

POGLEDAJTE JASTOGA¹

Ogroman, aromatičan i marketinški krajnje dobro obrađen, Mejnski festival jastoga održava se krajem jula na srednjem primorju predmetne države, što će reći na zapadnoj strani Penobskot Beja, matičnom nervu mejnske industrije jastoga. Takozvani Midkoust proteže se od Oulz Heda i Tomastona na jugu pa do Belfasta na severu. (Zapravo, možda i sve do Baksporta, ali mi se nismo probili dalje od Belfasta na Autoputu 1, gde je letnji saobraćaj, kao što možete i zamisliti, nezamisliv.) Dva glavna naselja u ovoj oblasti su Kamden, sa starim bogatašima i jahtaškom marinom i restoranima sa pet zvezdica i fenomenalnim B&B pansionima, i Roklend, ozbiljan stari ribarski gradić koji je svake godine domaćin festivala u istorijskom Harbor Parku, kraj samog mora.²

Turizam i jastog su dve glavne industrije na Midkoustu, obe izgrađene na toplom vremenu, a Mejnski festival jastoga nije toliko tačka ukrštanja ovih industrija koliko njihov namerni sudar, veseo i unosan i bučan. Zadata tema ovog članka je pedeset i šesti godišnji MLF, od 30. jula do 3. avgusta 2003, pod službenim sloganom „Svetionici, smeh i jastogi“. Ukupan broj posetilaca s plaćenim ulaznicama bio je 80.000, unekoliko i zahvaljujući spotu emitovanom u junu na CNN-ovoj nacionalnoj mreži, tokom kojeg je važna urednica jednog drugog epikurejskog magazina nahvalila MLF kao jedan od najboljih tematskih festivala hrane na svetu. Festivalске atrakcije 2003: koncerti Li En Vomak i Orleansa, godišnji izbor Morske boginje Mejna, u subotu velika parada, u nedelju trka po plutajućim sanducima poznata kao Memorijal Vilijama G. Atvuda, godišnje takmičenje kuvara, karnevalske ture i usputne zanimacije i štandovi s hranom, te MLF-ova Glavna kafanska šatra, gde se pojedje nešto preko 11 tona sveže ulovljenih jastoga, prethodno propuštenih kroz Najveću svetsku kвалicu za jastoge postavljenu kod severnog ulaza na festival. U ponudi su takođe i hotdog sa jastogom, jastog u pecivu, jastog stir-fry, istok-salata od jastoga, čorba od jastoga, ravioli sa jastogom i piroške od jastoga. Jastog termidor može se naručiti u klasičnom restoranu „Crni biser“ na severozapadnom molu Harbor Parka. Veliki štand od sto posto prirodne čamovine pod pokroviteljstvom Saveta za promociju mejnskog jastoga deli besplatne brošure s receptima, savetima za jelo i Zanimljivostima o jastogu. Pobjednik amaterskog kuvarskog takmičenja održanog u petak spravlja zapečenog jastoga sa šafranom, a recept svako može da skine sa sajta www.maine lobster festival.com. Na raspolaganju su vam i jastoške majice i figurice jastoga koji klate glavom i bazenske igračke na naduvavanje i kape jastogašice s velikim crvenim kleštima koja poskakuju na oprugama.

¹ Tekst je prvi put objavljen avgusta 2004. u američkom časopisu *Gourmet*, a kasnije uključen u istoimenu zbirku Volasovih eseja *Consider the Lobster* (2005). Retorička figura iz naslova, sa prizvukom novozavetnog „Pogledajte ljljane kako rastu...“, ovde je direktan odgovor na kulinarski klasik *Consider the Oyster* (1941) američke autorke M. F. K. Fišer. (Prim. prev.)

² Ima jedna jezgrovita lokalna izreka: „Kamden na moru, Roklend na vonju.“

Vaš specijalni izveštač video je sve nabrojano, u društvu jedne prijateljice i dva sopstvena roditelja – od kojih je jedan čak rođen i odrastao u Mejnu, premda u kopnenom delu na krajnjem severu, zemlji krompira beskrajno udaljenoj od turističkog Midkousta.³

U praktičnom smislu, svako zna šta je jastog. Kao i obično, međutim, mnogo je više toga što bi se dalo saznati nego što većinu nas zanima – sve zavisi od vaših interesovanja. Taksonomski gledano, jastog je morski ljuskar iz porodice Homaridae, koju odlikuje pet pari člankovitih nogu, od kojih se prvi par završava velikim kandžama nalik na klešta i služi za savlađivanje plena. Poput mnogih drugih vrsta bentičkih mesoždera, jastozi su istovremeno lovci i strvinari. Imaju oči na drške, škrge na nogama i antene. U svetu ih ima na desetine različitih vrsta, od kojih nas ovde zanima mejnski jastog, *Homarus americanus*. Ime *lobster* potiče od staroengleskog *loppestre*, za koji se pretpostavlja da je iskvareni oblik latinske reči za skakavca kombinovan sa staroengleskim *loppe*, što je značilo pauk.

Povrh toga, ljuskar je vodeni zglavkar iz klase Crustacea, koja obuhvata krabe, morske račice, lupare, jastoge i slatkovodne rakove. Sve to imate u enciklopediji. A zglavkar je beskičmeni pripadnik tipa Arthropoda, koji tip obuhvata insekte, pauke, ljuskare i stonoge, čija glavna zajednička odlika, osim što nemaju centralizovan kičmenomoždani sklop, jeste hitinski egzoskelet sačinjen od segmenata, na koje su zgloбно nakačeni parovi ekstremiteta.

Poenta je da su jastozi u osnovi džinovski morski insekti.⁴ Kao i većina zglavkara, potiču iz doba Jure, dakle biološki su toliko stariji od sisara da bi komotno mogli biti i sa druge planete. I dakako – u njihovom prirodnom mrkozelenom izdanju, kad isuču klešta kao oružje i zavitlaju onim debelim antenama – nije ih lepo gledati. A nema sumnje ni da su morski đubretari, budući da se hrane crkotinama,⁵ premda jedu i žive račice, pojedine vrste ozleđenih riba, te povremeno i jedni druge.

Ali i oni sami su dobri za jelo. Ili bar tako danas mislimo. Sve negde do 19. veka, međutim, jastog je bukvalno bio hrana niže klase, koju su jeli samo siromasi ili robijaši. Čak i u strogom kaznenom ambijentu rane Amerike, u pojedinim kolonijama bilo je zakonom zabranjeno da se zatvorenici hrane jastogom češće od jednom nedeljno pošto se to smatralo okrutnim i neobičnim, kao kad biste ljude prisiljavali da jedu pacove. Jedan od uzroka tog niskog statusa bila je puka brojnost jastoga u Novoj Engleskoj. „Neverovatno izobilje” – tako jedan izvor opisuje zatečeno stanje, uz propratne priče o tome kako plimutski hodočasnici gaze po vodi i rukama hvataju koliko im je volja, te kako je u ranim danima obala oko Bostona posle žešćih bura bivala zatrpana jastozima – kasnije su ih proglasili za smrdljivu neugodnost pa su rešili da ih melju i koriste kao đubrivo. Treba reći da se premoderni jastog često kuvao mrtav i potom konzervirao, obično u soli ili u primitivnim hermetičkim posudama. Prvobitna mejnska industrija jastoga izrasla je četrdesetih godina 19. veka oko pet-šest takvih fabrika konzervi, odakle se jastog otpremao čak i do Kalifornije, tražen samo zato što je bio jeftin i bogat proteinima, ukratko, žvakaće gorivo.

