



MICHAEL POLLAN

DILEMA VŠEŽRAVCE

PRÍBEHY ŠTYROCH JEDÁL

N

Michael Pollan
The Omnivore's Dilemma

Copyright © 2006 by Michael Pollan

All rights reserved including the right of reproduction in whole or in part in any form.

This edition is published by arrangement with Penguin Press, an imprint of Penguin Publishing Group, a division of Penguin Random House LLC.

Translation © Mária Mlynarčíková

Jacket design © Soňa Ševčíková, Miro Čevela

Jacket photo © Giorgio Morara - stock.adobe.com (Giuseppe Arcimboldo, The Summer)

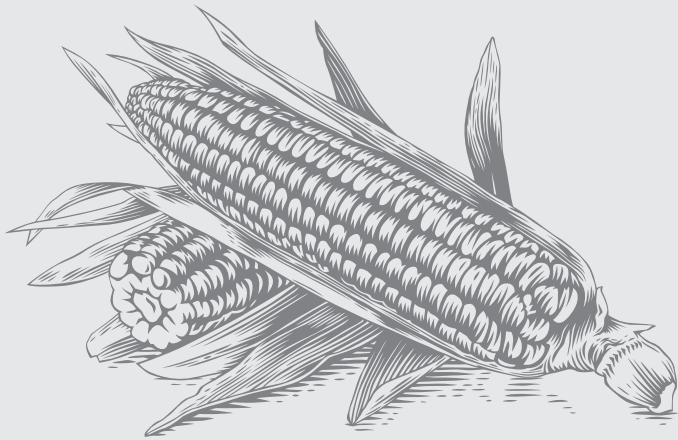
Design & Layout © Miro Čevela

Slovak edition © 2023 by N Press, s. r. o.

ISBN 978-80-8230-145-1

EAN 9788082301451

DILEMA VŠEŽRAVCA



MICHAEL POLLAN

**DILEMA
VŠEŽRAVCA**

PRÍBEHY ŠTYROCH JEDÁL

ÚVOD

NAŠA CELONÁRODNÁ PORUCHA PRÍJMU POTRAVY

Čo si dáme na večeru?

Táto kniha je dlhou a relatívne komplexnou odpoveďou na túto zdanlivo jednoduchú otázku. Snaží sa zároveň postupne prísť na to, ako sa taká jednoduchá otázka mohla vôbec tak skomplikovať. Zdá sa, že naša kultúra sa dostala do bodu, kde všetku prirodzenú múdrosť, ktorú sme kedy mali vo vzťahu k jedlu, nahradil zmätok a úzkosť. Akoby táto úplne elementárna činnosť – rozmyslieť si, čo jesť – zrazu vyžadovala nesmierne rozsiahlu pomoc expertov. Ako sme sa vôbec dostali do bodu, že potrebujeme investigatívnych novinárov, aby nám povedali, odkiaľ pochádza naše jedlo, a nutričných poradcov, ktorí nám diktujú, čo si dať na večeru?

Absurdnosť tejto situácie sa pre mňa stala nepopierateľnou na jeseň 2002, keď sa z amerického jedálneho zrazu vytratila najstaršia a najväčšia základná potravina v ľudskom živote. Samozrejme, mám na mysli chlieb. Američania prakticky z večera do rána zmenili svoje stravovacie návyky. Krajinu zachvátil kolektívny krč, ktorý sa nedá opísať inak než ako sacharidofóbia. Tá nastúpila po ére národnej lipofóbie, ktorá sa začala, keď bol v úrade prezident Carter. Nastala po tom, ako v roku 1977 výbor senátu vydal súbor „výživových cieľov“ a varoval Američanov, ktorí milovali hovädzie, aby sa červenému mäsu radšej vyhýbali. A až doteraz sme poslúchali.

