

Historia naturalna wstrętu

Autor tekstu: **Krzysztof Szymborski**

Lud, wśród którego przyszło mi żyć przez ostatnie kilkanaście lat, odmiana naszego gatunku zwana *Homo americanus*, znany jest z zamiłowania do podróży. Typowy Amerykanin zmienia raz na siedem lat miejsce zamieszkania w wędrownie za lepszą pracą lub przyjemniejszym klimatem, wakacje spędza w samochodzie, pokonując często w ciągu kilku dni dystans tysięcy kilometrów. Ta na pozór niewinna skłonność, jak świadczą o tym liczne historyczne precedensy, może mieć złowrogie skutki dla ludów zamieszkujących pobliskie, a nawet niekiedy dość odległe, terytoria — przypomnijmy choćby konsekwencje krajoznawczych inicjatyw plemion mongolskich z czasów Dżyngis-chana. Amerykanie, naród bogaty i prężny, już dawno mogliby pozakładać we wszystkich co atrakcyjniejszych miejscach naszego globu swe kolonie i z czasem przejąć kontrolę nad światem, faktem jest jednak, że w końcu większość z nich wraca do domu. Wracają często z biegunką oraz z mrożącymi krew w żyłach opowieściami o tym, co na własne oczy widzieli na talerzach tubylców. Najpotężniejszą siłą, która chroni resztę świata przed inwazją Amerykanów, jest wyjątkowa odraza tychże do spożywania potraw, które w ich przekonaniu są niehigieniczne i, ogólnie rzecz biorąc, obrzydliwe.

Powszechna niechęć mieszkańców tego kontynentu do egzotycznych produktów kulinarnych ma bardzo długą tradycję. Wszyscy pamiętamy, że Europa zawdzięcza Ameryce ziemniaki, kukurydzę, pomidory, kakao i indyki. Zdawać by się więc mogło, że dla Krzysztofa Kolumba i jego załogi, która przetrwała transatlantycką podróż na diecie złożonej z solonego mięsa, wina i sucharów, nowo odkryty kontynent jawił się jako kraina mlekiem i miodem płynąca. Istotnie, europejscy żeglarze chętnie pożywiali się ofiarowaną im przez tubylców rybą i słodkimi ziemniakami — co odważniejsi spróbowali pieczonych psów, które smakowały rzekomo jak wysoko cenione przez kastylijską kuchnię młode kózki. W memorandum napisanym po swej drugiej podróży do Ameryki Kolumb podkreślał jednak konieczność masowego importu żywności z Hiszpanii na Wyspy Karaibskie, w jego przekonaniu bowiem przyszli europejscy osadnicy, gdyby mieli polegać jedynie na lokalnej kuchni, straciliby wnet siły i zapadli na najróżniejsze choroby. Miał zapewne na myśli fakt, że kuchnia owa poza pieczonymi psami oferowała takie smakołyki jak węże, jaszczurki, pająki i „wszelakie robactwo wykopane z ziemi”.

Od czasów Kolumba Amerykanie poczynili oczywiście znaczne postępy w rozwoju zdrowej i pożywnej — przede wszystkim zaś aseptycznej i pozbawionej smaku — diety. Z czasem produkcja żywności została tu zmechanizowana, a jej domowe przyrządzanie stało się bardziej ćwiczeniem laboratoryjnym niż kulinarnym aktem twórczym. Większość potraw spożywanych przez Amerykanów na co dzień jest uprzednio fabrycznie przyprawiona i zamrożona; jeśli jest to potrawa mięsna, to jej obróbka starannie eliminuje wszelkie aluzje do oryginalnego kształtu i konsystencji spożywanego stworzenia.