Sada je, naravno, jastog postao otmen, delikates, tek za stepenik-dva ispod kavijara. Meso mu je izdašnije i hranljivije od mesa većine riba, ukus prefinjen u poređenju s divljim

³ N. B. Sve osobe s ličnim vezama unapred su naglasile da ne žele da budu apostrofirane u ovom članku.

⁴ Midkousteri zapravo jastoga zovu „kukac”, kao u: „Navrati u nedelju, pa da skuvamo malo kukaca.”

⁵ Faktoid: u vrše za jastoge kao mamac se obično stavlja mrtva haringa.

morskim šmekom dagnji i mušula. U pop-prehrambenoj imaginaciji Sjedinjenih Država, jastog je danas morski plod analogan stejku, s kojim ga često i uparuju pod šifrom *Surf'n' Turf*, u istinski skupom delu jelovnika po stejk-haus lancima.

Štaviše, jedan očigledan projekat MLF-a, kao i njegovog sveprisutnog sponzora, Save-ta za promociju mejnskog jastoga, jeste pobijanje ideje da je jastog izuzetno luksuzan ili nezdrav ili skup, prikladan jedino za rafinirana nepca ili povremene gozbe tipa pustimo-sad-dijetu. U festivalskim prezentacijama i brošurama neumorno se ističe kako meso mejnskog jastoga sadrži manje kalorija, manje holesterola i manje zasićenih masnoća nego piletina.⁶ A u Glavnoj kafanskoj šatri, možete dobiti i „čtvrtniku“ (industrijska skraćenica za jastoga teškog funtu i četvrt), čašu sa decilitrom rastopljenog putera, kesicu čipsa i meku kiflu macnutu puterom za oko 12 dolara, što je tek malčice skuplje od večere u Mek-donaldsu.

Izvolite, međutim, primiti k znanju da će vam večera u Glavnoj kafanskoj šatri stići na tacni od stiropora, i da se gazirana pića služe bez leda i ishlapela, i da je kafa ista kao ona iz automata u još malo stiropora, te da je escajg plastičan (ništa od onih specijalnih du-gačkih viljuški za čačkanje mesa iz repa, premda ih domišljatiji gosti ponekad donose od kuće). I ne daju vam ni izbliza dovoljno salveta, ako se ima u vidu koliko je jastog brljav za jelo, pogotovu kad sedite zbijeni na klupama pored dece najrazličitijih uzrasta i na be-skrajno različitim stupnjevima razvitka finih motoričkih kretnji – da i ne pominjemo ljude koji su nekako uspeli da prošvercuju sopstveno pivo u ogromnim kulerima koji blokiraju prolaze, ili one što u trenu izvade plastične stolnjake i počnu da zastiru velike površine na stolovima kako bi ih zauzeli (stolove) za svoje malo društvo. I tome slično. Svaki od ovih primera tek je sitna gnjavaža, naravno, ali pokazuje se da je MLF pun tih zamornih daune-ra – videti u tom smislu događaje na Glavnoj sceni, gde se ispostavlja da morate doplatiti 20 dolara za rasklopivu stolicu ako vam je baš do sedenja; ili ono sumanuto guranje u Se-vernoj šatri posle kuvarskog takmičenja kad se u posudama veličine poklopca na bočici sirupa protiv kijavice dele jela koja su spremili finalist; ili pak željno očekivani finale izbora za Mejnsku boginju mora, koji je u stvarnosti ubitačno dug i mahom se sastoji od besko-načnih izjava odanosti i zahvalnosti lokalnim sponzorima. Kad se sve sabere, Mejnski festi-val jastoga samo je osrednji okružni vašar s kulinarskom kvakom, i u tom smislu ne mnogo različit od svakojakih festivala kraba u Tajdvoteru, festivala kukuruza na Srednjem Zapadu, teksaških festivala čilija itd, s kojima deli paradoks ugrađen u srž svih mnogoljudnih komer-cijalnih demotskih događaja: Nije to za svakoga.⁷ Ništa lično protiv one euforične važne

⁶ Naravno, rasprostranjen običaj da se meso jastoga moča u rastopljen puter razbija sve te razgalju-juće vesti o masnoćama, što niko od promotera iz Save-ta nikad ne pominje, taman kao što ni indu-strija krompira ne progovara o kiseloj pavlaci i reznjevima slanine.

⁷ Istina, dalo bi se mnogo štošta reći o razlikama između radničkog Roklenda i upadljivo populističke arome njegovog festivala, i elitističkog Kamdena s druge strane, sa skupim vidicima i radnjama u celosti posvećenim džemperima od 200 dolara i dičnim nizovima viktorskih kuća preuređenih u finije B&B pansione. I o tim razlikama kao licu i naličju krupnog novčića zvanog američki turizam. O čemu će ovde biti rečeno vrlo malo, osim u svrhu skretanja pažnje na pomenuti paradoks i otkri-vanja ličnih preferencija vašeg specijalnog dopisnika. Priznajem da mi nikad nije bilo jasno odakle tolikim ljudima ideja da se zabavno letovanje sastoji u tome da natuku japanke i tamne naočare i

urednice, ali ne bih se kladio da se dugo zadržala ovde u Harbor Parku, gde bi mogla videti kako ljudi šopaju komarce kanalskog soja dok jedu pržene tvinki-kolačice i posmatraju kako stari Profa Pedivok, na dvometarskim štulama i u kišnom mantilu iz kog na sve strane iskaču plastični jastozi na oprugama, prepada njihovu decu.

