

JOACIM LUND

SZÖRÖSTÜL-BÖRÖSTÜL

JOACIM LUND

SZŐRÖSTÜL- BŐRÖSTÜL

AZOKNAK, AKIK JÓT AKARNAK ENNI,
ÉS KÖZBEN A VILÁGOT IS
SZERETNÉK MEGMENTENI

TYPOTEX

This translation has been published
with the financial support of
NORLA.



Joacim Lund: *Hele bøffelen*

Copyright © Spartacus Forlag AS, 2015

Norwegian edition published by Spartacus Forlag AS, Oslo

Published by agreement with Hagen Agency, Oslo

Hungarian translation © Vaskó Ildikó, 2017

Hungarian edition © Typotex, Budapest, 2017

Engedély nélkül semmilyen formában nem másolható!

ISBN 978 963 279 943 8

Témakör: *élelmiszer-politika, gasztronómia, ökológia*

Kedves Olvasó!

Köszönjük, hogy kínálatunkból választott olvasnivalót!

Újabb kiadványainkról, akcióinkról a www.typotex.hu

és a [facebook.com/typotexkiado](https://www.facebook.com/typotexkiado) oldalakon értesülhet.

KIADJA A TYPOTEX ELEKTRONIKUS KIADÓ KFT.

Felelős kiadó: Votisky Zsuzsa

Főszerkesztő: Horváth Balázs

A kötetet gondozta: Leiszter Attila

A borítót tervezte: Sosity Beáta

Készült a Multiszolg Bt. nyomdájában

Felelős vezető: Kajtor Bálint

TARTALOM

<i>Előszó</i>	9
<i>Nagyapa és Ezüstnyíl</i>	11
<i>Élelmiszerálmom</i>	17
<i>Négyből három lesz</i>	44
<i>Mit kellene ennünk</i>	72
<i>Buli a fejben</i>	96
<i>Étel és erkölcs</i>	110
<i>Nézz előre és hátra</i>	127
<i>Manitu legyen veled!</i>	138
<i>Az étel környezetromboló hatása</i>	156
<i>Amikor a jó állatok állati drágák</i>	176
<i>Biogazdálkodás vagy sem</i>	189
<i>Virslis és politika</i>	201
<i>Zöldségek mindenestül – a növényi cirkusz</i>	212
<i>Az állat szőröstül-bőröstül – a fléken túli világ</i>	223
<i>Ételt sohasem dobunk ki...</i>	234
<i>...Pénzt pedig végképp nem dobunk ki</i>	242
<i>Egy sűrű szósz</i>	254
<i>Összegzés az út végén</i>	269

**Mind az öt gyermeknek:
Maria, Daniel, Alba, Astrid és Per
– egyetek teljes értékű ételeket**

ELŐSZÓ

Amikor elkezdtem írni az ételekről, eleinte leginkább az érdekelt, hogy milyen élményt nyújthatnának nekem. Különös ízkombinációjú receptek, remek italok, és masinák, melyeket becsempészhetnék a konyhámba. Persze még mindig érdekelnek ezek a dolgok. De idővel rájöttem, a vásárláskor hozott döntéseim következményekkel járnak. Nem is csekélyekkel. Ha kétféle húsdarab közül kell választanom az üzletben, megeshet, hogy tulajdonképpen a dél-amerikai esőerdők elpusztítása vagy a norvég mezőgazdasági tájkép fenntartása között kell döntenem. A boldog állatok, már ha létezik ilyesmi, és az állatkínzás között. Hogy hetven- vagy nyolcvanéves koromig éljek-e. A választások, melyeket a boltban hozunk, életünk legfontosabb választásai. Mégis alig fordítunk időt arra, hogy ezeket végiggondoljuk. Merthogy nem tudunk eleget a helyes döntéshez.

Azért nem teljesen reménytelen a helyzet. Lassan kezdünk felébredni és ráérezni az igazságra. Egyre többen foglalkoznak azzal, hogy mit esznek, és ez milyen következményekkel jár. Persze. Hisz a többségnek van lelkiismerete. Akiknek meg nincs, ők legalább arra vágyanak, hogy ne legyenek betegek és ne haljanak bele.

Hogyan válhatunk felelős fogyasztóvá? Mit válasszunk, amikor ott állunk a pultnál, és buzgón arra törekszünk, hogy valami olyasmit együnk, ami a legkevésbé árt nekünk, a bolygónknak

vagy a többi teremtménynek, mely rajta él. Vegán leszel? Kizárólag ökológiai termékeket vásárolsz? Fair trade? Közvetlenül a termelőtől veszed az árut? Saját magad termeled meg az élelmiszert?

