



Sitopie

Jak
zachránit svět
pomocí jídla

Carolyn

Host

Steelová

Sitopia

Copyright © Carolyn Steel, 2020

Afterword © Tomáš Uhnák, 2022

Translation © Viktorie Hanišová, 2022

Czech edition © Host — vydavatelství, s. r. o., 2022

(elektronické vydání)

ISBN 978-80-275-1314-7 (PDF)

ISBN 978-80-275-1315-4 (ePUB)

ISBN 978-80-275-1316-1 (MobiPocket)

V láskyplné vzpomínce na matku a otce,
kteří mě vždy dobře živili

Obsah

Předmluva k českému vydání	11
Úvod	15
1 Jídlo	19
2 Tělo	57
3 Domov	109
4 Společnost	155
5 Město a venkov	231
6 Příroda.....	297
7 Čas	367
Poděkování	407
Doslov (Tomáš Uhnák).....	411
Poznámky	419
Rejstřík	449

Předmluva k českému vydání

Kniha *Sitopie* vyšla ve Velké Británii v březnu 2020, shodou okolností ve stejném týdnu, kdy byla vyhlášena celosvětová pandemie koronaviru. Rok, který následoval po vydání knihy, se nepodobal žádnému jinému v dějinách. V minulosti sice svět čelil řadě jiných — i mnohem ničivějších — pandemií, ale nikdy dřív nedošlo k tomu, že by se státy rozhodly pozastavit běžný život, aby pandemii porazily. Když jsem během lockdownu četla Camusův *Mor*, nejvíce mě překvapilo, že v románu se nedodrží bezpečné rozestupy: lékaři nadále pečují o pacienty bez ochrany a bary a divadla zůstanou po celou dobu šíření nákazy otevřené.

Současná pandemie tedy dala vzniknout bezprecedentnímu sociálnímu experimentu, jehož konečné důsledky teprve pocítíme. Loňské načasování prvního lockdownu bylo pro mě osobně velmi drsné, neboť mi právě vyšla kniha a těšila jsem se na zhruba čtyřicítku živých besed a přednášek, které se všechny musely zrušit. Záhy se však ukázalo, že ne vše je ztraceno, a to díky nové technologii, o které doposud skoro nikdo neslyšel: Zoomu. Zrušené události se pomalu ale jistě převedly do virtuální podoby; a co víc, řada jiných se uskutečnila díky dalším nečekaným platformám, které umožnil internet neohlížející se na geografické překážky. Navzdory obavám mě lockdown nejen nepřipravil o besedy o *Sitopii*, ale dal mi i prostor k mnohem bohatším diskusím, ke kterým by bez něj zřejmě nedošlo, a to navíc s těmi nejrozmanitějšími lidmi z celého světa. Jednalo se vskutku o neobyčejnou zkušenost.

To, že české vydání přichází právě v této době, mi tudíž připadá jako příznakové; mezitím jsem se totiž dozvěděla, jak moc zde předložená témata rezonují mezi lidmi; dokonce možná silněji, než kdyby nikdy nepřišla pandemie. Koronavir vskutku umožnil posvítit si na mnohé problémy, které byly palčivé už před propuknutím pandemie. Už jen samotná skutečnost, že se virus objevil na čínském tržišti s masem, je vypovídající sama o sobě: náš vztah k přírodě je nebezpečně pošramocený. Průmyslová produkce potravin kriticky oslabila biodiverzitu ve světě lidí, zatímco zásahy do divočiny nás vystavují novým nemocem. Experti před takovýmito nebezpečími varují už dlouho, teprve teď však došlo k plošnému omezení běžného života a hrozbu pocítili na vlastní kůži všichni. V Evropě jsme byli v šoku, když regály v supermarketech najednou zely prázdnou; ukázalo se, že náš potravinový systém je křehký a s ním i naše místo ve světě.

Koronavir nám nejen připomněl, jak mocná je příroda a do jaké míry jsme na ní závislí, ale zdůraznil i nerovnosti, které naše ekonomiky vytvářejí, a upozornil na fakt, že „klíčové pracovníci“, kteří přispívají k zachování našeho života, jsou silně podhodnocení. Koronavir nám však také ukázal, že — pokud je třeba — umíme táhnout za jeden provaz a jsme schopni altruistických, odhodlaných a odvážných činů. Nejdůležitějším výsledkem, který by mohl vzejít z pandemie, je naučit se dělat takovéto skutky a vystavět život na jejich základě.

V této knize tvrdím, že nejlepší způsob, jak to můžeme dokázat, je prostřednictvím jídla. Koronavir nám připomněl, že jídlo je největší silou, která formuje život i svět; je zásadní pro náš vztah s přírodou i pro vztahy mezi lidmi navzájem. Lidský život se točí kolem představy levného jídla, pandemie nám však ukázala, že nic takového neexistuje. Kromě ekologického varování též odhalila míru, do níž konzumace vysoce průmyslově zpracovaného jídla ohrožuje naše zdraví: jasně nám ukázala, že

většina „podmínek napsaných malým písmem“, kvůli nimž jsme tak zranitelní vůči viru, má co do činění s jídlem.

Z toho jasně vyplývá, jak naléhavý úkol máme před sebou. Musíme změnit způsob obživy a produkce jídla, což v důsledku znamená, že si opět musíme začít vážit jídla — právě to je ústředním tématem *Sitopie*. I v tomto ohledu nám koronavirus ukázal cestu: ti, kteří v době lockdownu mohli pracovat z domova, věnovali více času a péče jídlu, rodiny začaly společně vařit a jíst, sousedé navzájem sdíleli jídlo a pomáhali ostatním s nákupem, špičkoví šéfkuchaři vařili ve školních jídelnách, restaurace se změnilly na místní výdejny jídla a malí producenti vytvořili nové dodavatelské sítě, v rámci nichž prodávali potraviny přímo spotřebitelům. V řádu týdnů se nejen ve Velké Británii vybudovaly zcela nové regionální, sezónní potravinové systémy a řada lidí říká, že si teď mnohem více váží jídla a v důsledku toho začala pěstovat, vařit a konzumovat kvalitnější jídlo, a navíc i mnohem méně plýtvá.

Z těchto výhod samozřejmě netěží všichni: potravinové banky byly v době lockdownu mimořádně vytižené, protože miliony lidí přišly o práci a řada malých potravinových podniků, které kvůli lockdownu musely zavřít, možná nepřežije, čímž se otevřelo pole pro nadvládu velkých řetězců. Velký nárůst nakupování online ohrožuje maloobchody, které se sotva držely na nohou už před pandemií, a řada kancelářských zaměstnanců chce pracovat z domova i v budoucnosti. Z toho důvodu je budoucnost městských center nejistá. V neposlední řadě s sebou úbytek peněz nese nebezpečí, že poptávka po levném jídlu ještě vzroste.

Návrat do normálu bude velkou zkouškou pro vlády o to víc, že bude probíhat v době, kdy od nich klimatická krize a další ekologické hrozby vyžadují rázná rozhodnutí a činy. Souběh těchto obrovských výzev by však mohl znamenat i příležitost. Nikdy dřív nepanovalo mezi veřejností takové povědomí o tom, že je potřeba konat, a nikdy dřív jsme neměli větší důkaz o tom, že jsme

schopní a ochotní se přizpůsobit. Mohlo by se jednat o doposud největší šanci, jak vytvořit lepší, zelenější a spravedlivější vizi dobrého života a jak tuto ideu uvést do praxe. Potřeba silnějšího lokálního vedení a globální spolupráce nikdy nebyla evidentnější: zodpovědnost bohatých zemí a ochota pomoci těm chudým v rámci této krize by mohla vést k novému smíření mezi severní a jižní polokoulí a k nové společenské smlouvě, která se nezakládá na konzumerismu, zisku a vykořisťování, ale na odolnosti, spolupráci a spravedlivém, transparentním obchodu.

V letech, která přijdou, se možná budeme ohlížet za rokem 2020 jako za bodem zvratu: za okamžikem, kdy jsme si uvědomili, že žijeme na omezené, vzájemně propojené planetě. Možná budeme na lockdown nahlížet jako na dobu, kdy jsme konečně přišli na to, co nám skutečně přináší štěstí: dobrá práce, slušné bydlení, čas strávený s přáteli a rodinou, vztah k přírodě a pocit lásky a sounáležitosti. Podmínky dobrého života se mohou v různých kulturách po celém světě projevat velmi rozdílně, v zásadě jsou však univerzální a v jejich jádru se vždy nachází jídlo. Obroda společnosti se vždy točila kolem jídla — otázka, jak jíst, byla koneckonců vždy spjatá s tím, jak jsme se vyvíjeli jako druh. Od té doby, co jsme se stali lidmi, se snažíme vystavět lepší sitopii — možná se nám to tentokrát povede.

