierzętami wodnymi, na stół postny. Według Karola Szczeklika ogólnie przyjęte zasady postu dopuszczały, aby poza rybami można było jeść „zwierzęta rozmaitych gatunków, np.: bobry, wydry, foki, następnie ptaki, jak: kurki wodne, kaczki wodne. Odwrotnie znów, mimo, że do ryb nie należą, dozwolone są żaby, żółwie, ślimaki, ostrygi, homary, raki”. Karol Szczeklik, „Ryby, nie-ryby w poście”, *Dwutygodnik Katechetyczny i Duszpasterski*, t. 9, nr 15–16–17 (1905): 514–515. Szczeklik przyznawał, że w istniejących zasadach postu dochodzi do niezgodności między teologią moralną a historią naturalną. Uważał jednak, że dopóki Stolica Apostolska nie wypowie się w tej sprawie, należy kierować się raczej dotychczasowym zwyczajem niż wiedzą biologiczną.

²⁴ „Fish Given to the Disciple”, *The Vegetarian Messenger*, 2, no. 16 (1851): 4.

²⁵ „The Darwen Discussion”, *The Vegetarian Messenger*, 5, no. 69 (1855): 60–61. We wczesnym chrześcijaństwie jedynie ebionici uważali Chrystusa za wegetarianina. Zdaniem Andrew Linzey Biblia nie mówi wprost, że Chrystus spożywał mięso, „to kanoniczne Ewangelie nie pozostawiają wątpliwości co do tego, że jadł ryby”. Andrew Linzey, *Teologia zwierząt*, przeł. Wiktor Kostrzewski (Kraków: Wydawnictwo WAM, 2010), 145.

waż oznaczał on pokarm spożywany przez Chrystusa i miał dowodzić, że Jezus jadł ryby, a także uczładował przy stole, na którym je podawano. W oryginale występuje greckie słowo οψάριον, które tradycyjnie tłumaczono jako „ryba”. Vegetarianie starali się podważyć ten przekład, dowodząc, że stanowi on daleko idące uproszczenie i zniekształcenie pierwotnego sensu wyrazu, który został zastąpiony przez późniejsze jego użycia. Według grecko-angielskiego Leksykonu Pankhursta οψάριον, stanowiący zdrobnienie od οψον, oznacza „dodatek do chleba”, „coś, co można z nim jeść”²⁶, bez szczególnego podkreślenia, że chodzi wyłącznie o rybę. W tym ogólnym znaczeniu słowo to było używane w starożytności. U Homera jest to przysmak, który był podawany z chlebem i winem. Οψον to dosłownie „małe co nieco”. Leksykon Henry’ego George’a Liddella i Roberta Scotta podaje kilka innych znaczeń tego wyrazu. W *Iliadzie* Homera oznacza on gotowaną potrawę z dodatkiem cebuli, która nadaje daniu wyraźny smak (Il. XI, 630), a w *Odysei* gotowane mięso jedzone z chlebem (Od. II, 480)²⁷. Poza tym był on używany na określenie „czegoś do chleba”, przekąski do wina lub jako przysmak, sos; ogólnie: „jakieś frykasy”. Z czasem zaczął oznaczać rybę, którą Ateńczycy uważali za przysmak, a także targ rybny. Z uwagi na to, że w wielu greckich *poleis* ryby stały się smakołykiem, sens ten został utrwalony i zwyczajowo, jak utrzymywali Plutarch i Eustathius²⁸, zaczął odnosić się do ryb. Nie jest zatem wykluczone, że danie, które spożywał Chrystus, faktycznie składało się z ryb lub je zawierało, lecz nie sposób tego z całą pewnością wykazać, zwłaszcza że w języku greckim istnieje odrębne słowo oznaczające ryby i jest to ἰχθύς. Sprawa komplikowała się jeszcze bardziej, ponieważ niektórzy interpretatorzy myśli i życia Chrystusa przypuszczali, że był on esenicyzmem, a więc członkiem stronnictwa religijnego, w którym zabraniano jedzenia ryb²⁹. Na to jednak brakuje mocnych dowodów, które mogłyby wzmocnić z kolei argumentację na rzecz vegetarianizmu Jezusa.

W gąszczu tych teologiczno-historycznych kontrowersji każda ze stron znajdowała racje na rzecz swego stanowiska. Vegetarianie, aby przełamać panujący impas, wypracowali dwie główne linie argumentacyjne. Zgodnie z pierwszą z nich Joseph Bormond dowodził, że błędne jest traktowanie Biblii jako „książki kucharskiej” i tym samym poszukiwanie w niej wskazań na temat tego, co należy lub czego nie należy spożywać. „Pismo Święte nie zostało nam objawione, aby nauczać nas astronomii, geologii czy dietetyki, lecz zostało nam dane po to, abyśmy mogli poznać wielkie prawdy natury duchowej, których nie możemy odkryć za pomocą

²⁶ James Simpson, „Vegetarianism”, *The Vegetarian Messenger*, 7 (1849): 30.

²⁷ [http://www.perseus.tufts.edu/hopper/morph?l=o\)/yon&la=greek&can=o\)/yon0&prior=to/#lexicon](http://www.perseus.tufts.edu/hopper/morph?l=o)/yon&la=greek&can=o)/yon0&prior=to/#lexicon) (dostęp: 20.04.2024).

²⁸ [http://www.perseus.tufts.edu/hopper/morph?l=o\)/yon&la=greek&can=o\)/yon0&prior=to/#lexicon](http://www.perseus.tufts.edu/hopper/morph?l=o)/yon&la=greek&can=o)/yon0&prior=to/#lexicon) (dostęp: 20.04.2024).

