

Jak aplikovat kvakerský způsob uvažování na jídlo

Shaun Chavis (vyšlo v dubnovém čísle Friends Journal v roce 2010)

Mnoho světových náboženství otázku jídla svým věřícím značně usnadňuje: Nejez vepřové. Nejez vůbec žádné maso. V pátek jež jedině rybu. Vyhýbej se česneku. Nepij kávu. Vyvaruj se alkoholu. Chléb a víno mají zvláštní význam. V ty a ty dny se posti od slunce východu do jeho západu. Nejez v ty a ty dny kynuté věci. Žádné cheeseburgery se slaninou. Zjistila jsem ale, že aplikovat na jídlo kvakerské principy, není tak jednoduché.

To, že jsem kvakerkou znamená, že můj výběr jídla je do značné míry závislý na tom, jak do mého života promlouvá Boží duch. Profesí jsem spisovatelka a redaktorka a specializuji se na výživu a jídlo. Jíst je moje práce. To může působit problémy ve spojení se snahou jíst v souladu s tím, čemu věřím. Znamená například kvakerský princip jednoduchosti, že mám zahrnout slavný, ale velmi podrobný desetistránkový recept Julie Child na francouzský chléb ve prospěch snadného receptu, který nevyžaduje hnětení, nebo ve prospěch automatické domácí pekárny? Znamená jednoduchost, že si nemám s ostatními food editory zajít na večeri do restaurace, jejíž šéfkuchař je známý provozováním molekulární gastronomie, a že nemám utratit několik set dolarů za dvanáctichodové ochutnávkové menu se šesti vzorky vína? Když budu jíst lokální potraviny budu podporovat místo, v něm žiji, ale co moje láska k avokádům a parmezánu? Znamená to, že jsem kvakerkou, že foie gras jsou pro mě už přes čáru? (Foie gras se vyrábějí většinou násilným překrmováním kachen a hus, které mnozí považují za kruté. Z tohoto důvodu bylo foie gras v 15 zemích zakázáno, krátce bylo zakázáno v Chicagu a od roku 2012 v Kalifornii.) A co ústřice, o nichž někteří tvrdí, že velmi trpí, když jsou vařeny zaživa? Skoncovala jsem už s krabím vývarem nebo humrovými sendviči? Znamená to, že jsem kvakerkou, že už mým hrdlem neproklouzne ani jedna ještě napůl živá ústřice?

Přiznám se, že vzdát se humrových sendvičů se mi zdálo nepřekonatelné, a tak jsem humry z mysli tak trochu vytěsnila. Abych řekla pravdu, přestože s některými z těchto otázek dál zápasím, uvědomila jsem si, že aplikovat na jídlo kvakerské principy musí znamenat mnohem víc, než jen vytvořit seznam potravin, které nejíst. V jiných náboženských tradicích mají stravovací omezení za cíl pomoci svým vyznavačům přiblížit se k Bohu nebo božskému, indentifikovat se s určitou skupinou, berou se jako prostředek očištění nebo jako cesta ke svatosti, pomáhají zintenzivnit modlitbu (při půstu). Ale já jako kvakerka k těmto účelům jídlo nepotřebuji. Uvědomila jsem si, že si musím ujasnit principy založené na mé víře, podle kterých se rozhoduji, co jíst, ať už to má dopadnout tak, že budu pokračovat ve svých stravovacích návycích, nebo je změním. Určitou možností by bylo stát se vegetariánkou (pokud bych se přenesla přes pár problémů), ale já nechci jednoduše přestat jíst maso a myslet si, že jsem tím dosáhla toho, k čemu mě Bůh vede, co se týče

jídla, a dál nad tím přestat přemýšlet a naslouchat jeho vedení.

A tak jsem nechala humry stranou a po několik měsíců jsem o tom přemýšlela, zatímco jsem se věnovala svým profesním záležitostem. To znamená:

- čtení o jídle
- recenzování nových potravin a psaní o výživě
- návštěvy konferencí o jídle
- nakupování a vaření pro sebe i mého všežravého partnera
- dobrovolnické vaření a výdej jídla bezdomovcům v našem městě
- pěstování zeleniny na části komunitní zahrady
- vysvětlování kamarádce jak upéct pusinky, které neseschnou ani netečou

A samozřejmě se začalo něco dít. Při své každodenní práci okolo jídla jsem si uvědomila, kolik lidí se na tom jídle podílelo. Lidé různých profesí, národností, jazyků, z různých zemí a s různými příjmy. I když jím třeba večer sama u počítače v kanceláři hotové jídlo, které jsem rozmrazila a ohřála v mikrovlnce, podílela se na jeho vzniku spousta rukou. Každá z těch osob drží z té jídelní skládanky malý kousek. V naší uspěchané společnosti a kultuře moderních vymožeností jsme ztratili kontakt s půdou, vodou a zvířaty. Žijeme ve společnosti, kde děti mohou jíst celá léta rybí prsty, aniž by věděly, že ryba prsty nemá. (Průzkum, který byl nedávno proveden v Británii, ukázal, že 26 % dětí mladších 16 let si myslí, že se slanina dělá z ovcí, a 29 %, že oves roste na stromech.

