

האמת על תעשיית הבשר והביצים

לפני שהפכתי לצמחוני והחלטתי לחלוק את הידע שיש לי בנוגע לקשר בין התזונה לבריאות ולאיכות הסביבה, אכלתי ונהניתי מבשר. עבורי ארוחה טובה במסעדה הייתה חייבת לכלול סטייק עסיסי, שיפודי עוף או כבד אוח. למרות הרגשת הכבדות וחוסר החיות שהייתה אופפת אותי אחרי כל ארוחה שהיה בה בשר, הרגשתי סיפוק וחשבתי שאני מעניק לגופי את החלבונים החיוניים לתפקודו התקין. מעבר לאספקט הבריאותי, נהייתי מהטעם של הבשר. אכלתי, אך לא הייתי מודע לגמרי למה שבאמת נמצא על הצלחת. נתתי לזה שמות כמו: סטייק אנטריקוט, שיפודי פרגיות וכו'. שמות שעזרו לי לשכוח את האמת. לא רציתי לחשוב על הפרה בעלת העיניים החומות והתמימות שהייתה בעל חיים בעל התנהגות חברתית מפותחת, דחפים ורצונות משלה. לא רציתי לחשוב על האווז בעל הנוצות הלבנות הגאות שמצא עונג בשייט על הנהר. לא רציתי לחשוב על התרנגולות המובילות את אפרוחיהן בגאווה ומלמדות אותם איך לחיות. לא רציתי לדעת את כל הדברים הללו. לא רציתי להיות מודע (וזה היה יותר נוח). ככל שלמדתי יותר על אורחות חייהן של החיות שאותן אנו צורכים בגרגרות כה רבה כך הבנתי שמטרת תעשיות המזון והבשר היא להשאיר את ציבור צרכני המזון באפילה גמורה ובחוסר ידע לגבי העובדות כהווייתן. השיטות לכך הן מגוונות ורבות וכוללות אי שימוש בשם החיה כדי לא ליצור אמפתיה ורגש, שימוש בציורים צבעוניים על אריזות הביצים המתארים תרנגולות מאושרות המנקרות בנחת גרעיני תבואה, שימוש בצעצועים, בגיבורי תרבות ובכוכבי טלוויזיה למשיכת ילדים לרשתות ההמבורגרים ושאר תרגילי היחצ"נות והפרסום שעומדים לרשותם בדרך אל השכחה שאותה הם כופים עלינו, כדי שנאכל את הבשר בלי להרגיש רגשי אשמה. כך לפחות זה נראה לצרכן המתבונן. בעינייהם, חינוך מוקדם ככל האפשר של הילדים לאכילת בשר, מוצרי חלב וביצים הוא ערך אסטרטגי עליון מבחינה עסקית. מבחינה בריאותית, המצב "קצת" שונה ממה שהם מתארים. בעיניי, הגדרת חיה אחת כחיית בית הזוכה לאהבה ולטיפול מסור, וחיה אחרת כחיה לצריכת בשר "זוכה", עד להפיכתה להמבורגר, לעינויים ולטיפול מחפיר היא דו-פרצופיות. מה ההבדל בין חתול או כלב לפרה, תרנגולת או אווז? אין שום הבדל. החיות הן בעלות רגשות ואינטלקט. לכולן התנהגות חברתית מפותחת ביותר עם ערכי מוסר והיררכיית כבוד. לכולן אותו הבשר. כל הנקבות (כולל נקבות בני האדם) רוצות שצאצאיהן יגדלו באושר ובבריאות. לכולן היכולת להרגיש עונג ולהרגיש וכאב.