²⁹ Stanisław Grzybek, „Manuskrypty z Qumran a chrześcijaństwo”, *Ruch Biblijny i Liturgiczny*, nr 2 (13) (1960): 82–83.

naszych pięciu zmysłów”³⁰. Bormond wierzył, że można w pełni uzgodnić Biblię z nowożytną nauką, pod tym wszakże warunkiem, iż przyjmiemy, że odnoszą się one do całkowicie innych wymiarów ludzkiego życia. Posługując się argumentem z rozłącznego magisterium nauki i wiary, opowiadał się za tym, aby kontynuować dyskusję teologiczną na temat diety wegetariańskiej w celu pełnego jej uzgodnienia z Pismem Świętym. Zanim jednak uzyskamy pełną zgodność, powinniśmy unikać przede wszystkim znieprawiania Pisma Świętego niedorzecznym jego odczytywaniem. Natomiast druga strategia polegała na tym, aby zakończyć dyskusję w kategoriach religijno-teologicznych i przenieść ją na grunt nowoczesnej nauki. To nauka – nie zaś Biblia – może dostarczyć nam szczegółowych danych i wyników na temat zapotrzebowania organizmu na składniki pokarmowe, ich szkodliwości czy też powodowanych przez nie chorób. Nie ma więc potrzeby poszukiwania zgodności diety wegetariańskiej z Pismem Świętym, lecz należy szukać jej uprawomocnienia w świetle nauk o zdrowiu, higienie, ekonomii, jak i etyce.

Prowadzone od drugiej połowy XIX wieku badania z zakresu nauk o żywności wykazały, że produkty pokarmowe składają się z trzech podstawowych składników odżywczych: białka, tłuszczu i węglowodanów, które znajdują się zarówno w produktach zwierzęcych, jak i roślinnych. Carl von Voit dowodził na podstawie przeprowadzonych analiz z zakresu fizjologii metabolizmu ssaków, że właściwie zbilansowany pokarm powinien składać się ze 118 g białka, 50 g tłuszczów i 50 g węglowodanów, które łącznie dostarczają 2800 kcal energii potrzebnej do prawidłowego funkcjonowania ludzkiego organizmu³¹. Z doświadczeń tych wynikało, że białko stanowi główny składnik odżywczy i podstawowy materiał budulcowy służący do regeneracji zniszczonych tkanek oraz przyrostu nowych. Voit uważał zatem, że produkty zawierające największą jego ilość są najbardziej pożywne. Z tego względu, że w mięsie zawartość białka wynosi przeciętnie 18–20%, przyjmowano za badaczem, iż powinno ono stanowić podstawowy składnik diety człowieka. Znany był wówczas fakt, że w roślinach strączkowych ilość białka jest jeszcze większa, lecz uznawano je za mniej strawne i mniej zbliżone do tkanek organizmu ludzkiego w porównaniu z białkiem zwierzęcym. Dalsze próby wykazały jednak, że poziom przyswajalności białka i innych składników pokarmowych w przypadku produktów roślinnych nie odbiega znacznie od produktów zwierzęcych. W trakcie kolejnych analiz ustalono – wbrew danym przedstawionym przez Voita – że kluczowej roli w zapotrzebowaniu organizmu ludzkiego na składniki odżywcze nie odgrywa wcale białko, lecz tłuszcze i węglowodany, których zawartość w produktach roślinnych jest nawet wyższa. Stwierdzono również, że produkty roślinne w mniejszym stopniu powodują

³⁰ “Soiree of the Manchester and Salford Vegetarian Association”, *The Vegetarian Messenger*, 3, no. 39 (1853): 6. Zdanie to wypowiedział Joseph Bormond podczas zebrania obu Towarzystw.

³¹ Walenty Miklaszewski, „Zasady jarstwa”, *Nauka i Życie*, nr 10 (18) (1907): 1.

powstawanie w żołądku i jelitach procesów fermentacyjnych i gnilnych, a ponadto, że pokarmy roślinne zawierają małe ilości puryn, dzięki czemu zmniejsza się ilość kwasu moczowego w organizmie. Mit mięsa zaczął chwiać się w posadach i wegetarianie ku swemu zadowoleniu mogli w świetle tych danych twierdzić, że ich system dietetyczny jest całkowicie zgodny z naukowym obrazem fizjologii człowieka. Jak przekonywał doktor William Andrus Alcott, przewodniczący Amerykańskiego Towarzystwa Wegetariańskiego, analiza chemiczna produktów nie potwierdza, że w mięsie i rybach znajdują się składniki niezbędne do życia i rozwoju organizmów zwierzęcych, które nie występują w świecie roślinnym³². Zanim w XX wieku odkryto witaminy, żelazo hemowe i niehemowe oraz różne mikroelementy i rozpoczęto na nowo spory na temat zalet oraz wad diety wegetariańskiej i wegańskiej, w drugiej połowie XIX wieku szeroko dyskutowaną kwestią, zwłaszcza w kontekście spożycia ryb, był fosfor i jego znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania ludzkiego mózgu. Wegetarianie podważali rolę, jaką ryby odgrywają w tym zakresie, i jako dowód przytaczali liczne przykłady ludów, które z perspektywy ich europocentrycznych uprzedzeń oraz idiosynkrazji wydawały się, ich zdaniem, pozostawać na niezwykle niskim poziomie rozwoju cywilizacji, mimo że ryby stanowiły ich główne źródło pożywienia. „Gdyby ryby faktycznie dostarczały składników odżywczych dla rozwoju naszego mózgu, to cóż powiedzielibyśmy o Eskimosach, którzy żywią się niemal wyłącznie rybami, a mają najmniej rozwinięty mózg spośród ludów zamieszkujących Ziemię, podczas gdy buddyści, którzy nie jedzą ani ryb, ani mięsa, posiadają mózg najbardziej rozwinięty, z którego zdolnościami umysłowymi, jak przyznają misjonarze, często nie można się równać?”³³ Nie ma żadnych dowodów na to, aby sądzić, że prawidłowe funkcjonowanie naszych mózgów zależy od fosforu zawartego w rybach. Artemas Ward, amerykański generał i polityk, zapytany kiedyś przez pewnego mężczyznę, ile ryb powinien zjeść dziennie, aby odpowiednio odżywić swój mózg, odpowiedział mu żartobliwie: „Mały wieloryb byłby odpowiedni dla twoich potrzeb”³⁴. Gdyby faktycznie mięso, ryby i tłuszcze zwierzęce miały pozytywny wpływ na nasze zdrowie, to, jak argumentowali wegetarianie, przeciętna długość życia Eskimosów nie wynosiłaby jedynie 27–30 lat. W wieku lat 40 są oni już starcami, a tylko nieliczni z nich dożywają pięćdziesiątki. Podobnie zły stan zdrowia cechuje Samojedów oraz Kirgizów, którzy żywią się, tak jak Eskimosi, głównie produktami zwierzęcymi i to im najprawdopodobniej zawdzięczają swe krótkie życie.

