

WYSZUKIWANIE

Szukane słowo, autor:

wyszukiwanie zaawansowane

CENTRUM POMOCY

Pomoc

Regulamin

Kontakt

Autorzy Polityki

Daniel Passent
 Jacek Żakowski
 Janina Paradowska
 Mariusz Janicki
 Wiesław Władyka
 Marek Ostrowski
 Zdzisław Pietrasik

więcej »

Najczęściej szukane

1. autostrad*
2. irak
3. europ***
4. katyń
5. mea pulpa
6. smoleńsk
7. stomma

więcej »

Tagi

dane USA choroby PiS
 rozmowa Internet
literatura film recenzje
 nauka historia rząd nota
 biograficzna sport "Polityka"

więcej »

Dodatki

Cywilizacja
 Niezbędnik Inteligenta
 Pomocnik Historyczny
 Pomocnik Psychologiczny
 Poradnik Prawny Polityki
 Przyrodnik Polityki
 Sztuka Życia
 Wydania specjalne

Polityka - nr 42 (2576) z dnia 2006-10-21; s. 124-129

Na własne oczy

Wojciech Markiewicz

Los mięczaka

Ślimak. Powolny, aspołeczny. Bez rodziny. Do tego ni to chłopczyk, ni dziewczynka. Na domiar taki śliski jakiś.

Język polski aż roi się od dowodów na to, jak niepochlebną opinię ma ślimak. Można iść jak ślimak. W ślimaczym tempie posuwają się samochody w warszawskim korku. Jak ślimak w skorupie zasklepia się osoba nieśmiała. Ślimaczka się paskudne rany, a także osoby ślamazarne i płacziwe. Ślimaczą się reformy państwa, administracji. Ślimaczy się budowa autostrad, a zwłaszcza ślimaków, czyli bezkolizyjnych skrzyżowań dróg w formie linii spiralnej.

Z punktu widzenia ślimaka

Malakolodzy, czyli naukowcy zajmujący się badaniem mięczaków, w tym ślimaków (zarówno nagich, jak i oskorupionych), inaczej patrzą na powolność tych zwierząt. – *To ich cecha wynikająca z budowy* – twierdzi dr Tomasz K. Maltz z Muzeum Historii Naturalnej Uniwersytetu Wrocławskiego. – *Z punktu widzenia ślimaka porusza się on normalnie.*

– *Jego powolny ruch jest bardzo energooszczędny* – znajduje ekologiczne uzasadnienie prof. Tomasz Umiński z Uniwersytetu Warszawskiego, także malakolog.

– *Ślimak wcale nie jest taki powolny, jakby się wydawało. Potrafi pędzić z prędkością ponad 7 m/godz.* – także broni ślimaka, choć z innej pozycji, Roman Marach, prezes Rolniczego Kombinatoru Spółdzielczego Łubnica nieopodal Grodziska Wielkopolskiego, gdzie od siedmiu lat hoduje się ślimaki jadalne i wiosną wypuszcza do tzw. parków, aby się pasły. Park otoczony jest 60–70-centymetrowym płótem uzbrojonym u szczytu w elektrycznego pastucha. Żeby ślimaki nie uciekały. – *Kiedyś wyłączyli nam prąd* – wspomina Marach. – *I przez dwie godziny, z latarkami, trzeba było je zbierać. Zdążyły wyjść z parku i kierowały się w okoliczne chaszczce.*

Ślimak prowadzi bowiem nocny tryb życia, uaktywnia się, gdy normalni ludzie śpią. Ślimak lubi wilgoć, podczas gdy normalni ludzie wołają, gdy jest sucho. Spośród ok. 250 rodzimych gatunków tylko nieliczne ślimaki są szkodnikami roślin, m.in. luzytański, wielki i rdzawy. I to z ich powodu odium niechęci ogrodników spada na całą rodzinę ślimaczą. – *Ślimak nagrany i najedzony staje się bardziej mobilny* – powiada dr Maltz, podczas gdy na przykład nagrany i najedzony człowiek staje się z reguły bardziej senny.

Największe jednak zastrzeżenia wywołuje fakt, że spółkują one płciowo z takimi samymi jak one osobnikami. Płucodyszne ślimaki lądowe należące do trzonkoocnych są bowiem obojnaki; mają jeden układ rozrodczy wyposażony w męskie i żeńskie przydatki płciowe oraz jedną gonadę będącą jednocześnie jądrem i jajnikiem. Zbliżenie rozpoczyna się tańcem godowym, podczas którego partnerzy ustalają tożsamość gatunkową oraz wzajemną zdolność i gotowość do rozrodu. Ponieważ ślimaki są głuche i słabo widzą, podczas zalotów nie wykorzystują sygnałów akustycznych, świetlnych lub barwnych. Informacje przekazywane są za pomocą bodźców chemicznych, obecnych w śluzie wydzielanym przez jednego z partnerów. Drugi przemieszcza się po smudze wytyczonej przez pierwszego i dokładnie analizuje wszelkie informacje chemiczne pozostawione w cieniutkiej warstwie śluzu. Osobniki zataczają kręgi, zbliżają się, czasem delikatnie dotykają. – *Całują się, głaszczą, liżą* – opowiada prezes Marach. – *Gra wstępna przebiega jak u ludzi.*