איך היה פעם

בזמנים קדומים, כאשר האדם היה חייב להרוג חיה כדי לשרוד, הוא היה מעניק את מלוא הכבוד לחיה הניצודה. שבטים קדומים היו יוצרים אלים בדמות החיות וריקודי מסכות המתארים צייד. האינדיאנים, שהיו בעלי זיקה מפותחת ביותר לטבע, אף ערכו טקסים מפוארים שבהם הוענקו שמות-חיות ללוחמים ולשאר אנשי השבט. מטרת ההתנהגות הזו הייתה להעניק משמעות לצייד ולהכיר תודה לחיה שנתנה את חייה למען הישרדותו של האדם. במאה הקודמת, לפני ההתפתחות התעשייתית הגלובאלית, חוות לגידול חיות לצריכת בשר נראו כמו בדמיונו: מקומות שלווים, בהם פרות רועות להן בנחת, לועסות בשלווה את העשב, תרנגולות מקרקרות בהתרגשות ומובילות את אפרוחיהן בחצר, וחזירים משוטטים ומחפשים שעשוע. במרבית החוות נתנו שמות לחיות המשק וכך העניקו להן זהות. הטיפול המסור הבטיח את בריאות החיות ובכך את מצבו הכלכלי של בעל החווה. היה יחס של כבוד וענווה כלפי שותפינו לחיים. היום, לצערי המצב השתנה מקצה לקצה.

מה קורה היום

החוות לגידול בשר בקר ועופות הפכו למה שנהוג לקרוא לו: מפעלים לגידול בשר. ככל שגדלה אוכלוסיית העולם, כך גברה הדרישה והצריכה של בשר, ביצים ומוצרי חלב. תאגידי ענק החלו לנהל את החוות לשעבר ולהפוך אותם למקומות לייצור סדרתי של בשר, תוך דילוג על בעלי החיים עצמם. תאגידי הענק שבאו מרקע תעשייתי הנחילו את אופן הניהול התעשייתי על החוות והפכו אותם למפעלים לכל דבר שמטרתם ייצור בשר, ביצים וחלב בזמן האפשרי הקצר ביותר למען הרווח הגבוה ביותר שאפשר. ייעול החוות היה הכרח בשטח שהתחרות בו גדלה והלכה. התאגידיים החלו לבלוע את החוות המשפחתיות ומי שנשאר, חייב היה ליישם את אותן שיטות הייצור כדי להישאר רווחי וכדי לספק אוכל למשפחתו. התוצאה? מבני ענק המכילים עשרות אלפי תרנגולות דחוסות במקום כה קטן עד כי אין באפשרותן לפרוש את כנפיהן. פרות הכלואות בקופסאות עץ בעלות מידות כה קטנות שאינן מאפשרות להן אפילו להסתובב או לכרוע למצב השינה הטבעי להן. רק חלק

קטן מהזמן מבלה הבקר בשטחי מרעה, מרבית חייו עוברים עליו בתוך מבנים מעשי-אדם ללא אור שמש. פיטומן של עשרות אלפי החיות נעשית בעזרת מכונות ומפעלי הביצים נראים כמו מחנות שבויים עם שורות על גבי שורות של כלובים מברזל, הניצבים זה על-גבי זה, שבהם עשרות אלפי תרנגולות מבוהלות ודחוסות. מאחר והתנאים הסניטריים במקומות אלו גורמים לרוב החיות לחלות במחלות העלולות לגרום למותם וכך להוביל לירידה ברווחים הן מולעטות באופן סדיר באנטיביוטיקה שנועדה להחזיק אותן בחיים-עד לשחיטה. מאחר שערכו של הבשר נמדד על-פי משקלו, מוזקות לחיות כמויות של הורמונים וכימיקלים כדי לגרום לגופם לעלות במשקל בזמן הקצר ביותר האפשרי. שיטה זו מובילה להשמנת החיות עד למצב שבו השלד והשרירים שלהם לא מסוגלים להחזיק את משקל גופם. עיוותים בשלד וכאבי תופת מלווים את חיי החיות עד למותם. ההורמונים והאנטיביוטיקה מהווים סכנה כה חמורה לגוף האדם עד כי ברוב מדינות אירופה אסרו על השימוש בהורמונים ובאנטיביוטיקה שלא למטרת טיפול רפואי ישיר. באלפי מחקרים הוכח הקשר בין הורמונים ממקור בשרי לעליה במקרי הסרטן העולמיים בבני אדם. בארה"ב ובישראל ממשיכים בשיטות אלה בלא כל הפרעה.