Wegetarianie byli przekonani, że nie tylko możemy bez uszczerbku na naszym zdrowiu obejść się bez ryb, lecz że powinniśmy całkowicie zrezygnować z ich

³² “Fourth Annual Meeting of the American Vegetarian Society”, *The Vegetarian Messenger*, 3, no. 49 (1853): 56.

³³ “Fish Diet”, *Good Health*, 28, no. 5 (1893): 138.

³⁴ “Fish Diet”, 138.

spożycia, gdyż wyrządzają mu one liczne szkody. Zagrożeniem nie są ryby, które zawierają śmiertelne dla nas trucizny, lecz powszechnie konsumowane gatunki, których mięso ulega błyskawicznemu zepsuciu i staje się przyczyną poważnych zatruc pokarmowych, a nawet zgonów. W XIX wieku odkryto wiele substancji trujących, które powstają w mięsie ryb. Wasilij Anrep wyizolował z ich ciał ptomainę, która odznacza się silnie trującymi właściwościami. Skworców, Oldekop, Lomeyer i inni wykryli w ciałach ryb alkaloidy gnilne³⁵. Ludwíg Brieger wyodrębnił jeszcze inne związki chemiczne, które pojawiają się w wyniku rozkładu ryb słodko- i słonowodnych, takie jak: „kadaweryna, dwumetyliak, putrescyna, metyliak, trójmetyliak, dwumetyliak i neurydyna”³⁶. Do najbardziej trujących substancji wytwarzających się w mięsie ryb oraz mięsach innych zwierząt należy botulina, której śmiertelna dawka wynosi od 0,2 do 2,5 ng na kilogram masy ciała w zależności od szczepu bakterii rozwijających się w porcji mięsa³⁷. Wedle Józefa Drzewieckiego, polskiego wegetarianina: „Ryby zepsute zawierają największą ilość alkaloidów, jako to ganidynę, parwolinę, a nade wszystko etylenoliaminę. Ślimaki jadalne i ostrygi wytwarzają mylotoksynę, która znajduje się także w serach zgnojonych. Jednym słowem zjadamy codziennie znaczne ilości pokarmów zwierzęcych o właściwościach trujących, czego pokarmy roślinne zupełnie w sobie nie zawierają. [...] Stąd biorą początek cierpienia krwi i nerwów”³⁸. W ciałach ryb mogą znajdować się również groźne pasożyty oraz toksyny, które są przez nie wytwarzane. W 1894 roku Louis Marie du Bois Saint-Sevrin opisał pasożyta żerującego w sardynkach, którego jad powoduje występowanie ropnych wysięków na skórze rybaków zajmujących się ich czyszczeniem i przyrządzaniem. Do często spotykanych u ryb pasożytów należą tasiemce. Wedle Johna H. Kellogga ryby są organizmami bardziej narażonymi na zakażenie tymi pasożytami od innych zwierząt, gdyż żyją w środowisku, które jest sukcesywnie przez nas zanieczyszczane ściekami i odchodami pochodzącymi z naszych gospodarstw domowych³⁹. Pasożyty rozwijające się w przewodzie pokarmowym człowieka dostają się wraz z odchodami do rzek, gdzie trafiają do ryb i innych organizmów wodnych, które następnie zostają zjedzone przez ludzi i powodują ponowne ich zarażenie. Ryby oraz inne zwierzęta mogą także zawierać nicianie stanowiące przyczynę groźnej dla ludzi włośnicy.

Przekonanie o tym, że ryby są „czyste” i „niewinne”, wcale nie było powszechne. Od najdawniejszych czasów przypisywano tym organizmom oraz skorupia-

³⁵ Nadina Sieber, „Przyczynek do kwestyi o jadzie rybim. *Bacillus piscicidus agilis*. Pasożyt chorobotwórczy dla ryb”, *Gazeta Lekarska*, t. 15, nr 13 (1895): 259. Badacze ci przypuszczali, że zepsute ryby zawierają produkty utlenienia oleiny.

³⁶ Sieber, „Przyczynek do kwestyi o jadzie rybim”, 259.

³⁷ Lasecznik botulinowy został odkryty w 1896 roku przez Émile’a van Ermengema w szynce, którą zatrulo się trzydzieści osób; duża ich część zmarła.

³⁸ Józef Drzewiecki, *Jarstwo podstawą nowego życia w zdrowiu, piękności i szczęściu* (Berlin: Przewodnik Zdrowia, 1904), 11.

³⁹ John H. Kellogg, *Shall We Slay to Eat?* (Michigan: Good Health Publishing Company, 1899), 61.

kom własności pobudzające w sferze seksualnej. Wielu lekarzy podzielało pogląd, że „pożywienie złożone po większej części z ryb i skorupiaków wszelkiego rodzaju, wywołuje pewien rodzaj drażliwości skórnej (pokrzywka) i podnieca części płciowe; stwierdzono również, że u narodów, które ze względu na miejsce zamieszkania, żywią się głównie rybami, kobiety odznaczają się płodnością, a mężczyźni stosunkowo większym popędem płciowym. Dochodzenia chemiczne pp. Foureroy i Vauquelin, ku końcowi przeszłego wieku robione wykazały, że mięso i ikra rybia, zawierają pewną ilość połączeń fosforycznych, a najnowsze rozbiory współczesnych nam uczonych (Moleschott) wypadki te w zupełności stwierdziły; wiadomo [...], że fosfor posiada własność podniecającą i to nam objaśnia przytoczoną co tylko płodność mieszkańców okolic, gdzie ryby są głównym pokarmem”⁴⁰. W myśli medycznej pobudzające działanie ryb i skorupiaków wiązano niekiedy z możliwościami wpływania na płęć dziecka⁴¹. Dla vegetarian natomiast rezygnacja z ryb jako afrodyzjaków wiązała się przede wszystkim z szerszym procesem powrotu do bardziej naturalnych sposobów życia, wolnych od pobudzających je stymulantów. Z tych samych względów zalecali oni rezygnację z kawy, herbaty, kakao i alkoholu jako produktów drażniących, jak wówczas mówiono, i zastępowanie ich wodą lub kawami zbożowymi, żółdziowymi bądź otrzymanymi z innych roślin.