Čo spôsobilo túto prudkú zmenu? Akoby mohutná zhoda okolností, keď médiá zrazu zaplavili knihy o diétach, vedecké štúdie a jeden dobre načo-
sovaný článok v časopise. Nové knihy s diétami, mnohé inšpirované kedysi
diskreditovaným Dr. Robertom C. Atkinom, prinášali Američanom vytú-
ženú správu, že môžu jesť viac mäsa a schudnúť, pokiaľ sa vzdajú chle-
ba a cestovín. Tieto vysokoproteínové a nízkosacharidové diéty sa opierali
o niekoľko epidemiologických štúdií, ktoré naznačovali, že výživová orto-
doxia, ktorá držala Ameriku v hrsti od 70. rokov 20. storočia, možno nebola
správna. Nie tuk nás robil tučnými, ako to tvrdila oficiálna verzia, ale sa-
charidy, ktoré sme jedli práve kvôli tomu, aby sme zostali štíhli. Keď v roku
2002 *New York Times Magazine* vydal titulný článok k novému výskumu
s názvom Čo ak netučníete z tuku, boli teda podmienky zrelé na to, aby sa
diétne kyvadlo vychýlilo do opačnej strany. Supermarkety v priebehu nie-
koľkých mesiacov zmenili sortiment a reštaurácie prepísali jedálne lístky,
aby zohľadnili túto novú výživovú múdrosť. Zatiaľ čo sa obnovila bezúhon-
nosť steaku, dve najbezúhonnejšie a najnekontroverznejšie potraviny, aké
človek poznal – chlieb a cestoviny –, dostali biľag, ktorý okamžite spôsobil
bankrot desiatok pekární a výrobcov cestovín a pokazil nespočetné množ-
stvo dokonale dobrých jedál.

Takáto násilná zmena v stravovacích návykoch spoločnosti je jednoznač-
ne znakom celonárodnej poruchy príjmu potravy. Určite by nenastala v spo-
ločnosti, kde sú tradície súvisiace s jedlom a jedením hlboko zakorenené. No
takáto spoločnosť by ani nepocitovala potrebu, aby jej najvážnejší zákono-
darný orgán vôbec riešil „výživové ciele“ národa – alebo aby sa každú chvíľu
zvádzali politické boje o to, ako má presne vyzerat' vládna grafika takzvanej
„potravinovej pyramídy“. Krajina so stabilnou kultúrou jedla by nemrhala
začiatkom každého roka miliónmi na šarlatánstvo (alebo zdravý sedliacky ro-
zum) v novej knihe o diéte. Nepodliehala by kyvadlovým výkyvom v dôsledku
strašenia pred potravinami, nových módných trendov v stravovaní a každých
pár rokov zbožšteniu novoobjavenej živiny a démonizácii inej. Nebola by ná-
chylná považovať proteínové tyčinky a výživové doplnky za jedlo alebo raňaj-
kové cereálie za lieky. Pravdepodobne by nekonzumovala pätinu svojich jedál
v autách alebo nekrmila tretinu svojich detí každý deň v reťazcoch rýchleho
občerstvenia. A určite by nebola ani zďaleka taká tučná.

Takáto spoločnosť by ani nebola šokovaná zo zistenia, že existujú kra-
jiny, napríklad Taliansko či Francúzsko, ktoré sa rozhodujú, čo bude na

večeru, na základe takých bizarných a nevedeckých kritérií, ako je potešenie a tradícia, jedia všetky možné „nezdravé“ potraviny a, aha ho, v konečnom dôsledku sú so svojim stravovaním zdravší a šťastnejší než my. Svoj údiv prejavujeme tým, že hovoríme o „francúzskom paradoxe“, lebo ako by ľudia, ktorí jedia také preukázateľne toxické látky – ako kačaciu pečeň a syr so 75 percentami tuku v sušine –, mohli byť chudší a zdravší než my? Premýšľam, či nie je vhodnejšie hovoriť skôr o americkom paradoxe – teda že pozoruhodne nezdravý národ je posadnutý myšlienkou zdravého stravovania.

DO ISTEJ MIERY sa otázka, čo si dať na večeru, týka každého všežravca a vždy to tak bolo. Keď môžete skonzumovať prakticky hocičo, čo vám príroda ponúka, rozhodovanie o tom, čo by ste *mali* jesť, nutne vyvolá úzkosť, najmä ak vám niektoré z potenciálne ponúkaných jedál môžu spôsobiť chorobu či dokonca smrť. Toto je dilema všežravca, ktorú už dávno konšatovali autori ako Rousseau a Brillat-Savarin a prvýkrát ju pred tridsiatimi rokmi pomenoval výskumný psychológ University of Pennsylvania Paul Rozin. Požičal som si tento výraz do názvu knihy, pretože dilema všežravca sa ukazuje ako mimoriadne vhodný nástroj na pochopenie našej aktuálnej šlamastiky súvisiacej s jedlom.