מהביצה לצלחת

כדי לגרום לתרנגולות להטיל כמות ביצים גדולה ככל הניתן, בעלי מפעלי הביצים משתמשים בשיטות אשר נחשבות בכל קנה מידה שהוא, לעינויים. כאשר מספר הביצים של תרנגולת מטילה פוחת באופן טבעי, לוקחים בעלי המפעל את אותה תרנגולת שעד כה חייתה עם אור מלאכותי 17 שעות ביום, ומשליכים אותה למקום חשוך ללא כל תאורה; בנוסף הם שוללים ממנה אוכל ומים למשך יומיים. לאחר שתי יממות של אימה, מאפשרים לתרנגולת לשתות ובהדרגה מחזירים את אור החשמל והמזון. תרנגולות שעוברות את התהליך נכנסות למצב בעל השלכה פסיכולוגית שגורם להן להמשיך ולהטיל ביצים עוד כחודשיים. תרנגולות הרגילות לחיות במקום פתוח תחת כיפת השמיים, נדחסות לתוך כלוב ברזל קטן שלעתיים מכיל 5 עד 8 תרנגולות. הכלובים מועמסים אחד על-גבי השני, כך שהפרשות מהכלוב העליון נופלות היישר על התרנגולות בכלוב התחתון ומשם היישר לפינו. מאחר שהתרנגולות נמצאות במצב של פחד כה חריף הן לעתים מגיעות למצב של ניקור היסטרי של חבריהן לכלוב ולעתים אף לאכילה קרניבוריסטית. תופעה זו מדאיגה מאוד את יצרני הבשר, לא בשל העובדה שהתרנגולות הן צמחוניות מיסודן ולא בשל הכאב שאותן תרנגולות חוות, אלא משום הירידה ברווחים בשל אובדן התרנגולות המנוקרות למוות. הפתרון "הגאוני" של אותם יצרנים הפך להיות סטנדרט בכל חוות העופות בארה"ב ובישראל. במקום ליצור תנאי מחייה טובים יותר ובכך למנוע את תופעת הניקור והפחד, הם מקצצים את מקור התרנגולות, כדי למנוע מהן לפצוע את התרנגולות האחרות. המקור, שהוא סחוס רגיש ביותר לכאב (בדומה לעור שתחת ציפורנינו) נכרת ללא הרדמה ומלווה, לעתים קרובות, בזיהום חריף ובדלקות. בעלות-הכסף, ההיסטריות בלאו הכי, סובלות כאבים שלא ישוערו ולעתים אינן מסוגלות, בשל התהליך הזה, לאכול ולשתות. בסופו של דבר הן מתות ברעב. כמוכן שגם הן מגיעות לצלחותינו כשניצלים. תחתית כלובן של התרנגולות עשויה לעתים קרובות מחוטי ברזל, כדי לאפשר את נפילת הפרשות ולחסוך בהוצאות הניקוי. טופרי העופות הותאמו בתהליך אבולוציוני ארוך להליכה על אדמה רכה ואינם מותאמים לסוג כזה של "קרקע". התוצאה היא שלעתים טופרי העופות מסתבכים בחוטי הברזל של הכלוב, עד למצב שבו העור מסביב לטפרים גדל מסביב לחוט הברזל ומקבע את הציפור המסכנה למקומה לשארית חייה. הציפור כמוכן אינה מסוגלת לאכול כראוי או לשתות ולעתים קרובות מתה בייסורים נוראיים. והיה והיא מצליחה איכשהו לשרוד עד ליום השחיטה היא מוצאת מכלובה בכוח שתולש את רגליה ממקומן. הרווח הטמון במפעלי ביצים גורם לבעלי המפעלים להעדיף תרנגולות מטילות על-פני תרנגולות העדפה זו גורמת לבעלי המפעלים להשמיד את האפרוחים הזכרים הבוקעים מהביצים באיזו שיטה "הומנית" הם מושמדים לדעתכם? האפרוחים הקטנים שזה עתה בקעו מהביצים לעולם חדש וזר מושלכים לתוך שקיות זבל ומוצאים את מותם, שעות אחדות לאחר לידתם, בחנק. אלה שאינם מושלכים לשקיות הזבל, מושלכים בעודם בחיים, למכונות לטחינת בשר, וניתנים כמזון לשאר התרנגולות והבקר. אלפי אפרוחים מושמדים בצורה זו כל יום, בישראל הנאורה.

