

افغانستان آزاد – آزاد افغانستان

AA-AA

چو کشور نباشد تن من مباد همه سر به سر تن به کشتن دهیم
بدین بوم و بر زنده یک تن مباد از آن به که کشور به دشمن دهیم

www.afgazad.com

afgazad@gmail.com

Political

سیاسی

بهرام رحمانی
۲۰ فبروری ۲۰۱۹

کشف کشتارگاه گاوهای بیمار در پولند و گوشت‌های آلوده پولندی در سویدن!

سیستم سرمایه‌داری تنها و تنها به فکر کسب سود است. برای این سیستم و صاحبان سرمایه فرقی نمی‌کند که از فروش اسلحه و راه‌انداختن جنگ و کشتار و ویرانی پول به‌دست بیاورند و یا از فروش گوشت‌های آلوده و خطرناک به شهروندان!

در شب ۱۴ و ۱۵ ژانویه ۲۰۱۹، ماموران پولندی با کشف هشت راس گاو بیمار تصمیم به کشتن هر چه سریع‌تر آن‌ها گرفتند تا از بیماری و درد خلاص شوند. در این بازرسی، یک دلال حیوان که به ترابری نامناسب گله‌های دامی اشتغال داشته و کارکنان کشتارگاه که مسئول تامین وضعیت مناسب این دام‌ها هستند، شناسائی شدند. بازرسان پولند، دستور گرفته‌اند تا تمامی کشتارگاه‌ها را در این منطقه بررسی کرده و هر خریدار یا فروشنده گوشت دام‌های بیمار را شناسائی کنند.

پلیس پولند، همچنین در حال بررسی فیلم منتشر شده از کشتارگاهی است که به قاچاق غیرقانونی گاوهای بیمار مظنون بوده و این فیلم به‌صورت مخفیانه تهیه شده است.

رئیس اداره دامپزشکی پولند در این خصوص، اعلام کرده فیلم‌هایی که شبکه «تی‌وی‌ان ۲۴» پولند پخش کرده نشان می‌دهد این کشتارگاه فعالیت‌های غیرقانونی مانند کشتار دام‌ها را تعمدی در شب انجام می‌دهد تا از هر گونه نظارت رسمی بر آن جلوگیری کند.

در این فیلم‌ها، گاوهای بیمار به‌وضوح مشخص بوده و کارکنان کشتارگاه در حال سلاخی لاشه‌ها دیده می‌شوند. اما این‌که سرنوشت این گوشت‌های آلوده چه می‌شود، هنوز معلوم نیست.

این افشاگری برای اتحادیه اروپا زنگ‌خطری جدی است چرا که رسوائی فروش گوشت آلوده اسب در سال ۲۰۱۳ میلادی نیز موجب آشفته‌گی در بازار گوشت اتحادیه اروپا شده بود. این رسوائی به‌دنبال تلاش مقامات اروپا برای کشف گوشت‌های مشکوک، موجب فراخوانی برای بازگرداندن تمامی محصولات گوشتی شد.

بنابر گزارش بی‌بی‌سی، اداره آمار اروپا، یورواستات پولند را هفتمین صادرکننده بزرگ گوشت گاو به اتحادیه اروپا اعلام کرده است. پولند حدود ۵۶۰،۰۰۰ تن گوشت در سال تولید می‌کند که ۸۵ درصد آن به کشورهای دیگر صادر می‌شود.



روزنامه سویدی Dagens Nyheter، ۵ فوریه ۲۰۱۹، خبر داد که بیش از ۸۰ مدرسه و مهد کودک در استکهلم، ممکن است گوشت پولندی دریافت کرده باشند.

در کل، ۲۳۹ کیلو گوشت به سویدن از کشتارگاه پولندی Elkopol، که مظنون به داشتن حیوانات کشتار شده و بدون کنترل دامپزشکان وارد بازار است.

Kleins Kitchen، یکی از بزرگترین تامین کنندگان مواد غذایی در مدارس استکهلم، گوشت را از کشتارگاه پولندی خریداری کرده و در چندین مدرسه پخش کرده است.

جنی نیلسون، وزیر کشاورزی سویدن، اظهار داشت که عمیقاً درباره اخبار مربوط به گوشت پولندی نگران است: - این نقض بسیار جدی قانون غذایی است و کاملاً غیرقابل قبول است! براساس اطلاعات، شرکت پولندی به عمد حیوانات مریض را کشته و گوشت را که مطابق با قوانین موجود بررسی نشده است، به فروش رسانده است.

انجمن موسوم به «ال-۲۱۴» فرانسه، در اواسط سال ۱۳۹۶ با دوربین مخفی تصاویر دردناک و وحشتناکی از یک کشتارگاه در فرانسه منتشر کرده است. این انجمن می‌گوید که در همه کشتارگاه‌ها در فرانسه وضعیت همین است. لیز پدرسون، خبرنگار یورونیوز در این گزارش از سلاخ‌خانه‌ای در لیون در شهر لیون فرانسه، این پرسش را مطرح می‌کند که آیا خسونت در ذات کشتارگاه است؟

پس از ویدئوهایی که گروه کوچک حمایت از حقوق حیوانات موسوم به «ال-۲۱۴» در فرانسه درباره کشتار خشن حیوانات در فرانسه منتشر کرده، مقامات تعدادی از کشتارگاه‌ها را تعطیل کردند و پارلمان هم تصمیم گرفت درباره آن تحقیق کند.

این ویدئو باعث شوکه شدن عده زیادی از جمله پرورش‌دهندگان دام شده است. فیلیپ نوتن، از نسل سوم کشاورزان ارگانیک در منطقه لوآر فرانسه است. او در کشتارگاهی که دامهایش کشته می‌شوند، سهامدار جزء است.

از او می‌پرسیم که از فرستادن این حیوانات به کشتارگاه چه احساسی دارد؟ وی می‌گوید: «هر حیوانی که به کشتارگاه فرستاده می‌شود، برای ما بیشتر از یک هزار یورو درآمد دارد، برای ما حکم پولی را دارد که برای زندگی به آن نیاز داریم. پس از همان اول که به دنیا می‌آید، می‌دانیم که در آخر سر از کشتارگاه در می‌آورد. اما می‌خواهیم که در بهترین شرایط و با کمترین استرس به آنجا برود. وقتی در برخی از گزارش‌ها و تصاویر می‌بینم که چه‌طور با حیوان بد رفتاری می‌شود، احساس بدی به من دست می‌دهد.»

روزانه میلیون ها حیوان پرورشی در سراسر جهان برای مصرف انسان کشته می شود. انجمن «ال-۲۱۴» که در شهر لیون فرانسه است می گوید این کشتار حیوانات به شیوه ای بی رحمانه صورت می گیرد.

برای این که بیش تر درباره روش های ذبح حیوانات و وضعیت دام در کشتارگاه بدانیم به سراغ کسانی می رویم که به طور مستقیم در این سازوکارها نقش دارند. ورود به کشتارگاه کار ساده ای نیست اما ما سعی کردیم مدیر کشتارگاه «کوربا» در لیون فرانسه را راضی کنیم که درها را به روی ما باز کند و به ما نشان دهد آنجا چه می گذرد.

سالانه شش هزار تن گوشت از کشتارگاه «کوربا» در لیون که طبق معیارهای فرانسه و اروپا، کشتارگاه متوسطی است، خارج می شود. کار سلاخی حوالی پنج و شش صبح شروع می شود. حیوانات یک روز قبل به سلاخ خانه آورده می شوند و قبل از کشته شدن، حداکثر ۱۲ ساعت در طویله مخصوص نگه داشته می شوند. در این جا به آنها فقط آب داده می شود و از غذا خبری نیست.