Jastog je prevashodno letnja hrana. Ovo zato što danas više volimo da nam jastozi budu sveži, što znači da moraju biti sveže ulovljeni, a što se kako iz taktičkih tako i ekonomskih razloga obavlja na dubinama manjim od 50 metara. Jastozi su po pravilu najgladniji i najaktivniji (tj. najskloniji da ulete u vršu) pri letnjim temperaturama vode između 7 i 10 stepeni. Kad stigne jesen, neki mejnski jastozi sele se u dublje vode, bilo u potrazi za toplotom ili da bi se sklonili od grdnih talasa koji čitave zime šibaju obalu Nove Engleske. Drugi se pak ukopavaju u dno. Možda i hiberniraju; niko nije siguran. Leto je za jastoge i sezona presvlačenja – tačnije, od početka do sredine juna. Zglavkari sa hitinskim oklopom rastu kroz presvlačenje, taman kao što i ljudi moraju kupovati sve veće brojeve odeće kad počnu da se goje ili da stare. Pošto mogu da žive preko 100 godina, jastozi mogu i prilično da okrupnjaju, npr. 10 kg žive vage – premda su zbilja stari jastozi danas retki, s obzirom na gust raspored vrša u vodama Nove Engleske.⁸ Kako god bilo, otuda i kulinarska distinkcija između jastoga tvrdokoraca i mekokoraca, pri čemu se ovi potonji ponekad nazivaju „presvučeni“. Jastog mekokorac je onaj koji se nedavno presvuкао. U restoranima na Midkoustu jelovnici obično nude obe vrste, s tim što su presvučeni malo jeftiniji iako ih je lakše demontirati, a i meso im je navodno slađe. Razlog za popust krije se u podatku da presvučeni jastog koristi jedan sloj morske vode kao izolaciju sve dok mu oklop ne otvrdne, tako da zapravo kad raspорite presvučenog dobijate nešto manje mesa, plus miomirisni mlaz vode koji sve živo ispoliva, a desi se i da štrcne kao limun, pravo u oko nekom iz

onda gmižu kroz izluđujući saobraćaj ka bučnim i vrelim i prezagušenim turističkim mestima kako bi okusili „lokalni šmek“ koji se po definiciji uništava prisustvom turista. Možda je (kako me neprestano podsećaju članovi moje festivalske družine) sve to stvar ličnosti i ukorenjenog ukusa: Činjenica da ja naprosto ne volim turistička mesta znači da mi njihove draži nikad neće biti jasne pa stoga verovatno nisam ni pozvan da govorim o njima (tim pretpostavljenim dražima). Ali, pošto ova opaska ionako gotovo sigurno neće preživeti uredničke rezove, evo šta: Kako ja vidim stvari, biti turista verovatno i jeste dobro za dušu, makar to bilo samo povremeno. Nije, međutim, dobro za dušu u smislu osveženja ili podsticaja, već naprotiv u jednom sumornom, neumoljivom, daj-da-pošteno-razmotrimo-činjenice-pa-da-vidimo-šta-ćemo smislu. Moje lično iskustvo ne govori da putovanja širom zemlje obogaćuju ili opuštaju, niti da radikalne promene mesta i konteksta imaju lekovito dejstvo, već naprotiv da intranacionalni turizam radikalno ograničava, i navodi na skrušenost – podriva moju fantaziju da sam stvarna individua, te da odnekud živim izvan i iznad svega toga. (A sada, deo koji moje festivalsko društvo smatra posebno nesrećnim i odbojnim, kao stvorenim za ubijanje odmorskog raspoloženja.) Biti masovni turista, to, po mom mišljenju, znači postati uzoran Amerikanac novijeg kova: otuđen, neobavešten, pohlepan za nečim što mu je zauvek nedostižno, razočaran na način koji nikad neće biti u stanju da prizna. Znači, naturati se mestima koja bi u svakom vanekonomskom pogledu bila bolja, stvarnija, bez vas. Znači, u redovima i saobraćajnim gužvama i u transakciji za transakcijom, suočiti se s jednom svojom dimenzijom koja je podjednako neizbežna koliko i bolna: Kao turista, postajete ekonomski značajni, ali egzistencijalno gadni – insekt ili mrtva stvar.

⁸ Podatak: U dobroj godini, industrija Sjedinjenih Država proizvede oko 40 hiljada tona jastoga, a više od pola te količine dolazi iz Mejna.

društva za stolom. Ako je, s druge strane, zima, ili ako jastoga kupujete negde daleko od Nove Engleske, gotovo se možete kladiti da će vam dopasti tvrdokorac, koji iz očiglednih razloga bolje podnosi transport.

Kao *à la carte* jelo, jastog se može zapeći u rerni ili okrenuti na ražnju, kuvati na pari, peći na žaru, pržiti metodom stir-fry ili spravljati u mikrotalasnoj pećnici. Najčešći je, ipak, metod kuvanja u vodi. Ako ste tip koji uživa da jede jastoga kod kuće, sva je prilika da ga baš tako i spremate, jer od kuvanja ništa lakše. Treba vam oveći poklopivi lonac, koji napunite vodom otprilike do pola (obično se preporučuje 2,5 litra vode po jastogu). Najbolja je morska voda, ili možete dodati dve kašike soli za svaki litar obične vode iz česme. Takođe, nije loše da znate koliko su vam jastozi teški. Stavite vodu da proključa, ubacite jednog po jednog jastoga, poklopite lonac i sačekate da baci novi ključ. Onda smanjite vodu i ostavite ih da se krčkaju – deset minuta za prvih pola kilograma jastoga, zatim još po tri minuta za svakih dodatnih pola kilograma. (Ovo pod pretpostavkom da ste nabavili tvrdokorce, što, opet, ukoliko ne živite između Bostona i Halifaksa, verovatno i jeste slučaj. Za presvučene navodno treba odbiti tri minuta od ukupnog vremena.) Razlog što jastozi u loncu postaju skerletni leži u tome što kuvanje odnekud ubija sve pigmente u njihovom hitinu osim tog jednog. Ako hoćete na lak način da proverite da li su jastozi skuvani, probajte jednog da cimnete za antenu – ako pri minimalnom trzaju antena otpadne s glave, spremni ste za obed.

Detalj toliko očigledan da se većina receptata i ne trudi da ga pomene jeste to da bi svaki jastog morao biti živ kad ga ubacujete u lonac. Ovo je bitan sastojak jastogove moderne privlačnosti: On je najsvežija moguća hrana. Nema raspadanja između ubiranja plodova i jela. I ne samo da jastozima nije potrebno čišćenje, tranžiranje ili čerupanje (mada je tehnička strana jela druga priča), već je i prodavcima relativno lako da ih drže žive. Pošto su živi izvučeni u vršama, jastozi se ubacuju u kontejnere s morskom vodom, što im, pod uslovom da u vodi ima dovoljno kiseonika i da se životinjama pričvrste ili povežu klešta kako ne bi jedna drugu raskomadale pod stresovima zarobljeništv⁹, omogućava da prežive sve do časa kad počnu da se kuvaju. Većina nas bila je u supermarketima i restoranima s tankovima punim živih jastoga, iz kojih možemo sebi da odaberemo večeru dok nas ona posmatra kako pokazujemo prstom. A u sveopšti spektakl Mejnskog festivala jastoga spada i mogućnost da svojim očima gledate brodove lovaca na jastoge kako pristaju uz neki mol na severoistočnom kraju i istovaruju sveže ulovljene proizvode, koji se zatim rukama ili kolicima prebacuju stotinak metara dalje, do džinovskih providnih tankova postavljenih oko