Wegetarianie utrzymywali, że ryby przyczyniają się do zachorowania na trąd⁴². Podejrzenia na ten temat wysuwano na podstawie obserwacji, z których wynikało, że choroba ta w przeważającej części przypadków dotyka osoby zamieszkujące

⁴⁰ Wilhelm Lubelski, *Małżeństwo pod względem fizjologii i higieny, z dołączeniem uwag dyetetycznych nad wychowaniem niemowląt, podług najlepszych źródeł* (Warszawa: Nakładem Karola Bernsteina, 1862), 275. Za afrodyzjaki uchodziły także *frutti di mare*, a przede wszystkim szara ambra (wydzielina kaszalota), która posiada nie tylko charakterystyczny zapach, lecz zastosowana wewnętrznie powoduje wzrost tętna, popędu płciowego i erekcję. Starożytni znali już owe własności tej substancji i używali jej do wzmocnienia męskiej potencji. W XIX wieku większość fizjologów zaprzeczała, aby ambra posiadała takie właściwości; przeciwnego zdania był między innymi François-Pierre Chaumeton, francuski lekarz i botanik.

⁴¹ Wedle Lubelskiego, aby zwiększyć szanse na uzyskanie męskiego potomka, mężczyzna powinien odżywiać się pożywными daniami składającymi się z mięs i ryb, uprawiać gimnastykę, a także ograniczyć kontakty seksualne. Po przynajmniej 20 dniach przestrzegania tych zaleceń małżonkowie powinni odbyć stosunek seksualny; „mężczyzna winien oddać się całą siłą rozkoszy, a oboje, to jest mąż i żona powinni w chwili spółkowania myśleć łącznie o dziecku płci męskiej”. Lubelski, *Małżeństwo pod względem fizjologii i higieny*, 91–92. Jak przyznawał Lubelski, metoda ta nie daje pełnej gwarancji powodzenia.

⁴² “Fish and Leprosy”, *The Vegetarian Magazine*, 13, no. 3 (1909): 25; C.P. Newcombe, “On Fish Eating”, *The Vegetarian*, 4, no. 10 (1899): 148. W starożytności i średniowieczu pochodzenie trądu wiązano z warunkami klimatycznymi i chtonicznymi. Pieter van Foreest, szesnastowieczny lekarz, przypisywał epidemie tej choroby użyciu niestrawnego chleba, mięsa solonego, a szczególnie solonej i często zgniłej ryby. W 1873 roku Armauer Hansen, norweski lekarz, odkrył bakterię, która wywołuje trąd. Jednakże z uwagi na to, że w 2008 roku odkryto inną bakterię powodującą tę chorobę, kwestia etiologii trądu w XIX wieku nie została rozstrzygnięta.

wyspy, wybrzeża morskie i ujścia rzek oraz odżywiające się głównie rybami. Doktor Lucius Duncan Bulkley, opierając się na przeprowadzonych przez siebie badaniach, twierdził, że zakażenie prątkami trądu następuje po spożyciu ryb, zwłaszcza ryb surowych, niewystarczająco ugotowanych lub suszonych. Przypuszczał jednak, że najbardziej prawdopodobne źródło przenoszenia się tej choroby to kawior, który spożywany jest zawsze na surowo. „Jeśli surowe ostrygi mogą przenosić dur brzuszny, to czyż nierozsądnie jest twierdzić, że ryby, w pewnych okolicznościach, mogą być źródłem zakażenia trądem?”⁴³ Zatem wykluczając je z menu i przechodząc na dietę wegetariańską, można uwolnić się od tej straszliwej choroby lub przynajmniej zminimalizować ryzyko zakażenia się nią. Bulkley dostrzegał korzyści płynące z wegetarianizmu nie tylko z uwagi na profilaktykę przeciwko trądowi, lecz również w związku z zagrożeniem łuszczycą, a także innymi chorobami skórными⁴⁴.

Nawet jeśli dyskusje dotyczące spożywania ryb były zdominowane przez kwestie zdrowotne, to wegetarianie starali się też podnosić zagadnienia etyczne związane z zadawaniem cierpienia tym zwierzętom. Brak bezpośrednio obserwowalnych reakcji bólowych i wokalizacji u ryb sprawiał, że ich cierpienie oraz nieetyczne traktowanie były powszechnie ignorowane i spotykały się z niewrażliwością również ze strony wielu wykształconych osób. Jakkolwiek długo trzeba było jeszcze czekać na odkrycie nocyceptorów i naukowych dowodów dotyczących reakcji bólowych u tych istot, pewien fakt nie dawał wegetarianom spokoju. Ryby są zwierzętami, które wykazują bogate zachowania oraz reakcje środowiskowe, i trudno było uwierzyć, aby organizmy tego rodzaju nie posiadały w ogóle zdolności do odczuwania bólu i cierpienia. Nie dysponując jednak żadnymi twardymi danymi w tej sprawie, wegetarianie starali się odwoływać do ludzkiej wrażliwości i empatii. W stosunku do ryb i innych organizmów wodnych popełniane są liczne akty okrucieństwa, polegające na przykład na tym, że ściąga się skórę z żywych węgorzy czy też wrzuca do wrzątku jeszcze żywe homary, kraby i raki. W połowie XIX stulecia szacowano, że mieszkańcy Londynu i najbliższych okolic nabywają około 3,5 mln ryb i owoców morza w ciągu roku. „Wiele z tych ryb utrzymywanych jest w stanie zawieszenia pomiędzy życiem a śmiercią, a obserwowane u nich spazmatyczne drżenia ciała pokazują, że życie i zdolność do odczuwania nie wygasły u nich zupełnie. Homary bronią się, szczypiąc i wijąc, przed wyciągnięciem ze swych siedzib znajdujących się w skałach. Przybywając tutaj [na rynek – P.P.], ich walczące, stłoczone ciała zanurza się w koszach we wrzącej wodzie i tak kończy się ich żywot, a czarna powłoka ich ciała zmienia się w czerwoną. Nie sposób powiedzieć, jak długo znoszą te tortury; na targach rybnych nie mówi się o ich krzywdzie, więc kwestia ta nie jest brana pod

⁴³ “Fish and Leprosy”, 25.

⁴⁴ “Reviewed Work. Diet and Hygiene in Diseases of the Skin by Duncan Bulkley”, *British Medical Journal*, no. 1 (1913): 886.