ژان لوک دوپره، مدیر این کشتارگاه درباره شیوه کشتن حیوانات توضیح می دهد: «برای گاو و گوساله از ابزاری استفاده می کنیم که به آن «ماتادور» می گوئیم؛ ماتادور کپسول هوای فشرده ای است که خنجر را با سرعت زیاد به ججمه حیوان می زند. ججمه سوراخ می شود و حیوان فوراً می میرد. این ابزار همیشه درست عمل نمی کند، بستگی به این دارد که حیوان تکان بخورد یا نه، همچنین بستگی به آن دارد که چه طور از آن استفاده شود. اگر هم بدرستی کار نکند، دوباره انجام می دهیم.»

اما نمی توان معلوم کرد در چند درصد موارد ابزار سلاخی درست عمل نمی کند و به همین دلیل هم مسئله مرگ فوری حیوان بحث برانگیز است. در مورد ذبح حلال طبق شعائر دین اسلام یا یهود در ویدئوی دوربین مخفی انجمن «ال-۲۱۴» می توان دید حیوان فوراً کشته نمی شود. طرفداران حقوق حیوانات می گویند که در این نحوه کشتن، حیوان متحمل رنج و عذاب بیش از حد می شود.

کشتار حیوان طبق آداب و رسوم و موازین شرعی رد فرانسه در حال افزایش است. اما از آنجائی که هیچ الزام قانونی وجود ندارد که نحوه کشتار حیوان روی بسته های گوشت درج شود، نمی توان به آمار و ارقام دقیق دسترسی داشت.

در کشتارگاه «کوربا» هم ۶۰ درصد حیوانات ذبح می شوند. ژان لوک دوپره، مدیر کشتارگاه می گوید: «برای اجرای شعائر ذبح اسلامی یا کشتن حلال طبق دین یهود، اساساً همین روش به کار برده می شود؛ گرچه تفاوت های کوچکی وجود دارد. حیوان درون تله می رود و چند دریچه بسته می شود که مانع از حرکت حیوان است بعد دریچه باز می شود و ذبح کننده با بریدن گلوی حیوان خونس را می ریزد. حیوان دست کم ۴۵ ثانیه در تله می ماند تا بیهوش شود. بعد بدنش از تله بیرون می افتد و در حالی که بیرون کشیده می شود، بقیه خونس از جسم خارج می شود.» از نظر کاترین رمی، جامعه شناس مرکز ملی پژوهش های علمی فرانسه، کشتار حیوانات همیشه با خشونت همراه بوده اما صنعتی شدن این فرایند وضعیت را بدتر می کند.

وی می گوید: «در فرایند کشتار صنعتی، زندگی فراموش می شود. فکر می کنیم می شود حیوان را شیئی پنداشت، مثل هر شیئی دیگر در خط تولید. در روز مردم صد بار دویست بار، سیصد بار خون حیوانات را می ریزند که تاثیر خیلی زیاد و قوی دارد و خشونت را ده برابر می کند.»

از نظر فیلیپ نوتن، پرورش دهنده دام، دام پروری صنعتی و کشتار صنعتی نه تنها بر وضعیت نگهداری حیوانات اثر سوء می گذارد، بلکه مصرف کننده گوشت این حیوانات را تحت الشعاع قرار می دهد؛ چون بدرفتاری با حیوان کیفیت گوشت را خراب می کند. وی می گوید: «حیوانی که استرس ندارد در گوشتش هم مواد سمی تولید نمی شود.»

برعکس، حیواناتی که با آن‌ها بد رفتاری می‌شود، کیفیت گوشت‌شان تغییر می‌کند. مثلاً حیواناتی را می‌بینید که آن‌ها را با چوب زده‌اند و جای ضربه هم مانده است. وقتی ما گوشت‌مان را آماده می‌کنیم اگر جانی کیبود شده باشد گوشت را دور می‌اندازیم، این جور گوشت‌ها جزء ضایعات است.»

اما مواد غذای ارگانیک و گوشت ارگانیک که در فرایند تولید آن از مواد شیمیائی استفاده نشده باشد، به‌خصوص خیلی گران‌تر از تولیدات صنایع غذایی است. آیا مصرف‌کننده حاضر است این هزینه اضافی را بپردازد؟

فیلیپ نوتن در این‌باره می‌گوید: «آیا مصرف‌کننده وضعیتی را که در آن هر هفته جنجالی بر سر مواد غذایی بر پا شود تحمل می‌کند؟ هر چند وقت یکبار جنجال و رسوائی جدیدی درباره بهداشتی بودن غذاها در صنایع غذایی پیش می‌آید. آیا کاربرد کلمه صنعت برای چیزهایی که می‌خوریم درست است؟ هیچ‌گاه نمی‌بایست کلمه صنعت برای موجودات زنده به کار برده می‌شد. این کلمه برای قراضه آهن است، برای فولاد، برای خودرو!»

در امریکا سالانه بیش از ۳۰۰ هزار نفر در اثر مصرف غذاهای فست فود از دنیا می‌روند؟ شخصیت دلچک مک دونالد بیش از ۹۰ درصد کودکان زیر ۹ سال را جذب رستوران‌های این شرکت می‌کند؟ آیا غذاهای مک دونالد چگونه تهیه می‌شود؟

شرکت مک دونالد دارای بزرگترین فروشگاه‌های زنجیره‌ای فست فود در سراسر دنیا است. این شرکت با فعالیت در ۱۱۹ کشور روزانه دارای ۶۸ میلیون مشتری است. تاریخ آغاز به کار این شرکت به ۱۹۴۰ باز می‌گردد، وقتی که برادران ریچارد و موریس مک دونالد در کالیفرنیا اولین رستوران خود را راه‌اندازی کردند.

تصمیم آن‌ها به استفاده از «سیستم خدمات رسانی سریع» در سال ۱۹۴۸ پایه و اساس شکل‌گیری رستوران‌های فست فود در آینده را رقم زد. البته این سیستم دو دهه پیش از این توسط رستوران زنجیره‌ای وایت کسل (white castle) مورد استفاده قرار می‌گرفت اما عرضه غذا در زمانی کوتاه با مک‌دونالد شناخته شد.

دفتر مرکزی این شرکت در ایالت ایلینویس ایالات متحده واقع شده است. بر اساس آمار موسسه اینتربرند در سال ۲۰۱۱ مک‌دونالد با ارزش سهامی معادل ۳۵/۵۹۳ میلیون دلار و ۶ درصد رشد نسبت به سال ۲۰۱۰ به‌عنوان ششمین برند تجاری برتر در دنیا شناخته شد.

در سال ۱۹۶۱، مک‌دونالد برای اولین‌بار نام و لوگوی تجاری خود که به‌شکل قوس‌های طلایی (Golden Arches) بود و به‌نوعی سمبل حرف «ام» به‌شمار می‌رفت را ثبت کرد. به‌عقیده کارشناسان شکل خاص و ترکیب رنگ زرد و قرمز استفاده شده در لوگوی مک‌دونالد خود یکی از دلایل جذب کودکان به‌سمت این رستوران است.

برادران مک‌دونالد اولین شعبه رستوران‌های زنجیره‌ای خود را با کمک ری کراک (Ray Kroc) در آوریل ۱۹۵۵ در ایالت ایلینویس امریکا افتتاح کردند و این آغازی بود برای گسترش رستوران‌های زنجیره‌ای مک‌دونالد در سراسر دنیا. البته کراک و برادران مک‌دونالد برای توسعه فعالیت تجاری خود همواره با یکدیگر مشکل داشتند، اما از نقش کراک در موفقیت این نام تجاری در دنیا نمی‌توان به‌سادگی گذشت.