⁹ N. B. Slična logika stoji iza prakse na modernim fabričkim farmama, gde se brojleri i koke nosilje podvrgavaju sečenju kljunova, takozvanom „debikiranju“. Vrhunac tržišne efikasnosti zahteva da se ogromne živinske populacije drže zatvorene u neprirodno tesnim prostorijama, gde su uslovi takvi da perad često pomahnita i onda nastaje kljucanje do smrti. Uzgredna opaska: primite k znanju da je debikiranje najčešće automatizovan postupak te da se živini ne daju anestetici. Nisam siguran da li većina gurmanski nastrojenih čitalaca zna za debikiranje, ili pak za srodne prakse kao što su sečenje rogova govedima uzgajanim za tržište, podrezivanje repova prasićima na fabričkim farmama kako ih ne bi odgrizli susedi obuzeti dosadom, i tome slično. Igrom slučaja, vaš specijalni izveštač nije znao skoro ništa o standardnim operacijama u mesnoj industriji pre nego što se prihvatio posla na ovom članku.

festivalske kuvalice – koja se, kako je već pomenuto, preporučuje kao Najveća svetska kuvalica za jastoge i koja odjednom može da obradi preko stotinu jastoga za Glavnu kafansku šatru.

Pa evo, dakle, pitanja koje je gotovo neizbežno pred Najvećom svetskom kuvalicom za jastoge, a može se nametnuti i po kuhinjama širom Sjedinjenih Država: Da li je ispravno da jedno senzitivno stvorenje kuvamo živo samo zbog naslađivanja njegovim ukusom? I još jedan srodan paket nedoumica: Da li je prethodno pitanje gnjavatorski politički korektno ili sentimentalno? Šta uopšte znači „ispravno“ u ovom kontekstu? Je li to samo stvar ličnog izbora?

Kao što možda znate ili ne znate, izvesna veoma poznata grupa pod imenom *People for Ethical Treatment of Animals* smatra da moralnost kuvanja jastoga nije samo pitanje lične savesti. Štaviše, prvo što saznajemo o MLF-u... pa dobro, evo, da dočaram scenu: Kasno noću uoči otvaranja festivala uzeli smo taksi na gotovo neopisivo čudnom i rustičnom aerodromu Noks Kaunti,¹⁰ a prevoz delimo s jednim bogatim političkim konsultantom koji polovinu godine živi na ostrvu Vinalhejven (namerava da uhvati trajekt u Roklendu). Konsultant i taksista odgovaraju na neformalna novinarska sondiranja o tome kako sami žitelji oblasti Midkoust gledaju na MLF, nešto u stilu: da li je festival samo turistička mašina za ubiranje dolara ili provod kojem se meštani unapred raduju, kojim se iskreno građanski ponose, itd. Taksista – koji je zagazio u sedamdesete, očigledno pripadnik čitave armije penzionera koje taksi kompanija poziva da pripomognu u letnjoj navali, na reveru nosi značku s američkom zastavom, a vozi u stilu koji se jedino može nazvati veoma prostudiranim – uverava nas da meštani apsolutno podržavaju MLF i uživaju u njemu, mada on sam već godinama ne odlazi, a kad bolje razmisli, isto važi i za sve koje on i njegova žena poznaju. Polulokalni konsultant, međutim, bio je na dva-tri festivala (utisak je da je izvršavao ženine zapovesti), s kojih je najživlje upamtio da „za jastoge morate sramotno dugo da čekate u redu, a za to vreme neka bivša deca cveća šetaju gore-dole i uvaljuju vam letke s porukom da jastozi umiru u jezivim bolovima pa ne bi trebalo da ih jedete“.

A na kraju se ispostavlja da su ti posthipici iz konsultantovih uspomena bili aktivisti PETA. Na MLF-u 2003. nije bilo vidljivih članova PETA,¹¹ ali zapaženi su na mnogim skorijim izda-

¹⁰ Terminal je, primera radi, u prošlosti bio nečija kuća, a prostorija za prijavljivanje izgubljenog prtljaga očigledno se nekad koristila kao špajz.

¹¹ Ispostavilo se da je izvesni g. Vilijam R. Rivas-Rivas, visoki funkcioner PETA iz njihovog sedišta u Virdžiniji, ipak ove godine izašao na teren, premda kao solista, te da je obrađivao glavni i sporedne ulaze na festival u subotu, 2. avgusta, deleći brošure i nalepnice ukrašene parolom „Kuvanje boli“, što je i najčešći refren u štampanom materijalu o jastozima poteklom iz PETA. O prisustvu njihovog čoveka doznao sam tek naknadno, iz telefonskog razgovora sa g. Rivasom-Rivasom. Nije mi jasno kako ga nismo videli *in situ* na samom festivalu, i ne vidim šta bih drugo mogao nego da se izvinim zbog previda – mada je isto tako činjenica da je subota bila dan velike MLF-ove parade kroz Roklend, kojoj je iole odgovoran novinar bio dužan da prisustvuje [a što je, uza sve dužno poštovanje, značilo da subota možda baš i nije najbolji dan za PETA da obrađuje teren u Harbor Parku, pogotovu ako su odlučili da pošalju samo jednog čoveka na jedan dan, budući da se većina okorelih pristalica MLF-a nalazila van festivalske scene, među gledaocima parade (koja je, sve u svemu, opet bez namere da vredi, bila prilično jeftina i dosadna, sastavljena najvećim delom od pokretnih podijuma domaće izrade i raznoraznih žitelja Midkoust koji mašu jedni drugima, i s jednim krajnje navalentnim čovekom

njima festivala. Bar počev od sredine devedesetih, članci u svemu živom od *Kamden heralda* do *Njujork tajmsa* izveštavaju kako PETA poziva na bojkote MLF-a, često preko slavni glasnogovornika poput Meri Tejlor Mur koji nam u otvorenim pismima i oglasima poručuju: „Jastosi su izuzetno senzitivni“ ili „Za mene, jastog kao hrana ne dolazi u obzir“. Nešto je konkretniji usmeni izveštaj Dika, našeg zajapurenog i krajnje pričljivog agenta iz rentakara, naime da je poslednjih godina PETA do te mere prisutna da se između aktivista i lokalnih učesnika festivala već uspostavila svojevrsna gorko tolerantna homeostaza, npr.: „Imali smo pre dve-tri godine neke incidente. Jedna dama svukla se takoreći gola i nafarbala se kao jastog, zamalo su je uhapsili. Ali uglavnom ih niko ne dira. [Brza serija sitnih dvosmislenih kikota, što je kod Dika česta pojava.] Oni gledaju svoja posla, mi gledamo svoja.“

Ceo ovaj razgovor odigrava se na Autoputu 1, 30. jula, tokom vožnje duge šest-sedam kilometara i 50 minuta, između aerodroma¹² i agencije gde valja potpisati papire o iznajmljivanju kola. Posle tih anegdota o PETA sledi još nekoliko melodijskih sekvenci, a onda Dik – čiji je zet igrom slučaja profesionalni lovac na jastoge i jedan od redovnih dobavljača za Glavnu kafansku šatru – iskazuje svojim rečima nešto što njegova porodica doživljava kao ključni opravdavajući faktor u čitavoj raspravi o moralnosti kuvanja jastoga naživo: „Postoji kod ljudi i životinja jedan deo mozga kojim osećamo bol, a jastosi nemaju taj deo.“