Ztratili jsme také kontakt s lidmi. Pokud patříme mezi ty, kteří se před jídlem modlí, možná prosíme Boha, aby požehnal ruce, které to jídlo připravily. Nápis na kuchyňské zástěře nás zase může nabádat, abychom "políbili kuchaře". Dáváme spropitné číšníkům, ale jen zřídka pomyslíme na kuchaře v restauraci, který třeba musí přijít do práce, i když je mu zle, protože si nemůže dovolit přijít o peníze tím, že by zůstal jeden den doma (a ani kuchyně si nemůže jeho absenci dovolit), a tím méně si může dovolit dát 250 dolarů za návštěvu praktického lékaře plus ještě za léky, které by mu předepsal, protože restaurace, ve které pracuje, si nemůže dovolit platit mu zdravotní pojištění. Je to člověk, kterého už ani nebolí, když jeho azbestové prsty olizují plameny, když zkouší, jestli jsou už tvá kuřecí prsíčka řádně propečená, nebo když zachraňuje klobouk žampiónu, který hrozí propadnout grilem.

Všímat si lidí mi přijde jako velmi kvakerská věc. A v současném klimatu, jaké vládne v oblasti jídla, jako věc velmi důležitá. (Ne, že by zvířata nezasluhovala naši pozornost. Ať už maso jíte nebo ne, zabývat se nejlepšími zájmy zvířat je vlastně zároveň i v nejlepším zájmu nás, lidí.)

Když jsem před pěti lety říkala lidem, že chodím do kulinářské školy, a pak, že studuji na vysoké

škole jídelní žurnalistiku, většina z nich si myslela, že mám v plánu psát reportáže o tom, jak jsem se skvěle najedla v Toskánsku, nebo si najít příjemnou práci spočívající v tom, že budu za cizí peníze jíst v drahých restauracích a psát na ně recenze. To ukazuje na to, že spousta lidí v USA vidí jídlo především jako zábavu. Teď o pět let později začínáme chápat, že jídlo je něco víc. Stále více lidí si uvědomuje, že jídlo souvisí se životním prostředím, naší spotřebou energie, politikou, ekonomikou, způsobem práce a podnikání, zdravím a dokonce národní bezpečností.

Nadále přemýšlím, jestli je tím nejlepším vyjádřením mojí víry, když si objednáme humrový sendvič nebo čerstvý kukuřičný chléb s omáčkou romesco. Ale ať už se rozhodnu jakkoli, rozšířil se mi okruh otázek a témat, která přitahují mou pozornost a nutí mě dělat něco víc než jen rozlišovat položky na jídelním lístku. Některé z těchto otázek si klade víc lidí a já si myslím, že jsou to otázky, které by si měl klást každý, kdo jí.

Zachází se s lidmi, kteří pěstují, loví, sklízí, porážejí a vaří moje jídlo důstojně?

Už nějakou dobu kupuji fairtradovou čokoládu, protože jsem se rozhodla nepodporovat otrokářství, které vládne v kakaovém a čokoládovém průmyslu. Kupuji také jiné fairtradové výrobky jako cukr, med a kávu. Kupuji organické potraviny, nejen kvůli svému zdraví, ale také proto, abych ušetřila zemědělce neustálého kontaktu s chemikáliemi, které mohou být zdraví škodlivé.

Ale s jídlem, které jíme, je spojena i celá řada věcí, které se týkají práce. V Iowě v roce 2009 ministerstvo spravedlnosti USA spolu s FBI zahájilo vyšetřování ve společnosti na zpracování krutího masa, která zaměstnávala mentálně postižené pracovníky, jimž platila snížené mzdy kvůli jejich postižení, a potom jim ze mzdy ještě srážela poplatky za ubytování, stravu a péči, takže jim potom zbylo měsíčně 65 dolarů. Ruinu, v níž ti zaměstnanci bydleli, potom uzavřela jednotka požární prevence.