בדיקה ממקור ראשון

כדי לבדוק ממקור ראשון את מצב התרנגולות המטילות נסעתי לקיבוץ גבעת השלושה. בשני מבנים מאורכים נדחסו כ-26,000 תרנגולות. שלוש ואף ארבע תרנגולות נדחסו לתוך כלוב ברזל בעל תחתית תיל שאורכו כ-40 ס"מ וגובהו 50 ס"מ. התרנגולות לא יכלו לכרוע

אלא רק לזדות בקושי על רצפת התיל. טופריהן הסתבכו בתיל והן לעתים זרכו אחת על השניה בניסיון נואש לחמוק מהכאב. מצבם הבריאותי, ככל שיכולתי לשפוט כמתבונן מבחוץ, היה בכי רע. רוב נוצותיהן היו מרוטות וסימני פצעים גלויים היו על עורן, אולי עדות אילמת להיסטריה שלעתים השתלטה עליהן. המבנים היו שרויים באפילה למרות שהיה זה יום שמש ויריעות ברזנט גדולות כיסו את קירותיהם. ריח שתן וצואה שלט בכל והררי הפרשות, שגובהם כמטר, היו פזורים מתחת לכלובים. ישנם כיום מספר יצרני ביצים המפרסמים על אריזות הביצים שהביצים באות ממקור אורגני או שהתרנגולות גדלות בחצר פתוחה. זהו כיוון מחשבה חדש וחשוב שנולד מהאמת העצובה על גידול התרנגולות והביצים, אך הייתי לוקח בעירבון מוגבל את הפרסומים הללו מאחר שאין חוק כלשהו המחייב את יצרני הביצים לפרסם את האמת, ולמעשה הם יכולים לכתוב על אריזות הביצים ככל העולה על רוחם. המידע הזה אינו ידוע לציבור ברובו, אולי בשל אובדן הרווחים הצפוי. גורלן של הפרות לשחיטה ולחלב אינו טוב יותר מזה של התרנגולות. כאשר אני חושב על פרה אני רואה בעיני רוחי חיה גדולה, בעלת עיניים עגולות חומות ותמימות. חיה רגועה ושוחרת שלום שכל רצונה הוא לרעות בערבות העשב ולגדל ולהניק את העגל שהמליטה. רובנו, דומני, מדמיינים פרות בצורה כזו, ומאמינים שהיחס לפרות הוא הומני ככל האפשר. אך האמת רחוקה עד מאוד מהדמיון התמים.