مک‌دونالد دارای بیش از ۳۱ هزار شعبه و یک و نیم میلیون کارمند در سراسر دنیا است. این شرکت که به‌عنوان نماد کاپیتالیزم امریکائی در جهان شناخته می‌شود با صرف هزینه‌های سنگین تبلیغاتی در صدد حفظ موقعیت خود به‌عنوان رتبه اول در حوزه مواد غذایی است.

تمرکز و موفقیت این شرکت در امر تبلیغات را از آن‌جا می‌توان درک کرد که بر اساس تحقیقی در سال ۲۰۰۴ عکس دلچک رونالد مک‌دونالد در میان کودکان شناخته شده‌تر از تصویر مسیح یا جورج بوش بود.

البته این شرکت دارای برندهای دیگری مانند Piles café نیز است. این شرکت با توجه به تعداد زیاد مشتریان خود، برای کسب سود بیشتر و با تقلید از استارباکس (Starbucks) به معرفی کافی‌شاپ مک‌کافی (McCafe) پرداخت.

اولین شعبه مک‌کافی در ۱۹۹۳ در ملبورن استرالیا افتتاح شد. با گذشت زمان بسیاری از رستوران‌های مک‌دونالد با تقلید از شعبه ملبورن به افتتاح کافی‌شاپ مک‌کافی در درون رستوران کردند و برخی از آن‌ها با ۶۰ درصد فروش بیشتر نیز مواجه شدند. در حال حاضر بیش از ۶۰۰ شعبه مک‌کافی در سراسر دنیا مشغول فعالیت می‌باشند. این شرکت برای افزایش مشتریان خود به ایده‌های بسیاری مانند ایجاد فضای بازی برای کودکان در کنار رستوران و یا تغییر دکوراسیون دست زد. مک‌دونالد از مدل تجاری جالبی استفاده می‌کند. این شرکت با خرید و افتتاح رستوران‌های خود در نقاط مهم شهرها به نوعی در حوزه املاک نیز فعال می‌باشد. البته این سیاست با توجه به متفاوت بودن شرایط در کشورهای مختلف تغییر می‌کند.

با وجود این‌که مک‌دونالد به‌عنوان یکی از شرکت‌های بزرگ و به ظاهر موفق دنیا شناخته می‌شود اما تعداد افرادی که نسبت به نوع فعالیت‌ها و محصولات این شرکت انتقاد دارند کم نیست. توسعه شرکتها و محصولاتشان در سطح جهانی اگرچه سود زیادی را برای صاحبان این نوع شرکتها همراه دارد اما از طرف دیگر داشتن مشتریان و مخاطبان بیشتر مسلماً انتظارات زیادی را نیز به همراه دارد، مساله‌ای که عمدتاً تحت تاثیر سود مالی قرار گرفته و زیاد به آن توجه نمی‌شود و همین موضوع باعث بوجود آمدن و گاه تشدید انتقادات از این شرکتها می‌شود. شرکت مک‌دونالد نیز از این قاعده مستثنی نیست.

پس از توسعه مک‌دونالد در سطح جهانی، رفته‌رفته برخی مسائل و مشکلات اخلاقی شهرت این شرکت را تحت تاثیر قرار داد و رفته رفته به تعداد معترضان ضد مک‌دونالد افزود. معترضین حتی روز ۱۶ اکتبر را «روز ضد مک‌دونالد» نام‌گذاری کردند. این اعتراضات آنجا خود را نشان داد که در شورش‌های ضد سرمایه‌داری در انگلیس، رستوران‌های مک‌دونالد اولین جایی بود که مورد حمله قرار گرفت. البته بیش‌ترین آسیبی که به شهرت مک‌دونالد وارد شد در خصوص دادگاه مک‌لیبل (McLibel) بود. در این پرونده شرکت مک‌دونالد از فعالانی که به توزیع دست‌نوشته‌هایی با موضوع «مشکل مک‌دونالد چیست» کرده بودند شکایت کرد و انتظار داشت که دادگاه به‌سرعت حکمی سنگین برای متهمان صادر کند. در عوض این پرونده نزدیک به دو سال و نیم در جریان بود و به یکی از طولانی‌ترین پرونده‌های تاریخ قضائی انگلیس تبدیل شد.

یکی از بیش‌ترین انتقاداتی که مک‌دونالد طی ۳۰ سال اخیر با آن مواجه بوده مربوط به غذائی است که در رستوران‌های آن به مشتریان عرضه می‌شود. منتقدین معتقدند که غذاهای عرضه شده در مک‌دونالد یکی از عوامل اصلی شیوع چاقی در میان مردم امریکا و دیگر کشورهای پیشرفته است. مطالعات پزشکی نشان می‌دهد که میزان افزایش وزن در میان افراد انگلیسی بیش از دیگر کشورهای اروپا در حال بالا رفتن است و یک پنجم از مردم انگلیس به شکل خطرناکی از افزایش وزن رنج می‌برند. (و این در حالی است که مک‌دونالد در انگلیس دارای بیش از ۱۲۰۰ شعبه است.)

میزان مرگ و میر ناشی از چاقی مفرط در امریکا بیش از ۳۰۰ هزار نفر در سال است که درصد بالائی از چاقی افراد ناشی از مصرف غذاهای فست‌فود است. حال این‌که میزان مرگومیر ناشی از مصرف سیگار در همین کشور حدود ۴۰۰ هزار نفر است. این‌جاست که سهم و نقش مک‌دونالد به عنوان بزرگ‌ترین رستوران فست‌فود در امریکا و جهان نمود بیش‌تری پیدا می‌کند. پس از بررسی ارزش غذائی محصولات مک‌دونالد مشخص شد که

غذائی مانند بیگ مک (Big Mac) و یا مرغ سرخ کرده دارای ۹۱۰ کالری، ۴۶ گرم چربی (که ۱۳ گرم آن چربی اشباع شده است) می‌باشد و این بدان معناست که این شرکت استانداردهای رژیم غذایی آمریکا را رعایت نمی‌کند. علاوه بر چاقی مفرط، دیابت، فشار خون، بیماری‌های قلبی و سرطان نتایج استفاده از چربی زیاد، شکر و نمک است. (موادی که به‌شکل یکجا و به میزان بالا در محصولات مکدونالد وجود دارند.)

تاثیر استفاده از رژیم غذایی مکدونالد در فیلم انتقادی مورگان اسپورلاک (Morgan Spurlock) به‌وضوح دیده می‌شود، جایی که او چیزی جز مکدونالد را در وعده‌های غذایی خود استفاده نمی‌کند و در نتیجه با ۱۱ کیلو اضافه وزن، افزایش ۶۰ واحدی کلسترول و از دست دادن کبد خود مواجه می‌شود. وی دچار سردرد و افسردگی شده و در نهایت به مصرف مکدونالد اعتیاد پیدا می‌کند.

تاثیر استفاده از محصولات مکدونالد برای کودکان نیز بسیار خطرناک است، حال این‌که این شرکت با تحت تاثیر قرار دادن کودکان از طریق تبلیغات تلوزیونی، وسایل بازی کودکان و از همه مهم‌تر استفاده از شخصیت دلقک رونالد مکدونالد هر ماه حدود ۹۰ درصد کودکان بین ۳ تا ۹ سال را جذب رستوران‌های خود می‌کند.