Ryby to nie warzywa. Argumenty dziewiętnastowiecznych wegetarian przeciwko zjadaniu ryb

uwagę. Z krabami trzeba jednak postępować w inny sposób. Ich układ nerwowy jest bardziej czuły lub mają mniejszą wytrzymałość i jeśli zostaną wrzucone żywcem do wrzątku, w przedśmiertnych konwulsjach wyrwą sobie odnóża. Aby temu zapobiec, przed wrzuceniem do gotującej się wody bez litości przebijają ich głowy szpikulcem. Nie sposób opisać, jakie okrucieństwa popełnia się bez opamiętania wobec zastępów tych Bożych stworzeń, które ludzie bezmyślnie i bez potrzeby pochłaniają, sprowadzając jednocześnie na siebie liczne choroby”⁴⁵.

Poza wymiarami zdrowotnym i etycznym kwestia konsumpcji ryb była dyskutowana z punktu widzenia kosztów ogólnoludzkich, społecznych i ekonomicznych związanych z rybołówstwem oraz handlem rybami. Wegetarianie dowodzili, że ich dieta jest tańsza w porównaniu z jadłospisem opartym na mięsie, drobiu oraz rybach i pozwala oszczędniej gospodarować finansami domowymi, bez wyraźnego pogorszenia walorów odżywczych i smakowych potraw. „Czyż śledzie kupione za sześć pensów mają taką samą wartość odżywczą, jak płatki owsiane kupione za tę samą kwotę, z których można przygotować szesnaście funtów [ok. 7,3 kg – P.P.] pożywnej owsianki? Czyż nie jest lepszym i zdrowszym zajęciem uprawa owsa lub roślin strączkowych niż połów ryb z morza oraz zatrucie powietrza naszych miast i miasteczek niezdrowymi woniami pochodzącymi z targów rybnych?”⁴⁶ Przekonywano robotników, aby nie marnowali swych skromnych środków finansowych na zakup drogich towarów żywnościowych, takich jak mięsa i ryby, lecz żywili się warzywami, a zaoszczędzone pieniądze przeznaczali na zwiększenie swej niezależności i stabilności ekonomicznej. Apele te zderzały się jednak z kulturowo zakorzenionym wizerunkiem mięsa jako produktu pożywnego i wartościowego oraz aspiracjami niższych klas społecznych do naśladowania zachowań żywieniowych klas wyższych. W przypadku ryb aspekt ekonomiczny nie odgrywał aż tak ważnej roli z uwagi na to, że w ostatniej ćwierci XIX wieku w Wielkiej Brytanii popularność zyskały tanie punkty gastronomiczne, które zaczęły oferować dostępną dla klas pracujących, słynną *fish and chips*⁴⁷. Mimo że historykom nie udało

⁴⁵ “The London Commissariat”, *The Vegetarian Messenger*, 6 (1849): 13.

⁴⁶ “Economy of Fishing”, *The Vegetarian Messenger*, 2, no. 20 (1851): 11.

⁴⁷ Zanim powstały nowoczesne punkty gastronomiczne, tanie gatunki ryb smażyono na prymitywnych kuchenkach, które rozstawiano na ulicach znajdujących się w robotniczych dzielnicach miasta. Jak czytamy w jednym ze świadectw z 1861 roku: „Rybę smażoną, a względnie smażone odpadki ryb zakupionych u handlarzy, sprzedają na ulicy biednym ludziom. Po wypłukaniu ryby oddziela się głowę, ogon i płetwy, po czym zanurza się w rzadkie ciasto i na zwykłej patelni smaży się w oliwie. Piekarze ryb zamieszkują bardzo odległe dzielnice u najuboższych z ubogich, których wstrętna woń, powstająca przy smażeniu wcale nie zraża”. A. Liczkowski, „Z przeszłości smaźalni ryb”, *Ryba. Pismo poświęcone zagadnieniom rybactwa oraz propagandzie spożycia ryb*, nr 6 (1929): 3. Mimo że nowoczesne smaźalnie ryb wprowadziły nowe standardy, panujące w nich warunki higieniczne oraz zapachy wciąż pozostawiały wiele do życzenia; przykra woń została w znacznym stopniu usunięta dopiero po wprowadzeniu nowych pieców i urządzeń absorbujących zapachy. W 1888 roku działało w Londynie

się ustalić, który z lokali zaczął sprzedawać jako pierwszy to danie, wiadomo, że znajdował się on bądź we wschodnim Londynie, bądź w którymś z przemysłowych miast północnej Anglii i został otwarty około 1870 roku⁴⁸. Pomysł polegał na sprzedaży smażonych na maśle ryb i krojonych ziemniaków, które wcześniej podawano jako osobne dania. Był to tani i sycący posiłek, przyprawiony solą i octem, który zaczęto oferować jako wieczorną przekąskę klientom powracającym do domu po zamknięciu pubów. Do końca XIX wieku smaźalnie ryb stały się stałym elementem krajobrazu przemysłowych miast Wielkiej Brytanii proponującym klientom posiłek w przerwie obiadowej oraz w porze wieczornej i nocnej. Do 1910 roku działało w tym kraju około 25 tys. firm rodzinnych specjalizujących się w sprzedaży ryb z frytkami, a do 1927 roku było ich już 35 tys.

Ryby dostarczają nam wprawdzie składników pokarmowych, niemniej jednak ich pozyskiwanie wiąże się z kosztami wynikającymi z utraty zdrowia lub życia rybaków, a także ze stratami ekonomicznymi spowodowanymi zniszczeniem łodzi, sprzętów oraz mienia. Szacowano, że w połowie XIX wieku w całej Wielkiej Brytanii każdego roku podczas wykonywania pracy na morzu życie traciło przeciętnie 500 rybaków. Thomas Gray w raporcie przygotowanym dla parlamentu brytyjskiego w 1884 roku podaje, że całkowita liczba zatopionych statków rybackich w ciągu ostatnich 7 lat do czerwca 1883 roku, z wyłączeniem zatonięć spowodowanych kolizjami, wynosiła 605 jednostek, a życie straciło w nich 1565 osób⁴⁹. Do tego należy doliczyć koszty związane z utratą zdrowia przez rybaków, wynikającą z pracy w ekstremalnie niskich temperaturach, podczas zimy i sztormów trwających przez większą część roku, a także koszty łączące się z inwalidztwem⁵⁰. Śmiertelne wypadki skutkują dla małżonek i dzieci rybaków trudną, a niekiedy nawet tragiczną sytuacją ekonomiczną. Zdaniem wegetarian wszystkie te problemy można byłoby rozwiązać „za jednym zamachem”, gdyby przyjąć proponowany przez nich system dietetyczny, lub przynajmniej znacznie je zminimalizować poprzez dokonanie odpowiedniej reformy dotyczącej gospodarowania istniejącymi na Ziemi zasobami. Zgodnie z nią w pierwszej kolejności powinniśmy starać się wykorzystać w pełni możliwości produkcyjne ziem uprawnych i dopiero w przypadku, gdy po osiągnięciu najwyższego poziomu wydajności zasoby te okazałyby się niewystarczające, powinniśmy wów-