V odbornom článku z roku 1976 s názvom „The Selection of Foods by Rats, Humans, and Other Animals“ (Výber potravy u potkanov, ľudí a iných zvierat) dal Rozin do kontrastu existenčnú situáciu všežravca a situáciu špecializovaného jedáka, pre ktorého by otázka, čo si dať na večeru, nemohla byť jednoduchšia. Koala sa nezamýšľa nad tým, čo jesť: ak to vyzerá, vonia a chutí ako listy eukalyptu, je to jednoznačne večera. Koala má svoje kulinárske preferencie hlboko zakódované v génoch. No pri všežravcoch, ako sme my (a potkany), sa obrovská časť mozgu a mnoho času musí venovať rozmyšľaniu o tom, ktoré z mnohých potenciálnych jedál, čo príroda ponúka, sú bezpečné na jedenie. Spoliehame sa na našu úžasnú schopnosť rozpoznávania a pamäti, ktorá nás naviguje preč od jedov (*Nie je to tá huba, z ktorej mi minulý týždeň bolo zle?*) a k výživným plodinám (*Červené bobule sú šťavnotejšie a sladšie*). Pomáhajú aj naše chuťové poháriky, nastavujú nás, aby sme preferovali sladkosť, ktorá v prírode signalizuje zdroj sacharidovej energie, a vyhýbali sa trpkosti, ktorú v mnohých rastlinách spôsobuje prítomnosť toxických alkaloidov. Naš vrozený odpor nám bráni zjesť veci,

ktoré by nás mohli nakaziť, napríklad zhnité mäso. Mnohí antropológovia sú presvedčení, že dôvod, prečo sa u nás vyvinul taký veľký a komplikovaný mozog, bol presne ten, aby sme sa s dilemou všežravca vyrovnávali jednoduchšie.

Všestrannosť je, samozrejme, veľká výhoda a rovnako aj výzva; práve ona umožňuje ľuďom, aby na našej planéte úspešne osídlili prakticky akékoľvek suchozemské územie. Všežravosť prináša aj potešenie z rozmanitosti. No príliš rozmanitá ponuka prináša aj veľa stresu a vedie k akémusi manichejskému pohľadu na jedlo, rozdeleniu prírody na dobré veci na jedenie a zlé veci.

Potkan musí toto nesmierne dôležité rozhodovanie spraviť prakticky sebestačne, každý jedinec musí sám zistiť – a potom si pamätať –, ktoré veci sú výživné a ktoré jedovaté. Ľudský všežravec má okrem svojich zmyslov a pamäte aj neoceniteľnú výhodu kultúry, ktorá ukladá skúsenosti a akumulované poznatky nespočetných ľudských ochutnávačov pred ním. Nemusím experimentovať s hubou, ktorá sa teraz, celkom užitočne, nazýva aj „kalich smrti“, a každý vie, že ten, kto ako prvý nebojácne ochutnal homára, objavil čosi fakt dobré. Naša kultúra kodifikuje pravidlá rozumného jedenia v komplikovanej štruktúre tabu, rituálov, receptov, zvykov a kulinárskych tradícií, ktoré nás oslobodzujú od riešenia dilemy všežravca pri každom jedle.

Na americkú celonárodnú poruchu príjmu potravy sa dá nahliadať aj tak, že sa priam s atavistickou pomstou vracia dilema všežravca. Hojnosť amerického supermarketu nás vrhla späť do mätúcej potravinovej divočiny, kde sa opäť musíme znepokojovať, že niektoré z tých lákavých maškrt by nás mohli zabiť. (Možno nie tak rýchlo ako jedovatá huba, ale s rovnakou istotou.) Extrémny nadbytok potravín v Amerike jednoznačne problém s výberom komplikuje. Zároveň mnohé nástroje, ktoré ľuďom v histórii pomáhali zvládať dilemu všežravca, stratili svoju silu – alebo jednoducho zlyhali. Ako relatívne mladý národ, ktorý vznikol z mnohých rôznych populácií imigrantov, pričom každá mala svoju vlastnú kultúru jedla, Američania nikdy nemali jednotnú silnú a stabilnú kulinársku tradíciu, ktorá by nás usmerňovala.