Úvod

Před několika lety jsem se zúčastnila konference TEDGlobal v Edinburghu. Takřka po týdenním maratonu přednášek desítek myslitelů, vynálezců, umělců a aktivistů, kteří vyprávěli o svých inspirativních životech a práci, jsem se poslední den vyčerpaně svalila na sedací vak. Vtom ke mně přistoupil vytáhlý Holanďan, který se představil jako vysoký manažer firmy Shell. „Přišel jsem si sem pro odpovědi,“ prohlásil. „Celý týden poslouchám projevy, ale nic podstatného jsem se nedozvěděl. Ze všech stran se na nás valí obrovské problémy! Nenapadá vás něco? Když přijdete s dobrým nápadem, investuju do něj miliony!“

Zarazilo mě to, protože právě jsem do sebe několik dní nasávala něco, co mi přišlo jako neutuchající proud dobrých nápadů. Přesto jsem se nad tím, co mi řekl manažer Shellu, zamyslela a odpověděla mu, že si myslím, že to, co nám ve světě nejvíc z všeho chybí, je filozofie. „Zapomněli jsme, jak si klást ty správné otázky,“ sdělila jsem mu, „například co dělá život dobrým životem.“ Na jeho výraz v obličejí nikdy nezapomenu. Od nepochopení a nevěřivosti přešel v netrpělivost a nakonec vztek. „*Na nic takového nemáme čas!*“ skoro mě poprskal. „Je nás tu sedm miliard, žijeme si nad své možnosti, ničíme planetu, a vy mi na to řeknete, že to, co potřebujeme, je filozofie?“

Náš rozhovor se sice nestal bezprostředním impulzem k sepsání této knihy, ale přesto mi poskytl důležitý podnět k jejímu vzniku. Frustrovaný Holanďan to pojmenoval naprosto přesně: ve dvacátém prvním století čelíme řadě výzev, které přímo ohrožují

život: pokud je chceme řešit, je třeba uvažovat v širším spektru, urgentně konat a spolupracovat na globální úrovni. V tomto ohledu jsem se s těžžerem naprosto shodovala, lišil se však náš přístup k řešení krize. Zatímco on se na různé problémy snažil najít technologická řešení, já jsem se chtěla soustředit na jejich skryté příčiny, a tím prozkoumat i faktory, předpoklady a důvody, kvůli kterým vznikly. Technologie a filozofie nejsou v zásadě disciplíny, jež se navzájem vylučují — bezpochyby potřebujeme obě —, přesto naše nevrlá slovní výměna na sedacích vacích demonstrovala propast, která mezi oběma disciplínami může vzniknout. Právě onen rozkol se v této knize snažím překlenout prostřednictvím jídla.

Proč jídlo? Protože je zdaleka nejmocnějším dostupným prostředkem, díky němuž můžeme společnými myšlenkami a činy změnit svět k lepšímu. Jídlo formovalo naše těla, tradice, společenství a prostředí už dávno předtím, než se naši předkové stali lidmi. Jeho účinek je tak dalekosáhlý a hluboký, že ho většina z nás ani nevnímá, známe ho však tak dobře jako své boty. Jídlo představuje zásadní spojující prvek, podstatu života i jeho nejpřiléhavější metaforu. Právě tato schopnost — překlenout rozdílné světy a názory — dává jídlu jedinečnou moc. Dalo by se říct, že jídlo je nejsilnějším prostředkem ke změně života, o kterém jsme nikdy nevěděli, že jím disponujeme.

Ve své první knize *Hungry City* (Hladové město) jsem zkoumala, jak stravování ve městě formovalo civilizace v průběhu staletí. Kniha putovala spolu s jídlom z pevniny, přes moře a dál po silnici a železnici na trh, do kuchyně, na stůl a do odpadu, a tím ukázala, že každá fáze této pouti formuje lidské životy kdekoli na světě. Při dokončení první knihy jsem si uvědomila, jak hluboce jídlo rámuje doslova každý aspekt naší existence. Z toho důvodu jsem se rozhodla, že poslední kapitolu nazvu „Sitopie“ (z řeckého *sitos*, jídlo + *topos*, místo), abych tak pojmenovala

fenomén, který jsem odhalila: skutečnost, že žijeme ve světě formovaném jídlem. V určitém ohledu je vliv jídla evidentní (například když máme hlad nebo když si nemůžeme dopnout kalhoty), zato v jiných aspektech je jeho účinek skrytý a tajemný. Kolik z nás se kdy zamyslí nad tím, jaký vliv má jídlo na naše myšlení, hodnoty, zákony, ekonomiku, domov, město či krajinu — a dokonce i na náš přístup k životu a smrti?

Tato kniha tím navazuje na myšlenku z první knihy. Jídlo sice utváří náš život, jelikož je však jeho vliv příliš velký na to, abychom ho mohli pojmout, většina z nás si této skutečnosti není vědoma. V průmyslovém světě si jídla už nevážíme, a proto za něj platíme, co nejméně to jde. Výsledkem je, že žijeme ve špatné sitopii, v níž jsou účinky jídla převážně škodlivé. Řada největších současných výzev — klimatické změny, masové vymírání, odlesňování, eroze a vyčerpávání půdy, úbytek rybí populace, znečištění, antibiotická rezistence a civilizační choroby — pramení z toho, že jídlu nepřikládáme dostatečnou hodnotu. Tato kniha dokládá, že pokud si znovu začneme vážit jídla, můžeme ho využít jako kladnou sílu, a tím nejen vyřešit současné hrozby a mnohé z nich i odvrátit, ale zároveň vytvořit spravedlivější a odolnější společnost a vést šťastnější a zdravější život.

Sitopie je stejně jako kniha *Hungry City* rozdělena do sedmi kapitol, které reprezentují cestu jídla, jež se v tomto případě klene mezi plným talířem a vesmírem. Příběh začíná samotným jídlem, přejde k tělu, domovu, společnosti, městu, venkovu a přírodě a nakonec k času. V každé fázi — či ohledu — této cesty využívám jídlo jako optiku, s níž zkoumám původ a dilemata naší současné situace a kladu si otázku, jak tuto situaci můžeme zlepšit.

Jídlo je jádrem sitopie, avšak tato kniha primárně není o jídle; spíše zkoumá, jak nám jídlo může pomoci systematicky a pozitivně řešit řadu současných problémů. V utopii žít nikdy

nebudeme, budeme-li však myslet a jednat prostřednictvím jídla — pokud spojíme síly a vytvoříme lepší sitopii — můžeme se k utopii překvapivě přiblížit.

1 Jídlo

Google burger

Technologie je odpověď. Ale jak vlastně zněla otázka?

~ *Cedric Price*¹

V srpnu roku 2013 se v Londýně sešli diváci, kteří se chtěli stát svědky pozoruhodné gastronomické události. Během živého vysílání z televizního studia ITN pod vedením moderátorky Niny Hossainové měl být připraven a ochutnán první laboratorně vypěstovaný hovězí hamburger na světě. Atmosféra by se dala krájet: událost měla nepatřičný nádech víkendové kuchařské show, do níž pronikli tajuplní výzkumníci. Namísto obvyklých hostů z řad celebrit a žoviálního klábosení byl přítomen tvůrce hamburgeru Mark Post, profesor fyziologie z Maastrichtské univerzity, který neklidně seděl na stoličce vedle dvou nervózních „pokusných králiků“ — Hanni Rützlerové, australské nutriční specialistky, a Joshe Schonwalda, amerického food kritika —, kteří se chystali ochutnat něco, co by se mohlo stát jídlem budoucnosti.

Po odstranění stříbrného poklopu hamburger působil vcelku nevinně, i když při pohledu zblízka už jeho unikátní původ prozradilo nafialovělé zbarvení a příliš hladká textura (pomineme-li skutečnost, že hamburger ležel v Petriho misce). Hamburger, jehož vývoj trval pět let a stál 250 000 eur, se skládal z 20 000 vláken něčeho, co Post nazýval „kultivovaným hovězím“ — svalovou tkání ze zkumavky vypěstovanou z hovězích kmenových buněk — smíchanou se známějšími ingrediencemi: vejcem a strouhankou a řepnou šťávou pro dosažení správné struktury a barvy. Richard McGeown, šéfkuchař, jenž byl pověřený přípravou vzácné proteinové placičky, nabral hmotu z misky tak opatrně, jako by manipuloval s jaderným odpadem, a položil ji na pánev s rozpuštěným máslem.

Zatímco placička syčela na pánvi, účastníci zhlédli krátký film, ve kterém se vysvětlilo, jak vzniklo maso ze zkumavky. Za doprovodu animace jako z kreslených filmů a jazzovo-funkového soundtracku, které si v ničem nezadaly se scénou z *Jurského parku*, v níž se vysvětluje, jak bylo objeveno DNA dinosaurů, nám sameťový baryton s americkým přízvukem sdělil, že svalová tkáň kultivovaného hovězího se „získává“ z krávy prostřednictvím „malého a neškodného zákroku“. Následně se tuk a svalové buňky oddělí, přičemž svalové buňky se dál pitvají, a tím se spustí samovolné buněčné dělení. „Z jediné svalové buňky se dá vypěstovat víc než *bilion* buněk!“ zavrnl hlas. Buňky se posléze spojí, aby vytvořily 0,3 milimetrů dlouhé řetězce, které se umístí kolem gelu veprostřed, kde je jejich přirozená smršťovací vlastnost přiměje k tomu, aby nabraly na objemu a tím vytvořily více svaloviny. „Z jediného kousku tkáně se může vytvořit *bilion* vláken!“ rozplýval se hlas, který si zjevně nebyl vědom toho, že se opakuje. „Pokud všechny tyto malé kousky svaloviny poskládáme na sebe, dostaneme přesně to, s čím jsme začali: *hovězí!*“

To už ve studiu kuchař McGeown prohlásil, že je hamburger hotový, a naservíroval ho na bílém talíři vedle ledabyly položené země, koleček rajčete a salátových listů. „Dámy mají přednost!“ zašvitořila Hossainová a posunula talíř k Hanni Rützlerové, která váhavě odkrojila malý kousek placičky, prozkoumala ji očima, přičichla k ní a pak si ji vložila do úst a začala žvýkat. Mark Post, který kousek masa popsal jako „malé sousto pro lidstvo“ v historii jídla, vysvětlil, že tento okamžik už v roce 1931 předpověděl Winston Churchill v eseji, v níž se vyjádřil, že jako lidé jednou „unikneme absurditě“ spočívající v tom, že musíme chovat celá kuřata, neboť si namísto nich ve „vhodném prostředí“ vypěstujeme pouze jedlé části.² Zatímco Post se výkladem o tématu dostával do varu, ostatní si začali všimnout, že sousto hamburgeru Rützlerovou jako by v ústech pánilo. Nechtěla však vyplivnout sousto

v hodnotě 50 000 eur, a tak ho s očividným sebezapřením odhodlaně spolkla a pokusila se odpovědět na příhodně palčivou otázku Niny Hossainové: „Tak jak vám to chutnalo?“

