

14.12.2018 | MAGAZYN

Ryszarda Wojciechowska

Ryby. Fundujemy im prawdziwe tortury, a one też odczuwają ból

A⁻ A A⁺

Powiedziałabym żartobliwie, że ryba to też człowiek. Ale mówiąc poważnie, to istoty inteligentne i wrażliwe, które odczuwają stres i cierpienie - mówi prof. Hanna Kalamarz-Kubiak z Instytutu Oceanologii Polskiej Akademii Nauk w Sopocie.

[Kup prenumeratę cyfrową Dziennika Bałtyckiego](#)

Mówi się o kims, że jest zimny jak ryba. A tymczasem pani naukowiec zajmuje się badaniem stresu u ryb. Nie taka, widać, ryba zimna, skoro się stresuje.

Ryby, podobnie jak wyższe kręgowce, także są narażone na stres i cierpienie. Niestety, jeżeli zwierzę nie wyje z bólu, jeżeli nie ma przerożonych oczu, to człowiek nie reaguje. Ryby są zresztą od zarania dziejów traktowane po macoszemu. Brak wiedzy na temat odczuwania przez nich stresu był do tej pory barczystym i są rozmieszczone zarówno na skórze, jak i w narządach wewnętrznych. Przez to ryby mogą odczuwać ból na równi lub nawet silniej niż wyższe kręgowce.

Nie bez powodu rozmawiamy o rybach. Bo grudzień to czas świąt, ale nie dla karpia. Co prawda, część sieci handlowych odpowiedziała na akcję „Żywcem nas nie weźmiecie” i rezygnuje ze sprzedaży żywych ryb. Ale nie wszystkie. I już są pierwsze sygnały złego traktowania.

Zawsze, kiedy o tym było okazję, na konferencjach i w zakładach przemycam motyw karpia. I opowiadałam o tym, jak jest on wyjątkowo źle traktowany w naszych sklepach. Nie musimy kupować żywego karpia i w mękach nieść go do domu, w którym usmiercimy go za pomocą motki albo i innego narzędzia. Przypominam, jak bardzo oburza nas tak zwany ubój rytualny zwierząt. Ale nie czujemy tego oburzenia, kiedy sami, w okolicach Świąt Bożego Narodzenia, dokonujemy na karpniu takiego rytualnego uboju. Zastanawiam się, dlaczego? Czy karp na wigilijnym stole wynika z naszej religii? Nie. Czy z naszej tradycji? Też nie. Moda na tę rybę pojawiła się w czasach PRL. I niestety, nie minęła wraz z systemem. Przed wojną karp nie był popularny. W domu moich dziadków i rodziców od lat przygotowywało się na wigilię szczupaka w galarecie.

Chodzi o to, żeby go nie jeść?

Oczywiście, że nie. Chodzi tylko o sposób utrzymywania tej ryby w sklepach, jej transportu i wreszcie usmiercania. Karpie w centrach handlowych są najczęściej przetrzymywane w niedopuszczalnym zagęszczeniu, w wodzie nie zawsze napowietrzanej. Bywa też, że nie są karmione. Wiele razy interweniowałam, widząc oznaki kanibalizmu u tych ryb. I nie zawsze wynikały one ze stresu wywołanego niewłaściwym utrzymywaniem, a zwcześnie z głodu.

Skąd sprzedawca ma wiedzieć o karmieniu?

Powinien mieć taką wiedzę ze szkoleń. Podobnie jak o tym, że karpia należy usmiercić szybko i humanitarnie. Ale sprzedający najczęściej nie przechodzą takich kursów czy szkoleń. I często zabijają w sposób okrutny, niehumanitarny. Kilka razy widziałam, jak ryby są wręcz patroszone... „na żywa”. Nie potrafię o tym spokojnie opowiadać.

Czasami widać jeszcze pakowanie żywych karpia do folii, w których te karpie z małą ilością wody albo bez wody, straszliwie się szamocą.