جبهه دیگری از اعتراضات از سوی افرادی است که معتقدند که حیوانات نیز همانند انسان‌ها موجود زنده بوده و شایسته احترام. مکدونالد به دلیل نحوه رفتار با حیوانات قبل از کشتن به‌شدت مورد انتقاد قرار گرفته است. این شرکت بزرگترین ترویج‌کننده غذاهای گوشتی و بزرگترین مصرف‌کننده گوشت گاو، دومین مصرف‌کننده گوشت مرغ در دنیا برای محصولات خود می‌باشد. همه انتقادات مربوط به نحوه برخورد با حیوانات در محل‌های نگهداری و کشتارگاه‌های مکدونالد است. بر اساس مطالب ارائه شده در دادگاه مک‌کیبل، در مرغداری‌های مکدونالد در فضائی کمتر از یک متر و بدون نور تعداد زیادی از این حیوانات نگهداری می‌شود که نتیجه آن ۴۴ درصد ناهنجاری و مشکلات دیگر بهداشتی برای این حیوانات است. در محل‌های دیگر نگهداری حیوانات متعلق به مکدونالد نیز همین شیوه رفتار اعمال می‌شود. علاوه بر شرایط نگهداری، مکدونالد برای نحوه کشتن حیوانات در کشتارگاه‌ها نیز با همه انتقادات مواجه شده است.

یکی دیگر از مواردی که باعث افزایش اعتراض مخالفان مکدونالد شده است مربوط به یکی از غذاهای عرضه شده در این رستوران به‌نام Foie Gras است.

این غذای گران‌قیمت که علاوه بر مکدونالد در رستوران‌های KFC نیز عرضه می‌شود از جگر پرندگان تهیه می‌شود. برای تهیه این غذا، جگر پرنده باید از چربی زیاد و حجم بالائی برخوردار باشد و از آن‌جا که در حالت طبیعی امکان وقوع این امر وجود ندارد، حجم بالائی از غذای چرب و دارای روغن بالا به وسیله دستگاه و به زور به پرنده خورانده می‌شود.

سپس پرنده در قفسی کوچک بدون حرکت قرار داده می‌شود تا چربی بیشتری در بدن او ایجاد شود. این شیوه رفتار با حیوانات که به شکل بیرحمانه‌ای صورت می‌گیرد اعتراضات بسیاری را در پی داشته است.

طی یک نظرسنجی از سوی وال استریت ژورنال، ۵۳ درصد از مردم به‌دلیل مسائل و مشکلات محیطی مربوط به محصول یا تولیدکننده از خرید آن محصول امتناع می‌کنند. جدی‌ترین نگرانی محیطی نسبت به مکدونالد این است که این شرکت برای ایجاد یک چراگاه وسیع در برزیل به تخریب جنگل‌های بارانی آن منطقه اقدام کرده است. این اقدام نه تنها موجب از بین رفتن منابع طبیعی می‌شود، بلکه بر گرم شدن کره زمین نیز تاثیرگذار است، زیرا جنگل‌های بارانی نقش مهمی در مکانیزم جذب دی اکسید کربن هوا دارند.

مکدونالد همچنین سالانه از میلیون‌ها تن بسته‌بندی استفاده می‌کند که تنها برای چند دقیقه مورد استفاده قرار می‌گیرند. به‌طور معمول بسته‌بندی‌های پلی‌استر مورد استفاده برای محصولات مکدونالد موجب از بین رفتن گازهای لایه ازن می‌شود. انتقاد دیگری که از این شرکت می‌شود مربوط به تولید میزان بالای زباله آن است. هر رستوران مکدونالد در آمریکا روزانه به‌طور متوسط نزدیک به ۱۱۰ کیلوگرم زباله تولید می‌کند که با توجه به تولید ۴۱۰ کیلوگرمی زباله از طرف مراکز توزیع منطقه‌ای شرکت، تعداد زیاد شعبه‌های این شرکت در سراسر دنیا و هزینه بالای از بین بردن این میزان زباله به اهمیت بالای این موضوع می‌توان پی برد.

یکی دیگر از انتقاداتی که همواره مکدونالد با آن مواجه بوده مربوط به شرایط کار و سیاست‌های این شرکت در قبال کارمندانش است. این شرکت دارای بیش از یک و نیم میلیون نفر کارمند در سراسر دنیا است که بیش از نیمی از آن‌ها افراد زیر ۲۱ سال هستند. سیاست شرکت در استخدام افرادی با این محدوده سنی به این معناست که بیش از نیمی از کارکنان مکدونالد از حداقل حقوق برخوردار هستند. وارد شدن عبارت McJOB در سال ۲۰۰۳ در فرهنگ لغت وبستر که به معنی نوعی از کار با حقوق پائین است نیز بیان‌گر این موضوع است.

یکی دیگر از مشکلاتی که کارکنان این شرکت با آن مواجه هستند کار در شرایط نامناسب، تبیض نژادی، بالا بودن غیر قانونی ساعت کار و پائین بودن شرایط بهداشتی و ایمنی در محیط کار است. البته به دلیل عدم وجود اتحادیه‌های کارگری در درون مکدونالد، اقدامی در خصوص تغییر شرایط کارکنان این شرکت صورت نگرفته است. بر اساس نظریه سهامداران میلتون فریمن، نیازها و انتظارات کارکنان به اندازه انتظارات مشتریان از اهمیت بالایی برخوردار است.

اریک اسکلووسر (Eric Schlosser) در کتاب خود با نام ملت «وابسته به فست‌فود» که در سال ۲۰۰۱ به چاپ رسید به انتقاد از سیاست‌های بازاریابی مکدونالد پرداخت. به عقیده وی، این شرکت با ایجاد سیاست‌های بازاریابی به تقلید از شرکت والت دیزنی و ایجاد شخصیت‌هایی مانند دل‌ک روئالد مکدونالد و همراهش برای جذب بازار کودکان تمرکز ویژه‌ای کرده است. به عقیده کارشناسان بازاریابی این اقدام نه تنها موجب جذب کودکان، بلکه خانواده‌های آن‌ها نیز می‌شود. از همه مهم‌تر این تاکتیک موجب حفظ محبوبیت این برند در دوره بزرگسالی و ایجاد نوعی حس نوستالژی در میان افراد خواهد بود.

به عقیده اسکلووسر، مکدونالد با نفوذ در میان مدارس از طریق اسپانسرشیپ موفق به کاهش مالیات‌های خود شده است. بر اساس منابع وی ۸۰ درصد کتاب‌هایی که از سوی فرد یا موسسه‌ای مورد حمایت مالی قرار می‌گیرند حاوی مطالبی به سود حمایت‌کننده کتاب هستند و مسلماً مکدونالد نیز از این قاعده مستثنی نیست.

به عقیده نویسنده بی احترامی به حامیان مالی در مدارس با مجازات همراه خواهد بود. یکی از این موارد مربوط به دانش‌آموزی به نام مایک کامرون بود که به دلیل پوشیدن لباسی به رنگ آبی (که نماد شرکت پیسی، رقیب کوکاکولا است) در روز کوکاکولا (Coke Day) و هماهنگ نبودن با لباس مشکی و قرمز دیگر دانش‌آموزان، از تحصیل معلق شد.

با توجه به انتقادات موجود و تلاش‌های مکدونالد در جهت رفع کمبودها و بهبود شیوه عملکرد (بر اساس ادعای مدیران شرکت) واضح است که سیاست‌های اخلاقی این شرکت تنها در حد شعار بوده و اقدامی تأثیرگذار در جهت تغییر و بهبود شرایط از سوی شرکت صورت نکرده است. بیش‌تر تلاش‌ها حالت توصیفی داشته و بر اساس اهداف آینده ترسیم شده است و نه آنچه تا کنون انجام شده است. به عبارت ساده‌تر، تلاش‌های این شرکت بیش‌تر در جهت امیدوار نگه داشتن مردم به بهبود شرایط در آینده است تا مطمئن ساختن آن‌ها.