Rützlerová se nervózně zasmála. „Čekala jsem, že to bude mít jemnější texturu,“ prohlásila nakonec. „Osmažené to má vcelku chuť. Víím, že v tom není žádný tuk, a tak jsem netušila, jestli to bude šťavnaté, ale k masu to má blízko... Hmm, konzistence je dokonalá... ale *chybí mi sůl a pepř!*“ S touto výtkou předala Rützlerová štafetový kolík v podobě hamburgeru Schonwaldovi, který okamžitě využil vrozené americké znalosti hamburgerů. „Připadá mi to jako obyčejný hamburger,“ začal, „na druhou stranu to ve mně vyvolalo poněkud divný pocit, protože si nepamatuju, kolikrát jsem si za posledních dvacet let dal hamburger bez kečupu nebo cibule, papriček a slaniny. Myslím si ale, že tuk tomu rozhodně chybí... a chuť je nápadně odlišná.“

Když se Hossainová Posta zeptala, co si myslí o průběhu degustace, navzdory smíšeným reakcím neztrácel optimismus. „Myslím, že to je dobrý začátek,“ prohlásil, „chtěli jsme hlavně prezentovat, že to dokážeme. Mám z toho velmi dobrý pocit. Poznámka, že v mase není žádný tuk, je oprávněná, ale pracujeme na tom.“ *Pracujeme* — jak později vyplynulo, množné číslo se vztahovalo i na Sergeye Brina, spoluzakladatele Googlu, který se hned poté objevil v krátkém filmu, v němž vysvětlil naděje, které do tohoto projektu vkládá. „Občas se objeví nová technologie, která má potenciál změnit naše vnímání světa,“ řekl. „Rád objevuji příležitosti, které se v pravý čas překlopí v něco životaschopného.“ Brinův komentář by býval mohl být povzbudivější, kdyby ho nepronášel v Google smart brýlích, ve kterých vypadal jako záporná postava z bondovek. „Někdo si myslí, že to je sci-fi,“ dodal. „Já se naopak domnívám, že to je dobrá věc. Pokud se nenajde nikdo, kdo vaše nápady považuje za sci-fi, pak se pravděpodobně nejedná o dostatečně převratné myšlenky.“

V roce 2013 nebyl Brin zdaleka jediným výkonným ředitelem ze Silicon Valley, který se nadchl pro laboratorní jídlo. Co se týče nových technologických trendů, jednalo se o něco na způsob *annus mirabilis*, neboť ve stejném roce Bill Gates vyhlásil podporu třem start-upům: Nu-Tek Salt, který měl v plánu nahradit jedlou sůl chloridem draselným; Hampton Creek Foods (v současnosti přejmenovaný na JUST), průkopníkovi v používání rostlinných bílkovin namísto vajec; a Beyond Meat, který se stejným způsobem snažil nahradit kuřecí a hovězí maso. Gatesova konverze nastala pravděpodobně poté, co ochutnal „nekuřecí křídélka“ od posledního zmíněného start-upu a zjistil, že je nerozezná od těch pravých. „Jsme teprve na začátku obrovské inovace v této oblasti,“ poznamenal na své webové stránce později stejného roku. „Žijeme ve světě plném lidí, kterým by strava bohatá na živiny a bílkoviny přinesla jen samé výhody, a já jsem velký optimista.“

Co se týče financí, Gates měl jako obvykle pravdu. Z laboratorního jídla se mezitím stal lukrativní byznys, v němž se pohybují přední hráči, jako jsou Vinod Khosla (spoluzakladatel Sun Microsystems) a společnosti Kleiner Perkins (klíčoví investoři v Amazonu a Googlu) a Obvious Corp (vytvořený zakladateli Twitteru), kteří se mezi sebou rvou o podíl na trhu. Během několika málo let se sci-fi proměnila na realitu: společnosti jako JUST, Beyond Meat a Impossible Foods (sponzorované Googlem, Khoslou a Gatesem) pronikly na pulty lepších supermarketů a trendových restaurací nejen v USA. V roce 2018 se Velká Británie dočkala první ochutnávky veganského hamburgeru s falešnou krví vyrobeného firmou Beyond Meat, která — stejně jako v případě Postova karbanátku — namísto pravé krve používá šťávu z červené řepy. Burgery od Beyond Meat se začaly nabízet i v Tesco a na regálech se moc neohřály. Američtí kritici ve stejné době básnili o ještě (uměle) krvavějším hamburgeru od Impossible Foods. Tento burger obsahuje geneticky modifikované kvasnice,

jež umějí vytvořit hem, sloučeninu, díky níž je krev červená a která dala název hemoglobinu. V roce 2019 dosáhly obrovského úspěchu karbanátky od Impossible Foods poté, co Burger King uvedl na trh rostlinný burger Impossible Whopper, který je stejně jako jeho hovězí protějšky „dokonale ugrilovaný“.

V USA, kde prodeje laboratorního masa dosáhly 1,5 miliardy dolarů a podle prognóz se do roku 2023 mají zvýšit na 10 miliard dolarů, masný průmysl briskně zareagoval. Zatímco někteří výrobci požadovali, aby rostlinné náhražky nebyly označovány jako maso (toto pravidlo jako první uzákonil stát Missouri v roce 2018), jiní, včetně největších společností jako Cargill a Tyson, radši naskočili na trend, než aby se ho snažili zvrátit, a finančně podpořili start-upy jako Memphis Meats, které se snaží o komerční laboratorní vypěstování masa ze zkumavky ve stylu Posta.

Čím se dá vysvětlit takový raketový vzestup umělého masa? Kromě výrazných finančních injekcí je jeho motorem rychle rostoucí povědomí veřejnosti o katastrofických důsledcích průmyslového chovu dobytka. Od roku 2006, kdy vyšla převratná zpráva OSN *Livestock's Long Shadow* (Dlouhý stín živočišné produkce), přes oblíbené filmy jako *Cowspiracy — klíč k udržitelnosti*, knihy jako *Jíst zvířata* od Jonathana Safrana Foera až po nedávné zprávy jako *Food in the Anthropocene* (Strava v antropocénu) od Komise EAT-Lancet z roku 2019, se objevila řada dalších ještě znepokojivějších knih, filmů a studií, jež dokumentují škody, krutosti a ekologické šílenství továrního zemědělství.³

Lidé původně domestikovali zemědělská zvířata hlavně proto, že zvířata mohla jíst to, co my ne: krávy a ovce se vesele pásly na louce a prasata a kuřata konzumovala zbytky z kuchyně, a po pár letech, které zvířata strávila na poli, kopcích a dvorcích — během nichž nám krávy navíc dávaly mléko a slepice vejce — je lidé mohli sníst. Pokud člověk neřeší, že zvířata nakonec zemřou

naší rukou, vzniká tak krásný synergický koloběh. Průmyslové zemědělství je naopak až směšně neefektivní. V současnosti představuje třetina světové úrody obilí krmivo pro zvířata, což je podíl, který — pokud bychom ho přímo zkonsumovali — by mohl nasytit desetkrát tolik lidí.⁴ Průmyslová produkce masa pohltí třetinu veškeré vody spotřebované v zemědělství a odhadem zodpovídá za 14,5 procent všech skleníkových plynů.⁵ K tomu připočteme znečištění pocházející z kádí s toxickou kejdou o velikosti fotbalového hřiště a horentní používání antibiotik, a vznikne obrovská řádka skrytých nákladů. Ačkoli se negativní dopad takových škod obtížně kvantifikuje, v jedné studii pracoviště Indického centra pro vědu a životní prostředí se spočítalo, že pokud zahrneme všechny faktory, pohybuje se skutečná cena průmyslového hamburgeru kolem 200 dolarů, a ne kolem dvou dolarů, které za něj obvykle zaplatíme.⁶

Etické zápory průmyslové živočišné produkce jsou stejně znepokojivé. Pokud v nás okamžitě nevyvolá pocit orwellovského znepokojení už jen samotné označení „velkochov“, dojde k němu brzy po bližším prozkoumání těchto tajemných zařízení, obchodně známých pod zkratkou CAFO („concentrated animal feeding operations“ neboli intenzivní výkrmna zvířat). Jsou to místa, v nichž jsou na sebe napěchovány desítky tisíc zvířat, která dostávají krmivo na obilné a sójové bázi, díky němuž mají co nejrychleji dosáhnout jateční váhy. Většina z nás hluboko v duši tuší, že podmínky na takových farmách mají k idyle daleko. Přesto, jak podotýká Jonathan Safran Foer, cena, kterou hodláme zaplatit za maso, přímo ovlivňuje kvalitu života námi oblíbené drůbeže a masa. Je to cena, která — pokud vezmeme v úvahu Foerovy děsivé výlety po řadě zvířecích gulagů v USA — se má co nejvíce blížit nule. Jeden aktivista to shrnul následovně: „Velkochovatelé mají přesně spočítáno, v jak moc bědném stavu mohou zvířata udržovat, aniž by je zabili.“⁷

Pokud se ještě byt jen částečně upínáte k naději, že většina zvířat, která jíme, si žije šťastně, zkuste se znovu zamyslet. Ze 70 miliard kusů dobytka, jež skončila na našem světovém kolektivním talíři v roce 2018, pocházely dvě třetiny z velkochovů, přičemž v USA se jednalo o 99 procent.⁸ Pro představu, o jak ohromnou míru se jedná, si stačí uvědomit, že ze všech savců na zemi v současnosti 60 procent představují hospodářská zvířata, 36 procent lidé a zbytek (pouhá čtyři procenta) spadá na divoká zvířata.⁹ Tato čísla dokládají, že naše obliba masa ohrožuje nás i naši planetu.