Nie wiem, gdzie w Unii Europejskiej do celów konsumpcyjnych można jeszcze kupić żywe kręgowce? A żywe ryby w sprzedaży nadal są. Choć to powinien być już anachronizm. Zwłaszcza że karp jest popularny u nas tylko przed świątami Bożego Narodzenia. I nawet nie jest specjalnie chwalony za walory smakowe, bo często słyszę, że nie jest to smaczna ryba i „czuć” ją mułem itd. Niestety przed świątami jest wszechobecna. Ustawa z 1997 roku o ochronie zwierząt mówi, jakie warunki muszą być zachowane przy sprzedaży detalicznej żywych ryb. Powinny mieć dostateczną ilość wody, umożliwiającą im oddychanie i jeśli mają być transportowane, to też w dostatecznej ilości napowietrzanej wody. Skoro w sklepach zoologicznych można sprzedawać rybki w dużych workach, wypełnionych napowietrzoną wodą, to karpia - jak już ktoś musi kupować żywego - też powinno się transportować w worku z wodą, tylko dużo większym, odpowiednio do jego wielkości.

Do Fundacji „Viva” wpłynęły już filmiki z pewnego centrum handlowego, pokazujące żywe karpie w foliowych workach bez wody. Albo umieszczone w „innowacyjnych” kratkach, w których też się powoli i w męczarniach duszą.

Od ubiegłego roku są takie dodatkowe wytyczne o postępowaniu z żywymi rybami będącymi przedmiotem sprzedaży detalicznej, informujące, że ryby w tym karpie można sprzedawać bez wody w foliowych workach ze specjalnym ozebrowaniem. Te „kratki” mają rzekomo umożliwiać rybowi oddychanie przez skórę. Owszem, u ryb może zachodzić wymiana gazowa przez skórę w znikomym procencie, ale w wodzie. Ryby pozbawione wody nie oddychają przez skórę. Poza wodą czują się dokładnie tak, jak człowiek nieumiejący pływać wrzucony nagle na głęboką wodę. Można podać przykład rybaka, którego wciągnęły pod wodę i przytrzymała wielka ryba. Ciekawe, ile wytrzyma w takich warunkach i jak się będzie czuł? Jak wielki byłby to dla niego stres?

Na jakie stresy narażona jest ryba?

Są to reakcje stresowe różnego rodzaju. Po pierwsze, u omawianych karpia, może to być stres niedotlenienia. W takim przypadku poziom kortyzolu jest bardzo wysoki i waha się średnio w granicach 300-400 pg/ml osocza, co nie oznacza, że nie może osiągać znacznie wyższego poziomu. Po drugie, ryba narażona jest na stres mechaniczny, związany z uszkodzeniem powierzchni skóry. Karpie hodowlane, które są sprzedawane w naszym handlu, to tzw. lustrzenie, które praktycznie nie mają łusek. Ich skóra bez łusek nie ma żadnej bariery, która chroniłaby delikatną powierzchnię ich ciała przed zranieniem. A takie ozebrowanie po prostu kaleczy ryby. Występują też inne uszkodzenia mechaniczne, na które narażone są karpie, związane chociażby z ich łapaniem i umieszczeniem w tych „kratkach”. Trzeci rodzaj stresu to stres ograniczenia. One nie mogą się w tym ozebrowaniu swobodnie poruszać. A jeśli jeszcze dodamy do tego zmianę temperatury, hałas i silne oświetlenie, to „fundujemy” im prawdziwe tortury. Poza tym nie każdy wie, że mięso tak zestresowanej ryby ma niższą wartość odżywczą, spowodowaną znacznym zakwaszeniem mięsa, obniżeniem wartości kalorycznej i zawartości suchej masy poprzez zwiększony odciek ze świeżego mięsa.

Dlaczego tak mało mówi się o stresie i bólu ryb?

To, jak postrzegamy ryby, jest jeszcze pokostem nauk Arystotelesa, które uznawały zwierzęta za istoty pozbawione jakiegokolwiek rozumu. I tak zostało do naszych czasów. Brak wiedzy usprawilił również to, że ryby są dziś najbardziej eksploatowaną grupą zwierząt na całym świecie. Liczymy, ile w celach konsumpcyjnych zabijamy świń, krów i te ilości wydają nam się ogromne. Ale ilość poławianych ryb jest niewspółmiernie większa. W dodatku ryby eksploatowane są od zarania dziejów na mięso, dla skór, oleju czy na ikrę. Najczęściej są też pokarmem dla innych zwierząt, na przykład tych żyjących w ogrodach zoologicznych. Eksploatacja naszych zasobów jest więc nieprzebrana. Powiedziałabym, że jest nieumyślnie nie eksplorować naszych odczuwających ból, strach i cierpienie, nie jest do końca rozpoznane nawet w środowiskach naukowych. Czasami, kiedy o tym mówię, widzę jak stwierdzenie to budzi ogromne zdziwienie.