Jestem jednak niesprawiedliwy w stosunku do Amerykanów. Irracjonalne obrzydzenie do najrozmaitszych obiektów jadalnych wydaje się być uniwersalną cechą ludzką — w dodatku, jak twierdzą niektórzy antropolodzy, cechą wyłącznie ludzką. Anegdota, jaką przytacza w swej książce *O wyrazie uczuć u człowieka i zwierząt* Karol Darwin — być może pierwszy badacz, który zainteresował się naukowo problemem wstrętu - ma tu symboliczną wymowę. Odwiedzając Ziemię Ognistą, badacz spotkał tubylca, którego tak zaintrygowało zimne peklowane mięso, którym posilał się przyrodnik, że nie mógł się powstrzymać i dotknąć jedzenia palcami. Dotknął — i cofnął się z wyrazem głębokiego obrzydzenia, podczas gdy Darwin poczuł z kolei wstręt do własnego posiłku, którego dotyczył jakiś „brudny i goły dzikus”. Erik D'Amato, który przypomniał ów incydent w opublikowanym przed niespełna rokiem w czasopiśmie „Psychology Today” artykule o zagadce wstrętu, zauważył, że ilustruje on trzy kluczowe aspekty uczucia obrzydzenia. Po pierwsze, może ono kierować się ku najrozmaitszym obiektom, w tym wypadku zarówno ku artykułom żywnościowym, jak i ku ludziom. Po drugie, jest to uczucie, które odnajdujemy u ludzi należących do całkowicie odmiennych kultur. Po trzecie, w rozmaitych kulturach za obrzydliwe uchodzą bardzo różne rzeczy.

Skoro już mowa o subiektywnym odczuciu obrzydliwości wielu egzotycznych potraw, to już choćby z tej racji są one wyzwaniem dla podróżników mających żyłkę kulinarnego Racjonalista.pl

awanturnictwa. Przyznaję, że sam do nich nie należę i choć jako człowiek umiarkowanie bywały w świecie miałem liczne sposobności wzbogacenia swych gastronomicznych doświadczeń, ograniczyły się one do potraw stosunkowo w Europie powszednich, takich jak golonka, flaki, żaby, befsztyk z żółwia czy smażona ośmiornica. Kiedyś zostałem poczęstowany przez zaprzyjaźnionych Cyganów pieczonym na rożnie jeżem, lecz wymówiłem się pod pretekstem, że jednym jeżem i tak pięciu się nie naje. O wyczynach takich wybitnych brytyjskich naturalistów epoki wiktoriańskiej jak Frank Buckland czy Vincent Hali, którzy w czasie swych licznych podróży pożywiali się nagminnie egzotycznymi okazami miejscowej fauny (Hali napisał nawet całą książkę, zachwalającą odżywcze i smakowe walory owadów), słucham z mieszaniną podziwu i obrzydzenia.

Opowieść o wstręcie byłaby dotkliwie zubożona, gdybym wiedziony niestosowną delikatnością ograniczył się do abstrakcyjnych aluzji. Postaram się jednak wybrać przykłady, które nie dotkną zbyt boleśnie miłośników popularnych zwierząt domowych i będą raczej wolne od scen okrucieństwa. Spośród kilku przepisów kulinarnych na psa znanych mieszkańcom Filipin, a niedawno sumiennie opisanych w piśmie „The Guardian” przez podróżnika i poetę Jamesa Hamilton-Patersona, wspomnę więc tylko jeden, wyjątkowo humanitarny. Potrawa zwana buro, popularna szczególnie w prowincji Pangasinan, przyrządzana jest w ten sposób, że przegłodzonego przez kilka dni psa karmi się podduszoną w solance mieszaniną peklowanych jarzyn, pozwala mu się przez chwilę je trawić, a następnie specjalnym uderzeniem kantem dłoni pod żebra (przypominającym znany „manewr Heimlicha”, który jest stosowany w wypadku zakrztuszenia się i którego graficzny opis wisi na ścianie każdej amerykańskiej restauracji) wywołuje się u zaskoczonego zwierzęcia torsję. Zawartość jego żołądka zbiera się w garnek i po dodaniu przypraw dogotowuje „do smaku” na ogniu. Pies może być trochę zły, ale w końcu nie dzieje mu się żadna krzywda i w nagrodę może się najeść do syta (i strawić, tym razem do końca, swój posiłek).

Wybrałem tę jedną receptę na psi przysmak spośród wielu przytoczonych przez Hamilton-Patersona opisów potraw: z pytona, polnych myszy, kaczych embrionów gotowanych na twardo czy surowej szarańczy (przed spożyciem należy oderwać nóżki i skrzydełka) — częściowo dlatego, że jest to coś, czego można od biedy spróbować w domu bez wchodzenia w konflikt z Towarzystwem Opieki nad Zwierzętami (jej oddział w Toronto wysłał niedawno do ambasady Korei Południowej w Ottawie protest przeciwko legalizacji handlu psim mięsem w tym azjatyckim kraju). Przede wszystkim jednak przepis ten miał stanowić ilustrację niezwyklej — rzecz można, perwersyjnej — ludzkiej pomysłowości w kwestii tego, co może uchodzić za jadalne. Jak ktoś powiedział: wyobraź sobie najbardziej obrzydliwą i nieprawdopodobną rzecz, a jeśli nie jest trująca, na pewno znajdziesz kogoś, kto to jada.