250 smaźalni. W roku 1906 liczba ta wzrosła do 600, a pod koniec lat dwudziestych XX wieku do około 3000. Pierwsze smaźalnie ryb w Niemczech i we Francji powstały w latach dwudziestych XX wieku. We Francji pierwszą tymczasową smaźalnię urządzono w 1923 roku w Boulogne z okazji tygodnia rybackiego. Sukces, jaki odniosła, spowodował, że na początku 1924 roku otwarto próbne smaźalnie ryb w Tours, Bordeaux i Tuluzie.

⁴⁸ “Fish and Chips”, in *Encyclopedia of Food and Culture*, 655. Na początku tego rodzaju punkt gastronomiczny nazywano: Fried Fish and Chip Potato Shop.

⁴⁹ Newcombe, “On Fish Eating”, 147.

⁵⁰ Albert Broadbent, “The Ethics of Diet”, *The Vegetarian Messenger*, vol. 2, no. 10 (1857): 149.

Ryby to nie warzywa. Argumenty dziewiętnastowiecznych wegetarian przeciwko zjadaniu ryb

czas sięgnąć po dobra znajdujące się na terenach górskich oraz leżące w głębinach mórz i oceanów⁵¹. Zamiast więc marnować substancje organiczne poprzez ich utylizację do rzek, można by wykorzystać je do nawożenia nieużytków i przekształcenia ich w pola uprawne, których, jak szacowano w połowie XIX stulecia, w samej Wielkiej Brytanii znajdowało się niemal 6 mln ha, z czego przynajmniej $\frac{1}{4}$ mogła być przeznaczona do celów produkcyjnych.

Dziewiętnastowieczni wegetarianie toczyli walkę w obronie ryb, nie tylko sięgając po argumenty etyczne, zdrowotne czy ekonomiczne, lecz także po przykłady zaczerpnięte z osobistych doświadczeń i estetycznych doznań. Ryby, gdy nie przechowywano ich w niskich temperaturach, szybko ulegały zepsuciu i wydzielały przykre zapachy, które mało kto potrafił znieść bez obrzydzenia. Woń, a niekiedy nawet fetor, jaki unosił się nad londyńskim Billingsgate oraz targami rybnymi w innych miastach i miasteczkach, sprawiał, że w realiach XIX stulecia stosunkowo łatwo było zniechęcić konsumentów do kupowania i spożywania ryb, przemawiając do zwykłych ludzkich odczuć. Wprawdzie podejmowane od końca XVIII wieku wysiłki lekarzy i higienistów związane z usuwaniem przykrych zapachów oraz budową sieci kanalizacyjnych przyczyniły się bez wątpienia do poprawy warunków życia miejskiego, lecz doprowadziły jednocześnie do wzrastającego zanieczyszczenia płynnymi nieczystościami i odpadami fabrycznymi rzek oraz innych cieków wodnych. Wegetarianie starali się uświadomić opinii publicznej, że w tak zanieczyszczonym środowisku żyją ryby, które żywią się znajdującymi się w nim nieczystościami i resztkami. „Żaden język nie jest w stanie wyrazić, jak odrażające, niezdrowe i ohydne są warunki życia ryb. Wszystkie nieczystości, takie jak odchody człowieka i zwierząt, mocz, brudy ze spluwaczek, ścieki pochodzące z domowych wychodków, miast, miasteczek, pensjonatów, szpitali, hoteli, trujące substancje chemiczne z aptek, nieczystości z rzeźni, zagród, stajni, dołów kłocznych, cementarzy, odchody pozostawione na ziemi itd., spłukiwane przez deszcz do rzek ze wszystkimi wyżej wymienionymi ściekami kanalizacyjnymi, a także z nieczystościami z tysięcy statków i łodzi na morzu, w portach i rzekach, dostają się do wody, w której żyją ryby, homary, ostrygi, małże i tym podobne stworzenia. Należy jeszcze wziąć pod uwagę, że ryby zjadają się wzajemnie. Nic więc dziwnego, że żyjąc w takim środowisku i odżywiając się cuchnącymi, zgniłymi substancjami, są obślizgłe i śmierdzą niczym ser limburski lub zepsuta padlina. Jakim rodzajem pożywienia są dla naszego mózgu owe przyprawiające o zgrozę substancje pokarmowe? Czy można w ogóle się dziwić, że ludzie cierpią na demencję, szaleństwo, chorują i stają się źli, kiedy zjadają tak odrażające, zgniłe i cuchnące produkty? Czy nie czujecie smaku odchodów i brudów ściekowych, kiedy zjadacie plugawe, zepsute, obślizgłe martwe ryby? Ryby, homary, ostrygi i inne morskie stworzenia tworzą dogodny materiał do powstania

⁵¹ "Economy of Fishing", 11.

porażen, niedowładów, paraliżów, drgawek, ociążałości umysłowej i innych chorób”⁵². John Wright, aktywny członek Towarzystwa Wegetariańskiego od samego początku jego istnienia, z równą odrazą odnosił się do spożywania ryb i jako główny powód przytaczał doświadczenia z dzieciństwa spędzonego w jednej z nadmorskich miejscowości. Kiedykolwiek morze wyrzucało na plażę ciała rozbitków, miał on okazję zobaczyć, jak w ich wnętrznościach, ustach, oczodołach biesiadowały z zapalem krewetki i małe rybki⁵³. Widział też, że w żołądku dużej ryby, którą przywieziono na targ, znajdowały się fragmenty ludzkiego ciała. Obrazy te zapadły mu głęboko w pamięć i sprawiły, że od tego czasu nigdy więcej nie tknął żadnej ryby. Na doświadczenia tego rodzaju wskazywali już starożytni Grecy i podobnie jak w epoce wiktoriańskiej przytaczali je czasami jako argument na rzecz przejścia na dietę wegetariańską. Archestratos, grecki poeta żyjący w IV wieku p.n.e., pisał, nieco żartobliwie, że: „Każdej rybie smakuje ludzkie ciało, gdy tylko może ono stać się jej łupem. Zatem ci, którzy paplają na ten temat, mają słuszość, że przecho-dzą na dietę warzywną oraz przyłączają się do filozofa Diodora [z Aspendos – P.P.] i wraz z nim ściśle i sumiennie postępują wedle wskazania Pitagorasa”⁵⁴.