Osim što je netačan po nekih jedanaest različitih osnova, Dikov iskaz zanimljiv je pre svega zato što se manje-više ista teza provlači i kroz festivalsko stanovište o jastozima i bolu, a u okviru upitnika Testirajte svoj jastoški IQ koji se u Programu MFL-a za 2003. našao ljubaznošću Saveta za promociju mejnskog jastoga: „Nervni sistem jastoga veoma je jednostavan i zapravo je najsličniji nervnom sistemu skakavca. Decentralizovan je i ne sadrži mozak. Ne postoji moždana kora, područje mozga koje kod čoveka proizvodi doživljaj bola.“

Premda zvuči učenije, neurologija iz potonje tvrdnje ipak je u mnogo čemu lažna ili maglovita. Čovekova moždana kora je oblast mozga zadužena za više sposobnosti kao što su rasuđivanje, metafizička samosvest, jezik, itd. Poznato je da percepcija bola pripada jednom mnogo starijem i primitivnijem sistemu nociceptora i prostaglandina kojim upravljaju moždano stablo i talamus.¹³ Tačno je, s druge strane, da moždana kora ima svoju ulogu u onome što već prema nahođenju nazivamo patnjom, uznemirenošću ili emotivnim doživljajem bola – tj. doživljajem bolnih nadražaja kao neprijatnih, veoma neprijatnih, nepodnošljivih, i tako dalje.

u kostimu Crnobradog koji je trčkarao s kraja na kraj okupljene gomile uzvikujući „Arrr“ do iznemoglosti i vitlajući plastičnim mačem ljudima ispred nosa, itd; a još je i padala kiša).

¹² Kratka verzija priče o razlogu našeg povratka na aerodrom nakon što smo prethodne večeri već stigli vrti se oko izgubljenog prtljaga i pogrešno shvaćenog obaveštenja o mestu i pojavnom obliku lokalnog ogranka firme National Car Rental – Dik je lično došao po nas na aerodrom, bez ikakvih drugih uočljivih pobuda osim ljubaznosti. (Takođe, celim putem je non-stop govorio, u stilu koji se jedino može opisati kao manično lakonski; pravo rečeno, sada o tom čoveku znam više nego o pojedinih članovima vlastite porodice.)

¹³ Da upotpunim sliku primerom: Ono tako često iskustvo kad slučajno dotaknete vrelu ringlu i trgnete ruku iako još niste ni svesni da se bilo šta dogodilo objašnjava se činjenicom da mnogi procesi pomoću kojih opažamo i izbegavamo bolne nadražaje ne zahtevaju učešće moždane kore. U slučaju ruke i ringle, mozak se potpuno zaobilazi; sve bitne neurohemijske akcije odigravaju se u kičmi.

Pre nego što nastavimo, treba priznati da pitanja o tome da li i kako različite vrste životinja osećaju bol, te da li se i kako može pravdati to što im nanosimo bol da bismo ih pojedli, neminovno postaju krajnje teška i složena. A uporedna neurologija je tu samo deo problema. Pošto je bol potpuno subjektivno mentalno iskustvo, mi nemamo neposredan pristup bilo čijem ili bilo kakvom bolu osim našeg vlastitog; već i sama pravila na osnovu kojih zaključujemo da drugi osećaju bol, te da stoga imaju legitiman interes da ga ne osećaju, zalaze u oblast hardkor filozofije – metafizike, epistemologije, teorije vrednosti, etike. Činjenica da čak ni evolutivno najrazvijeniji neljudski sisari nisu u stanju da koriste jezik kako bi nam saopštili svoja subjektivna iskustva tek je prvi sloj dodatnih komplikacija u pokušaju da sopstvenu moć rasuđivanja o bolu i moralnosti primenimo na životinje. I sve to postaje još apstraktnije i zamršenije kad krenemo da se udaljavamo od sisara višeg tipa u pravcu koji vodi ka govedima i prasićima i psima i mačkama i glodarima, a potom pticama i ribama, i konačno beskičmenjacima poput jastoga.

Ovde je, ipak, važnije istaći da čitavo pitanje okrutnosti prema životinjama i njihovoj upotrebi za ishranu ne samo da je složeno, već u nama izaziva nelagodu. Bar u meni izaziva, a isti je slučaj i s gotovo svim mojim poznanicima koji uživaju u raznovrsnoj hrani, a ne žele sebe da vide kao okrutne ili bezosećajne. Koliko sam u stanju da procenim, moj glavni metod suočavanja s ovim pitanjem sastoji se u izbegavanju da mislim o čitavoj toj neprijatnoj temi. Moram dodati i da mi izgleda malo verovatno da veliki broj čitalaca *Gurmana* želi o tome ozbiljno da misli, ili pak da na stranicama jednog kulinarskog mesečnika naleće na prozivke zbog svojih prehrambenih navika. Pošto je, međutim, zadata tema ovog članka opis posete MLF-u 2003, što je zahtevalo i moj višednevni boravak u središtu ogromne mase Amerikanaca koji svi do jednog jedu jastoge, a što me je manje-više primudilo da ozbiljno razmislim o jastogu i iskustvu kupovanja i jedenja jastoga, ispostavlja se da nema poštenog načina da čovek zaobiđe izvesna moralna pitanja.

Razloga za to ima nekoliko. Kao prvo, ne radi se samo tome da se jastozi kuvaju živi, nego o tome da vi lično to radite – ili bar neko to radi upravo za vas, na vaše oči.¹⁴ Kako je pomenuto, Najveća svetska kвалica za jastoge, koja se u festivalskom programu ističe kao atrakcija, postavljena je tako da je svako može videti kod severnog ulaza na MLF. Pokušajte da zamislite Nebraskanski festival junetine¹⁵ koji vam u okviru zanimacija nudi da

¹⁴ S moralnog stanovišta, priznajmo da je ovo mač sa dve oštrice. U najmanju ruku, iza jedenja jastoga ne stoji korporacijski sistem fabričkih farmi koji proizvodi najveći deo junećeg, svinjskog i pilećeg mesa. Jer, ako ni zbog čega drugog a ono zbog načina kako se pakuju i plasiraju na tržište, mi ove potonje vrste mesa jedemo bez potrebe da razmišljamo o tome da su to nekad bila svesna, senzitivna stvorenja kojima su učinjene užasne stvari. [N. B. PETA distribuira stanoviti video – čiji će naslov ovde biti izostavljen u ime komplikovanog redakcijskog kompromisa koji omogućava da se ova napomena uopšte pojavi – u kojem možete videti manje-više sve o mesu što ne želite da vidite i o čemu ne želite da razmišljate. (N. B.² Nije da je PETA baš neki izvor nepatvorene istine. Kao i mnogi pobornici ideja u složenim moralnim debatama, ljudi iz PETA su fanatici, i mnogo toga u njihovoj retorici vuče na uproščavanje i pridikovanje. Ipak, što se mene tiče, moram reći da mi je taj neimenovani video delovao uverljivo i da me je duboko uznemirio.)]