Ha nekiállunk kibogozni a szálakat, hamar rájövünk, az étel szövevényes dolog. Nem akad túl sok válasz vagy egyszerű megoldás. Nem szívesen gondolunk rá, hogy az állatok egész életükben istállórekeszekben ácsorognak, esélyük sincs, hogy lássák az eget, friss levegőt szívjanak vagy járjanak egyet. Másrésztől meg kiderül, hogy azok az állatok, amelyek egész évben szabadon kószálhatnak, pokolian érzik magukat. Olyan kevés halat eszünk, hogy az már kihat az egészségünkre. Viszont ha többet eszünk, annak meg komoly következménye lehet egy termelő számára Paraguayban. Ami jó a termelőknek, az egy újabb lépés lehet a Földnek az éghajlati armageddon felé. Zűrös. Olyannyira zavaros, hogy jóllehet életem sok évét újságírói kutakodással töltöttem az ételüzletágban, még én is beláttam egy megvilágosult pillanatomban, hogy nem látom át akár a saját választásaim következményeit sem. Utána kellett járnom a dolgoknak. Így kezdtem ennek a könyvnek a megírásába.

Hogy választ kapjak a kérdéseimre, útnak indultam, mely szinte az egész világon körbevezetett. Lassan minden a helyére került. És miután kutatók, szakácsok és a gazdasági élet meghatározó szereplői között forgolódtam, olvastam, ettem, kérdezősködtem és vizsgálodtam, már több a válaszom és kevesebb a kérdésem.

A legviccesebb, amire rájöttem, hogy abszolút lehetséges királyok módjára élni, vigyázni az egészségünkre, ügyelni arra, hogy az állatok is jól érezzék magukat, és közben megóvni a Földünket. Mindezt egyszerre – anélkül, hogy kifosztanáink minket a pénztárnál.

Remélem, ízleni fog!

Joacim Lund
Oslo, 2015. június

NAGYAPA ÉS EZÜSTNYÍL

Anyai nagypám általában olyan egyenes volt, akár egy seprűnyél. Többnyire sápadt, határozott tekintettel a sildes sapkája alatt. Kezét megfakult, kék kezeslábasa zsebeibe dugta. Rendszerint nyugodt, megfontolt léptekkel vágott át az udvaron az istálló és a ház között.

Azon a reggelen meglehetősen szófukar volt. Megfőzte a kávéját, elszopogatott egy darab cukorkát, hallgatta a falióra ketyegését és üres tekintettel bámult ki a konyhaablakon a hegycsúcs irányába, mintha valami érdekes dolog történe ott fenn. A háta mögötti falon egy kis hímezés lógott. „Köszönettel kezd a napot”, ez állt rajta. Csörömpölve tette le a csészét és a csészealjat, felhúzta magas szárú zöld csizmáját és kiment.

Általában vele tarthattam az istállóba a birkákhoz. Szerettem azokat a pillanatokot. Néztem, hogy futnak felé a juhok, amikor belép a vékony, kopottszürke palánkra, hogyan dörgölöznek hozzá, amikor eteti az állatokat, milyen nyugodtan beszél hozzájuk. De ezen a reggelen nem mehettem vele. Bent kell maradnom a házban, mondta.

Kicsi halványsárga ház volt, oromtetővel, egy kis fjord mentén, Sunnmørén. Az édesanyám abban a házban nőtt fel. Akkor még arrafelé nem néztek tévét és nem ropták a tvisztet. A házat, gon-

dolom, praktikus megfontolásból, néhány méterre a kavicsos úttól építették, arra a kis foltnyi területre, ahol a hatalmas, meredek hegy kiszélesedik a tenger felé, épp eléggé ahhoz, hogy elférjen rajta egy parányi parcella, ahol krumplit tudtak termelni a he-
ring mellé.