نتیجه تحقیقاتی که در سال ۲۰۱۰، توسط «گزارش مشتری‌ها» منتشر شد، نشان می‌دهد ۶۲ درصد از مرغ و جوجه‌های کبابی آلوده به باکتری کمپیلاباکتر است و ۱۴ درصد نیز باکتری سالمونلا دارند. تعداد مرغ‌هایی که به باکتری‌های دیر مرگ آلوده هستند، نسبت به ۶ سال پیش ۳۰ درصد افزایش یافته است.

تحقیقاتی که در امریکا صورت گرفته است، نشان می‌دهد بیش از ۵۳ درصد از همبرگرهای گوشت باکتری کلوستریدیوم پرفرینجنز، ۳۰ درصد استافیلوکوکوس و ۱۲ درصد، لیستریا دارند.

بوقلمون یکی از آلوده‌ترین پرندۀ های خوراکی است. آزمایشات نشان داده اند، گوشت بوقلمون شامل یکی از باکتری‌های لیستریا، کمپیلاباکتر، کلوستریدیوم یا هر سه آن‌ها به‌طور یکجا است.

صدف‌های خوراکی حاوی ویروس‌هایی همچون کمپیلاباکتر و ویبریو ولنیفیکوس هستند. تحقیقاتی که روی صدف‌های خوراکی انجام شده، نشان داده است ۹ درصد صدف‌ها به باکتری سالمونلا آلوده هستند.

مرغ یا تخم مرغ، کدام آلوده‌تر است؟ مسلماً تخم مرغ. تخم مرغ به‌طور سالانه منجر به بیماری بیش از ۶۶۰ هزار نفر و مرگ ۳۰۰ نفر می‌شود.

تحقیقات نشان داده حدود ۳/۵ درصد از طالبی‌ها حاوی باکتری‌های سالمونلا و شیگلا هستند. شیگلا، جزو باکتری‌هایی است که از فردی به فرد دیگر منتقل می‌شود.

هلو این میوه خوشمزه و زیبا یک هفته پیش از برداشت، ضدعفونی می‌شود تا لکه‌دار نشود. وقتی این میوه وارد بازار می‌شود، حداقل ۹ ماده آفت‌کش روی پوست آن وجود دارد.

کاهویی که داخل ساندویچ همبرگر شما وجود دارد بیشتر از خود همبرگر می‌تواند به بدن شما آسیب برساند. تحقیقات نشان داده، سالادهای کاهوی از پیش آماده شده حدود ۴۰ درصد حاوی باکتری کولیفورم هستند.

غذاهای سرد آماده در ردیف پرخطرترین غذاها قرار دارند. سازمان جهانی تغذیه و سلامت اعلام کرده این غذاها منبع باکتری‌هایی همچون لیستریا هستند. قرار گرفتن آن‌ها در یخچال نیز می‌تواند باقی مواد غذایی را نیز آلوده کند.

جوانه‌های سبز از هر نوعی که باشند - گندم و ماش - حاوی مقدار زیادی فیتونوترینتز هستند. تحقیقات نشان داده است، جوانه گیاهانی همچون بروکلی حتی موجب سرطان معده نیز می‌شوند. متاسفانه، جوانه‌ها برای رشد به محیط گرم و مرطوب نیاز دارند و این محیط برای رشد باکتری‌هایی همچون لیستریا، سالمونلا و ای-کولی بسیار مناسب است.

درباره «فواید» گوشت خواری زیاد شنیده‌ایم که اغلب توسط صنایع گوشت تبلیغ می‌گردد. اما این که چه قدر باید از آن بهره ببریم و چه قدر باید از آن دوری کنیم، هنوز برای خیلی‌ها روشن نیست.

انسان‌ها برای سلامتی خود و نابودی حیوانات و محیط زیست، باید از این گوشت‌خواری، دست‌کم گوشت‌خواری مفرط دست بردارند. عدم گوشت‌خواری دو جنبه دارد: یکی جنبه شخصی و دیگری جنبه اجتماعی. این دو جنبه را می‌توان هم از لحاظ بهداشتی و هم روانی و اخلاقی مورد مطالعه قرار داد.

طبیعت همه چیز را به‌صورت متعادل در اختیار ما قرار داده و گیاه‌خواری می‌تواند بشر را از این همه صدمات جسمی و تخریب محیط زیست مصون سازد.

طرفداران حقوق حیوانات عقیده دارند به گاوها هورمون و آنتی بیوتیک می‌دهند و برای سلامتی انسان خطرناک هستند.

تأثیرات اجتماعی گوشت‌خواری بسیار مهم و حیاتی است. زمین و منابع غذایی زمین چنین ظرفیتی را ندارند که بتوانند این همه گوشت تولید کنند. این سیستم غذایی که اکنون رایج و متداول است، قابل دوام نیست و در عین حال خطرناک است.

تأثیرات زیست محیطی دامداری‌های مدرن بسیار مخرب است. بحث تامین علوفه و خوراک این دام‌ها هم هست. ما امروزه با صنعت عظیم گوشتی و در مقیاس وسیع‌تر صنایع حیوانی مواجهیم. صنایع زیادی تا به حال به کره زمین آسیب زده‌اند. تا حدودی به آسیب‌های کارخانه‌ها، از تولید گازهای گلخانه‌ای گرفته تا آلاینده‌های جوی آشنا هستیم. می‌دانیم که باید جلوی سوخت‌های فسیلی گرفته شود.

می‌دانیم باید جلوی نابودی و تخریب جنگل‌ها را گرفت. این حرف‌ها امروز در همه جای دنیا شنیده می‌شود و رسانه‌ها هم گاهی به آن‌ها می‌پردازند. اما در مورد صنایع حیوانی کمتر اطلاع‌رسانی شده است. چرا که صاحبان این صنایع، به طرق مختلف جلوی اطلاع‌رسانی را می‌گیرند. با این وجود، باز هم بحث‌های جدی در این زمینه راه افتاده است. مثلاً همین آسیبی که از ناحیه فضولات دام‌ها به لایه ازن زده می‌شود.

آبیاری مراتع به چه اندازه آب نیاز دارد. بعد هم کودی که باید خاک این مراتع را با آن تقویت کرد. بحث دست‌کاری‌های ژنتیکی در تولید علوفه هم هست. وقتی شما از دید کلان انتقادی به این صنایع بنگرید، متوجه خواهید شد که تداوم این روش بار سنگین و طاقت‌فرسائی را بر دوش منابع آب و خاک گذاشته و بسیار خطرناک است بنابراین حتماً باید جایی باید جلوگیری گرفته شود. در غیر این صورت نسل‌های آینده انسانی با مشکلات عدیده‌ای مواجه خواهند شد.

امروزه از دید پزشکی، بعضی‌ها بر این عقیده‌اند که یکی از جدی‌ترین مشکل انسان معاصر، چاقی اوست که نه تنها سلامت او را به خطر انداخته، بلکه تبدیل به یک «معضل» شده، چنان‌که بازتاب آن را در اقتصاد و فرهنگ و بهداشت و اجتماع هم می‌توان ملاحظه کرد.

همه این‌ها نشان می‌دهند که ما جنبه‌های شخصی و عمومی این شیوه گوشت‌خواری را که امروزه رایج شده باید جدی بگیریم. نکته مهمی که باید به آن توجه کنیم، این است که گوشت‌خواری امروزی‌ها با گوشت‌خواری قدیمی‌ها تفاوت دارد.