¹⁵ Ima li nekog značaja to što reči „jastog“, „riba“ i „pile“ u našoj kulturi označavaju i životinju i meso, dok su nam za većinu sisara naizgled potrebni eufemizmi poput „beef“ i „pork“ koji nam pomažu da razdvojimo meso koje jedemo od mesa koje je nekad bilo živo stvorenje? Je li to dokaz da je

posmatrate kako pristižu kamioni i kako se junad sateruju niz rampu i kolju na licu mesta, u Najvećoj svetskoj areni za klanje ili već nečemu sličnom – nema šanse.

Intimnost čitave ove priče dostiže vrhunac kod kuće, gde se naravno većina jastoga priprema i jede (mada, primetite već ovde polusvestan eufemizam „priprema“, što u slučaju jastoga uistinu znači da ih ubijamo na licu mesta, u sopstvenim kuhinjama). Osnovni scenario je taj da stižemo kući iz prodavnice, obavljamo te naše male pripreme tako što punimo lonac vodom i stavljamo ga da provri, a zatim vadimo jastoge iz kese ili nekakvog već paketa u kom su stigli kući... u kom trenutku počinju da se zbivaju neke neprijatne stvari. Koliko god bio ošamućen od putovanja do kuće, na primer, jastog je sklon da uznemirujuće živne kad ga stavite u ključalu vodu. Ako ga iz nagnutog paketa istresate u zapareni lonac, jastog će ponekad pokušati da prione za stranicu paketa ili čak da se kleštima prikvači za ivicu lonca poput osobe koja nastoji da ne sklizne niz ivicu krova. A najgore sledi kad jastog potpuno utone u vodu. Čak i ako poklopite lonac i okrenete mu leđa, obično čujete kako poklopac zveckea i klopara jer jastog pokušava da ga zbací. Ili kako klešta grebu po zidovima lonca dok se to stvorenje unutra bacaka. Jastog se, drugim rečima, ponaša umnogome poput vas ili mene kad bi nas neko ubacio u ključalu vodu (s očiglednim izuzetkom vrištanja).¹⁶ Manje biranim rečima, jastog se ponaša kao da oseća nepodnošljiv bol, što neke kuvare nagoni da pobegnu iz kuhinje i ponesu neki od onih lakih plastičnih tajmera za rernu u drugu prostoriju i tamo sačekaju da se čitav postupak okonča.

Igrom slučaja, većina etičara prihvata dva glavna kriterijuma za utvrđivanje da li neko živo biće ima sposobnost da pati, a samim tim i stvarne interese koje nam dužnost nalaže ili ne nalaže da uzmemo u obzir.¹⁷ Prvi je količina neurološkog hardvera nužnog za iskustvo bola kojom je životinja prirodno opremljena – nociceptori, prostaglandini, neuronski opioidni receptori, itd. Drugi kriterijum je da li životinja ispoljava ponašanje koje se dovodi u vezu s bolom. A potrebno je mnogo intelektualne gimnastike i bihevorističkog cepidlačenja pa da se u onom otimanju, bacakanju i kloparanju poklopca ne prepozna upravo ponašanje prouzrokovano bolom. Prema pomorskim zooolozima, jastozi u ključaloj vodi obično

neki vid duboke nelagode zbog jedenja mesa toliko endemičan da se ispoljava i kroz upotrebu engleskog jezika, ali da se ta nelagoda smanjuje kad se udaljimo od reda sisara? (I da li je „jagnje“/ „jagnjetina“ kontra-primer koji obara celu teoriju, ili pak za tu ekvivalenciju postoje neki osobeni, biblijsko-istorijski razlozi?)

¹⁶ Postoji jedan relevantan populistički mit o visokim pištavim tonovima koji ponekad dopiru iz lonca u kom se kuvaju jastozi. Taj zvuk zapravo potiče od oslobađanja pare iz sloja morske vode između jastogovog mesa i njegove ljuštore (zato presvučeni pište jače nego tvrdokorci), ali prema pop verzijama taj zvuk je jastogova varijanta zečjeg samrtnog krika. Jastozi komuniciraju pomoću feromona u sopstvenom urinu i nemaju ništa ni nalik vokalnog aparatu za vrištanje, ali ovaj mit je vrlo postojan – što, opet, možda ukazuje na kulturnu nelagodu niskog intenziteta spram cele te priče o kuvanju.

¹⁷ „Interesi“ u suštini znače snažne i legitimne preferencije, koje očigledno podrazumevaju određeni stepen svesti, reagovanje na nadražaje, itd. Videti, na primer, kod utilitarističkog filozofa Pitera Singera, čija je knjiga *Animal Liberation* iz 1974. uveliko prihvaćena kao biblija savremenog pokreta za prava životinja: „Besmisleno bi bilo reći kako nije u interesu kamena da ga neki dečak šutira hodajući ulicom. Kamen nema interese jer on nije u stanju da pati. Ništa što bismo mi mogli učiniti kamenu ni na koji način ne može imati uticaja na njegovo blagostanje. Miš, s druge strane, ima interese da ga ne šutiraju ulicom, jer on će zbog šutiranja patiti.“

uginu posle 35 do 45 sekundi. (Nisam uspeo da pronađem nijedan izvor koji navodi koliko im vremena treba da uginu u pregrejanoj pari; ostaje nam da se nadamo da to biva brže.)

Ima, naravno, i drugih prilično rasprostranjenih načina za ubijanje jastoga na licu mesta i postizanje maksimalne svežine. Neki kuvari imaju običaj da šiljak masivnog i oštrog noža zabodu u tačku malo iznad središnje tačke između jastogovih očnih drški (otprilike tamo gde se na ljudskom čelu nalazi Treće oko). Neki tvrde da taj postupak jastoga ili trenutno ubija ili ga čini neosetljivim – a priča se da, ako ništa drugo, eliminiše ono kukavičko bekstvo iz kuhinje nakon što ste neke živuljke bacili u ključalu vodu. Koliko sam uspeo da shvatim iz razgovora s poklonicima metoda nož-u-glavu, ideja je da postupak jeste nasilniji, ali u krajnjoj liniji milostiviji, plus, spremnost na lično delovanje i preuzimanje odgovornosti za zabadanje noža u jastogovu glavu na neki način odaje počast jastogu, a čoveku daje pravo da ga pojede. (Često ovi argumenti u korist noža blago vonjaju na spiritualnost lova kod američkih starosedelaca.) Ali problem s metodom noža leži u prostoj biologiji: Jastogov nervni sistem ne operiše iz jednog već iz više gangliona, alias nervnih snopova, koji mu poput štampanog kola prekrivaju donju stranu tela, od pramca do krme takoreći. I ne stoji pravilo da presecanje samo jednog nervnog čvora dovodi do brze smrti ili gubitka svesti. Druga mogućnost predviđa da jastoga stavite u zasoljenu hladnu vodu koju ćete onda vrlo lagano zagrevati do tačke ključanja. Kuvari skloni ovom metodi većinom polaze od analogije sa žabom, koju navodno možete sprečiti da iskoči iz ključalog lonca ako vodu zagrevate postepeno. Da ne bismo dužili sa sažecima istraživačkih rezultata, verujte mi na reč da analogija između žaba i jastoga naprosto ne drži vodu.