Inną wspomnianą przez brytyjskiego poetę potrawą, która zwróciła moją uwagę z przyczyn, które wyjaśnię za chwilę, była „skacząca sałatka”, zwana przez tubylców *pinaluksong htpon*. Jej podstawowym składnikiem są małe żywe krewetki, które ponoć można unieruchomić, zalewając je sokiem z cytryny. Jak twierdzi Hamilton, te na jego talerzu wydawały się jedynie poirytowane takim traktowaniem — widocznie, jak zauważył, cytryna szczypała je w oczy.

Odczucia zmysłowe towarzyszące smakowaniu potraw są ponoć tylko w 10% wywołane rzeczywiście przez ich smak, w 90% zaś — przez zapach, którego złożoność pozwala na tworzenie praktycznie nieskończonej różnorodności odmian. Naprawdę jednak w degustacji pokarmu biorą udział wszystkie zmysły, nie wyłączając dotyku, słuchu i wzroku. Wrażliwi jesteśmy na konsystencję, kolor, a nawet dźwięk wydawany przez jedzenie. Dźwięk ten bywa np. chrupaniem, towarzyszącym pracy naszych zębów, jego źródłem może być też sama potrawa — tym, co niepokoiło Hamiltona bardziej niż ruchowa hiperaktywność *pinaluksong hipon*, był fakt, że krewetki nie tylko wierciły się niespokojnie, lecz wydawały także cichutkie piski...

Świadomość bogactwa zmysłowych doznań związanych z jedzeniem zbliżyć nas może do wyjaśnienia zagadki niesmaku czy wstrętu, jaki odczuwamy wobec pewnych potraw. Uczucia te nie są generowane przez sam zmysł smaku. Owszem, gorycz jest dla nas odstręczająca (ma to być może związek z faktem, że wiele substancji trujących ma gorzki smak), niechęć do goryczy rzadko jednak osiąga intensywność prawdziwego obrzydzenia. Bardziej niż zły smak, naszą odrazę wzbudza konsystencja, wygląd, zapach i zachowanie się potencjalnego posiłku. Uczucie wstrętu angażuje całą naszą osobowość — emocje, intelekt i zmysły. Ma on także istotny wymiar duchowy.

Najbardziej intrygującą zagadką zjawiska wstrętu nie jest jednak jego złożona natura,

lecz pozorna arbitralność, jaka często towarzyszy wyborowi jego obiektu. Jak zauważył Erik D'Amato, ludzie żyjący w różnych kulturach odczuwają wstręt do zupełnie odmiennych rzeczy. Także do rozmaitych rzeczy jadalnych. Przez długi czas badacze ludzkiej natury najwyraźniej odczuwali (zrozumiałą zresztą) odrazę do samego tematu i badania w tej dziedzinie rozwinęły się dopiero w ostatnich latach. Jak wspomniałem, pewne pionierskie zasługi miał tu Darwin. Adaptacyjne wyjaśnienie genezy wstrętu, które dzięki odkryciom psychologii ewolucyjnej osiągnęło wysoki stopień wyrafinowania, jest nadal standardowym punktem wyjścia dla wszelkich rozważań na ten temat.

W swej najprostszej wersji ewolucyjna teoria awersji pokarmowej głosi, iż spożycie pewnych substancji (np. ekskrementów czy gnijącego mięsa) spowodować może zakażenie lub zatrucie organizmu, dlatego też dzięki doświadczeniu wielu pokoleń nauczyliśmy się podświadomie reagować odrazą na związane z nimi sygnały zmysłowe. Istotnie, eksperymenty prowadzone na szczurach (które, tak jak ludzie, są zwierzętami wszystkożernymi) dowiodły, że odruch niechęci do pewnych potraw może się u nich rozwinąć bardzo szybko, jeśli zostaną one skojarzone z zaburzeniami żołądkowymi. Obserwacje potwierdzają występowanie i u nas tego odruchu: jeśli po zatruciu pokarmowym odczuwamy instynktowne obrzydzenie do jakiejś potrawy, to jest bardzo prawdopodobne, że to właśnie ona była przyczyną zatrucia. Różne indywidualne awersje, wywołane często w rezultacie przypadkowych doświadczeń, mogą z czasem stać się społeczną normą i wpłynąć na kulinarne obyczaje danej zbiorowości.