V dôsledku nedostatku stabilizačného vplyvu kultúry jedenia sme zraniteľnejší zoči-voči vábeniu potravinových vedcov a marketérov, pre ktorých dilema všežravca nie je ani tak dilemou ako skôr príležitosťou. Je,

samozrejme, v záujme potravinového priemyslu, prehľbovať naše úzkosti z toho, čo je, aby ich potom mohol tíšiť novými produktmi. Náš zmätok v supermarkete nie je náhodný; návrat dilemy všežravca má hlboké korene v modernom potravinovom priemysle, korene, ktoré, podľa mňa, siahajú až ku kukuričným poliam niekde v Iowe.

A tak sa ocitáme tam, kde sa ocitáme, v konfrontácii – v supermarkete alebo pri jedálenskom stole – s dilemami všežravosti, niektorými dávnymi a inými úplne novými. Bio jablko či tradičné? A ak bio, tak lokálne či z dovozu? Voľne žijúca ryba alebo ryba z chovu? Transmastné kyseliny, alebo maslo, alebo „nemaslo“? Mám byť mäsožravec alebo vegetarián? A ak vegetarián, tak laktovegetarián či vegán? Podobne ako lovec a zberač, ktorý v lese zbral novú hubu a snaží sa spomenúť, či je jedlá, dnes si vyberáme v supermarkete balenie a už nie celkom veríme svojim zmyslom, skúmajeme obal, lámeme si hlavu nad frázami, ako „pre zdravie srdca“, „neobsahuje transmastné kyseliny“, „z podstielkového chovu“ či „z voľného výbehu“. Čo je „prirodzená chuť grilu“, či TBHQ, alebo xantánová guma? Čo vôbec sú všetky tieto veci a odkiaľ sa tu vzali?

PRI PÍSANÍ *Dilemy všežravca* som staval na to, že najlepším spôsobom, ako zodpovedať otázky, pred ktorými sa ocitáme, je vrátiť sa na samý začiatok, sledovať potravinové reťazce, ktoré nás živia, od pôdy až na tanier – až po malé množstvo skutočných jedál. Chcel som sa na získavanie a konzumovanie potravy pozrieť od základov, teda tam, kde v prírode dochádza k transakcii medzi druhmi, medzi konzumentmi a konzumovanými. („Celá príroda,“ napísal anglický autor William Ralph Inge, „je časovaním slovesa jeť, v činnom aj trpnom rode.“) V tejto knihe sa snažím pristupovať k otázke jedla tak, ako by k nej pristupoval naturalista: pomocou dlhého objektívu ekológie a antropológie, ako aj kratšieho, intímnejšieho objektívu osobnej skúsenosti.

Vychádzam z toho, že ako každé stvorenie na zemi, aj ľudia sú súčasťou potravinového reťazca a naše miesto v tomto potravinovom reťazci, respektíve sieti, do značnej miery určuje, akým stvorením sme. Všežravosť zásadne ovplyvnila našu podstatu, tak naše telo (máme omnikompetentné zuby a čeluste všežravca, rovnako dobre vhodné na trhanie mäsa, ale aj na mletie semien), ako aj dušu. Naše úžasné pozorovacie a pamäťové schopnosti spolu s naším zvedavým a skúmavým postojom k prírode okolo nás do veľkej

miery súvisia práve s biologickým faktom, že sme všežravci. Rovnako to platí aj pre naše rôzne prispôsobenia, ktoré sme si vyvinuli, aby sme sa bránili pred inými tvormi, aby sme ich dokázali zjesť, vrátane našich loveckých zručností a schopnosti variť na ohni. Niektorí filozofi tvrdia, že samotná nekonečnosť ľudského apetítu zodpovedá za našu divokosť aj slušnosť, keďže tvor, ktorý si vie predstaviť zjesť čokoľvek (vrátane najmä iných ľudí), mimoriadne potrebuje etické pravidlá, spôsoby a rituály. Nie sme len to, čo jeme, ale aj ako to jeme.