U krajnjem ishodu, jedine nepobitne vrline metoda kućne lobotomije i laganog zagrevanja pokazuju se kao relativne, budući da ima još gorih/okrutnijih postupaka koje ljudi koriste u spravljanju jastoga. Kuvari koji vole da prištede na vremenu ponekad ih žive stavljaju u mikrotalasnu pećnicu (obično im pre toga izbuše još dve-tri rupe na oklopu, što je mera predostrožnosti koju većina ljubitelja mikrotalasnog tretmana ljuskara nauči iz sopstvenih grešaka). Komadanje naživo je, s duge strane, velika fora u Evropi: Neki profesionalni kuvari nožem prepolove jastoga pre kuvanja; drugi vole da im otkinu klešta i rep pa da samo te delove ubace u lonac.

A nije ni to kraj tužnih vesti što se tiče prvonavedenog kriterijuma za patnju. Jastozi nisu naročito obdareni vidom i sluhom, ali zato imaju prefinjeno čulo dodira, potpomognuto stotinama hiljada sićušnih dlačica koje im proviruju iz ljuštore. „Otuda jastog“, kako navodi T. M. Pruden u svom industrijskom klasiku *About Lobster*, „i pored čvrstog, naizgled neprobojnog oklopa, ima sposobnost da prima spoljne nadražaje i utiske s jednakom lakoćom kao i kad bi imao meku i nežnu kožu“. Jastozi, povrh toga, poseduju nocceptore,¹⁸ i opremljeni su beskičmenjačkim verzijama prostaglandina i osnovnih neurotransmitera pomoću kojih i naši vlastiti mozgovi registruju bol.

Čini se, s druge strane, da jastozi nemaju mehanizam za proizvodnju ili apsorpciju prirodnih opioda kao što su endorfini i enkefalini, a upravo su to sredstva kojima razvijeniji

¹⁸ Ovo je neurološki termin za naročite receptore bola koji su (prema studiji *Lives in Balance* autora Džejn A. Smit i Keneta M. Bojda) „osetljivi na potencijalno štetne ekstremne temperature, na mehaničke sile i na hemijske supstance koje se oslobađaju prilikom oštećenja telesnog tkiva“.

nervni sistemi nastoje da se izbore s jakim bolom. Iz ove činjenice, međutim, moguće je zaključiti ili da jastozi osećaju *veći* bol, pošto im nedostaje urođena analgezija sisarskih nervnih sistema, ili, u protivnom, da odsustvo prirodnih opioida ukazuje na odsustvo istinski jakog osećaja bola čije ublažavanje i jeste svrha prirodnih opioida. Ja bar zapažam kako mi raspoloženje naglo skače dok razmatram ovu potonju mogućnost: Ako jastozi nemaju hardver za endorfin/enkefalin, to bi moglo značiti da je njihov sirov subjektivni doživljaj bola tako radikalno različit od sisarskog da možda i ne zaslužuje da se nazove *bol*. Može biti da su jastozi sličniji onim pacijentima koji, kako čitamo, posle frontalne lobotomije doživljavaju bol sasvim drugačije nego vi i ja. Takvi pacijenti, neurološkim jezikom rečeno, evidentno osećaju fizički bol, ali im on nije neugodan – premda im nije ni ugodan; pre bi se moglo reći da ga osećaju, ali nemaju prema njemu nikakvih *osećanja* – gde je poenta da njih bol niti uznemiruje niti žele od njega da pobegnu. Tako su možda i jastozi, kojima takođe nedostaju frontalni režnjevi, na isti način distancirani od neurološkog registrovanja ozlede ili opasnosti koje mi nazivamo bol. Postoji, na kraju krajeva, razlika između (1) bola kao čisto neurološkog događaja, i (2) same patnje, koja očigledno sadrži ključnu emotivnu komponentu, dakle svest o bolu kao neprijatnom, nečemu što izaziva strah/neprijatnost/želju za izbegavanjem.

Pa ipak, nakon sveg ovog apstraktnog mozganja, ostaju nam činjenice: ono besomučno zveckanje poklopca, ono patetično kačenje za ivicu lonca. Stojeći nad šporetom, teško je na iole smislen način poreći da gledamo živo biće koje doživljava bol i želi taj bolni doživljaj da izbegne/pobegne od njega. Po mom laičkom shvatanju, jastogovo ponašanje deluje kao ispoljavanje *preferencije*; a sasvim je moguće da je sposobnost za razvijanje preferencija zapravo presudan kriterijum za stvarnu patnju.¹⁹ Logika ove uzajamne veze (preferencija – patnja) možda se najlakše vidi iz suprotnog primera. Ako izvesne vrste gliste presečete napola, polovine će nastaviti da gamižu i gledaju svoja glistinska posla kao da se ništa nije dogodilo. Kad izvedemo zaključak, na osnovu njihovog postoperativnog ponašanja, da te gliste očigledno ne pate, mi u stvari kažemo kako nema znakova da gliste znaju da se dogodilo bilo šta rđavo ili da bi *više volele* da nisu prepolovljene.

Poznato je, međutim, da jastozi ispoljavaju preferencije. Oglledi pokazuju da su sposobni da detektuju čak i stepen ili dva promene u temperaturi vode; jedan od uzroka njihovih složenih ciklusa migracije (u kojima godišnje prevaljuju i do 200 kilometara) jeste potraga za temperaturama koje najviše vole.²⁰ Pri tom, kako je pomenuto, oni obitavaju

¹⁹ Možda je „preferencija“ približan sinonim za „interes“, ali za naše svrhe je to bolji termin pošto je manje apstraktno filozofski – „preferencija“ deluje ličnije, a ovde je u pitanju čitava ideja o ličnom iskustvu jednog živog bića.