Jak się ten stres objawia u ryb?

Jest pewna trudność z rozpoznaniem tego „na oko”. Ryby nie mają rozwiniętej mimiki. A bez mimiki, tzw. zmiany wyglądu „pyszczka” nie zakomunikują nam stresu i bólu. Nie wszystkie ryby mają także możliwość wydawania dźwięków. Te hodowlane najczęściej nie. Trzeba je obserwować i wiedzieć, jak ryby zachowują się podczas stresu. Jeśli ryba jest w stresie, to zazwyczaj następuje u niej przyspieszone poruszanie pokrywy skrzeli, co spowodowane jest przyspieszonym oddechem. Podobnie jest z płetwami, które też poruszają się wtedy dużo szybciej. W sytuacjach stresowych ryba pływa albo tuż przy powierzchni wody albo bardzo nisko, przy samym dnie zbiornika. Potrafi także przybierać nienaturalne pozycje podczas pływania, kiedy stres wywołany jest na przykład niewłaściwym pH wody czy nagromadzeniem się w wodzie amoniaku, azotanów lub toksyn, które dostają się do jej organizmu. W ekstremalnych sytuacjach ryby zbierają w wodę lub po prostu mamię. W ekstremalnych sytuacjach ryby zbierają w wodę lub po prostu mamię. W ekstremalnych sytuacjach ryby zbierają w wodę lub po prostu mamię. W ekstremalnych sytuacjach ryby zbierają w wodę lub po prostu mamię.

Czego jeszcze na co dzień nie wiemy o rybach?

Na przykład tego, że tworzą wysoko zorganizowane społeczności, które mają zdolność uczenia się i zapamiętywania. Mają pamięć długotrwałą, są zdolne do zapamiętywania obiektów oraz tras swoich wędrówek, przechowując w swojej pamięci wspomnienia oraz trójwymiarowe mapy przestrzenne, jak na przykład lososie przemieszczające się na znaczne oddalone obszary na tarło. Pamiętają i rozpoznają w ławicy swoich pobratymców i śledzą pokrewieństwa. Zachowania społeczne ryb najłatwiej można zaobserwować u ryb rafowych. Występują tam ryby zwane „czyszcicielami”. Przykładem może być wargatek sanitarnik, który odżywia się pasożytami żerującymi na skórze większych ryb, chociaż nie pogardzi także obumarłym naszkorkiem. „Czyszciciele” podpinają do większych ryb, które chętnie korzystają z ich usług. To, jak wzajemnie się sobą współpracują, przypomina wielką firmę. Czasami nawet korporację. Bywa, że ci mali „czyszciciele” działają w sposób machiaweliczny. Potrafią oszukiwać, zatrudniać się w innej „stacji”. Oszukują też w inny sposób. Owszem, zjadają się martwym naszkorkiem, ale jak można skubnąć żywy, to, dlaczego nie? Potrafią się przynasić, ocierając o „pyszczek” swojego potencjalnego klienta, jakby chciały powiedzieć: nie jestem twoim jedzonkiem, może chcesz skorzysta z naszych usług. Ryby opiekują się też z wielkim poświęceniem swoim potomstwem. Czasami tak, że mogą być nawet przykładem rodzicielstwa dla ludzi. Mają niejednokrotnie lepiej rozwinięte zmysły niż wyższe kręgowce. Taka potoczna wiedza nie obejmuje tego.

Jakie zmysły?