Egy hokedlire ültem a nappali ablaka mellé, és vártam, hogy felbukkanjon az istállóból. A ház alsó oldalánál egy öreg Ford Anglia parkolt, mászókanak használtuk. Néhány méterrel lejjebb a dombon állt a pirosra festett pajta, eresze alatt gyakran sorban lógtak a szárított halak. Azon túl pedig már a fjord vize csillogott, melyet csak néhány kisebb sziget tört meg, mielőtt a tenger kitárulkozott a végtelenben. Vártam. Sokáig. Végül aztán kijött. Leguggolt és a térdére támaszkodott. Így maradt egy ideig. Aztán megdörzsölte arcát durva kezeivel és felegyenesedett. Kifújta az orrát egy zsebkendőbe, kezét zsebre vágta és elindult a ház felé. Nem nézett a szemembe, amikor kinyitotta az ajtót. Egy szó sem szólt. Csak levetette a csizmáját a tornáclépcsőn, bement a fürdőszobába és magára zárta az ajtót.

Aznap este, amikor lefeküdtem, édesanyám az ágyam szélére ült. Megigazította a dunyhám.

– Mi történt ma nagyapával? – kérdeztem.

Habozott. Többször is levegőt vett, mintha mondani akarna valamit.

– Levágott néhány állatot – mondta végül. Aztán megsimogatta az arcom, lekapcsolta a villanyt, becsukta az ajtót és lement a csikorgó lépcsőn.

Álmatlanul hanykolódtam. Az ágy feletti ferde tetőgerendán plakátok sorakoztak: John Travolta, Bjørn Borg, Shaun Cassidy és más hetvenes évekbeli nagyképű alakok. Nem az én művem volt, hanem egyfajta állandó közösségi tevékenységé, melyet a

nővéreim és néhány lelkes tinédzser unokatestvérem irányított. A plakátok között a mennyezet festése lekopott, és afféle alakot öltött, ami egy birka árnyképére emlékeztetett, oly módon, ahogy például egy felhő hasonlíthat akármire. Megpiszkáltam a festéket. A láthatatlanra gondoltam az istállóban, arra, amit senki nem akart, hogy lássak. Mattisra, Lambertre, bárhogy is hívták őket. A nagyapámra, a kedves, idős férfira. Teljes mértékben felfoghatatlan volt, hogy ő, a földgolyóbis összes embere közül éppen ő vérfürdőt rendezzen az istállóban. Nem állt össze a kép. Kivettem egy *Ezüstnyíl* újságot az éjjeliszekrény fiókjából, és felkapcsoltam az elemlámpát a takaró alatt.

Akik az 1980-as évek után születtek, már nem biztos, hogy ismerik az *Ezüstnyílat*. Nem más, mint egy képregénysorozat a kiowa indián törzsről és kitartó harcukról, hogy megőrizték identitásukat, a megelevenedett természetet és pótolhatatlan hagyományaikat akkor, amikor a bűnös sápadt arcúak mindent elsöpörve vágattak át a prérin tüzes vízzel, villámló bottal és vasparipával. Ezüstnyíl volt a fiatal, eszes és bátor törzsfőnök, testépítő stúdiókba illő termettel és modellarccal, hosszú, hollófekete hajjal, tollakba és rojtokba öltözve. Türelmes és diplomatikus, és nem ismerte a félelmet. Az Ezüstnyíl-történetek gyakran szóltak bölényvadászatról. A kiowa indiánok nem vadásztak túl sűrűn, de amikor megtették, akkor sem ölték meg több állatot, mint amennyire szükségük volt. És ami a legeslegfontosabb: a bölény minden egyes apró porcikáját felhasználták. Ruhát és cipőt készítettek belőle. Sátrat és ételt. Ékszert és nyílhegyet. Semmi sem veszett kárba.

A bölények, a zergebőr és a totemoszlopok mentális pasztellje fakulni kezdett, amikor tinédzserkorba értem. De harminc évvel később, munkából hazafelé tartva, megtorpantam és arra a bi-

zonyos napra gondoltam Sunnmørén. Ezüstnyílra és nagyapára. Mert van egy olyan érzésem, hogy sohasem kerültem távolabb a természettől. A Rimi-üzletben St. Hanshaugenen. Ott, a fagyasztott pizzák, konzervek, egytálételek, zacskós levesek és a szinte avokádómentes üveges guacamolék között nehezemre esik elképzelni, hogy a körülöttem lévő összes terméknek valaha köze volt a természethez. Pedig ez a helyzet. Mindegyik jön valahonnan. De honnan? Hogy készültek az ételek?

Hová lett a józan paraszti ész?