Sprawa jednak tylko z pozoru jest prosta. Jak bowiem wyjaśnić na przykład fakt, że plemiona nadwiślańskie nie nabrały trwałej i intensywnej awersji do grzybów, które — mimo że co roku są przyczyną śmierci kilkunastu obywateli naszego kraju — nadal uchodzą powszechnie za przysmak? A co powiedzieć o rybie (z rodziny *Tetroodontidae*) zwanej fugu, która jest jednym z najsławniejszych i najbardziej poszukiwanych specjałów japońskiej kuchni? Japończycy najwyraźniej nie myślą o niej z obrzydzeniem, mimo że jej wątroba i jajniki zawierają jedną z najsilniejszych znanych trucizn, tetrodotoksynę, która jest dwieście razy silniejsza od kurary i na którą nie ma żadnej odtrutki. Jedna ryba zawiera jej dosyć, by zabić 30 dorosłych ludzi. Liczba śmiertelnych ofiar degustacji fugu sięga w Japonii 100-150 osób rocznie, a ostatnio prasa doniosła o kilku (na szczęście nie śmiertelnych) wypadkach zatrucia w Stanach Zjednoczonych.

Darwinowskie adaptacyjne wyjaśnienie pochodzenia wstrętu ma też tę słabą stronę, że odwołując się do biologii, nie bardzo potrafi wyjaśnić istnienie wspomnianych już ogromnych różnic między przyczynami obrzydzenia w rozmaitych kulturach i społecznościach. W końcu to, co jest trujące dla jednego człowieka, jest także trujące dla innych. Rozwikłanie tej zagadki proponują rzecznicy psychologii ewolucyjnej, a wśród nich Steven Pinker, który w swej niezwykle popularnej w Ameryce książce *How the Mind Works* (Jak działa umysł) poświęca kilka stron sprawie ludzkich idiosynkrazji. Dla obrazowego zilustrowania swojej tezy Pinker przytacza anegdotę, jak to w 1978 roku rozeszły się w Ameryce pogłoski, jakoby bary McDonak's „wzbogacały” swoje hamburgery mielonymi dżdżownicami. Po pierwsze, zauważa Pinker, smażone dżdżownice są znakomitym źródłem białka, a ich spożycie zupełnie nam nie zaszkodzi. Po drugie — i co znacznie ważniejsze — plotka ta była absurdalna z prostej ekonomicznej przyczyny: mięso dżdżownic jest nieporównanie bardziej kosztowne od wołowiny i trudno znaleźć racjonalne uzasadnienie dla marnowania tego surowca, który ze znacznie większym zyskiem można sprzedać wędkarzom.

Ta sama logika zadaje kłam niecnym pomówieniom, iż w pewnych chińskich restauracjach kucharze serwują nieświadomym klientom gulasz z kotów. Kot jest w chińskiej kuchni takim specjałem, że rozsądny kucharz raczej zjadłby go w rodzinnym gronie, niż podawał mało wyrafinowanym Amerykanom, którzy i tak nie docenią niezwykłego smaku potrawy. Koty, przypomnijmy, jako drapieżniki zajmują wyższą pozycję w łańcuchu pokarmowym od powszechnie przez nas spożywanych świń czy krów, a zatem wyprodukowanie kawałka kociego mięsa jest znacznie kosztowniejsze niż wyprodukowanie wołowego befsztyka.