²⁰ Ovde bi, naravno, najčešći protivargument krenuo od primedbe da je „najviše vole“ ipak samo metafora, koja pri tom i navodi na zabludu pošto je antropomorfna. Protivargumentator bi odvratio da jastog teži da održava izvesnu optimalnu ambijentalnu temperaturu isključivo zato što ga na to nagoni nesvestan instinkt (sa sličnim objašnjenjem za sklonost slaboj svetlosti koja će uskoro biti pomenuta u glavnom tekstu). Udarana teza u tom protivargumentu glasiće da ono jastogovo bacakanje i lupkanje u loncu nije izraz neželjenog bola već nevoljnih refleksa, taman kao što i vama noga odleti uvis kad vas doktor čukne po kolenu. Izvolite primiti k znanju da ima profesionalnih naučnika, uključujući i mnoge istraživače čiji ogledi podrazumevaju korišćenje životinja, koji ostaju

na dnu i ne vole jarku svetlost: Ako se tank sa jastozima za jelo izloži suncu na otvorenom ili fluorescenciji u radnji, jastozi će se uvek sabirati u najmračnijem mogućem uglu. U okeanu prilično skloni osami, očigledno ne vole ni gužvu koja ide uz zarobljeništvo u tanku, jer (kako je takođe pomenuto) ulovljenim jastozima se povezuju klešta između ostalog i zato da se ne bi ostrvili jedan na drugog pod stresom od tesnog skladištenja.

U svakom slučaju, tamo na festivalu, kad stojite pored mehuravih tankova oko Najveće svetske kuvalice za jastoge, posmatrajući kako se sveže ulovljeni jastozi gomilaju jedan preko drugog, nemoćno mašu sapetim kleštima, zbijaju se po stražnjim čoškovima, ili sumanuto grebu da pobegnu od stakla kad im se primaknete, teško je izbeći osećaj da su nesrećni, ili zaplašeni, pa makar se radilo i o nekakvim rudimentarnim verzijama tih osećanja... i, opet, zašto se uopšte pozivamo na rudimentarnost? Zašto bi neki primitivan, neartikulisan oblik patnje bio manje važan ili neugodan za osobu koja doprinosi nanošenju te patnje tako što plaća jelo koje će biti njen krajnji ishod? Ne pokušavam ovde da vam očitam bukvicu u stilu PETA – bar mi se tako čini. Pokušavam, naprotiv, da uobličim i artikulišem neka od zabrinjavajućih pitanja koja se nameću sred opšteg smeha i zevzečenja i građanskog ponosa na Mejnskom festivalu jastoga. Iskreno rečeno, ako vi, kao posetilac festivala, dozvolite sebi pomisao da su jastozi u stanju da pate i da radije ne bi patili, onda MLF već poprima obrise nečega poput rimskog cirkusa ili srednjovekovne mučiteljske fešte.

Čini vam se da je to poređenje malo preterano? Ako je tako, zbog čega tačno? Ili uzmi-mo ovo: Nije li moguće da će buduća pokolenja na ovaj naš današnji agribiznis i naše prehrambene navike gledati otprilike isto onako kao što mi danas gledamo na Neronove pirove ili astečke žrtvene rituale? Moja lična prva reakcija govori da je takvo poređenje histerično, ekstremno – pa opet, razlog što mi ono deluje ekstremno po svemu sudeći leži u tome što verujem da su životinje manje moralno važne nego ljudska bića;²¹ i ako bi trebalo da branim ovo uverenje, makar i pred samim sobom, moram priznati da (a) imam u tom uverenju očigledan sebičan interes, pošto volim da jedem izvesne vrste životinja i želim da sačuvam mogućnost da to i dalje radim, i (b) nisam uspeo da ustanovim nikakav lični etički sistem u kom bi to uverenje bilo istinski odbranljivo, a ne samo sebičnjački lagodno.

S obzirom na mesto zbijanja ovog članka i moj manjak kulinarskog rafinmana, živo me zanima da li je čitalac u stanju da se poistoveti s bilo kojim od ovih reakcija i priznanja

pri stavu da neljudska stvorenja uopšte i nemaju prava osećanja, već samo „ponašanja”. Takođe primite k znanju da ovaj stav ima dugu istoriju koja seže unazad sve do Dekarta, prema savremenu podršku dobija uglavnom od biheviorističke psihologije.

Igrom slučaja, međutim, za protivargumente tipa liči-na-bol-ali-je-zapravo-samo-refleks postoje najrazličitiji protivprotivargumenti, kako naučni tako i oni koje iznose borci za životinjska prava. A zatim i dalji pokušaji pobijanja i unakrsnog potiranja, i tako redom. Dovoljno je reći da su i naučni i filozofski argumenti s obeju strana rasprave o životinjskoj patnji podjednako zapetljani, neprohodni, žargonski, često zasnovani na ličnim interesima ili ideologiji, i konačno tako totalno lišeni čvrstih dokaza da iz praktičnog ugla, u kuhinji ili restoranu, imate utisak da se sve svodi na ličnu savest, na reakciju (bez namere da se igram rečima) iz dubine stomaka.

²¹ To jest *mnogo* manje važne, očigledno, pošto moralno poređenje ovde ne stavlja vrednost jednog ljudskog života nasuprot vrednosti jednog životinjskog života, već naprotiv, vrednost jednog životinjskog života nasuprot vrednosti uživanja jednog ljudskog bića u određenoj vrsti proteina. Čak će i najokoreliji karnofil priznati da je moguće dobro živeti i jesti bez konzumiranja životinja.

i nelagodnosti. Brinem se takođe da ne ispadnem strog ili sklon popovanju, iako sam u stvari samo zbunjen. S obzirom na (mogući) moralni status i (vrlo moguću) fizičku patnju konkretnih životinja, kakva to etička ubeđenja razvijaju gurmani kad mogu ne samo da jedu jela od mesa već i da to čine sa slašću i uživanjem (pošto je, dakako, rafinirano *uživanje*, a ne puklo gutanje, čitava poenta gastronomije)? A povodom onih gurmana koje boli briga za ubeđenja ili obrazloženja i koji na stvari poput prethodnog pasusa gledaju kao na primer besciljnog zurenja u sopstveni pupak, šta to njima omogućava da se osećaju okej, iznutra, nakon što su čitavo pitanje odbacili bez razmišljanja? Drugim rečima, da li je njihovo odbijanje da razmisle o bilo čemu ovde navedenom zapravo posledica razmišljanja, ili samo znači da o tome ne žele da razmišljaju? Da li ikad razmišljaju o svojoj nespremnosti da o tome razmišljaju? Nije li, na kraju krajeva, povišena svest i pažnja i promišljenost u pogledu hrane i čitavog njenog konteksta jedna od odlika po kojima se prepoznaje gurman? Ili se podrazumeva da je gurmanova povišena pažnja i osetljivost čisto estetska, gustativna?

Ovi poslednji upiti, doduše, premda iskreni, očigledno zadiru u mnogo šira i apstraktnija pitanja o uzajamnim vezama (ako ih ima) između estetike i moralnosti, a ta bi nas pitanja odvela pravo u tako duboke i opasne vode da je verovatno najbolje prekinuti javnu diskusiju upravo na ovom mestu. Pitanja imaju svoje granice, čak i među zainteresovanim osobama.

*(S engleskog prevela **Arijana Božović**)*