Přesně tuhle krizi se snaží řešit společnosti ze Silicon Valley, které vyvíjejí laboratorní maso. Josh Tetrick, mladý výkonný ředitel společnosti JUST, je přesvědčeným veganem, který se od té doby, co zjistil, za jak příšerných podmínek je chováno více než 300 milionů amerických nosnic, snaží replikovat „dvacet dva funkcí vajec“ (schopnost emulgace, pění, zahuštění apod.). Uvědomil si, že lidé výhledově nehodlají přestat jíst vejce, a tak se rozhodl, že — jak prohlásil vlastními slovy — „vyjme z rovnice slepici“. V roce 2013 uvedl na trh produkt Beyond Eggs, rostlinnou náhražku vajec vyrobenou z ingrediencí, jako jsou hrách a olejnatá semena. Náhražka má delší trvanlivost, obsahuje méně cholesterolu a — jak se Tetrick domnívá — má lepší chuť než cokoli, co dokáže vyprodukovat slepice. Stejněho roku se na pultech supermarketu Whole Foods Market objevil také výrobek Just Mayo, majonéza na rostlinné bázi, která se dočkala pozitivního ohlasu. Po majonéze následoval v roce 2018 produkt Just Egg, hmota na bázi fazolí mungo, která se po uvaření podobá míchaným vejcím. Tyto produkty možná ještě nelze považovat za lepší než ty původní slepičí, i tak se však jedná o další krok ke splnění Tetricova snu.¹⁰

Impossible Foods, Beyond Meat, Beyond Eggs — jazyk laboratorního jídla má kuriózní nádech: zní po dobrodružství se zlovestným podtónem, trochu jako by se komiksový superhrdina

omylem dostal na stránky knihy *Konec civilizace aneb Překrásný nový svět*. Kultura Silicon Valley, z níž tento trend vychází — superrychlé technologie, závratné výděvky, nemilosrdná konkurence a testosteronem nabuzení manažeri na misi na záchranu planety — začala za ani ne jednu generaci dominovat většinu aspektů našeho života. Technologičtí giganti jsou natolik mocní a všudypřítomní, že nás může šokovat, o jak mladé firmy se jedná: v roce 2013, kdy došlo k průlomu v oblasti laboratorního jídla, bylo Googlu pouhých patnáct let a Twitteru a Facebooku ani ne deset. Navzdory svému mládí mají tyto společnosti mimořádný vliv, a to nejen na to, jak nakupujeme, komunikujeme a sdílíme osobní údaje, ale i na to, jak pravděpodobně budeme žít v budoucnosti. Společnost Google, která měla v roce 2018 zisk víc než 100 miliard dolarů, si mohla dovolit investici do nově vytvořené výzkumné odnože pod značkou Google AI, vedoucí síly v oblasti designu a vývoje ve všech myslitelných sférách naší digitální existence od rozpoznávání obličeje po samořídící automobily.¹¹ Ve zpětném ohledu není třeba se ptát, co přivedlo Silicon Valley k oblasti jídla, ale proč jim to trvalo tak dlouho.

To, jestli je pro vás současná posedlost technologických gigantů jídlem důvodem k oslavě, nebo k obavám, se bude částečně odvíjet od vašeho všeobecného pohledu na život. Pokud máte tendenci věřit, že lidé jsou natolik mazaní, že se dokážou dostat z jakékoli šlamastyky, pak se můžete hodit do klidu, dát si laboratorní hamburger a nakoupit akcie JUSTu a Googlu. Pokud se však obáváte, že na komplexní problémy rádi hledáme příliš jednoduchá řešení, je načase si začít dělat skutečné starosti. Naše životy nebyly nikdy komplexnější než teď, nikdy v minulosti jsme nebyli životně závislejší na technologiích. Planeta je v nesnázích a hrstka globálních korporací chce kontrolovat úplně všechno od způsobu naší komunikace, cestování a informací až po to, co jíme. Není to náhodou cesta do pekel?

Jak vám zřejmě už došlo, řadím se ke druhé skupině. Neza-
vrhuju technologie, jen se domnívám, že musíme přehodnotit
svůj vztah k nim. V této knize na to jdu optikou jídla. My lidé
jsme se naučili jíst dlouho předtím, než jsme vynalezli techno-
logie, a řada z našich největších vynálezů pramení ze snahy lépe
se uživit. Jídlo a technologie jsou dva nerozlučné pilíře lidské
evoluce, a tak nám mohou pomoci pochopit, jak jsme se dostali
do současné překérní situace, a zároveň nás nasměrovat k tomu,
jak lépe zformovat svou budoucnost. Proto se bez dalších okolků
vraťme k dotazu Cedrica Price, který uvozuje tuto kapitolu: jestliže
je odpovědí technologie, jak vlastně zněla otázka?

Masová vlna

„Jak žít?“ tak by zřejmě zněla otázka. Jedná se o nejstarší otázku
na zemi, jež stojí v pozadí jednání každého člověka, otázku, která
je zakódovaná v naší DNA. V jejím jádru se skrývá další problém,
otázka, jak jíst, která je zásadní pro všechny živé tvory. Stromy,
žáby, ptáci, ryby i červi potřebují potravu, otázka jídla pro ně však
nepředstavuje natolik komplexní problém jako pro nás. My — by-
tosti disponující vědomím — se domníváme, že existují „dobré“
a „špatné“ způsoby, jak se najíst. Nemusíme se na nich shodnout
(o této otázce se dokonce vedly války), avšak jídlo má pro nás
nevyhnutelně etickou dimenzi.

V globálním měřítku je otázka, jak se stravovat, problémem,
který jako lidé musíme ještě vyřešit. S tímto oříškem zápasíme
dva a půl milionu let své historie, nebo alespoň valnou část toho
času, a stejně jsme ho ještě nerozlouskli. Podařila se nám řada
obdivuhodných objevů — uzpůsobili jsme si vhodné nástroje,
zkrotili oheň, začali pěstovat plodiny, ovládli páru, modifikovali
geny — avšak každý pokrok s sebou okamžitě přinesl i celou řadu

problémů. V současnosti sice pulty supermarketů přetékají jídlem, avšak systém, který regály zásobí, se ocitl v krizi. Způsob obživy nás na naší omezené, přehřívající se planetě uvrhl do sebezničujícího víru, z něhož není jednoduchá cesta ven. Už v roce 1798 nás Robert Malthus ve slavně pochmurné *Eseji o principu populace* varoval, že je jedno, kolik jídla vyprodukujeme, vždycky se bude zdát, že ho potřebujeme víc.¹²

A navíc se nám nedaří rozumně zacházet s potravinami, které máme. Podle FAO, Organizace pro výživu a zemědělství OSN, v současnosti zemědělci celosvětově vyprodukují 2800 kalorií potravin na osobu denně — v případě ideálního systému distribuce jídla by se jednalo o víc, než planeta potřebuje.¹³ Takový systém ale pochopitelně k dispozici nemáme, a proto 850 milionů lidí na světě trpí hladem a víc než dvakrát tolik lidí zase trpí nadváhou či obezitou.¹⁴ Tato nerovnováha má rozmanité a komplexní příčiny, nicméně ty se v zásadě omezují na stejné důvody, jež jdou odjakživa ruku v ruce s naší snahou se uživit, jmenovitě se jedná o geografické, klimatické, vlastnické, obchodní, distribuční, kulturní a odpadní faktory — ty samé faktory, které formovaly veškeré civilizace. Způsob obživy lidí je nerozlučně svázán se společenskými, politickými, ekonomickými a fyzickými strukturami, jež řídí náš život, a právě to dělá z našeho jídla něco tak jedinečně komplexního a dává mu obrovský potenciál.

V oné komplexnosti lze vysledovat určité trendy. Například rozvojové země mají potíže vyprodukovat dostatek jídla, kterým by nasýtily svou populaci, zatímco rozvinuté země mají tendenci své občany přezásobovat. Plýtvání jídlem je celosvětovým problémem, jeho příčiny se však liší v závislosti na poloze: plýtvání na jižní polokouli má hlavní důvod v nedostatečné infrastruktuře, zatímco na severu k němu dochází zejména kvůli přezásobením. Ve Velké Británii, Francii, Belgii a Itálii se vyprodukuje 170—190 procent nutričních potřeb každého občana, a v USA

připadá na každého muže, ženu i dítě dokonce vražedných 3800 kalorií denně, což je skoro dvojnásobek toho, co se dá bezpečně zkonsumovat.¹⁵ Není divu, že je tolik Američanů obézních a že se polovina amerického jídla vyplývá.¹⁶ Tristram Stuart ve své knize *Waste* (Odpad) podotýká, že pokud by západní národy omezily dodávky jídla na pouhých 130 procent současných výživových potřeb a rozvojové státy by zredukovaly posklizňové ztráty na podobnou úroveň jako v rozvinutých státech, zachránila by se tím celá třetina potravin, již by se dala třiadvacetkrát nasytit hladovějící část světové populace.¹⁷

A to není jediná špatná zpráva, složení stravy se navíc mění po celém světě. S tím, jak se lidé stěhují do měst, se tradiční venkovská strava — která se typicky zakládala na obilí a zelenině — mění na západní stravovací styl, jenž obsahuje hodně masa a průmyslově zpracovaných potravin. FAO v roce 2005 odhadovala, že se do roku 2050 zdvojnásobí spotřeba masa a drůbeže, a její předpověď se doposud neúprosně naplňuje.¹⁸ Tato transformace není nikde zjevnější než v Číně, kde ještě v roce 1980 žilo 80 procent populace na venkově, zatímco dnes žije 53 procent obyvatel ve městech a v roce 2025 jich má být už 70 procent.¹⁹ Zatímco v roce 1982 snědl průměrný Číňan pouhých třináct kilogramů masa ročně, v současnosti se toto číslo vyšplhalo na 60 kilogramů a nadále stoupá. Sice se jedná o pouhou polovinu toho, co spořádá průměrný Američan, avšak i toto množství představuje čtvrtinu celosvětové konzumace a dvakrát tolik masa, než kolik se celkem zkonsumuje ve Spojených státech i s jejich oblíbenými hamburgery.²⁰

Na Západě může být obtížné si představit, o jak velké množství masa se jedná, protože zvířata, která se dřív pásala na loukách, z většiny pastvin zmizela. Při procházce po anglickém venkově máte dojem, že se z celého národa stali vegetariáni, protože o krávu ani ovci prakticky nezavádíte. Částečně i díky tomuto

mentálnímu a fyzickému odstupu řada z nás zavírá oči před skutečnostmi, které se týkají životních podmínek našich chlupatých a opeřených kamarádů: milujeme kočky a psy, ale miliony kuřat a prasat (příčemž prasata jsou stejně citlivá a inteligentní jako jejich psí druzi) jsme odsoudili k životu v bídě. Ačkoli se životní úroveň zvířat po celém světě liší (na britských farmách je jedna z nejvyšších), jen hrstka z nás si zjišťuje, jestli slanina v sendviči pochází ze „šťastného“ prasete.

