

Nie kupuję żywych karpia – mówi Robert Makłowicz

Akcja na rzecz humanitarnego traktowania karpia nie ustaje. Męczarnie ryb przewożonych i sprzedawanych żywcem są zupełnie niepotrzebne lecz podtrzymywane zwyczajem narażającym te zwierzęta na cierpienie, na które jak wszystkie inne stworzenia - nie zasługują. Akcja zyskała także ambasadorów w świecie gwiazd TV. W ubiegłym roku był to **Robert Makłowicz**. Tym razem znany kucharz i publicysta występuje w „hicie na święta przeciwko męczoniu karpia” w towarzystwie dwóch pięknych aktorek: **Magdaleny Rózczy** i **Julii Pietruchy**. Już po raz drugi wizualną całość kampanii wykreowało Laboratorium reklamy Clos Brothers, któremu los zwierząt, a w szczególności karpia, także nie jest obojętny. Dziękujemy!

Skąd bierze się to brutalne traktowanie karpia w handlu?

Wyjaśnia Robert Makłowicz: Obecność karpia na wigilijnym stole wzięła się z niedostatków w PRL. Wówczas była to jedyna świeża ryba łatwo dostępna. Sto, dwieście lat wcześniej na wigilijnym stole były też inne ryby, na przykład sandacze czy szczupaki. Zresztą stawy, w których do dziś hoduje się ryby pochodzą jeszcze ze średniowiecza gdy były własnością króla. Ale karpia hoduje się łatwiej niż sandacza zatem to właśnie on zdominował najpierw stawy, w potem polskie stoły wigilijne. Zwyczaj sprzedaży i kupowania też pochodzą z tamtego okresu. Tam gdzie państwowa Centrala Rybna nie docierała przyjeżdżali prywatni sprzedawcy o bardzo ograniczonych możliwościach skoncentrowani tylko na tym żeby rybę szybko sprzedać konsumentowi, który wybór miał niewielki więc brał wszystko co mu się zaproponowało. Z tego okresu pochodzi też zwyczaj pakowania ryb do siatek żeby pól śnięte dotarły do wanny. Dziś woda w kranach jest lepsza, ale 20 lat temu wigilijny karp pływał w wodzie pełnej chloru i pewnie był jeszcze gorszy niż taki ze stawu. I to właśnie te zwyczaje związane z realiami socjalistycznej gospodarki, a nie racjonalne przesłanki, powodują, że karp sprzedawany jest tak, a nie inaczej. Nie rozumiem dlaczego to się nie zmienia skoro teraz do Polski sprowadza się, na przykład, ostrygi w lodzie. Co to za problem, aby tak sprzedawać karpia? A to pozwoliłoby uniknąć koszmaru przetrzymywania tych śniętych, zestresowanych ryb w wiadrach i pojemnikach.

Czy kupuje Pan żywe ryby?

Robert Makłowicz: Nie robię tego od wielu lat, ponieważ mogę zamówić już oprawione, pokrojone i odpowiednio przygotowane. Przecież tak jest z mięsem kurczaka. Nie sprzedaje się żywych ptaków, bo nikt by takich nie kupował. Inna sprawa czy mamy świadomość w jakich warunkach był hodowany ptak, którego mięso zamierzamy zjeść. Czy to była wielka przemysłowa ferma, która raczej przypomina obóz koncentracyjny dla kurczaków czy wolny chów? Owszem kurczak z wielkich hodowli jest tani, ale nieporównywalnie gorszej jakości. Tak naprawdę jednak cena jest związana z naszymi nawykami żywieniowymi. Czy naprawdę musimy mięso jeść codziennie? Wolę zjeść kurę raz w miesiącu niż co dzień pakować w siebie mięso pełne zbędnych substancji, które się w nim znalazły, a nie powinny.