Na przykład zmysł smaku. Receptory smaku nie znajdują się tylko w jamie gębowej, gardzieli i w przelyku, ale także na całym ciele z płetwami włącznie. Zawsze żartuję, że dzięki temu ryby można nazwać wielkimi smakoszami, bo odbierają te wrażenia całym ciałem. Węch mają też lepiej rozwinięty. Poza tym ryby mają lepiej niż my rozwinięty narząd słuchu i równowagi, który współdziała z tzw. narządem linii nabocznej. Linia naboczna umożliwia dostarczenie informacji o poruszających się obiektach, lokalizację i omijanie przeszkód, koordynację wzajemnego rozmieszczenia ryb w ławicy oraz ruchów wody, szybkości i kierunku prądów. Ryby mają również lepiej rozwinięty wzrok, słąk widzenia u ryb w płaszczyźnie poziomej dochodzi do 180 stopni. Ryby rejestrują więcej kolorów niż człowiek, w tym ultrafiolet. Widzenie UV umożliwia im komunikowanie się z konkurentami, sojusznikami i partnerami, ukrywanie się przed drapieżnikami i szukanie ofiary. Do narządów zmysłu, których nie posiadają inne kręgowce oprócz linii nabocznej, aparatu Webera, można zaliczyć narządy elektryczne, które umożliwiają wytwarzanie i percepcję impulsu elektrycznego, tak jak ma to miejsce u strętwy mylnie zwanej węgorzem elektrycznym.

Wracając do karpia... Jakież wnioski.

Powiedziałabym żartobliwie, że ryba to też człowiek. Ale mówiąc poważnie, to istoty inteligentne i wrażliwe, które odczuwają stres i cierpienie. I należy o tym pamiętać. Jak i o tym, że ryba też może myślnie nie eksplorować naszych wodnych akwenów. Jeżeli zniszczymy tam życie, to zniszczymy je też na Ziemi. I sami będziemy sobie winni.

Ryszarda Wojciechowska
r.wojciechowska@prasa.gda.pl

Prof. Hanna Kalamarz-Kubiak

Prof. nadzwyczajny w Zakładzie Genetyki i Biotechnologii Morskiej Instytutu Oceanologii Polskiej Akademii Nauk w Sopocie. Jej zainteresowania naukowe dotyczą adaptacji ryb do zmian środowiskowych, hormonalnej regulacji odpowiedzi na stres i procesów rozrodczych. Jako pierwsza zastosowała technikę inżynierii tkankowej (3D) u ryb i opracowała metodę gradientowej hodowli perfuzyjnej in vitro tkanek nerwowych ryb. Stypendystka International Atomic Energy Agency oraz Royal Society of London. Staże naukowe odbyła m.in. w University of Manchester, Israel Oceanographic and Limnological Research. Jest autorką licznych publikacji oraz członkiem Polskiego Towarzystwa Nauk o Zwierzętach Laboratoryjnych i przewodniczącą zespołu doradczego ds. dobrostanu zwierząt przy IOPAN.

Tutaj się czyta. Bez reklam.

Tak jak w kiosku. Kupując prenumeratę cyfrową, możesz czytać codzienne wydanie Dziennika Bałtyckiego.

Co zyskujesz:

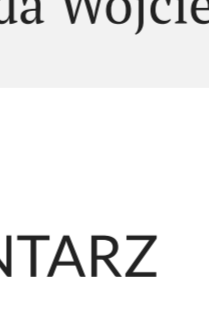
- + dostęp do wszystkich treści Dziennika Bałtyckiego
- + codzienne e-wydanie Dziennika Bałtyckiego
- + artykuły, reportaże, wywiady i multimedia
- + co tydzień nowy numer Ekstra Magazynu