Proč jsme tak zaslepení, pokud jde o jídlo? Dá se na to odpovědět mimo jiné tak, že nám vyhovuje, když o tom nemusíme moc přemýšlet. Život v blažené nevědomosti toho, co obnáší zachování života, býval v minulosti výsadou bohatých; v současnosti se to díky předpřipraveným jídlům týká většiny z nás. Sice se dá namítnout, že nynější bezstarostnost je korunním úspěchem industrializace, jedná se však i o symptom morální nedostatečnosti. Teprve skandály typu „Horsegate“ (při kterém se ukázalo, že masové produkty v Evropě i jinde obsahují zakázané koňské maso) nás mohou probrat z gastronomického kómatu. Bezprostředně po skandálu zaznamenali nezávislí britští řezníci nárůst prodeje o 30 procent, protože lidé přestali kupovat levné masové taštičky a začali vyhledávat kvalitnější výrobky. Renesance však neměla dlouhého trvání: prodej taštiček se za pár měsíců vrátil k normálu a stopy po něm můžeme nalézt už jen ve vtipech, které kolovaly po internetu. Pořekadlo „jsem tak hladový, že bych snědl koně“ od té doby není úplně od věci.

Posedlost masem je přesně to, na co cílí Mark Post a ostatní jemu podobní se svými laboratorně vypěstovanými alternativami. Podle Posta jsou výhody uměle kultivovaného hovězího zjevné: „Má stejnou chuť, je stejně kvalitní, stojí stejně, nebo dokonce i méně. Tak co si vyberete?“ ptá se. „Z etického hlediska to má jediné výhody.“²¹ Ačkoli je Postův záměr obdivuhodný, etika laboratorního masa je temnější, než nám tvrdí. Zaprvé je kultivované

hovězí pěstováno v hovězím plodovém roztoku, takže na rozdíl od rostlinného hemu stále využívá zvířata, ačkoli se tak děje v menším měřítku než u konvenčního hovězího. Za druhé v sobě zahrnuje ošemetný aspekt: otázku, jestli pěstování jedlé svalové tkáně v laboratoři je skutečně cestou, kterou se chceme vydat. A v neposlední řadě je zde problém vlastnictví: navzdory neoficiálnímu sloganu Googlu: „Don't be evil“ (Nebud' zlý), který byl posléze revidován na „Do the right thing“ (Dělej správnou věc), opravdu chceme, aby naše jídlo vyráběla a vlastnila nadnárodní korporace, která kontroluje přístup k informacím i to, jak je sdílíme? A pokud si to nepřejeme, kdo jiný by podle nás měl vlastnit technologie, jež jsou nutné k výrobě hovězího ze zkumavky? Váš sympatický místní farmář ani řezník to jistě nebude, to je jasné. Pokud laboratorní maso uspěje — a podle všeho se tak stane — určitě bude skrz naskrz ošetřené patenty a bude vydělávat přinejmenším tak závratné sumy, kolik generuje software ve vašem smartphonu.

A co tedy rostlinné masové alternativy, které vyrábějí Beyond Meat, Impossible Foods a další? Ačkoli jsou z etického hlediska očividně méně sporné, stále se vedou diskuze o tom, jestli je masová produkce těchto potravin pro nás i naši planetu skutečně tak prospěšná. Toto je seznam ingrediencí nemasového Whopperu, který se dočteme na oficiálních webových stránkách Impossible Foods: „voda, koncentrovaná sójová bílkovina, kokosový olej, slunečnicový olej, přírodní aroma, bramborová bílkovina, methylcelulóza, výtažek z kvasnic, kultivovaná dextróza, modifikovaný škrob, sójový leghemoglobin, sůl, štěpená sójová bílkovina, směs tokoferolu (vitamin E), glukonát zinečnatý, thiamin (vitamin B1), sůl askorbové kyseliny (vitamin C), niacin, pyridoxin (vitamin B6), riboflavin (vitamin B2), vitamin B12.“ To je seznam ingrediencí, které by vaše babička sotva poznala, natožpak aby jim věřila.

Nic z toho neznamená, že laboratorní či umělé maso je nutně od základu špatné, naopak, cokoli, co výhledově pomůže ukončit provoz velkochovů, za pokus stojí. Problém však nadále spočívá v tom — jak si uvědomil už Robert Oppenheimer —, že to, co se zdá jako dobrý nápad v prostředí laboratoře, může mít nedozírné důsledky ve skutečném světě. Technologie poslouchají svého pánička stejně jako psi a chování současných technologických gigantů nebudí zrovna důvěru, co se týče způsobnosti kontrolovat to, co budeme jíst v budoucnosti.

Skutečnost, že kultivace svalové tkáně v laboratoři se zdá být jako lepší nápad než ten, který je nasnadě — jíst víc zeleniny — odhaluje povahu lidského dilematu. Po miliony let se vyvíjíme paralelně s technologiemi a průběžně se stáváme tím, co nazýváme *Homo sapiens*. Bez technologií bychom nemohli existovat ani přežít, v současnosti však naše koevoluce na technologie naráží. Ve snaze vyřešit otázku, jak jíst, jsme si zkomplikovali zásadnější otázku: jak žít. Při pokusu o její řešení už technologie nejsou limitujícím faktorem: dávno víme, jak nasytit celý svět, jak vytopit a ochladit obydlí a vyléčit nemoci, avšak stále nám schází schopnost, jak své nápady dobře uvést do praxe — neumíme spolupracovat, sdílet a poučit se ze svých chyb. Sféra, do níž je třeba nasměřovat investice a nápady, není technologická — má to být to sféra *lidí*.

Dobrý život

Nelze dobře myslet, dobře milovat, dobře spát, pokud jsme se dobře nenavečerali.

~ *Virginia Woolfová*²²

Otázka, kterou za nás technologie nikdy nezodpoví, zní: v čem spočívá dobrý život. Jedná se o zásadní otázku dotýkající se všeho,

co děláme, protože v podstatě všechny volby a skutky, jež činíme, jsou odpovědí na ni.²³ To, kdy a jak jíme, pijeme, pracujeme, myslíme, chodíme, mluvíme nebo se díváme do telefonu, jsou všechno rozhodnutí, jež směřují k vědomé či nevědomé představě dobra. Náš mozek se zaměřuje na problémy, které jsme nedokázali vyřešit přes den, a to dokonce i tehdy, když spíme. Usilování o dobrý život je cesta, ze které nikdy nesejdeme.

Když máme hlad, žízeň, když je nám zima, jsme nemocní nebo v ohrožení, pak se z tohoto hledání stane otázka života a smrti. Jídlo, voda, teplo, léky a přístřeší se nám jeví jako životně důležité „statky“ — přesně jak tomu bylo po většinu naší historie. My, lidé z rozvinutých zemí, kteří vedeme pohodlný život, jsme tudíž jistou anomálií: naše smrt bude spíše zapříčiněna tzv. civilizačními chorobami neboli chorobami z nadbytku — rakovinou, srdečními chorobami, cukrovkou a demencí — než válkami, násilnými činy, hladem či nemocemi. Technologie nám pomáhá porazit smrt, a tím nás oddálila od vlastní smrtelnosti, a to až do té míry, že ze smrti se do značné míry stalo tabu.

Jakmile odpadne otázka života a smrti, stane se otázka po tom, jak žít, komplexnějším a abstraktnějším problémem. Ačkoli se přežitím stále ještě nepřímo zabýváme (*Došel nám chleba!*), naše volby spíš směřují k obtížněji postižitelným cílům, například jak najít štěstí. Jak dobře víme, štěstí se dá definovat jen těžko, natožpak ho dosáhnout, štěstí je otázka, která nás věčně trápí, všichni ho chtějí dosáhnout, ale jen málokomu se to povede. V naší opevněné domácnosti, kde nechybí počítač, myčka a mikrovlnka a kde štekáme povely na Alexu, aby nám pustila oblíbenou písničku, v nás navzdory tomu všemu převládá nevyslovená domněnka, že bychom *měli* být šťastní, ale kvůli hromadě důvodů to nejde — kvůli stresu v práci, starostem s penězi a neutuchajícímu pocitu samoty —, a tak často cítíme přesný opak.

Jak poukazuje Richard Layard v knize *Happiness* (Štěstí), vztah mezi štěstím a bohatstvím zdaleka není lineární. Jakmile dosáhneme určitého stupně pohodlí — který je potřeba pro zachování existenčního minima —, větší bohatství nám víc štěstí nepřinese. Podle Layardova zjištění navzdory faktu, že se příjem ve Velké Británii, USA a Japonsku za posledních padesát let do roku 2005 zdvojnásobil, zůstala úroveň štěstí konstantní.²⁴ Tato zjištění naznačují, proč i ti šťastní z nás, kteří mají plné břicho, útulný domov a chytré vychytávky, mají pocit, že potřebují víc: lásku, smysl, naplnění a účel. Čím víc však tyto entity hledáme, tím se zdají být nedosažitelnější. Hudba, umění, astrologie, poezie, filozofie a náboženství — to je jen krátký výčet sfér, v nichž toužebně hledáme — a k tomu si můžete přičíst BASE jumping, Xbox, luštění hlavolamů, drogy a alkohol.