חייהן של הפרות

פרות "מבלות" את כל חייהן בייצור חלב לצריכה אנושית ובהמלטת עגלים למאכל-אדם. תהליך יצירת החלב, שלמעשה הפך תהליך ייצור לכל דבר, ותהליך ההמלטות נמשכים כל עוד הפרה עומדת על רגליה. כאשר היא כושלת היא מובלת למסע האחרון לבית המטבחיים. המאמץ הפיזי והנפשי הוא כה עצום עד כי רוב הפרות, שתוחלת חייהן הממוצעת עומדת על 20 שנה, מחזיקות מעמד בקושי 4 שנים. חייהן בארבע השנים הללו הם, באין מילה אחרת, גיהנום. מהיום הראשון לחייה נשללות כל זכויותיה הטבעיות. היא נלקחת למפעל ונדחסת בין אלפי הפרות. אור היום מוחלף באור פלורסנטי, תחתיו היא "מבלה" את מרבית ימיה. "ביתה" החדש הוא כלוב עץ או ברזל אשר בקושי מאפשר לה לזוז, או מקום מגודר מלא בסרחון מתאן שהוא גז הנוצר מהפרשות וצואה. סדר יומה המוכתב מחדש ע"י האדם, מורכב מיניקה מתישה של עטיניה בעזרת מכונות שנועדו לסחוט חלב עד הטיפה האחרונה ושמנפחות את עטיניה ופטמותיה עד כדי כך שהעגלים שהיא ממליטה אינם יכולים לינוק ממנה. והיה והיא נמצאת במפעל שבו מכונות היניקה מובאות אליה היא שוכנת בכלוב אשר אינו גדול מארון בגדים ממוצע. אין לה מקום לנוע או להסתובב, ואפילו כריעה למצב של שינה לעתים אינה כלל אפשרית. גופה מותש מיצירת חלב והמלטות חוזרות ונשנות של עגלים, ומזונה מורכב לעתים קרובות מעצמות בקר טחונות, אשר הוכחו כגורמי מחלת ה"פרה המשוגעת" ואשר בגינה הושמדו בעשור האחרון מיליוני פרות באנגליה. גופה של הפרה חשוף לתקיפת מחלות עקב המצב התברואתי החמור שבו היא נמצאת ולכן מחזקים לגופה כמויות אדירות של כימיקלים ואנטיביוטיקה במאמץ לשמור אותה בחיים. השומן שבגופה סופח את הרעלים הללו ומגיע אלינו דרך הצלחת. אלפי מחקרים הוכיחו את הקשר בין צריכת בשר, מוצרי חלב עתירי שומן וביצים להתפתחות מחלות כגון סרטן, ומחלות לב.

הורמונים מלאכותיים ניתנים לה כדי להגביר את ייצור החלב. הורמונים אלו הוכחו כמחוללי סרטן חריפים ביותר והם נחשבים לגורם מס' אחד בעליית מקרי הסרטן לסוגיו בעולם. הפרה, חיה שלווה, הופכת תחת תנאים אלו לתוקפנית והיסטרית. האדרנלין ושאר כימיקלי הפחד המיוצרים בגופה מגיעים לגופינו ויוצרים בנו רעלים שונים. העגלים שהיא ממליטה נלקחים ממנה זמן קצר לאחר ההמלטה כדי לשמש מאכלי גורמה בשוק. הסיבה שהעגלים נלקחים ממנה אחרי זמן כה קצר היא למנוע את היווצרות הקשר הטבעי בין אם לבנה. וכדי למנוע ממנה להשתולל, ככל אם אחרת במצבה, בעת לקיחת העגל. חיי העגל הנלקח ממנה אינם טובים יותר מחייה שלה. ביום שבו הוא נולד, מבולבל ומפוחד, הוא נלקח למכלאות העגלים. האינסטינקט הראשוני שלו הוא לינוק, והוא מנסה בפנאטיות לינוק כל חפץ הדומה לפטמה שבקרבתו. מחיר בשר העגל חלב הוא הגבוה ביותר בשוק ובשרו נחשב למעודן יותר בשל תכולת השומן הגבוהה שבגופו. אנשים הקונים בשר זה אינם מודעים, או מעדיפים שלא לדעת מהסבל הבלתי יתואר שחיה זו עברה עד הגיעה לצלחת. כדי לשמור על תכולת השומן הגבוהה מונעים מהעגלים מלפתח שרירים. הם מוכנסים לכלוב כה קטן עד שאינו מאפשר להם להיזיז כלל את גופם. לעתים הם שרויים בחשכה גמורה שאמורה להגדיל יותר את אחוז השומן בגופם. התוצאה, עגלים אלו הופכים עיוורים. מאחר שהם נלקחו מאמם ביום הראשון להיוולדם, הם לא ינקו את חלב האם המכיל ויטימינים וחומרים השומרים על גופם מפני מחלות. כדי למנוע מהם למות ממחלות,