Súčasne sa líšime od väčšiny iných jedákov v prírode – a dosť zásadne. Po prvé, získali sme schopnosť zásadne modifikovať potravinové reťazce, od ktorých závisíme, a to takými revolučnými technikami, ako je varenie na ohni, lovenie pomocou nástrojov, hospodárenie na pôde a uchovávanie potravín. Varenie otvorilo úplne nové možnosti požívateľnosti, keďže viaceré rastliny a zvieratá sú vďaka nemu lepšie stráviteľné a prekonáva niekoľko chemických prekážok, ktoré iné druhy používajú na obranu pred zjedením. Poľnohospodárstvo nám umožnilo nesmierne znásobiť populácie uprednostňovaných potravinových druhov a tým aj našu vlastnú. No a v nedávnej minulosti nám priemysel umožnil nanovo definovať ľudský potravinový reťazec: od syntetickej úrodnosti pôdy až po polievky ohrievané v nádobe, ktorá sa vojde do držiaka na poháre v aute. Dôsledky tejto poslednej revolúcie na naše zdravie a zdravie prírodného sveta ešte stále nie celkom chápeme.

Dilema všežravca sa venuje trom hlavným potravinovým reťazcom, ktoré nás dnes živia: priemyselnému, bio a lovecko-zberačskému. Hoci sú rozdielne, všetky tri potravinové reťazce sú systémami, ktoré robia viac-menej to isté: prostredníctvom toho, čo jeme, nás spájajú s úrodnosťou zeme a energiou slnka. Možno je ťažké predstaviť si to, ale dokáže to aj koláčik Twinkie – tvorí spojenie s prírodným svetom. A ako nás učí ekológia – a ako sa táto kniha snaží ukázať –, všetko je prepojené, dokonca aj Twinkie.

Ekológia nás učí aj to, že všetok život na zemi sa dá vnímať ako súťaž druhov o slnečnú energiu, ktorú zelené rastliny zachytávajú a ukladajú vo forme komplexných molekúl uhlíka. Potravinový reťazec je systémom odovzdávania týchto kalórií druhom, ktorým chýba jedinečná schopnosť rastlín syntetizovať ich zo slnečného svetla. Jednou z tém tejto knihy je, že priemyselná revolúcia potravinového reťazca, ktorá sa datuje ku koncu druhej svetovej vojny, vlastne zmenila základné pravidlá tejto hry. Pokiaľ ide

o náš príjem kalórií, priemyselné poľnohospodárstvo nahradilo úplné spoliehanie sa na slnko ničím novým pod slnkom: potravinovým reťazcom, ktorý väčšinu energie berie z fosílnych palív. (Samozrejme, aj táto energia pôvodne pochádza zo slnka, ale na rozdiel od slnečného svetla je konečná a nenahraditeľná.) Výsledkom tejto inovácie bol obrovský nárast množstva potravinovej energie, ktorú má náš druh k dispozícii; bol to prínos pre ľudstvo (umožnilo nám znásobiť náš počet), ale nie úplne čistý. Zistili sme, že dostatok potravy nás nezabavuje dilemy všežravca. Naopak, hojnosť akoby ju iba prehlbovala, prinášala celý rad nových problémov a vecí, nad ktorými sa musíme zamýšľať.

Každá z troch častí tejto knihy sleduje jeden z troch hlavných ľudských potravinových reťazcov od začiatku až po koniec: od rastliny či skupiny rastlín, ktoré fotosyntézou produkujú kalórie, až po jedlo na stole, na konci tohto reťazca. Začínam chronologicky od konca priemyselným potravinovým reťazcom, keďže ten sa nás dnes najviac týka a znepokojuje. Tiež je zďaleka najväčší a najdlhší. Keďže symbolom priemyselného reťazca je monokultúra, táto časť sa zameriava na jednu jedinú rastlinu: *Zea mays*, obrovskú tropickú trávu, ktorú voláme kukurica a ktorá sa stala kľúčovým druhom pre priemyselný potravinový reťazec, a teda aj pre modernú stravu. Táto časť sleduje bušel komoditnej kukurice z poľa v Iowe, kde narástla, na jej dlhej, zvláštnej ceste až po definitívne miesto určenia v jedle z fastfoodu, konzumovanom v aute, ktoré ide po diaľnici v Marin County v Kalifornii.