Lidé jsou složité bytosti, jak tedy můžeme vůbec doufat, že se nám jednou povede dobře? Mezi prvními, kdo si tuto otázku položil, byl Sokrates. Řecký filozof, který byl notoricky známý svou provokativností, ošklivostí, šarmem i smyslem pro humor, trápil své aténské druhy neustálými otázkami po smyslu života a se škodolibým potěšením hledal mezery v jejich odpovědích. Dělal to, protože věřil, že největším úkolem lidí je naučit se používat mozek. Netřeba dodávat, že jeho snaha se nesetkala s velkým nadšením u vládnoucí vrstvy, která ho nakonec obžalovala z toho, že „kazí aténskou mládež“. Sokrates ve svém slavném projevu obhajoval své skutky tvrzením, že celoživotním hledáním dospěl ke svému největšímu objevu, tedy ke zjištění, že nic neví. Přesto je takové hledání povinností každého, neboť „život bez zkoušení není člověku hoden žití“.²⁵

Sokratova věrnost filozofii ho stála život, avšak jeho myšlenky se ukázaly jako natolik silné, že je nešlo umlčet. Neúnavné hledání smyslu dobra, které zvěčnil jeho oddaný žák Platon v řadě dialogů, se šířilo po Aténách, které jako první demokracie na světě

představovaly pro takové filozofické hledání ideální prostředí. Městské reálie se staly základem Platonova utopického spisu *Ústava*, který zase inspiroval jeho žáka Aristotela a jeho spisy o etice, jež jsou prvním praktickým návodem k dobrému životu.

Aristoteles souhlasil s Platonem v tom, že řídicím principem života je hledání dobra. „Každé umění a každá věda, podobně i praktické jednání a záměr, směřuje, jak se zdá, k nějakému dobru,“ píše Aristoteles, „proto bylo správně vyjádřeno, že dobro jest to, k čemu všechno směřuje.“²⁶ Co je tedy, přemýšlel Aristoteles, pro člověka absolutním dobrem? Jistě to musí být zdokonalení největší schopnosti lidí, tedy rozumu? Podle Aristotela jedině prostřednictvím rozumu můžeme vést ctnostný — a tudíž i blažený — život, to rozum nás provede různými nástrahami, které nám život nevyhnutelně postaví do cesty. Klíčem je nalézt střed a uměřenost ve všech oblastech počínaje námi samotnými: pokud například máme sklon k neuváženému jednání, je naším úkolem pěstovat trpělivost; pokud jsme zbabělí, máme usilovat o nalezení statečnosti. Takovým úsilím můžeme zdokonalit své duše, a tím i dosáhnout ctnosti a plavit se životem jako Odysseus, který proplul mezi dvěma obludami Skyllou a Charybdou. Jestliže jsou lidé lodí a život je mořem, potom je dobro Severkou a rozum vesly.

Žádný řecký filozof nikdy nepředstíral, že vést dobrý život je snadné. Naopak — axiómem bylo, že to vyžaduje hodně odvahy a úsilí. *Eudaimonia*, řecké slovo pro štěstí, lze přeložit i jako vnitřní blaho: jedná se o aktivní, a ne pasivní stav. Tento koncept byl pro Aristotela obzvlášť důležitý, protože člověk je „tvor politický“, což znamená, že o samotě se nám nemůže dařit dobře: navzájem se potřebujeme, abychom mohli být šťastní. Cokoli je dobré pro nás, je dobré i pro společnost jako celek. Podle Aristotela se nemusíme shodnout na tom, co to znamená, ale musíme se snažit nalézt společný základ — a právě to je absolutním smyslem politiky.

Jak naznačuje Sokratův osud, všichni Atéňané se s jeho myšlenkami vyrovnat nedokázali. Pokud však bylo těžké žít ctnostně ve starověkých Aténách, jen se o to pokuste v moderním západním městě. V postindustriální společnosti je v podstatě nemožné vést skutečně dobrý život, neboť už jen tím, že existujeme, participujeme na řadě společenských, politických a ekonomických systémech, které mimo jiné utlačují zaměstnance, týrají zvířata, znečišťují oceány, ničí ekosystémy a vypouštějí skleníkové plyny ve stylu „po nás potopa“. Nedej bože, když jezdíte autem, létáte na dovolenou, jíte steaky nebo vlastníte smartphone. Skoro každý pohyb, který v moderním světě učiníme, se negativně odrazí kdesi v dálce. A v případě, že se těmito moderními životními dilematy chceme zabývat, vyžaduje to ohromné znalosti a úsilí, neboť musíme prozkoumat všechny důsledky svých činů na nespočet dalších lidí, tvorů, struktur a organismů, přičemž o většině z nich ani netušíme, že existují. Netřeba dodávat, že jen málo z nás je takového úkolu schopná.

Co by nám asi poradil Sokrates, kdybychom se ho zeptali, jak se máme vypořádat s moderním životem? Především by nám asi navrhl, abychom se naučili milovat paradox. Naše celoživotní honba za prchavými cíli je koneckonců dost paradoxní. Přijetí lidského stavu bylo pro Sokrata základem dobrého života stejně, jako tomu bylo i pro jeho indického téměř vrstevníka Gautamu Buddhu. Oba muži byli zakladateli tradice humanistického myšlení, pro které je takové přijetí klíčem ke štěstí. Tato myšlenka se může zdát jako příliš seriózní, je však důležitou součástí dalšího prvku humanismu — jež je pravděpodobně nejlepší obranou proti zvratům osudu — humoru. Kupříkladu v knize *Stopařův průvodce Galaxií* od Douglase Adamse je sestroyen počítač zvaný „Hlubina myšlení“, který má odpovědět na „základní otázku Života, Vesmíru a vůbec“. Hlubině myšlení trvá sedm a půl milionu let, než přijde s odpovědí: „Čtyřicet dva.“ Když je počítač

nařčen, že podal nesmyslnou odpověď, počítač to uzná, ale brání se tvrzením, že lidé, kteří ho naprogramovali, nepochopili původní otázku.²⁷

Po Velikonocích

Naše moderní životy sužuje paradox. Na jedné straně disponujeme ohromnými technickými možnostmi, a na druhé straně se nám nedaří sladit své dovednosti — například geneticky modifikované ovce, sondy vyslané na komety a roboty, kteří jsou sestrojeni tak, aby servírovali sushi — s netechnickými výzvami — třeba jak vytvořit spravedlivou společnost, shodnout nebo neshodnout se na Bohu či koexistovat s rybami. V psychologické terminologii jsme si vyvinuli „hard skills“ na úkor „soft skills“, a metaforicky řečeno jsme technickému ocasu dovolili, aby vrtěl filozofických psem.

Toto dilema je umocněno skutečností, že našim životům příliš vládne technologie. Dvě třetiny z nás vlastní chytrý telefon, a toto číslo potvrzuje globální rozsah digitální revoluce. Internet transformoval lidský život hlouběji a rychleji, než kdokoli (kromě mediálního proroka Marshalla McLuhana) kdy mohl předpokládat. V současnosti žijeme v globální vesnici, kde je Google tržištěm, Amazon největším obchodem, Facebook oploceňnou zahrádkou a Twitter obecní drbnou. Činnosti, které dřív šlo provádět výhradně ve městech, lze teď vmžiku provést jediným stiskem palce z pouště, oceánu či letadla.

Nikdo netuší, kam nás digitální život zavede. Posedlost obrazovkou už změnila chování ve společnosti a způsob uvažování lidí. Spolu s tím, jak polevuje nadšení z digitálního života, se stále více vyjevují jeho temné stránky. Ze všech stran se na nás valí zprávy o kyberzločinech, stránkách propagujících sebepoškození,

internetových trollech, politické propagandě, sledování, ztrátě soukromí a těžbě dat. Rozšíření komunikativního obzoru si ukrojilo část z naší svobody: to, co se dřív zdálo být nevinnou veřejnou platformou, se změnilo v něco úplně jiného. Topíme se v datech, nemůžeme se odtrhnout od klipů skotačících kočiček, a tím obýváme vysoce zmanipulované, monetizované minové pole, v němž je každíčký krok monitorován, ukládán a prodáván za účelem zisku.²⁸ Jsme izolováni v personalizovaných digitálních světech a nejsme si vědomi algoritmů, které si pohrávají s naší hlavou, a proto ztrácíme schopnost, již Aristoteles považoval za zásadní úkol lidí: myslet.

Lidé jsou neskutečně vynalézaví a přizpůsobiví, přesto — jak tvrdí Jared Diamond v knize *Kolaps* —, si nedostatečně uvědomujeme, že jsme se ocitli v nesnázích. Jeden z nejděsivějších příběhů ze seznamu zaniklých civilizací představuje ten z Velikonočního ostrova. Ostrov původně osídlili Polynésané Rapa Nui mezi sedmým a dvanáctým stoletím našeho letopočtu a ve století sedmnáctém na něm žilo společenství patnácti tisíc lidí a rostla na něm bujná vegetace, která zahrnovala jedny z nejvyšších palm na světě. Nejbližší osídlená pevnina však byla asi tisíc kilometrů daleko, a tak byl ostrov extrémně odlehlý a postrádal partnery, se kterými by mohl obchodovat. Ostrované poráželi stále více stromů, aby získali prostor pro farmaření, stavební materiál a výstavbu masivních kamenných hlav (*moai*), jimiž je ostrov proslulý, v důsledku čehož půdní eroze snížila jejich kapacitu vypěstovat si jídlo. A co hůř, nedostatek stromů způsobil, že ostrované už nemohli stavět lodě, aby rybařili. Když na ostrov v roce 1722 dorazili Evropané, objevili jen podvyživenou ani ne třítisícovou populaci, rozsáhlé doklady o vzájemných bojích a vykáčenou krajinu, v níž žádný strom nepřesahoval tři metry.