– *Gdy podniecenie partnerów osiągnie wysoki poziom, nadchodzi czas ostatecznej próby* – relacjonuje dr Maltz. – *U gatunków z rodziny Helicidae występuje specyficzny atrybut – strzałka miłosna, ostry sztylecik z węglanu wapnia wytwarzany w żeńskiej części układu rozrodczego, który ślimaki wstrzelują sobie wzajemnie przez otwór płciowy. Podczas kopulacji, która może trwać od 10 do 24 godzin, następuje wyciowanie penisów i wymiana plemników.*

– *Gdyby przełożyć te zachowania na ludzkie stosunki, byłoby to niezłe porno* – powiada prof. Umiński. – *Po wszystkim ślimaki rozchodzą się, każdy w swoją stronę.*

Po 10–14 dniach ślimaki składają jaja w specjalnie wykopanych w glebie dołkach wyścielanych śluzem. *Helix pomatia*, czyli nasz rodzimy winniczek, składa do 100 jaj, średnio 50. *Helix aspersa*, gatunek zachodnioeuropejski, średnio 100 jaj. *Helix maxima*, północnoafrykański, 130–150 jaj. Jaja są owalne z wapienną otoczką. Po kolejnych 12–25 dniach – co zależy od temperatury – wylęgają się małe i wychodzą na powierzchnię, aby się pożywić. Rodzic nie interesuje się nimi, muszą sobie radzić same.

Demon seksu bez cech macho

Te i inne zachowania oraz śliskie cechy ślimaka spowodowały, że nie jest on raczej darzony sympatią. Wyluzowany ślimak nie znajduje zrozumienia i szczególnie źle wypada w konfrontacji z zapylającą pszczołą oraz pracowitą mrówką.

– *My patrzymy na ślimaka zupełnie inaczej* – wolno i niechętnie cedzi słowa Koncha, 22-letni student socjologii z Gdańska, zastrzegając anonimowość swoją oraz Fundacji Miłośników Ślimaka, która tym różni się od wszystkich innych, że nie zbiera żadnych pieniędzy, nie ma biur, konta, telefonu, pieczętki, nawet adresu internetowego. Ale ma niepisany statut z jednym zapisem: „Miłuj ślimaka swego jak siebie samego”.

– *W dobie bezpardonowego wyścigu szczurów, karkołomnego tempa życia, powolność ślimaka uznaliśmy za cechę pozytywnie wyróżniającą to sympatyczne zwierzątko* – deklaruje Koncha.

Pozytywną cechą ślimaka jest też brak agresji; nigdy nie atakuje. Zainwestował tylko w jeden rodzaj mięśni – wciągacze, za pomocą których wciąga ciało do muszli, gdy grozi mu niebezpieczeństwo, gdy atakują go nornice, szpaki, jeże, ropuchy, insekty, chrząszcze czy robaki świętojańskie. – *Sama muszla* – powiada Koncha – *to najdoskonalsza w przyrodzie konstrukcja budowlana. Wytrzymała i piękna.*

Mięczak ślimak to nie macho jak lew, tygrys, tur lub orzeł. Chociaż zdecydowanie przewyższa je np. sprawnością seksualną, to one występują na sztandarach bojowników. Przewyższa je także umiłowaniem wolności; praktycznie nie ma przeszkody, której by nie pokonał uciekając z niewoli. – *Przejdzie nawet po ostrzu żyłki* – zapewnia dr Maltz, a Koncha uzupełnia: – *No, chyba że w polowie drogi się rozmyśli.*

W pogarszających się warunkach schodzi do podziemia. Zagrzebuje się w ziemi, wciąga ciało do muszli, po czym wydziela substancję, za pomocą której tworzy zasłonę zamykającą muszlę i odgradzającą go od świata zewnętrznego. Następnie zapada w stan anabiozy. Zimą oddaje przyrodzie, wiosna jest jego, bo wtedy budzi się do życia.

Wszystkie winy winniczka

Prosta budowa ślimaka oraz podobna do ludzkiej biochemia komórek i zasady ich współdziałania umożliwiły naukowcom z uniwersytetu w Brighthon obserwację zarówno poszczególnych neuronów, jak i zachowania samego zwierzęcia. Badania mają na celu lepsze poznanie zmian zachodzących w starzejącym się mózgu, zwłaszcza zdolności zapamiętywania. Sprawdzana jest też skuteczność nowych rodzajów przeciwutleniaczy, które powinny opóźnić proces starzenia się mózgu.