Przykłady wzajemnie zjadających się ryb budziły zwykle mniejszą odrazę, chociaż także posługiwano się nimi, aby zniechęcać ludzi do konsumowania tych zwierząt. W historii wegetarianizmu zdarzył się jednak pewien osobliwy przypadek, który wywołał skrajnie przeciwną reakcję. Benjamin Franklin został wegetarianinem w wieku lat 16 i, jak przyznawał, ważną rolę w tej decyzji odegrała rozprawa Thomasa Tryona *The Way to Health, Long Life and Happiness* (1683). Z czasem do argumentów zdrowotnych dołączył powody natury etycznej. Pewnego jednak razu, odbywając statkiem podróż z Bostonu do Filadelfii, zasiadł do stołu, na którym podano kilka dorszy. „Dotąd przestrzegałem bacznie postanowienia, że wstrzymam się od jedzenia jakiegokolwiek mięsa, i razem z mym mistrzem Tryonem, byłem i teraz zdania, że łowienie ryb jest morderstwem [...]. Czas jakiś wahałem się między zasadą a upodobaniem, aż uprzytomniłem sobie, gdy którąś rybę rozcięto, że w ich żołądku nieraz widuje się mniejsze rybki. Jeśli więc one, pomyślałem, zjadają się nawzajem, to nie widzę powodu, aby człowiek nie miał ich jeść”⁵⁵. *Casus* Franklina nie uszedł uwadze dziewiętnastowiecznych wegetarian. W rozumowaniu tym słusznie dostrzegali oni raczej wyraz słabości i upodobań prezydenta Stanów Zjednoczonych niż faktyczną siłę argumentu, który uzasadniałby rezygnację z diety wegetariańskiej lub odmowę jej przyjęcia. Nie ma żadnego powodu, aby nasze nor-

⁵² J.H. Neff, “Fish are Filthy; Not Fit for Food”, *The Vegetarian Magazine*, 13, no. 4 (1909): 30.

⁵³ “A Vegetarian Advocate”, *The Vegetarian Messenger*, 1 (1849): 109.

⁵⁴ Arestratos, fr. 23. 17–20, cyt. za: John Wilkins, “Social Status and Fish in Greece and Rome”, in *Food Culture & History*, eds. Gerald Mars and Valerie Mars, vol. 1 (London: The London Food Seminar, 1993), 191.

⁵⁵ Benjamin Franklin, *Żywoć własny*, przeł. Julian Stawiński (Warszawa: PIW, 1960), 45.

Ryby to nie warzywa. Argumenty dziewiętnastowiecznych wegetarian przeciwko zjadaniu ryb

my etyczne wzorowały się na zachowaniach ryb czy też jakichkolwiek innych zwierząt. Zwracano także uwagę na to, że Franklin pochodził, przez swą matkę, ze słynnej rodziny angielskich harpunników o nazwisku Folgers i być może ktoś w czasie rejsu przypominał mu o tym. On zaś sięgnął po *quasi*-racjonalne argumenty, aby nie okazać się „wyrodnym” członkiem swej rodziny, i przyłączył się do wspólnego posiłku. Nie zmienia to jednak faktu, że rozumowanie prezydenta pozostaje nieprzekonujące oraz nie usprawiedliwia zadawania bólu i cierpienia rydom – tajemniczym i pięknym stworzeniom morskim.

Nie tylko Franklin był pescowegetarianinem. Wśród kandydatów do Towarzystwa Wegetariańskiego było ich tak wielu, że w drugiej połowie XIX wieku zaczęto zastanawiać się, czy nie zrezygnować z wymogu niespożywania ryb. Ostatecznie jednak zachowano zasadę 3F i przyznano osobom, które nie chciały zaprzestać ich jedzenia, status „członków-kandydatów”. Ocalono pryncypia, dając szansę na doskonalenie się. Rozwiązania tego nie zastosowano natomiast w przypadku innych mięs. Kiedy więc chcemy zrozumieć, jaki był i wciąż jest status ryb w kulturze europejskiej, wyobraźmy sobie, co by się stało, gdyby postąpiono odwrotnie.

Bibliografia

- Babel, Izaak. „Dzieciństwo. U babci”. W *Historia jednego konia*, s. 286–295. Przeł. Mieczysław Binom [et al.]. Warszawa: Czytelnik, 1983.
- Broadbent, Albert. “The Ethics of Diet”. *The Vegetarian Messenger*, vol. 2, no. 10 (1857): 147–153.
- Chrostowski, Władysław. „Status zwierząt w Biblii”. *Forum Teologiczne*, 6 (2005): 7–22.
- Cramner, Thomas. *The Book of Common Prayer and Administration of the Sacraments and Other Rites and the Ceremonies of the Church*. <https://www.episcopalchurch.org/wp-content/uploads/sites/2/2021/02/book-of-common-prayer-2006.pdf> (dostęp: 20.12.2023).
- “The Darwin Discussion”. *The Vegetarian Messenger*, 5, no. 69 (1855): 60–61.
- Douglas, Mary. *Czystość i zmaza*. Przeł. Marta Bucholc. Warszawa: PIW, 2007.
- Drzewiecki, Józef. *Jarstwo podstawą nowego życia w zdrowiu, piękności i szczęściu*. Berlin: Przewodnik Zdrowia, 1904.
- “Economy of Fishing”. *The Vegetarian Messenger*, 2, no. 20 (1851): 11.
- Encyclopedia of Food and Culture*. Ed. in chief. Solomon H. Katz. T. 1–3. New York: Thomson Gale, 2003.
- Falimierz, Stefan. *O ziołach i mocy ich*. Kraków: Drukarnia Floriana Unglera, 1534.
- “Fish and Leprosy”. *The Vegetarian Magazine*, 13, no. 3 (1909): 25.
- “Fish Diet”. *Good Health*, 28, no. 5 (1893): 138.