Druhá časť knihy sleduje to, čo nazývam – na odlišenie od priemyselného – pastorálny potravinový reťazec. Táto časť sa zaoberá niektorými alternatívami priemyselných potravín a hospodárenia, ktoré sa začali objavovať v nedávnom čase (nazývajú sa buď „bio“, „lokálne“, alebo „beyond organic“), potravinovými reťazcami, ktoré sa môžu zdať ako predindustriálne, ale v rôznych prekvapujúcich ohľadoch sú vlastne postindustriálne. Pôvodne som si myslel, že by som mohol sledovať takéto potravinový reťazec z radikálne inovatívnej farmy vo Virgínii, kde som prednedávnom jedno leto pracoval, až po extrémne lokálne jedlo, pripravené zo zvierat chovaných na jej pasienkoch. No veľmi rýchlo som zistil, že žiadna jednotlivá farma či jedlo neposkytne skutočne pravdivý obraz o komplexnom rozvetvenom príbehu alternatívneho poľnohospodárstva a že musím zohľadniť aj ten potravinový reťazec, ktorý som si nazval oxymoronom „priemyselné bio“. Takže pastorálna časť knihy predkladá prirodzený príbeh dvoch veľmi odliš-

ných „biojedál“: jedného, ktorého prísady pochádzajú z môjho miestneho supermarketu Whole Foods (kam sa dostali aj z takých ďalekých miest, ako je Argentína), a druhého, ktoré má svoj pôvod v jedinej trávovej polykultúre na farme Polyface vo Swoope vo Virgínii.

V poslednej časti, ktorú som nazval Osobná, sa pozrieme na akýsi neo-paleolitický potravinový reťazec z lesov v severnej Kalifornii až po jedlo, ktoré som si (takmer) výlučne pripravil zo surovín, ktoré som ulovil, zozbieral a dopestoval sám. Hoci jedáci dvadsiateho prvého storočia ešte stále jedia pár ulovených a zozbieraných potravín (najmä ryby a v prírode rastúce huby), môj záujem o tieto potraviny bol menej praktický a viac filozofický. Dúfal som, že keď sa ponorím do spôsobu, ako sme jedli kedysi, uvidím spôsob, ako jeme teraz, v novom svetle. Aby som si jedlo vedel pripraviť, musel som sa naučiť, ako zvládnuť niektoré neznáme veci vrátane poľovania a zbierania v prírode rastúcich húb a plodov mestských ovocných stromov. Pritom som sa musel postaviť niekoľkým veľmi základným otázkam – a dilemám –, pred ktorými sa ocitá ľudský všežravec: aké sú morálne a psychologické dôsledky zabíjania, spracovania a zjedenia divého zvierata? Ako pri zbieraní plodov v lese rozlíšiť chutné a smrteľné? Ako transformuje kuchynská alchémia surové plody prírody na úžasné pochúťky ľudskej kultúry?

Konečným výsledkom tohto dobrodružstva bolo čosi, čo som si nazval dokonalé jedlo. Nie preto, lebo sa mi tak vydarilo (hoci, pri všetkej skromnosti, sa vydarilo), ale z dôvodu, že táto pracovne a myšlienkovy náročná večera, ktorú som vychutnal v spoločnosti ďalších lovcov a zberačov, mi poskytla príležitosť – veľmi zriedkavú v modernom živote – jesť s plným uvedomením si všetkého, čo bolo potrebné na to, aby som sa najedol: aspoň tentoraz som dokázal zaplatiť plnú karmickú cenu jedla.

No hoci tieto tri výlety (a štyri jedlá) boli veľmi odlišné, niekoľko vecí sa ukazovalo pri všetkých. Jednou je, že je tu zásadné napätie medzi logikou prírody a logikou ľudského priemyslu. Aspoň v tej podobe, v akej v súčasnosti existuje. Naša vynachádzavosť v získavaní potravy je úžasná, ale na viacerých miestach sú naše technológie v konflikte s chodom prírody, napríklad keď sa snažíme maximalizovať efektívnosť sadením plodín alebo chovaním zvierat v obrovských monokultúrach. Príroda to nikdy nerobí, vždy a z dobrých dôvodov presadzuje diverzitu. Mnohé zo zdravotných a environmentálnych problémov, ktoré náš potravinový systém spôsobu-

je, súvisia s našou snahou príliš zjednodušiť komplexnosti prírody, a to na oboch koncoch potravinového reťazca – pri pestovaní aj pri jedení. Na oboch koncoch potravinového reťazca nájdete biologický systém – kus pôdy, ľudské telo – a zdravie jedného je prepojené – doslovne – so zdravím druhého. Mnohé zdravotné a výživové problémy dneška súvisia s vecami, ktoré sa dejú na farme a za ktorými sú konkrétne vládne politiky, o ktorých iba málokto z nás niečo vie.

