

## Notities uit “Consider the lobster” van David Foster Wallace

Het volledige artikel: <http://www.columbia.edu/~col8/lobsterarticle.pdf> (2004)

- Het Maine Lobster Festival bestaat al 56 jaar en is een enorm evenement. Er wordt 11.000 kg kreeft geconsumeerd gedurende het festival.
- Een kreeft is eigenlijk een groot zee-insect. Biologisch veel ouder dan zoogdieren. In 19e eeuw was het voedsel voor de armen. Er kwam een wet om niet vaker dan eens per week kreeft te geven aan gevangenen. Kreeft kwam massaal voor, gezien als plaag, vermalen als mest. Tegenwoordig is het een luxeartikel. Op festival echter veel in piepschuimen bakjes en dito bekertjes. Meer een country fair.
- Kreeft is zomervoedsel, kreeft komt dan naar ondieper water. Kunnen 20 pond (9 kg) zwaar worden. Kunnen meer dan 100 jaar oud worden. Tegenwoordig worden ze meestal ver daarvoor al gevangen.
- Gaan levend in kokend water. Maar is het ethisch verantwoord een bewust dier levend te koken? PETA is aanwezig op festival en wordt redelijk getolereerd.
- Organisatie festival: kreeft heeft geen pijncentrum in hersenen. Echter: moeilijk om objectieve positie in te nemen over pijnbeleving van een ander, laat staan zoogdier, laat staan ongewervelde.
- Bij festival staat een enorme kreeftenkoker, iets dergelijks is ondenkbaar bij bijvoorbeeld runderen.
- **In de 35 tot 45 seconden die het kost om te sterven in het kokende water vindt een vreselijke worsteling plaats waarbij het dier er alles aan doet te ontsnappen aan zijn lot. Veel (hobby)koks verlaten dan even de keuken zodat ze dit niet hoeven te zien en te horen.**
- Veel gehoord advies om lijden te minimaliseren: kreeft liever voorafgaand aan koken doorboren met mes, want dan zogenaamd direct dood. Echter, door de manier waarop het zenuwstelsel van kreeft is opgezet, werkt dit niet.
- Of vanuit koud water rustig opwarmen en aan de kook brengen. Analogie met de kikker die niet uit het water springt als het water langzaam wordt opgewarmd. Dit is om te beginnen een broodje-aapverhaal en de analogie gaat sowieso mank.
- Nog erger: levend in magnetron nadat er eerst gaatjes in het dier geprikt worden.
- Populaire en eveneens dieronvriendelijke methode Europa: levende kreeft in tweeën snijden voor koken. Of klauwen en staart losbreken en koken.
- Kleine haartjes op schaal maken kreeft zeer gevoelig.
- Kreeften kunnen pijn niet verlichten door gebrek aan endorfines en enkephalines. Of ze hebben geen pijn en hebben deze stoffen dan ook niet nodig. Kan zijn dat kreeft wel pijn voelt, maar er geen emotie zoals lijden bij kan beleven. Maar wil wél vluchten van onplezierige omstandigheden. Hebben vluchtgedrag.
- **Wij hebben afkeer van brood en spelen van Nero en mensenoffers Azteken. Toekomstige generaties wellicht van onze huidige voeding en de industrie er omheen.**
- Voetnoot I: gillen bij koken komt echt door ontsnappende stoom, kreeften hebben geen enkele manier om geluid te maken.
- Voetnoot II: auteur is geen vegetariër en gaat in zijn artikel ook in op de morele dilemma's die hij ondervindt bij het eten van vlees.