Podle Diamonda je Velikonoční ostrov výstižnou metaforou naší planety. Krysy a nemoci, které na ostrov zanesly návštěvní

lodě, sice ostrovanům zasadily poslední ránu, avšak jejich osud zpečetila místní izolace. To samozřejmě neznamená, že nutně musíme následovat ostrovany na cestě do zapomnění: Diamond však poznamenává, že z pěti příčin, proč dochází ke kolapsu civilizací (poškození životního prostředí, změna klimatu, nepřátelští sousedé či spojenečtí obchodní partneři), „pátý faktor — reakce společnosti na její problémy týkající se životního prostředí — se projeví vždycky“.²⁹

Co nám příběh obyvatel Rapa Nui může sdělit o našem moderním údělu? Stejně jako oni víme, že si žijeme nad své možnosti, a stejně jako oni nereagujeme dostatečně rychle. Jsme si vědomi toho, že musíme změnit způsob života, avšak komplexita hrozeb, jimž čelíme, je natolik ohromná, že nakonec děláme to samé, co doposud. Urgentně potřebujeme nový způsob uvažování, které náš mozek neuvrhne do patové situace a který musí nabídnout novou vizi toho, jak máme žít v budoucnosti. A tím se zase vracíme k jídlu.

Sitopie

Dovedně uspořádaná hostina je jako zkratka světa.

~ *Jean Anthelme Brillat-Savarin*³⁰

Jídlo formuje náš život, a tak nám může pomoci myslet. Možná si nejsme vědomi jeho vlivu, který se odráží úplně všude: i v těch částech mozku, jež nemohou přestat dumat nad smyslem života. Účinky jídla jsou tak všudypřítomné, že je někdy těžké je vystopovat, a proto nám nahlížení věcí optikou jídla toho má tolik co dát. Můžeme tak odhalit pozoruhodnou spojitost: energii, která proudí naším tělem i světem a která vše průběžně spojuje a oživuje. Již dříve jsem zmínila, že takovému světu formovanému jídlem říkám *sitopie*.³¹ Na rozdíl od utopie, která je ideální, a proto

nemůže existovat, je sitopie velice reálná. Ve skutečnosti v ní už žijeme, jen se nejedná o správnou sitopii, neboť si nevážíme zdrojů, ze kterých je vytvořena.

Sitopie je v zásadě způsob nahlížení na svět. Jídlo nám může pomoci chápat komplexnost, neboť reprezentuje život, i když v jeho materiální a uchopitelné podobě. Bez ohledu na to, jestli o jídle přemýšlíme, či ne, ho všichni intuitivně chápeme. Descartes stejně tak mohl prohlásit: „Jím, tedy jsem.“ Tento instinkt je obrovsky silný, neboť nás přímo spojuje s naší minulostí: naši předci žili úplně jinak než my, přesto taky museli jíst. Lidská snaha se nasytit utvářela každou lidskou společností, a proto reprezentuje ohromný repertoár nápadů, myšlenek a skutků, ze kterých můžeme čerpat. Optiku jídla můžeme použít jako abstraktní časostroj, který nám umožní nahlédnout do minulosti a vnímat přítomnost, a tím si i představit budoucnost, v níž, jak víme, bude jídlo zaujímat ústřední místo.

Než však začneme nazírat na svět optikou jídla, musíme se nejdřív naučit vidět samotné jídlo — úkol o to obtížnější, že ačkoli je proces stravování univerzální, zároveň je vysoce privátní. Stravovací kultura je jazykem, který se učíme v natolik raném věku, že si ani neuvědomíme, že jsme se ho naučili. Jako všežravci se můžeme adaptovat takřka na jakékoli jídlo, přesto se nerodíme s instinktem, který by nám říkal, co můžeme jíst: je to něco, co se učíme od úplně prvního sousta. Novorozenec jí dřív, než myslí, jídlo tudíž předchází vědomí. Od prvního loknutí mateřského mléka po poslední večeři určuje jídlo formu a rytmus našeho života, utváří naše tělo, chutě, sociální vazby a identitu. Jako děti se nejprve učíme, jak jíst s rodinou a přáteli, a od věku tří nebo čtyř let začínají být naše návyky zažitě. Od této chvíle je pravděpodobné, že budeme vůči neznámému jídlu stále ostražitější, a jak stárneme, můžou nám stravovací zvyky ostatních připadat nechutné, matoucí, a dokonce odporné.

Když jsem se před několika lety vydala do Thajska, musela jsem čelit vlastním stravovacím předsudkům — tehdy jsem se dostala na trh v džungli, který se specializoval na hmyz. Řada Thajců zbožňuje hmyz stejně jako Evropané čokoládu, ale když přede mě přistál talíř plný lesklé havěti, který mi nabídli k obědu, cítila jsem, jak na mě jdou mdloby. Nakonec jsem sebrala odvalu a zkusila cvrčka a při tom se přesvědčovala, že je to něco jako kreveta s křídly. Cvrček v ústech trochu chroupal a chutnal po soli, rybách a masu — ve zkratce měl dokonalou chuť. Čtyřicet let stravovacích návyků však nakonec zvítězilo: i když jsem cvrčka dokázala spolknout, několik dní poté se mi při pouhém pomyslení na něj zvedal žaludek.

Nepříjemný pocit, který často zažíváme, když se setkáme s neznámým jídlem, se výrazně liší od příjemného dojmu, který máme, když si dáme známé jídlo, zvláště to ze svého dětství. Chuť známého pokrmu může vyvolat hluboký pocit nostalgie, i když takové jídlo samo o sobě nemusí — jak poznamenává gastropublicista Nigel Slater v autobiografii *Toast* (Toust) — být zas tak chutné. Nejdůležitější je, že bylo připravené s láskou. Slater si vzpomíná, že poleva na vánočním dortu, který pekla jeho matka, byla tak tvrdá, že ji nechtěl žrát ani pes, přesto se domnívá, že matčin dort udržoval rodinu pohromadě. „Něco na tom, jak matka servírovala dort na stůl, mě utvrzovalo v pocitu, že je všechno v pohodě. Byl to neochvějný pocit jistoty a bezpečí. Neotřesitelný.“⁵²

Jídlo je natolik svázané se smyslem pro sebe sama, že je prakticky nezaměnitelné. Všichni máme řadu historek spojených s jídlem, vzpomínek, zvyků a preferencí, pokrmů, které milujeme, nebo nesnášíme, avšak jedna věc, kterou většina z nás sdílí (pokud nás netrápí nějaké trauma nebo nemoc), je potěšení ze samotného procesu jedení. Jak poznamenal „filozof chuti“ Jean Anthelme Brillat-Savarin ve svém spisu *O labužnictví* z roku 1825, jedení je naším nejspolehlivějším a nejtrvalejším potěšením. „Zálibu v jídle shledáváme v každém věku, u všech stavů, ve všech zemích

i dobách; může se připojit ke všem ostatním rozkoším a zůstává jako ta poslední, která nás odškodňuje za ztrátu těch ostatních.“⁴³³

Stravovací kultura se dotýká samotného jádra naší existence. To, jak vytváříme jídlo, obchodujeme s ním, připravujeme ho, jíme, jak jím plýtváme a jak si ho vážíme, o nás říká víc, než si uvědomujeme: tato praxe formuje struktury, na nichž stojí náš život. Jídlo je podstatou života i jeho nejhlubší metaforou.

Nekonečné jídlo

V současném moderním světě nad jídlem uvažujeme jen zřídka, neboť industrializace významně zastřela původ toho, co jíme. Přemýšlení o jídle nás může i znepokojit, neboť nás nepříjemně přibližuje k tomu, abychom prozkoumali povahu našeho bytí. A právě toto uvědomění podnítilo Charlese Darwina k jeho největšímu objevu. Darwinovi, který si nedovedl vysvětlit obrovskou rozmanitost živočišných druhů na světě, svitlo, že soupeření o omezené zdroje znamenalo, že jen ti živočichové, kteří byli uzpůsobení na to které životní prostředí, mohli přežít a množit se. „Přežití nejspokojnějších“ vedlo ke specializaci, která se v průběhu času vyvinula v hojnost různých druhů.

Darwin došel svou úvahou k znepokojivému závěru: když člověka zbavíme zásad slušného stolování, je jeho potřeba nasytit se úplně stejná jako potřeba kteréhokoli jiného živočicha. Uvědomil si, že všechny živočišné druhy včetně lidí spolu soupeří o stejné zdroje. Potřeba jíst tudíž spojuje všechny živé tvory v neutuchajícím vzájemném masakru, který tvoří základ i zdánlivě naprosto nevinné jarní scény:

Vnímáme tvář přírody, zářící spokojeností, a často se setkáváme s nadbytkem potravy. Nevidíme nebo zapomínáme,

že ptáci, kteří kolem nás vesele prozpěvují, se živí převážně hmyzem nebo semeny, a tak neustále ničí životy, zapomínáme, v jak velké míře jsou tito pěvci a jejich vejce či jejich mláďata ničena dravci a šelmami, neuvědomujeme si vždy, že i když nyní máme nadbytek potravy, nemusí to tak být vždy a ve všech ročních obdobích.³⁴

Není náhodou, že Darwinovi tohle došlo, právě když četl Malthusovu *Esej o principu populace*. Malthus tvrdí, že populace jsou limitovány množstvím dostupného jídla, a tak vzhledem k tomu, že lidská populace roste geometrickou řadou, zatímco zdroje obživy se navyšují pouze aritmetickou řadou, jsou lidé odsouzeni k tomu, že jim jednou jídlo dojde. Jestliže se chce společnost vyhnout násilné destrukci části obyvatelstva (způsobené hladomorem, chorobami a válkou), musí snížit počet lidí nácvikem „morální zdrženlivosti“ neboli kontrolou porodnosti. Malthusova teorie okamžitě vyvolala kontroverze, které přetrvávají dodnes, nicméně Darwinovi poskytla klíč k jeho evoluční hádance. K myšlence, že lidé a zvířata se vyvinuli ze společných předků, připojil názor, že boj o život je ve výsledku nekonečnou žranicí, jíž se účastní všichni živí tvorové.

Vydáním Darwinova spisu *O vzniku druhů* v roce 1859 vybuchl granát v samém základě přírodních věd. Myšlenku, že lidé jsou fyzicky a geneticky spřízněni s ostatními tvory, nemohla většina viktoriánských současníků strávit. Přestože nebyla přijata zrovna hladce, Darwinova teorie vnesla do problematiky vztahu lidí k přírodě myšlenkový obrat a její teze neztratily na síle ani dnes. Kdykoli si my, pozemští tvorové, dáme něco k jídlu, jíme společně, a navíc se i pojídáme navzájem. Potrava se skládá z živých věcí, které zabíjíme, abychom mohli žít — za předpokladu, že máme prostředky a touhu je sníst.