Ten argument ekonomiczny przywołany jest przez Pinkera wyłącznie dla uzupełnienia prostego, ale decydującego argumentu odsyłającego do idei adaptacji. Ponieważ wiele na pozór jadalnych substancji jest dla człowieka niezdrowych lub wręcz trujących, z adaptacyjnego punktu widzenia daleko posunięta wybredność w wyborze pokarmu ma głęboki sens. Wybredność oznacza kulturową specjalizację; każde ludzkie społeczeństwo decyduje, które zwierzęta — lub które części ich ciała — są jadalne. Decyzje te w znacznym stopniu

uwzględniają prosty rachunek ekonomiczny. Przykładowo, tam gdzie występują w obfitości parzystokopytne ssaki roślinożerne, jest bardzo prawdopodobne, że miejscowi konsumenci będą się brzydzić owadów, gadów i płazów. Po prostu mogą sobie na to pozwolić. Tam z kolei, gdzie sensownym ekonomicznie źródłem białka może być szarańcza, pędraki czy pewna odmiana muchy — która co roku roi się masowo z Jeziora Wiktorii i jest spożywana ze smakiem przez mieszkańców jego przybrzeżnych okolic w formie placków — ludzie mogą się brzydzić kiszonej kapusty, zsiadłego mleka czy innej, skądinąd pożywnej, potrawy europejskiej.

Pinker, którego poprzednia książka *The Language Instinct* (Instynkt językowy), podobnie jak ostatnia, była bestsellerem, twierdzi, że jesteśmy genetycznie zaprogramowani do nauczenia się uczucia wstrętu, podobnie jak rodzimy się z wbudowaną już w nasz umysł zdolnością do opanowania mowy. W obu wypadkach „szczegóły” — czyli jakim w końcu językiem się posługujemy bądź też co w szczególności nas brzydzi — są wkładem kultury w nasz proces rozwoju umysłowego. Sama jednak predyspozycja jest genetycznie i adaptacyjnie uwarunkowana. W rozwoju ludzkiego dziecka predyspozycja ta realizuje się w sposób doprowadzający do rozpaczki każde kolejne pokolenie rodziców. Jak dobrze wiedzą wszystkie matki, dzieci w wieku poniżej 2-3 lat wymagają ciągłego nadzoru, bo w przeciwnym razie trzeba im wyjmować z buzi najrozmaitsze nieapetyczne (dla dorosłych) przedmioty. Czołowy amerykański badacz awersji pokarmowych, psycholog z Uniwersytetu stanu Pensylwania Paul Rozin, który nawet zyskał sobie wśród przyjaciół przydomek „dr Wstręt”, przeprowadził kiedyś na dwulatkach eksperyment, formując masło orzechowe w kształt psiej kupki i nadając mu realistyczny aromat za pomocą dojrzałego francuskiego sera, a następnie oferując jako poczęstunek swym niewinnym „obiektem badawczym”. Ku przerażeniu obserwujących doświadczenie rodziców, 62% dzieci zjadło te pożywne „ekskrementy” bez większego wahania. A 32% z nich zakąsiło go jeszcze konikiem polnym.

Utrapienia rodziców nie kończą się jednak z osiągnięciem przez dziecko czwartego roku życia. Dla większości prawdziwe problemy zaczynają się właśnie w tym czasie. Po okresie skrajnego liberalizmu kulinarnego następuje bowiem — genetycznie zaprogramowany, jak sugeruje Pinker — etap radykalnego rygoryzmu. Dzieci stają się nagle niezwykle wybredne, a po przekroczeniu trzeciego roku życia ich gotowość do eksperymentowania z nowymi potrawami gwałtownie maleje. Pierwsze dwa lata życia są więc dla rodziców „oknem sposobności”, pozwalającym im przekonać latorośle, że niektóre przedmioty są niejadalne, a co ważniejsze — inne mogą być spożywane bez negatywnych konsekwencji. Potem kłamka zapada i na dalsze wzbogacenie jadłospisu młodzi ludzie muszą zwykle czekać do pełnoletności.

Jak wynika z badań Rozina, pełna zdolność do wstrętu i obrzydzenia — które są czymś całkowicie odmiennym od dziecięcej awersji do pewnych smaków, takich jak gorycz — rozwija się między czwartym a ósmym rokiem życia. Prawdziwy wstręt, twierdzi on, jest reakcją wywołaną przez coś więcej niż nieprzyjemne wrażenia zmysłowe. Wstręt wymaga pewnej wiedzy na temat obiektu naszego obrzydzenia. Wyobraźmy sobie sytuację, w której ktoś oferuje nam trzy różne szklanki napełnione wodą z kranu, wyjaśniając jednocześnie, że pierwsza zawiera straszliwie gorzką substancję chemiczną, druga śmiertelną dawkę arszeniku, a trzecia czystą wodę, z tym że w szklance, zanim została dokładnie umyta, przechowywano próbki psich odchodów. Typowy wynik tego „myślowego eksperymentu” podkreśla zasadniczą różnicę między zwykłym strachem a wstrętem. Nasza typowa reakcja na wieść o goryczy czy o arszeniku jest mniej gwałtowna i spontaniczna niż odraza wywołana wiedzą o historii trzeciej szklanki. Strach, wyjaśnia Rozin, jest reakcją na rzeczywiste lub wyimaginowane niebezpieczeństwo zagrażające naszemu ciału, zaś wstręt to reakcja na prawdziwe lub wyimaginowane zagrożenie dla — nie przesadzam — naszej duszy.