A nagyapám még tudta, honnan származik az étel, kortársaim többszázezer nagyszüleihez hasonlóan. Az ő generációja jóval erősebben kötődött a természethez. Abban az időben az emberek többsége halászzattal és földműveléssel foglalkozott. Nem mindenki, persze, de sokkal többen, mint manapság. A kis gazdaságok kezdenek eltűnni, kiszorítja őket az iparosított, gépiesített mezőgazdaság. 1949 és 2014 között a gazdaságok száma Norvégiában 213 000-ról 42 900-ra csökkent. Minden egyes nap hét gazdaság szűnt meg, és a mezőgazdaságban foglalkoztatott népesség aránya húsz százalékról kettőre csúszott vissza. Ez a legfontosabb oka annak, hogy többségünknek fogalma sincs arról, mit eszünk és hogyan készül az étel.

Vajon miért érzékenyült el nagyapa, amikor levágta a birkáit? Sokszor elgondolkodtam ezen. Jóságú volt, szó se róla, de aligha azonosult a hetvenes évek puhány férfiaival. Halászhajókon hajózta körbe a világot mint vadász, halász és szakács. Több tonnányi fókát és bálnát lőtt ki, dolgozott fel. Még arra is emlékszem, hogy egyszer láttam egy fényképet, amin egy halott jegesmedve mellett

áll (így utólag végiggondolva nem igazán a legbüszkébb pillanat a családban). Miután végül partra vetődött, fél évszázadon át cipekedett, ásott, kalapált és küszködött. Még a nyolcvanas évek vége felé is nehéz terheket hurcolt föl a hegy tetejére, melyeket a család tizenéves tagjai fel sem tudtak emelni. Egyáltalán nem volt puhány. Bizonyára nem nevezhető különlegesnek sem. Gondolom, a legtöbb parasztember abban az időben kemény volt, akár a szikla, az állatok levágása mégis megviselte. Mert az állatoknak értékük volt. Egy kis farmon egy birka nem csak egy szám, egy csepp az állatok tengerében. Több, mint a műanyag rózsaszín kockaalapanyag a hűtőpultban. Egy élő teremtmény, akit üvegből etetünk, ölbe veszünk, beszélünk hozzá és megvakarjuk a füle mögött. Azt hiszem, nagyapám ezért viszonyult másképp az állatok vágásához, majd az ételhez, mint ahogy mi tesszük manapság.

Nagyapa mindent hasznosított. Nem dobott ki semmit. A takarékoság nyilvánvaló oka az akkori szűkös viszonyokban keresendő. Az étel kidobása azt jelentette volna, hogy utána az ujjunkat szophatjuk. De volt emögött egy erkölcsi megfontolás is. Tisztelni kell az életet. Ha el kell vennünk egy állat életét azért, hogy megegyük, nem hagyhatjuk ott a felét megrohadni. Akkoriban nem gondoltam így rá, de azt hiszem, sok közös vonás volt Ezüstnyílban és a nagyapámban.

Ma, két generációval később, már senki sem ejt könnyeket egy elpusztult állatért, kivéve persze, ha egy reggel a törpepapagáj a kalitka alján fekszik, a macskát kivasalta a szomszéd Volvója, vagy a kutya az örök vadászmezőkre távozott egy injekció után az állatorvosnál. De nincs ezzel semmi gond. Ha mindig meggyászolnánk az elhalt állatot, amikor asztalhoz ülünk, odalenne az élvezet egy része. Az viszont elgondolkodtató, hogy sokunknak fogalma sincs, honnan is származik a hús. Hogy még csak fel sem

ötlük bennünk. A leghalványabb gőzünk sincs róla, hogyan éltek az állatok. Néha azt sem tudjuk igazán, milyen állatot eszünk. A húst megfosztották az értékétől. Élettelené vált. Szeletekké és kockákká redukálódott, és inkább nem is akarjuk tudni, honnan jött. Vagy, ami még rosszabb, húsfoszlányokká egy feldolgozott ételben, amiről akkor sem tudnánk meg, hogy honnan származik, ha egy magánnyomozót állítanánk az ügyre.

Jó, hogy nem tudjuk, hogyan készítik az ételeinket – hallom sokszor az embereket beszélgetni. Felnőtt emberek, és teljesen komolyan mondják. Nem akarjuk tudni, mit eszünk, még ha az életünk is a tét. És tulajdonképpen az életünk forog kockán. Az étel elveheti az életünket. Felejtünk el mindent, amitől félünk. A terrort és az erőszakot és a baleseteket, vagy legyen az bármi más. Az étrenddel kapcsolatos betegségekben halunk meg. Az élelmiszeripar áldozatai lettünk.