Lidé samozřejmě nezabíjejí jen pro jídlo, patříme k těm živočišným druhům, které to, co snědí, dokážou i pěstovat a chovat.

Tím se pro nás otázka obživy komplikuje hned dvakrát. Lev v noci není vzhůru, protože ho sužuje, jestli měl, nebo neměl sežrat gazelátko — potrava pro lva představuje praktický, nikoli morální problém. Darwin však poznamenává, že důsledky lvího rozhodnutí ho postupem času naučí, jak jíst: pokud schramstne moc gazel, potrava mu jednou dojde. Co se týče udržení rovnováhy mezi strážníky a stravou, disponuje příroda způsoby, jak udržet status quo.

V našem případě je to však jiná písnička. Díky modernímu zemědělství a lékařství jsme se dokázali vyhnout hladomorům a pandemiím, které podle Malthuse měly zredukovat čísla, jež by vedla k bezprecedentnímu nárůstu populace. Jen v průběhu dvacátého století vzrostl počet lidí z 1,7 miliard na více než šest miliard. Tento nárůst byl z velké části umožněn vynálezem, který v roce 1909 učinil německý chemik Fritz Haber, jenž přišel na to, jak „fixovat“ z atmosféry dusík a přeměnit ho na amoniak využitelný pro rostliny. Umělý dusík je klíčovou složkou chemických hnojiv všeobecně známých pod zkratkou NPK: kromě dusíku N obsahují fosfor P a draslík K. V současnosti tzv. Haberův-Boschův proces (Carl Bosch Haberovu myšlenku uvedl do průmyslové praxe) zajišťuje obživu dvěma z pěti lidí na planetě.³⁵

Malthusovi kritici tvrdili, že podobné technické průlomky jeho teorii cupují na kousky. Pokud by se býval dožil moderního zemědělství, byl by si býval uvědomil, jak se mýlil. Malthus byl podle nich pouhý mizantrop, který odmítal uznat, že lidská genialita vždy zvítězí. Malthusiáni proti tomuto argumentu namítají, že navzdory tomu, o jak nepochybně chytrý vynález se v případě Haberova-Boschova procesu jedná, bombardování půdy chemikáliemi jí z dlouhodobého hlediska neprospívá. Naopak tím, že jsme poskytli prostředky k exponenciálnímu růstu populace, jsme akorát zvýšili tlak na přírodní zdroje, na nichž všichni závisíme. Pouze z NPK se žít nedá.

1 Jídlo

- ¹ Price, Cedric: „Technology is The Answer But What Was The Question?“. In: *Pidgeon Digital* [online]. Dostupné z: <https://www.pidgeondigital.com/talks/technology-is-the-answer-but-what-was-the-question-/>.
- ² Churchill, Winston: „Fifty Years Hence“ (1931). In: *Strand Magazine* [online]: „Díky tomu, že stále lépe víme, co jsou to hormony, tzn. chemičtí posílčci v naší krvi, bude v budoucnu možné kontrolovat růst. Unikneme absurditě toho, že musíme chovat celé kuře, jen abychom si mohli dát prsa nebo křídélka. Namísto toho si tyto části vypěstujeme odděleně ve vhodném prostředí.“ Dostupné z: <https://www.nationalchurchillmuseum.org/fifty-years-hence.html>.
- ³ V roce 2010 OSN připustila, že klíčový nález zprávy *Livestock's Long Shadow*, který byl citován i ve filmu *Cowspiracy — klíč k udržitelnosti*, podle něhož se produkce dobytka podílí na globálních skleníkových plynech z 18 procent, není správný. Přesné číslo je 14,5 procent. Srov. Black, Richard: „UN body to look at meat and climate link“. In: *BBC News* [online], 24. 3. 2010. Dostupné z: <http://news.bbc.co.uk/1/hi/8583308.stm>; „Livestock's Long Shadow“. In: *FAO* [online], 2006. Dostupné z: <http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM>; „Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets on sustainable food systems“. In: *The Lancet* [online], 6. 1. 2019. Dostupné z: <https://www.thelancet.com/commissions/EAT>.
- ⁴ Pro efektivitu přepočtu bílkovin různých druhů dobytka srov. Smil, Václav: *Enriching the Earth* (Cambridge: MIT Press, 2004), s. 165.
- ⁵ „Towards Happier Meals in a Globalised World“. In: *World Watch* [online], 3. 2. 2014 [cit. 17. 3. 2021]. Dostupné z: www.worldwatch.org.
- ⁶ Patel, Raj: *The Value of Nothing: How to Reshape Market Society and Redefine Democracy* (Londýn: Portobello, 2009), s. 44.
- ⁷ Foer, Jonathan Safran: *Jíst zvířata*, přel. Lucie Menclíková (Praha: Dokořán, 2015), s. 90.
- ⁸ Anthis, Reese Jacy: „US Factory Farming Estimates“. In: *Sentience Institute* [online], 11. 4. 2019. Dostupné z: <https://www.sentienceinstitute.org/us-factory-farming-estimates>.
- ⁹ Bar-On, Yinon M.; Phillips, Rob; Milo, Ron: „The biomass distribution on Earth“. In: *PNAS* [online], 19. 6. 2018, 115 (25) 6506—11. Dostupné z: <https://www.pnas.org/content/115/25/6506>.
- ¹⁰ Brawová, Elisabeth: „Fake food: the tech companies working to revolutionise how we eat protein“. In: *The Guardian* [online], 16. 9. 2013. Dostupné z: <https://www.theguardian.com/sustainable-business/fake-food-tech-revolutionise-protein>.

- ¹¹ Fiegerman, Seth: „Google posts its first \$100 billion year“. In: *CNN Business* [online], 1. 2. 2018. Dostupné z: <https://money.cnn.com/2018/02/01/technology/google-earnings/index.html>.
- ¹² Malthus, Thomas Robert: *Esej o principu populace*, přel. Ivo Šebestík (Zvláštní vydání, 2002).
- ¹³ „Feeding the World“. In: *FAO* [online]. Dostupné z: <http://www.fao.org/docrep/018/i3107e/i3107e03.pdf>.
- ¹⁴ Hodnoty fluktuují. Pro aktuální statistiku srov. „Hunger and food insecurity“. In: *FAO* [online]. Dostupné z: <http://www.fao.org/hunger/en/>; „Obesity and overweight. Key facts“. In: *WHO* [online], 9. 6. 2021. Dostupné z: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/>.
- ¹⁵ Nestleová, Marion: *Food Politics* (Oakland: University of California Press, 2002), s. 13.
- ¹⁶ Stuart, Tristram: *Waste: Uncovering the Global Food Scandal* (Londýn: Penguin, 2009), s. 188.
- ¹⁷ Tamtéž, s. 193.
- ¹⁸ *Livestock's Long Shadow* (Řím: FAO, 2006).
- ¹⁹ Johnson, Ian: „China's Great Uprooting: Moving 250 Million into Cities“. In: *The New York Times* [online], 15. 6. 2013. Dostupné z: <https://www.nytimes.com/2013/06/16/world/asia/chinas-great-uprooting-moving-250-million-into-cities.html?searchResultPosition=1>.
- ²⁰ Moore, Malcolm: „China now eats twice as much meat as the United States“. In: *Daily Telegraph*, 12. 10. 2012.
- ²¹ Srov. webové stránky *Cultured Meat*. Dostupné z: <http://culturedbeef.net>.
- ²² Woolfová, Virginia: *Vlastní pokoj*, přel. Martin Pokorný (Praha: One Woman Press, 1998), s. 18.
- ²³ Americký psycholog Daniel Kahneman doložil, že tato rozhodnutí často děláme méně vědomě, než si myslíme. Viz Kahnemann, Daniel: *Thinking, Fast and Slow* (Londýn: Penguin, 2011), s. 39–49.
- ²⁴ Layard, Richard: *Happiness: Lessons from a New Science* (Londýn: Penguin, 2005), s. 3.
- ²⁵ Platon: *Obrana Sokrata*, přel. František Novotný. (Praha: Oikoymenth, 2005), 38a5–6.
- ²⁶ Aristoteles: *Etika Nikomachova*, přel. Antonín Kříž (Praha: Petr Rezek, 1996), s. 25.
- ²⁷ Adams, Douglas: *Stopařův průvodce Galaxií. Nepropadejte panice*, přel. Jana Hollanová (Praha: Argo, 2015), s. 189–91.
- ²⁸ Pro detailnější popis tohoto procesu srov. Zuboffová, Shoshana: *The Age of Surveillance Capitalism* (Londýn: Profile Books, 2019).
- ²⁹ Diamond, Jared: *Kolaps. Proč společnosti zanikají a přežívají*, přel. Zdeněk Urban (Praha: Academia, 2008), s. 27.
- ³⁰ Brillat-Savarin, Jean Anthelme: *O labužnictví. Fyziologie chuti*, přel. Rafaela Zachystalová (Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994), s. 49.
- ³¹ Viz Úvod, s. 16.
- ³² Slater, Nigel: „The adored mother meals I hated. The evil stepmum cooked like dream. And food shaped bittersweet childhood“. In: *Daily Mail* [online], 30. 12. 2010. Dostupné z: <http://www.dailymail.co.uk/femail/food/article-1341290/The-adoredmother-meals-I-hated-The-evil-stepmum-cooked-like-dream-And-foodshaped-bittersweet-childhood-TV-chef-Nigel-Slater.html>.
- ³³ Savarin, v cit. díle s. 12.
- ³⁴ Darwin, Charles: *O vzniku druhů přírodním výběrem*, přel. Emil a Alena Hadačovi (Praha: Academia, 2007), s. 87.
- ³⁵ Viz Smil, v cit. díle s. 160.