Brytyjski uczony, chemik J. Powell wpadł na trop pożytecznych zdolności ślimaków wodnych. Odkrył, że śluz wydzielany przez nie może oczyszczać rzeki i jeziora z nadmiaru toksycznego glinu. Do pojemnika z wodą o wysokim jego stężeniu wpuścił 10 ślimaków – błotniarek stawowych. Po 48 godzinach koncentracja pierwiastka spadła o ponad 80 proc. Niewielką część glinu odnaleziono w ciałach ślimaków.

Sto gramów ślimaczego mięsa zawiera aż 25 g białka, tylko 2 g tłuszczu, 5 g węglowodanów i całą gamę mikroelementów z fosforem, magnezem, żelazem i cynkiem na czele. Mięso to jest także lekarstwem na bóle żołądka. Od średniowiecza używano wody, w której były gotowane ślimaki, jako lekarstwa na choroby gardła i oskrzeli. Śluz ślimaków zawiera substancje bakteriostatyczne, z których wytwarza się lekarstwa na schorzenia astmatyczne, grzybicę oraz maści ułatwiające i przyspieszające gojenie się ran. Ostatnio – co można było przewidzieć – substancje te wchodziły w skład kremów do pielęgnacji twarzy i ciała.

Ślimak był jednym z pierwszych zwierząt spożywanych przez ludzi, o czym świadczy duża liczba muszli znajdujących w prastarych wykopaliskach. Rzymianie odkryli ich walory smakowe, lecznicze oraz afrodyzjakalne. Hodowali je w parkach ogrodzonych wałem usypanym z popiołu, po czym umieszczali w glinianych dzbanach wypełnionych miksturą z mąki i wina, aby je tuczyć. W średniowieczu ceniono je zwłaszcza za chude mięso, które można było spożywać podczas postów. W tym celu w XVII w. dzisiejszego winniczka sprowadzali do Polski francuscy mnisi. Nazwa winniczek wzięła się stąd, że wcześniej ślimak ten był plagą na plantacjach winorośli.

Na początku XIX w. ślimaki trafiły na królewskie stoły najpierw Francji i Rosji, potem rzecz jasna całej Europy. Na ziemiach polskich nie zyskały większego uznania. Podjadali je wyłącznie arystokraci. Do kanonu polskiej pieśni biesiadnej trafiły i są powszechnie znane, dotyczące picia zwrotki „Szlachty czynszowej” Jana Niepomucena Kamińskiego. Mało kto zna ciąg dalszy „Wypił Kuba/ Do Jakuba...”. Brzmi on: „Indyk z sosem/ Zraz z bigosem/ Dawniej jedli pany/ Dziś ślimaki/ I robaki/ Jak gdyby bociany”.

Smakowitość i zdrowotność ślimaczego mięsa sprawiły, że we Francji i Włoszech winniczki zostały wytrzebione. We Francji do ich zaniku dodatkowo przyczyniło się używanie w rolnictwie pestycydów. W latach 60. XX w. Francja zaczęła mięczaki importować, m.in. z Polski. Wkrótce staliśmy się potęgą eksportową winniczków; w ubiegłym roku sprzedaliśmy do Francji 1,2 tys. ton. Ale ślimakojadom wszystko to mało. Zjadają ich rocznie ponad 30 tys. ton. Dzisiaj są to głównie ślimaki hodowlane, sprowadzone przed laty i zaadaptowane do hodowli, północnoafrykańskie *aspersa maxima* i zachodnioeuropejskie *aspersa aspersa*, zwane pieszczotliwie przez hodowców millerkami. Te dwa gatunki są mniejsze od winniczków, ale jeszcze bardziej od nich płodne. I – co ważne – można je eksploatować przez cały rok.

Ślimaki odchodzą po ludzku

W Polsce winniczki zostały również zdziesiątkowane przez chemię, a także żywiołowe zbieractwo. – *Od kilku lat winniczek jest pod ochroną. I słusznie* – twierdzi Roman Marach, prezes RKS Łubnica, największego w Polsce eksportera ślimaków (450 ton z ogólnej masy 1,2 tys. ton). – *Zakazu skupu nie powinien jednak wyznaczać kalendarz, ale wcześniejsza bądź późniejsza wiosna, gdy winniczek wraca już do aktywności, wychodzi i żeruje. Chroniony powinien być nadto według wielkości – każdy osobnik poniżej 3 cm. Należałoby także ustalić limity zbiorów tak, aby nie wyginął.*

RKS zatrudnia od maja przez 3–4 miesiące 120 akwizytorów, którzy na terenie całej Polski skupują ślimaki. W tym roku płacono 1,80 zł za kg. Wytrawny zbieracz, który zna miejsca żerowania winniczków, potrafi zebrać kilkanaście kilogramów w 2–3 godz.