اولاً قدیم‌ها این قدر هر مومن به خورد حیوانات نمی‌دانند و آن‌ها تقریباً از علوفه طبیعی تغذیه می‌کردند. به علاوه چندین نسل پیش اعتقاد داشتند که نباید هر روز گوشت خورد و حتی اگر یک وعده گوشت می‌خوردند، در وعده بعد سعی می‌کردند غذای بدون گوشت بخورند. تازه مقدار گوشتی هم که در غذاهای گوشتی قدیم می‌ریختند به مراتب کمتر بود. مثلاً در آبگوشت چند گرمی گوشت می‌ریختند و تعادل آن را با سیب زمینی و حبوبات و سبزیجات برقرار می‌کردند.

در خورش‌های سنتی ما هم گوشت خیلی کم ریخته می‌شد. چند تکه گوشت و باقی‌اش حبوبات و سبزیجات و دیگر مواد غذایی بود. اما امروزه تعادل در غذاهای ما به هم خورده است. شما به کباب‌هایی که امروزه در رستوران‌ها می‌فروشند، توجه کنید. هیچ وقت مردم، به خصوص مردم عادی، به روش امروز کباب نمی‌خورند و غذای عمده‌شان گوشت خالص نبود.

شما وارد هر رستورانی بشوید، در صدر لیست غذاهای آن‌ها کباب است و کباب ...؛ و انواع کباب‌ها. کباب شیشلیک، کباب ممتاز، کباب بلغاری، کباب سلطانی، کباب مخصوص و ... غذاهای سریع الطبخ یا «فست فود»، «استیک»، «همبرگر»، روست بیف و غیره.

به علاوه روغن‌هایی که معلوم نیست مواد اولیه و محتویات آن چیست به وفور در غذاهای روزانه ما حضور دارند. این‌ها همه روی روش غذایی ما و آشپزی ما تاثیر گذاشته‌اند. در قدیم غذای غالب ما نان بود. حالا وقتی بشر به خوردن این همه گوشت و کباب و استیک و همبرگز و غیره تمایل پیدا کرده است، چاره‌ای نیست جز این که تولید گوشت را مکانیزه شود و به طرف صنعتی‌شدن برود. باید گاوداری‌ها، مرغداری‌ها و دامداری‌های پیشرفته و مکانیزه‌ای ساخت که بتوانند گوشت انبوه تولید کنند. این صنایع نسبت مستقیم دارند با الگوی مصرف ما؛ الگویی که برای بدن ضررهای فراوان دارد. بیش‌تر بیماری‌های شایع زائیده همین الگوی مصرف است. پیش هر پزشکی بروید، اولین چیزی که می‌پرسد درباره همین الگوی مصرف است و اولین رژیم غذایی که می‌دهد، اجتناب از این همه گوشت خوردن است. پزشکان عموماً توصیه می‌کنند که گوشت کم بخورید یا نخورید. برای چه؟ برای این که اغلب بیماری‌های جدید و سرطان‌ها از همین مصرف بی‌رویه گوشت پدید می‌آید.

بی‌تردید صنایع گوشتی باعث تغییر الگوی مصرف شده است. سود این الگوی مصرف به جیب صاحبان صنایع و فروشندگان انواع گوشت‌ها و یا به‌گفته صاحبان صنایع گوشت «مواد پروتئینی» می‌رود؛ اما مردم موظفند هزینه‌های این صنایع را تامین کنند؛ هزینه‌هایی که هم اشخاص باید محتمل شوند و هم جامعه و وحشتناک‌تر از همه آسیبی است که این الگوی مصرف بر محیط زیست وارد می‌سازد. چه مساحتی از زمین را باید به کشت علوفه اختصاص دهند.

کشاورزی مدرن امروز به خدمت صنایع گوشتی درآمده است. یعنی کشاورز کار می‌کند تا محصولش را به دامداری‌ها بفروشد. بعد صنایع جانبی دیگری هم در کارند. مثلاً حمل و نقل هم باید در خدمت صنایع گوشتی قرار بگیرد و علوفه را به دامداری‌ها ببرد و دام‌ها را به کشتارگاه و از آن‌جا گوشت‌ها به فروشگاه‌ها.

سپس صنعت بسته‌بندی و گرافیک و بازاریابی و فروش و تبلیغات ... وقتی ابعاد وسیع این صنایع را در نظر بگیرید و از آن طرف زیان‌های ناشی از این نوع مصرف را مشاهده کردید، به این نتیجه می‌رسید که ادامه این روند نه تنها به زیان انسان و جامعه انسانی است، بلکه عملاً در آینده ممکن نیست. شما نمی‌توانید مصرف گوشت و سپس تولید را به‌طور مداوم افزایش دهید و این همه منابع آب و خاک را صرف این تولیدات روز افزون کنید. یک جایی این چرخه باید متوقف شود و خواهد شد.

شرکت‌های دامداری، گاهی توجیه‌شان این است که اگر غذاهای گوشتی با چربی کمتر و به‌صورت مناسب پخته شوند، نقش چندانی در بالابردن خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی-عروقی و سرطان‌های گوناگون ندارند. البته در این زمینه، برخی تحقیقات نشان می‌دهند مصرف زیاد محصولات حیوانی خطر برخی سرطان‌ها را افزایش می‌دهد در مقابل عده‌ای معتقدند که شواهد کافی حتی در مورد مضر بودن چربی اشباع وجود ندارد و اصولاً هر نوع چربی طبیعی سالم است و فقط چربی مصنوعی (چربی ترانس یا روغن جامد) مضر است.

بنابراین با این‌که کاهش مصرف گوشت هم برای سلامتی هم برای حفظ کره زمین سودمند است، توقف گوشت‌خواری، تنها عملی‌ترین راه ممکن برای حفظ محیط زیست زمین نیست، چرا که نظام کشاورزی هم باید متحول شود.

افزایش مصرف سبزیجات، میوه، حبوبات و مغزدارها بهترین روش تغذیه برای گیاهخواران باشد. همچنین مصرف متناسب مواد غذایی گیاهی مختلف و متنوع، ضامن سلامت کسانی است که گیاه‌خواری را به‌عنوان سبک زندگی خود در پیش گرفته‌اند.

تبادل و توازن در مصرف مواد غذایی و پرهیز از مواد مضر مانند چربی اشباع شده و قند و همچنین ورزش می‌تواند سلامت و عمر طولانی را برای افراد با رژیم‌های غذایی گوناگون به ارمغان بیاورد.

متأسفانه گوشت قرمز یکی از منابع اصلی و ضروری غذای انسان محسوب می‌شود. میزان مصرف آن در نقاط مختلف جهان متفاوت است و پیش‌بینی می‌شود این تفاوت تا سال ۲۰۵۰ افزایش یابد.

بنا بر گزارشات سازمان ملل متحد پیش‌بینی شده‌است که به علت تغییرات در رژیم غذایی مردم جهان تا سال ۲۰۵۰، مصرف گوشت جهان از ۲۸۰ به ۵۰۰ میلیون تن افزایش یابد و به‌طور تقریبی با رشد ۲ برابری همراه باشد.

در حال حاضر کشورهای توسعه‌یافته مصرف‌کننده ۴۰ درصد از گوشت تولیدی در جهان می‌باشند.

بنا بر گزارشات سازمان ملل متحد، این رقم تا سال ۲۰۵۰ به علت رشد جمعیت و تغییر در رژیم غذایی مردم این منطقه به ۳۰ درصد کاهش پیدا خواهد کرد.

از میان انواع گوشت سفید، گوشت خوک و گوشت گاو مورد بررسی در این گزارش، بیش‌ترین مصرف گوشت کشورهای توسعه‌یافته مربوط به گوشت خوک می‌باشد که پیش‌بینی می‌شود این رتبه تا سال ۲۰۵۰ به گوشت سفید داده شود.

اما در کشورهای در حال توسعه، میزان مصرف گوشت متفاوت با کشورهای توسعه‌یافته می‌باشد و با رشد مواجه خواهد بود.