- “Fish Given to the Disciple”. *The Vegetarian Messenger*, 2, no. 16 (1851): 4.
- Forstner, Dorothea. *Świat symboliki chrześcijańskiej*. Przeł. Wanda Zakrzewska, Paweł Pachciarek, Ryszard Turzyński. Warszawa: Instytut Wydawniczy PAX, 1990.
- “Fourth Annual Meeting of the American Vegetarian Society”. *The Vegetarian Messenger*, 3, no. 49 (1853): 55–60.
- Franklin, Benjamin. *Żywot własny*. Przeł. Julian Stawiński. Warszawa: PIW, 1960.
- Grzybek, Stanisław. „Manuskrypty z Qumran a chrześcijaństwo”. *Ruch Biblijny i Liturgiczny*, nr 2 (13) (1960): 81–103.
- [http://www.perseus.tufts.edu/hopper/morph?l=o\)/yon&la=greek&can=o\)/yon0&prior=to/#lexicon](http://www.perseus.tufts.edu/hopper/morph?l=o)/yon&la=greek&can=o)/yon0&prior=to/#lexicon) (dostęp: 20.04.2024).
- <https://www.sefaria.org/Chullin.66b.1?lang=bi> (dostęp: 10.03.2024).
- https://www.sefaria.org/Mishnah_Chullin.8.1?ven=english|William_Davidson_Edition_-_English&lang=bi (dostęp: 20.04.2024).
- Kellogg, John H. *Shall We Slay to Eat?* Michigan: Good Health Publishing Company, 1899.
- Klemens Aleksandryjski. *Kobierce*. Przeł. Janina Niemirska-Pliszczyńska. T. 1–2. Warszawa: Instytut Wydawniczy PAX, 1994.
- Kracik, Jan. „Post po staropolsku”. *Nasza Przyszłość*, t. 75 (1991): 65–90.
- Liberiusz, Jacek. *Gospodarz Nieba y Ziemię Iezus Chrystvs Syn Boży Bog Wcielony, Zbawiciel y Naprawca Świata, W przednie Tajemnic y Dzieł swoich wroczyści Pobożnemu Auditorowi na Kazaniach Wystawiony Od X. Iacka Liberiusza*. Kraków: W drukarni Balcera Smiełkowica, 1669.
- Liczkowski, A. „Z przeszłości smaźalni ryb”. *Ryba. Pismo poświęcone zagadnieniom rybactwa oraz propagandzie spożycia ryb*, nr 6 (1929): 3–4.
- Linzey, Andrew. *Teologia zwierząt*. Przeł. Wiktor Kostrzewski. Kraków: Wydawnictwo WAM, 2010.
- “The London Commissariat”. *The Vegetarian Messenger*, 6 (1849): 13.
- Lubelski, Wilhelm. *Małżeństwo pod względem fizjologii i higieny, z dołączeniem uwag dyetytycznych nad wychowaniem niemowląt, podług najlepszych źródeł*. Warszawa: Nakładem Karola Bernsteina, 1862.
- Miklaszewski, Walenty. „Zasady jarstwa”. *Nauka i Życie*, nr 10 (18) (1907): 1–2.
- Neff, J.H. “Fish are Filthy; Not Fit for Food”. *The Vegetarian Magazine*, 13, no. 4 (1909): 30.
- Newcombe, C.P. “On Fish Eating”. *The Vegetarian*, 4, no. 10 (1899): 145–150.
- Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu*. Wyd. 5 popr. Poznań–Warszawa: Wydawnictwo Pallottinum, 2003.
- “Reviewed Work. Diet and Hygiene in Diseases of the Skin by Duncan Bulkley”. *British Medical Journal*, no. 1 (1913): 886.
- Safran, Eliyahu. “Fins and Scales: Fish, Children and Scholars”. <https://outorah.org/p/31244/> (dostęp: 20.02.2024).
- Salij, Jacek. „Św. Tomasza z Akwinu O doskonałości życia duchowego: wstęp, przekład, komentarz”. *Studia Theologica Varsaviensia*, 19 (2) (1981): 157–243.

Ryby to nie warzywa. Argumenty dziewiętnastowiecznych wegetarian przeciwko zjadaniu ryb

- Sieber, Nadina. „Przyczynek do kwestyi o jадzie rybim. *Bacillus piscicidus agilis*. Pasożyt chorobotwórczy dla ryb”. *Gazeta Lekarska*, t. 15, nr 13 (1895): 257–261.
- Simpson, James. “Vegetarianism”. *The Vegetarian Messenger*, 7 (1849): 30.
- “Soiree of the Manchester and Salford Vegetarian Association”. *The Vegetarian Messenger*, 3, no. 39 (1853): 1–6.
- Szczeklik, Karol. „Ryby, nie-ryby w poście”. *Dwutygodnik Katechetyczny i Duszpasterski*, t. 9, nr 15–16–17 (1905): 514–518.
- Tertulian. „O chrzcie”. W *Wybór pism*, 133–154. Przeł. Emil Stanula, Wojciech Kania, Wincenty Myszor. Warszawa: Akademia Teologii Katolickiej, 1970.
- Toussaint-Samat, Maguelonne. *Historia naturalna i moralna jedzenia*. Przeł. Anna Bożena Matusiak i Maria Ochab. Warszawa: Wydawnictwo W.A.B., 2002.
- “A Vegetarian Advocate”. *The Vegetarian Messenger*, 1 (1849): 109.
- Wielądek, Wojciech. *Kucharz Doskonały*. Warszawa: Nakładem i drukiem Michała Grölla, 1783.
- Wilkins, John. “Social Status and Fish in Greece and Rome”. In *Food Culture & History*, eds. Gerald Mars and Valerie Mars, 191–203. Vol. 1. London: The London Food Seminar, 1993.

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 I Lokalnej Komisji Etycznej ds. Doświadczeń na Zwierzętach w Warszawie obecnej kadencji. E-mail: pawel_pasieka@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 1st Local Ethical Committee for Animal Experiments in Warsaw of the current term. E-mail: pawel_pasieka@sggw.edu.pl.