Zarówno materialści, jak i ludzie religijni wzdragać się mogą na myśl, że ludzka dusza przywoływana jest dla przyczynowego opisu zjawisk tak na pozór przyziemnych jak obrzydzenie czy ohyda. Wstręt ma jednak pewne zadziwiające cechy — powołując się znów na Rozina zauważmy, że naprawdę wstrętny obiekt musi spełniać trzy warunki: musi to być coś, co można zjeść; coś, co ma lub miało w przeszłości własne życie; wreszcie coś, co posiada moc czynienia innych rzeczy obrzydliwymi. Zwłaszcza ten ostatni atrybut ma w pewnym sensie ponadmaterialny wymiar. Zdolność emanacji ohydy, przenoszenia jej na inne obiekty, z którymi pierwotne źródło obrzydzenia weszło w fizyczny, a często czysto symboliczny kontakt, w istocie jest własnością duchową. Nawet lekkie muśnięcie wąsów karalucha może zamienić smakowitą potrawę w budzący odrazę, „nieczysty” obiekt.

Uczucie niesmaku i obrzydzenia, które odczuwamy wobec pewnych niemoralnych aktów — kazirodztwa czy kanibalizmu — jest w swych przejawach tak zbliżone do wstrętu żywionego do „nieczystych” pokarmów, że koledzy Rozina, Jonathan Haidt i Carol Nemeroff, określają je terminem „wstręt socjo-moralny”. „Jeśli wstręt fizyczny ma swe źródło w naszym usiłowaniu oddzielenia się od innych zwierząt — dowodzi Haidt — to istotą *wstrętu socjo-moralnego* jest akt symbolicznej separacji od świata *demonów*”. Fakt, że wiele religii narzuca swym wyznawcom surowe ograniczenia dietetyczne, nie powinien nas dziwić. Zakazy te, które liczni komentatorzy z wielkim uporem usiłowali zracjonalizować, wskazując np. na ich aspekt higieniczny, są często całkowicie irracjonalne. Jak pisze na łamach „Jerusalem Post” Moshe Kohn: „Nie ma żadnego naukowego czy pragmatycznego wyjaśnienia dla praw kashrut: dlaczego bowiem Tora zakazuje jedzenia pewnych stworzeń bądź nawet jedzenia mięsa koszernych stworzeń, które nie zostały rytualnie uśmiercone, czy też choćby *przyrządzenia cielęciami w mleku matki jego*, natomiast wcale nie żąda, żeby na przykład ryby zabijane były rytualnie?”.

Steven Pinker — który twierdzi, że nauczył się w dzieciństwie dość Talmudu, by móc mieć na ten temat miarodajną opinię — proponuje socjologiczne, czy może socjobiologiczne, wyjaśnienie kwestii koszerności. Jego zdaniem wszelkie tabu żywnościowe są oczywistym „znacznikiem etnicznym”. „W każdej grupie — wyjaśnia Pinker — młodszy, biedniejszy i mniej wpływowy jej członkowie ulegać mogą pokusie dezercji do innej grupy. Możliwi członkowie grupy, w szczególności rodzice, mają żywotny interes w zapobieżeniu ich ucieczce. [...] Kulinarne tabu częstokroć zabraniają jedzenia ulubionych potraw sąsiednich plemion; jest to prawdziwe w odniesieniu do wielu żydowskich zasad dietetycznych. Sugeruje to, że zakazy te są bronią, która strzeże niesfornych przed dezercją”. Dzieci, które w okresie „dietetycznego eksperymentowania” nie jadły pewnych potraw, wyrabiają sobie zwykle do nich wystarczające obrzydzenie, by sama myśl, że mogłyby dzielić stół z osobnikiem jedzącym np. świńskie mięso, przepędzała je wstrętem.