KUP PRENUMERATĘ

Masz już konto? Zaloguj się



karp ryba ryby na święta święteczny karp



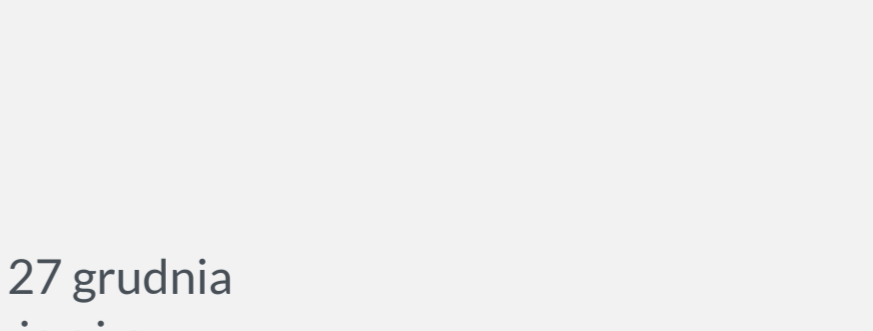
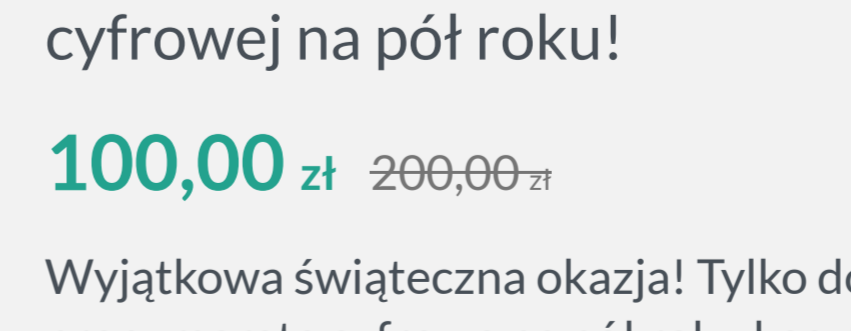
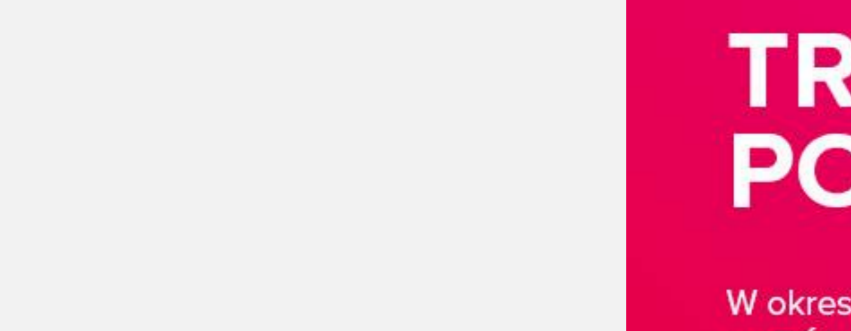
Ryszarda Wojciechowska

DODAJ PIERWSZY KOMENTARZ

Komentowanie artykułu dostępne jest tylko dla zalogowanych użytkowników, którzy mają do niego dostęp.

ZALOGUJ SIĘ

PLUS.DZIENNIKBAŁTYCKI.PL



TRZY MIESIĄCE POD CHOINKĄ!
W okresie przedświątecznym prenumeratę cyfrową na POL ROKU dostaniesz za PÓŁ CENY.

Świąteczna promocja prenumeraty cyfrowej na pół roku!

100,00 zł ~~200,00 zł~~

Wyjątkowa świąteczna okazja! Tylko do 27 grudnia prenumerata cyfrowa na pół roku kosztuje aż o połowę mniej. Skorzystaj i ciesz się pełnym dostępem!

KUP TERAZ

Oferta ważna do 27 grudnia 2018 r.

[Regulamin oferty](#)

EKSTRA MAGAZYN

DZIENNIKBAŁTYCKI.PL

2359 Ogłoszenie - PEWIK Gdynia

0500 Ryby. Fundujemy im prawdziwe tortury, a one też odczuwają ból

0500 Choć świat się o Grudniu dowiedział, nic nie powiedział

0500 Świat, którego już dawno nie ma. Trudno uwierzyć, że istniał naprawdę

0500 Obrazy za miliony złotych. Padają rekordy na aukcjach dzieł sztuki

0435 Abonament RTV 2019 - kary za niezapłacenie. Do kogo może przysię komornik? [14 grudnia 2018]

Chcesz dziecko, chętnie pomogę. Próbka albo stosunek



DLA PRASY REGULAMIN PRYWATNOŚĆ LOGOWANIE

Polska Press Sp. z o.o. informuje, że wszystkie treści ukazujące się w serwisie podlegają ochronie. [Dowiedz się więcej.](#)

Jesteś zainteresowany zakupem treści? [Dowiedz się więcej.](#)

© 2000 - 2018 Polska Press Sp. z o.o.

Serwis jest częścią:

POLSKA PRESS GRUPA