Jednak dla RKS Łubnica ważniejsza jest hodowla. Trzytygodniowe ślimaki *aspersa*, czyli szare duże i szare małe (millerki), wypuszcza się wiosną do tuneli foliowych, następnie do parku, na specjalnie przygotowaną mieszankę roślin. Z trawy, koniczyny i krzyżówek rzodkwi. W tunelach foliowych (takich jak do hodowli kwiatów) są urządzenia do nawilżania i dmuchawy do wpompowywania ciepłego powietrza.

We wspomnianych już parkach stoją podparte kołkami tzw. stoły, na które wyklada się karmę, zmiksowaną mieszankę kukurydzy, soi, zbóż, wapna pastewnego, kredy i minerałów. W dzień ślimaki siedzą pod stołami, wychodzą na żer wieczorem albo gdy pada deszcz. Niewtajemniczonym, patrzącym na rzędy stołów, może się wydawać, że skorupki ślimaków zastygły na deskach w bezruchu.

Po 10–12 tygodniach, gdy ślimaki osiągną odpowiednią wielkość, przychodzi czas zbiorów. Wtedy wiele osobników ucieka w inną część parku. Najbardziej dorodne sztuki zatrzymuje się do reprodukcji i takie osobniki dostają dodatkowo polfamidę. Wkłada się je do skrzynek wyłożonych specjalną ziemią i umieszcza w chłodni. W temperaturze 4–5 st. C i wilgotności 75–80 proc. wchodzi w otępienie zimowe. W kwietniu wyjmuje się skrzynki z chłodni i umieszcza w pomieszczeniu o temperaturze 18 st. C i wilgotności 80–90 proc. Ślimaki budzą się, kopulują i wkrótce składają jaja. Po 3 tygodniach pojawiają się setki małych ślimaczków, które wyglądają i wydają dźwięki takie, jak przesypywana kasza gryczana. Następnie trafiają do tuneli i parków.

Nie próbowano nawet krzyżować ślimaków hodowlanych z naszym winniczkami. – *Mają one inną pozycję kopulacyjną* – objaśnia prezes Marach. – *Winniczki wertykalną i stykają się stopami, hodowlane ustawiają się do siebie bokiem, gdyż organy płciowe mają z prawej strony czółki.*

Przeznaczone do uboju trzeba jeszcze kilka dni pogłodzić, umyć pod bieżącą wodą i ułożyć warstwami w skrzynkach, każdą przesypując grubą solą, aby się oczyściły ze śluzu. – *Ubój jest humanitarny* – zapewnia Dariusz Tadeusz, szef hodowli ślimaków w RSP Łubnica. – *Na taśmie, w tunelu termicznym, w temperaturze 98 st. C giną natychmiast.*

Ślimak odkleja się wówczas od muszli. Trzeba go wydlubać i posortować według wielkości. Pani Halinka, Barbara i Zosia, pracujące przy sortowaniu, pytane, czy próbowały ślimaczego mięsa, krzywią się z niesmakiem. Dariusz Tadeusz pytany, czy zachowania ślimaków nie dzielają się przypadkiem załodze, powiada: – *Tutaj wszystko musi być wykonane według normy, zgodnie ze standardami.*

Te normy i standardy, czyli technologię, przywiózł do Łubnicy pewien Francuz. Ugotowany winniczek 24 godz. leży w ziołach, aby wywabić jego charakterystyczny, ziemisty smak i zapach. Hodowlanego po ugotowaniu w czymś w rodzaju rosolu zamraża się w bloki, które wędrują do chłodni w oczekiwaniu na kolejny transport do Francji. Czasem ślimaki z Łubnicy wracają do Polski w formie konserw. U nas zjada się ich 9–10 ton rocznie.

Jedna z francuskich firm oraz pracownicy gastronomii próbowali przekonać Polaków do ślimaczego mięsa. Zorganizowano nawet Dzień Ślimaka, która to nazwa jest zastrzeżonym znakiem towarowym. Dzień Ślimaka – jak na patrona przystało – jest bardzo długi. Rozpoczął się w lipcu 2004 r. Finał miał się odbyć 24 maja 2005 r., ale do dzisiaj się nie zakończył.

Wojciech Markiewicz fotografie Anna Musiałówna

PS: Tekst ten miał powstać już dawno, ale ze względu na rozliczne wydarzenia polityczne, kulturalne, towarzyskie i inne, prace nad nim niezwykle się ślimaczyły.

Tagi

zwierzęta, ślimaki

[fot.] Musiałówna Anna



Prawa autorskie © S.P. Polityka. Artykuł pochodzi z archiwum internetowego www.polityka.pl

E

 drukuj bieżącą |  poleć stronę |  powrót do wyników wyszukiwania