Wstrętem, przypomnijmy, podobnym do tego, jaki odczuwają Amerykanie, obserwując Polaków pożerających flaki czy golonkę z chrzanem. Bądźmy więc wdzięczni golonce i flakom, bo być może są one naszą tajemną bronią przeciw amerykańskiemu potopowi. Ludzie, którzy węższą wszędzie spisek, patrzą jednak z niepokojem na wyrastające wszędzie, jak grzyby (trujące) po deszczu, bary McDonald's...

*

Listopad 1998. Tekst pochodzi ze zbioru *Poprawka z natury...* Publikacja w Racjonalistcie za zgodą Autora.

Krzysztof Szymborski

Historyk i popularyzator nauki. Urodzony we Lwowie, ukończył fizykę na Uniwersytecie Warszawskim. Posiada doktorat z historii fizyki. Do Stanów Wyemigrował w 1981 r. Obecnie jest wykładowcą w [Skidmore College](#) w Saratoga Springs, w stanie Nowy Jork.

Jest autorem kilku książek popularnonaukowych (m.in. ["Na początku był ocean"](#), 1982, ["Oblicza nauki"](#), 1986, ["Poprawka z natury. Biologia, kultura, seks"](#), 1999). Współpracuje z "Wiedzą i Życie", miesięcznikiem "Charaktery", "Gazetą Wyborczą", "Polityką" i in.

Dziedziną jego najnowszych zainteresowań jest psychologia ewolucyjna, nauka i religia. Częstym wątkiem przewijającym się przez jego rozważania jest pytanie o wpływ kształtowanych przez ewolucję czynników biologicznych i psychologicznych na całą sferę ludzkiej kultury, a więc na nasze zachowania, inteligencję, życie uczuciowe i seksualne, a nawet oceny moralne.

[Pokaż inne teksty autora](#)



(Publikacja: 26-01-2005)

[Oryginał.](http://www.racjonalista.pl/kk.php/s,3900) (<http://www.racjonalista.pl/kk.php/s,3900>)

Contents Copyright © 2000-2008 by Mariusz Agnosiewicz

Programming Copyright © 2001-2008 Michał Przech

Autorem tej witryny jest Michał Przech, zwany niżej Autorem.
Właścicielem witryny są Mariusz Agnosiewicz oraz Autor.

Żadna część niniejszych opracowań nie może być wykorzystywana w celach komercyjnych, bez uprzedniej pisemnej zgody Właściciela, który zastrzega sobie niniejszym wszelkie prawa, przewidziane w przepisach szczególnych, oraz zgodnie z prawem cywilnym i handlowym, w szczególności z tytułu praw autorskich, wynalazczych, znaków towarowych do tej witryny i jakiegokolwiek ich części.

Wszystkie strony tego serwisu, wliczając w to strukturę podkatalogów, skrypty JavaScript oraz inne programy komputerowe, zostały wytworzone i są administrowane przez Autora. Stanowią one wyłączną własność Właściciela. Właściciel zastrzega sobie prawo do okresowych modyfikacji zawartości tej witryny oraz opisu niniejszych Praw Autorskich bez uprzedniego powiadomienia. Jeżeli nie akceptujesz tej polityki możesz nie odwiedzać tej witryny i nie korzystać z jej zasobów.

Informacje zawarte na tej witrynie przeznaczone są do użytku prywatnego osób odwiedzających te strony. Można je pobierać, drukować i przeglądać jedynie w celach informacyjnych, bez czerpania z tego tytułu korzyści finansowych lub pobierania wynagrodzenia w dowolnej formie. Modyfikacja zawartości stron oraz skryptów jest zabroniona. Niniejszym udziela się zgody na swobodne kopiowanie dokumentów serwisu Racjonalista.pl tak w formie elektronicznej, jak i drukowanej, w celach innych niż handlowe, z zachowaniem tej informacji.

Plik PDF, który czytasz, może być rozpowszechniany jedynie w formie oryginalnej, w jakiej występuje na witrynie. **Plik ten nie może być traktowany jako oficjalna lub oryginalna wersja tekstu, jaki zawiera.**

Treść tego zapisu stosuje się do wersji zarówno polsko jak i angielskojęzycznych serwisu pod domenami Racjonalista.pl, TheRationalist.eu.org oraz Neutrum.eu.org.

Wszelkie pytania prosimy kierować do redakcja@racjonalista.pl