بیشترین مصرف گوشت کشورهای در حال توسعه در حالت کنونی به گوشت خوک تعلق دارد که تا سال ۲۰۵۰ به گوشت سفید تغییر خواهد کرد. به علت افزایش مصرف گوشت بیش‌تر در رژیم غذایی مردم کشورهای در حال توسعه، امید می‌رود که تغذیه جمعیت دچار سوءتغذیه نیز تحت تأثیر قرار گیرد، اما این امر نیازمند افزایش محصول زمین‌های کشاورزی می‌باشد.

اگر روند فعلی کشاورزی تا سال ۲۰۵۰ ادامه یابد، زمین‌های کشاورزی تنها با رشد ۲۰ درصد همراه خواهند بود که همین رشد با استفاده دو برابری از کود و سم برای کشاورزی تخمین زده می‌شود.

برای تامین غذای گرسنگان جهان و همچنین پیش‌گیری از رشد بیشتر سوءتغذیه و گرسنگی در جهان، لازم است تا بوم‌شناسان کشاورزی مناطقی را که در حال رشد مصرف گوشت در سطح جهانی هستند، شناسایی کنند. در اینفوگرافی‌های زیر میزان کنونی مصرف گوشت و تغییرات آن تا سال ۲۰۵۰ قابل مشاهده می‌باشد.

بنا بر آمار سال ۲۰۱۳، کشورهای لوکزامبورگ، امریکا، استرالیا، نیوزیلند و اسپانیا رتبه‌های اول تا پنجم مصرف گوشت را در جهان دارا هستند.

لوکزامبورگ با مصرف ۱۳۶ کیلوگرم در رتبه نخست و هند با مصرف ۳ کیلوگرم در رتبه ۱۷۷ و آخر این رتبه‌بندی قرار دارد.

همچنین بنا بر این گزارش، مصرف متوسط گوشت مردم ایران برابر با ۴۱ الی ۴۳ کیلوگرم می‌باشد که این مقدار از میزان متوسط جهانی نیز کمتر است.

پرفسور والتر ویلت، از دانشکده بهداشت عمومی دانشگاه هاروارد، سرپرست تیمی است که تغذیه ده‌ها هزار نفر را برای چندین سال تحت نظر داشته‌اند.

هنگامی که در کافه تریای دانشگاه هاروارد با بی‌خیالی سرگرم خوردن یک استیک بزرگ بودم پرفسور ویلت به من گفت: «ما متوجه شدیم که خطر مرگ و میر ناشی بیماری‌های قلب و عروق و نیز سرطان در کسانی که مقدار زیادی گوشت قرمز مصرف می‌کنند، بیش‌تر است.

«مصرف گوشت قرمز و مرگ و میر» عنوان یکی از بررسی‌هایی است که پرفسور ویلت مشترکا انجام داده و در نشریه «آرشیوهای طب داخلی» چاپ شده است. در این بررسی او تخمین می‌زند که مصرف منظم مقدار کمی از گوشت قرمز فرآوری نشده (۸۵ گرم) خطر مرگ را ۱۳ درصد افزایش می‌دهد، در حالی که خوردن مقدار مشابهی گوشت فرآوری شده (سوسیس یا دو ورقه ژامبون) خطر مرگ را تا ۲۰ درصد افزایش می‌دهد.

بوعلی سینا، بر این عقیده بود که دستگاه گوارشی انسان برای گوشت خواری ساخته نشده است. جالب است بدانید که سینا تنها فیلسوف و پزشک بزرگ ایرانی نیست که ما را از گوشت خواری نهی میکند. نجم الدین رازی در مرصادالعباد آورده است: «از گوشت بسیار احتراز کنید».

داستان ابوعلی سینا و قصاب پرخور را شنیده‌اید؟ همان قصابی که به خاطر افراط در گوشتخواری و چربی‌خواری سکنه کرد و بوعلی سینا چند دقیقه قبل از اینکه دفن شود قلبش را به کار انداخت و او را به زندگی برگرداند. بوعلی سینا، پزشک شهیر ایرانی یکی از اولین «آدم‌معروف»‌هایی است که به خاطر صحت و سلامتی، «گیاهخواری» را انتخاب کرد و آن را تبلیغ هم می‌کرد. شاید به خاطر مشاهدات و تجربه‌هایی مثل ماجرای قصاب این تصمیم را گرفته بود.

تعریف انواع گیاهخواری البته کمی متفاوت است، بعضی‌ها گوشت و فرآورده‌های لبنی نمی‌خورند، بعضی‌ها از مصرف محصولات لبنی و تخم‌مرغ اجتناب می‌کنند و بعضی نیمه‌گیاهخوار هستند، یعنی مرغ و غذاهای دریایی و گاهی گوشت قرمز مصرف می‌کنند. جالب است که رژیم گیاهخواری بیش‌تر مورد توجه جوانان است در حالی که اگر آن‌ها گوشت را از رژیم غذایی خود حذف کنند و به جای آن سیب‌زمینی سرخ کرده، چپیس و نوشابه را جایگزین کنند رژیم غذایی چندان سالمی نخواهند داشت.

البته مصرف زیاد سبزیجات و انواع میوه‌که در رژیم غذایی گیاهخواری شایع است برای سلامتی بسیار سودمند است، علت آن هم به وجود انواع ویتامین‌ها، مواد معدنی، مواد ضدسرطان گیاهی و فیبرهای گیاهی برمی‌گردد. براساس یک مطالعه انجام شده، رژیم غذایی مبتنی بر گیاهخواری خطر سکته قلبی و مغزی را برای افرادی که بیماری‌های قلب و عروق دارند کاهش می‌دهد.

حمله قلبی و سکته مغزی یکی از اصلی‌ترین علل مرگ به‌شمار می‌روند، اما تحقیقات انجام شده نشان می‌دهد افرادی که گیاهخوار هستند کلسترول کم‌تری دارند. بسته شدن رگ‌های قلب علت اصلی مشکلات قلبی است اما پژوهش‌گران می‌گویند خطر این بیماری‌ها با خوردن غذاهایی که فاقد مواد حیوانی است کاهش می‌یابد.

صادق هدایت نویسنده معروف ایرانی، در جوانی گیاه‌خوار شد و کتابی در فواید گیاهخواری نیز نوشت. او تا پایان عمر گیاه‌خوار باقی ماند. بزرگ علوی در این باره می‌نویسد: «یک بار دیدم که در کافه لاله زار یک نان گوشتی را که به زبان روسی بولکی می‌گفتند، به این قصد که لای آن شیرینی است، گاز زد و ناگهان چشم‌هایش سرخ شد، عرق به پیشانی اش نشست و داشت قی می‌کرد که دستمالی از جیبش بیرون آورد و لقمه نجویده را در آن تف کرد.» برد پیت بازیگر معروف هالیوود، زندگی عجیبی را پشت سر گذاشته است اما شاید جالب است بدانید برد پیت زمانی در یک رستوران فست فود کار می‌کرده و گیاهخوار است.

پیت در مورد این‌که چرا سال‌ها گوشت می‌خورده و ناگهان این کار را ترک کرده، می‌گوید: «سال‌هاست که می‌خواهم گیاهخوار باشم اما نتوانستم. من روزگاری در یک فست فود کار می‌کردم و آن‌جا با بوی بد گوشت سرخ کرده روبرو می‌شدم و با خودم فکر می‌کردم چه‌طور می‌توان این چیزها را خورد. بعد در سفری به آفریقا با شکار حیوانات آشنا شدم و دیدم با چه خشونت‌های حیوانات را می‌کشند. البته این چیزها حتماً در آمریکا هم هست، اما دیوارها

اجازه نمی‌دهند ما آن‌ها را ببینیم. در نتیجه، همیشه با خودم فکر می‌کردم به جای گوشت چه می‌توانم بخورم تا این‌که دیدم چه فضائی برای خوردن چیزهای دیگر فراهم است.»