מזרקת להם אנטיביוטיקה בכמויות גדולות. בעבר היו העגלים מומתים לפני שגופם היה מפתח את השרירים ולפני שבשרם הפך לוורוד. משקל גופם בעת השחיטה היה כ-70 ק"ג. במשך שנים חיפשו המגדלים שיטה אשר תגרום לעגל לחיות זמן רב יותר, מבלי לקלקל את בשרו הלבן. זמן שיאפשר לגופו להעלות במשקל וכך להכניס יותר כסף לכיסיהם. לאחר שהתברר שאחת הסיבות להפיכת בשר העגל מלבן לוורוד היא הברזל הנמצא בגופו ואשר הכרחי לתפקודו התקיין, המציאו בארה"ב שיטת הזנה "גאונית": המזון הניתן לו אינו מכיל ברזל וגורם לגוף העגל להיכנס למצב של אנמיה חמורה. במצב זה בשר העגל נשאר לבן גם לאחר ארבעה חודשים, משקל גופו מוכפל ומגיע ל-150 ק"ג. הצורך הדחוף בברזל גורם לעגל הצעיר לחפש כל מקור שהוא לברזל, הוא מנסה לינוק בהיסטריה חלקים מכלובו העשויים ברזל במאמץ לספק לגוף כמות, ולו מינימלית, של ברזל. השתן שלו מכיל כמויות מזעריות של ברזל גם כן, לכן הוא מנסה, באופן מעורר רחמים, ללקק את רצפת כלובו הרוויה בשתן, כמקור אפשרי לברזל. כאשר למדתי את העובדות הללו בפעם הראשונה, לא האמנתי שאכזריות כזו תתכן. אך אלו אינם מקרים בודדים, זהו הסטנדרט הרווח בתעשייה זו של בשר ומוצרי חלב. כל המבורגר שמיוצר, כל סטייק אנטריקוט וכל מעדן חלב יוצרו על גבי סבל איום של בעלי חיים. מילא, אם היינו חייבים לצרוך את הבשר לקיומינו, אך כפי שהוכיחו אלפי מחקרים, דווקא דיאטה צמחונית, ללא בשר היא המעניקה את התזונה הטובה ביותר לגוף, מפחיתה באופן משמעותי את הסיכויים ללקות בסרטן, במחלות לב ושבץ ואולי הכי חשוב, הופכת את החברה שלנו לחברה הומנית יותר עם ערך של כבוד לחיים שסביבנו ולעולם בו אנו חיים. זוהי האמת. החברות ותאגידי המזון מוציאות מיליארדים של דולרים כל שנה כדי לשכנע אותנו לצרוך בשר, מוצרי חלב וביצים באמתלה שבריאותינו זקוקה לזה. למרות שאלפי מחקרים הוכיחו את הסכנות באכילת מוצרים אלו, האמת הגיעה רק לקומץ קטן מהאנשים. רובם אינם מודעים כלל ומסכנים את בריאותם מדי יום כדי שמנהל נוסף יקנה עוד מכונית פאר. רשתות המבורגרים מפתות את ילדינו לאכול בשר מורעל מחיה שסבלה קשות בתוך לחמנייה עשויה מקמח לבן שגם בו אין ערכים תזונתיים. המשקה הנפוץ לצד המבורגר הוא קולה המכילה קפאין, חומרי שימור, חומרי טעם וריח וזרחה. הדרך היחידה שבה נוכל להחזיר את בריאותינו לתיקנה, לחיות את החיים המגיעים לנו בזכות, להיות מאושרים יותר, לדעת שאנו נותנים לסביבה שיצרה אותנו ולא רק שוודים אותה, למנוע סבל מיותר ממיליארדים של חיות שכל רצונם, כמונו, הוא לחיות בשלווה, להפסיק את הרעב העולמי הגורם למות אלפי ילדים כל שעה, הדרך היחידה שבה נוכל להסתכל לילדינו בעיניים ולומר להם שאנו עושים הכל למען אושרם ובריאותם, היא לאכול תוך מודעות. לקנות עם מודעות. לחיות עם מודעות. הדרך למודעות היא בפיקחת עינינו לאמת, ללא פחד ובאומץ. לאחר שקראתם את המידע המוגש לכם כאן, אינכם יכולים יותר ליהנות מהספק של חוסר הידיעה. אתם יודעים. כעת אתם יכולים לבחור.