Nie, nechcem tvrdiť, že ľudské potravinové reťazce sa do konfliktu s logikou biológie dostali len nedávno; rané poľnohospodárstvo a dlho predtým aj ľudské lovenie boli nesmierne ničivé. Poľnohospodárstvo by sme vskutku možno neboli potrebovali, keby predošlé generácie lovcov neboli vykynožili druhy, od ktorých záviseli. Bláznovstvo pri získavaní jedla nie je nič nové. No aj tak sú šialené kroky, ktoré dnes páchame v priemyselnom potravinovom reťazci, v úplne inej mierke. Keď nahrádzame slnečnú energiu fosílnymi palivami, keď chováme milióny zvierat na jedenie v obmedzených priestoroch, keď tieto zvieratá kŕmíme potravou, na ktorú nie sú evolučne stavané, a keď jeme potraviny oveľa inovatívnejšie, než si uvedomujeme, podstupujeme bezprecedentné riziká pre naše zdravie a zdravie prírodného sveta.

Inou témou, či možno premisou, je, že spôsob, ako jeme, predstavuje naše najhlbšie prepojenie s prírodným svetom. Naše jedenie denne mení prírodu na kultúru, transformuje telo sveta na naše telá a mysle. Poľnohospodárstvo zmenilo prírodný svet viac než čokoľvek iné, čo ako ľudia robíme – tak krajinu, ako aj zloženie fauny a flóry. Naše jedenie tiež je vzťahom s desiatkami iných druhov – rastlín, zvierat a húb –, s ktorými sme sa spoločne vyvinuli do bodu, kde sú naše osudy úzko prepojené. Mnohé z týchto druhov sa vyvinuli nesmierne rýchlo, aby uspokojili naše túžby, v zložitom procese domestikácie, ktorá umožnila nám aj im vzájomne prosperovať v miere, ako by sme nikdy nemohli prosperovať oddelene. Ale naše vzťahy s voľne žijúcimi druhmi, ktoré jeme – od húb, ktoré v lese zbierame, až po plesne, ktoré kvasia náš chlieb –, nie sú o nič menej pôsobivé a podstatne tajomnejšie. Jedenie nás spája so všetkým, čo máme s ostatnými zvieratami spoločné a čo nás odlišuje. Definuje nás.

Na priemyselnom jedení je azda najznejpokojivejšie a najsmutnejšie, ako dôkladne zakrýva všetky tieto vzťahy a prepojenia. Prejsť od kuráťa (*Gallus gallus*) ku kuracím nugetkám znamená opustiť tento svet na ceste

zabúdania, ktorá by sotva mohla byť nákladnejšia, nielen čo sa týka utrpenia zvierat, ale aj nášho potešenia. No zabúdanie, alebo vôbec neznalosť, je podstatou priemyselného potravinového reťazca, hlavným dôvodom, prečo je taký neprehľadný. Ak by sme totiž videli, čo je na druhej strane čoraz vyšších múrov nášho priemyselného poľnohospodárstva, celkom určite by sme náš spôsob stravovania zmenili.

„Jedenie je poľnohospodárskym činom,“ povedal Wendell Berry. Je to ekologický a aj politický čin. Hoci sa na utajenie tejto jednoduchej skutočnosti spravilo veľa, to, ako a čo jeme, do veľkej miery podmieňuje, ako využijeme svet a čo sa z neho stane. Jeť s plným uvedomením si toho, čo všetko to znamená, môže znieť ako veľká záťaž, ale v praxi len málo vecí prináša také uspokojenie. V porovnaní s tým je potešenie z priemyselného jedenia, čiže jedenia v neznalosti, chvíľkové. Mnohí dnes pôsobia úplne spokojní s jedením na konci priemyselného potravinového reťazca, celkom bezmyšlienkovito; táto kniha asi nie je pre nich. Sú v nej veci, ktoré by im pokazili chuť. No napokon, táto kniha je o potešení z jedla, o takom uspokojení, ktoré sa vedomosťami len prehľbuje.