یکی از جالب‌ترین افرادی که می‌توان در میان گیاه‌خوارها پیدا کرد، لئوناردو داوینچی است. او گفته است: «من از ابتدای دوران کودکی از خوردن گوشت امتناع کردم چون به‌نظرم این کار جنایت است. روزی فرا خواهد رسید که مردم به قتل یک حیوان همان‌گونه نگاه خواهند کرد که امروزه به قتل یک انسان. زمانی فرا خواهد رسید که ما خوردن حیوانات را با همان دید قضاوت خواهیم کرد که امروز خوردن هم نوع خود، آدم‌خواری را.»

داوینچی، همچنین گفته است: «اگر بشر آزادی می‌خواهد، چرا پرنده‌ها و حیوانات را در قفس زندانی می‌کند؟ به راستی که بشر پادشاه حیوانات است، چرا که بی‌رحمی او سرآمد همه آن‌هاست. ما از مرگ دیگران زندگی می‌کنیم. ما گورستان‌های متحرک هستیم.» یا «روزی جهان به آزمایش روی حیوانات همان‌طور نگاه خواهد کرد که امروز به آزمایش روی انسان‌ها.»

آلبرت اینشتین می‌گفت:

- غذاهای گیاهی تأثیر به‌سزائی بر خلق ما می‌گذارند. اگر تمام دنیا به گیاه‌خواری رو آورد، سرنوشت نوع بشر می‌تواند تغییر کند.

- اگر کسی آرزو دارد به پرهیزکاری برسد، اولین ریاضت او باید خودداری از آزار حیوانات باشد.

تازه در این جهان نابرابر، همه دست‌شان به گوشت نمی‌رسد و نمی‌توانند به این شکل مصرف کنند. بنابراین اگر از جنبه ایجاد عدالت اجتماعی، به این مسئله نگاه کنیم موظفیم الگوی مصرف برای نادارها و داراها را تغییر دهیم و یکسان کنیم. مردم آمریکا در گوشت‌خواری معروفند و صاحبان صنایع گوشت می‌کوشند درصد گوشت‌خوارها را افزایش بدهند و تا می‌توانند تولید را بالا ببرند. اصلاً خاصیت صنایع و بازاری که این صنایع ایجاد می‌کنند، همین است.

بالا بردن کمیت به هر قیمتی؛ و پائین آوردن قیمت، منجر به تغییر کیفیت و بی‌خاصیت کردن غذاها می‌شود. در گذشته اهمیت غذا به حجم و شکل آن نبود. مردم به تأثیرات روحی و روانی آن و به ارزش کیفی آن خیلی توجه می‌کردند اما اکنون چنین نیست!

کشتار حیوانات در کشتارگاه‌ها نه تنها هولناک و تکان‌دهنده است، بلکه دامن کسانی را هم که از گوشت آن‌ها تغذیه می‌کنند، می‌گیرد. می‌گویند خوک مقاوم‌ترین حیوان است در برابر مرگ. برای این که مقاومتش را از بین ببرند، او را از بلندی پرت می‌کنند تا گردنش بشکند و بعد او را ذبح می‌کنند. بقیه حیوانات هم به فجیع‌ترین وضع کشته می‌شوند. کاملاً مکانیزه و کارخانه‌ای به مسلخ‌شان می‌برند و سرشان را می‌برند. ماهی‌ها را با برق یا مواد منفجره می‌کشند. طبیعی است که این نحوه کشتن فرق اساسی دارد با ذبح سنتی.

روانشناسان بر این باورند مرغ نسبت به جوجه‌هایش خیلی شبیه انسان است. یعنی از جان و دل مایه می‌گذارد که جوجه‌هایش را زیر بال و پر خود بگیرد اما کاری که در مرغداری می‌کنند، بسیار رقت‌انگیز و هولناک است. برای این که مرغ‌ها بیش‌تر تخم کنند، آن‌ها را عصبی می‌کنند و با نور مصنوعی فریب‌شان می‌دهند تا کمتر بخوابند و بیش‌تر بخورند و پروار شوند و تخم بگذارند. خیلی وضع فجیعی است.

متأسفانه آدمیزاد به هر دلیلی فکر می‌کند حیوانات مایملک او هستند و قبلاً شاید حقوقی برای حیوانات قائل بودند اما امروز برخی انسان‌ها نه برای حیوانات، نه برای محیط زیست و نه برای جز خود، هیچ حق و حقوقی قائل نیستند. برای همین خودشان را برای انجام هر کاری مجاز می‌شمرند.

حیوانات حقوقی دارند. آن‌ها دارای حیات یا نفس حیوانی‌اند و همین‌هم به آن‌ها حق می‌دهد. همین‌که حیوان حیات دارد و جان دارد، حق هم دارد و انسان نمی‌تواند این حق را از آن‌ها بگیرد. حتی اگر انسان در شرایطی، مثلاً در قحطی و گرسنگی، برای تداوم حیاتش مجاز باشد که در حد رفع نیاز و سد جوع از گوشت حیوانات بخورد، باز باید تا آن‌جا که ممکن است به حیوان ظلم نکند. در خود طبیعت هم حیوانات به یکدیگر بیهوده ضرر نمی‌رسانند. نمی‌کنند. حیوانات شکارچی برای تنوع و تفریح شکار نمی‌کنند. و تازه انسان باید رحمی نسبت به حیوانات داشته باشد که از آن حیوان انتظار آن نمی‌رود.

امروزه همین رژیم غذایی هم به وضعیت بحرانی رسیده و قابل تداوم نیست. در واقع اگر رژیم غذایی را به گیاه‌خواری تبدیل کنیم، بهتر می‌توانیم این هشت میلیارد را سیر کنیم و هم مواظب محیط زیست باشیم.

هشت میلیارد جمعیت جهان، احتیاج به چه میزان صنایع حیوانی دارد؟ آیا زمین خواهد توانست خوراک دام‌ها را تامین کند؟ آیا فضولات این دام‌ها تبدیل به یک خطر جدی که محیط زیست را تهدید می‌کند، خواهد شد؟ حرص و ولع انسان برای گوشت‌خواری اگر مهار نشود، آینده وخیمی در انتظار بشریت خواهد بود.

اگر انسان‌ها رژیم غذایی خود را تغییر ندهند و حرص گوشت‌خواری را در خود مهار نکنند، نه تنها سلامت فردی خویش را به خطر خواهند افکند، بلکه خواهند دید که حیات انسان و حیات زمینی را که تامین‌کننده غذای انسان و مسکن و زندگی آن است، به سمت فاجعه‌ای هولناک سوق خواهند داد.

انتخاب گیاه‌خواری نه تنها نوعی رژیم غذایی، بلکه نوع آرامش‌بخشی از سبک زندگی است که افراد زیادی به دنبال تغییر رژیم غذایی و سبک زندگی خود هستند. با توجه به تحقیقات گسترده‌ای که درباره معایب رژیم‌های گوشت‌خواری و مزایای گیاه‌خواری صورت گرفته، بی‌گمان رژیم‌های گیاه‌خواری را با در نظر گرفتن اصول سلامت، می‌توان به‌عنوان سبک زندگی بهتر، شاداب‌تر و مناسبی برای تمام عمر انتخاب کرد!

سه‌شنبه سی‌ام بهمن [دلو] ۱۳۹۷ - نوزدهم فروری ۲۰۱۹