Barry Estabrook napsal do březnového čísla časopisu Gourmet z roku 2009 článek "Politika na talíři: Cena rajčat" o zacházení s dělníky na rajčatových farmách v Immokalee na Floridě. Popisuje systém, v němž jsou přistěhovalci i lidé bez domova narození v USA najímáni na práci, která hraničí z otroctvím, kdy si vydělají sotva na svoje jídlo, jsou bití, když pro nemoc nechtějí pracovat, vyhrožují jim, když chtějí odejít, bydlí v přeplněných ubytovnách a platí přemrštěné ceny za ubytování a další služby - podle Estabrookova článku třeba 5 dolarů za studenou sprchu z hadice. Některé dělníky zamykají do nákladového prostoru kamionů. Pro boj za lidštější zacházení se zformovalo Sdružení dělníků z Immokalee a součástí jejich Kampaně za spravedlivé jídlo je výzva obchodníkům s potravinami a řetězcům rychlého občerstvení, aby platili o pouhý cent za libru více, což by dělníkům zvýšilo plat o 64 procent, za což už by se žít dalo.

Dělníkům se podařilo částečně zvítězit, ale témat, která by vyžadovala naši pozornost, je víc. Brát

při koupi jídla ohledy na životní podmínky dělníků je součástí kvakerské tradice už téměř od počátku. Už v roce 1791 jako součást snah o zrušení otroctví napsal William Fox "Pojednání proti cukru", které se zároveň snažilo lidi odradit od kupování rumu. Mnoho kvakerů také odmítalo kupovat cukr vypěstovaný otroky v Západní Indii, a kvakerský obchodník James Wright přestal cukr prodávat.

Mají lidé přístup ke zdravému jídlu a mohou si ho dovolit?

Města po celé zemi mají "potravinové pouště" - oblasti, kde je málo nebo žádné možnosti koupit zdravé potraviny. Potravinové pouště jsou i na venkově, v místech, kde je hustota zalidnění tak nízká, že se tam nevyplatí provozovat obchod. Některé vytvořila ekonomika tím, jak se konsolidoval trh s potravinami, což vedlo k zániku některých obchodů a jejich dostupnost se tím snížila. Některé jsou v oblastech s nízkými příjmy, které obývají většinou černoši, Hispánci a jiné etnické menšiny. Jedná se o oblasti, o nichž vlastníci a manažeři obchodů usoudili, že by je místní lidé nedokázali finančně udržet, nebo že by náklady na prevenci kriminality byly tak vysoké, že by se v takových místech nevyplatilo obchod provozovat. (Obhájci potravinové spravedlnosti tvrdí, že existují způsoby, jak vést obchod i navzdory oběma těmto faktorům.) Jiné potravinové pouště jsou naopak v exkluzivních čtvrtích, kde je cena nemovitostí příliš vysoká na to, aby tam bylo možno provozovat obchod s potravinami, nebo kde místní podmínky neumožňují příjezd a parkování zásobovacích kamionů. Lidem, kteří v takových potravinových pouštích žijí, většinou nezbyvá jiná možnost než se stravovat v restauracích rychlého občerstvení nebo na benzínových pumpách, které jsou jediné v dostupné vzdálenosti. Bez auta nebo dobré městské hromadné dopravy je pro ně cesta do jiné čtvrti za nákupem ovoce a zeleniny problematická. Lidé žijící v potravinových pouštích mají podle National Center for Public Research (které vyhlásilo září měsícem potravinových pouští) kvůli ztíženému přístupu ke zdravým potravinám zvýšené riziko cukrovky, obezity, srdečních onemocnění, rakoviny a předčasného úmrtí. Různé skupiny a organizace lokálních aktivistů jako Community Food Security Coalition zavádějí ve městech řešení jako komunitní zahrady, mobilní farmářské trhy a nezávislé malé obchody, které prodávají zdravé potraviny jako součást Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP). Tyto věci ale potřebují pro svůj chod zapojení místních lidí.

Další věcí, která mě trápí, je snížení nebo zrušení daně z prodeje na potraviny. Můj stát, Alabama, je jeden ze sedmi států, který zatím stále daní potraviny plnou sazbou, aniž by to kompenzoval dávkami pro nízkopříjmové rodiny. (V mém městě, Birminghamu, tato daň činí 10 %.)

A dále, jestli si lidé opravdu mohou dovolit trvale pořizovat čerstvé ovoce a zeleninu přes SNAP. V roce 2008 lidé v tomto programu ušetřili v průměru 101 dolarů za měsíc (tedy něco kolem 25 dolarů

týdně) na osobu nebo 227 dolarů měsíčně na rodinu. Pro představu, podle údajů Ministerstva zemědělství USA v roce 2004 utratil průměrný Američan 31,67 dolaru týdně za jídlo snědené doma a když k tomu přidáte ještě jídlo snědené mimo domov, dělá to na osobu 56,88 dolaru.

Vytváříme udržitelný potravinový systém, aby následující generace měly dostatek potravin a vody?

Nebo plodíme nedostatky, které mohou vést k mezinárodní krizi a konfliktům? Novinové titulky křičí, že platí ta druhá možnost, stejně tak environmentální aktivisté, vědci a stále nové výzkumy. Klimatické změny způsobují v některých oblastech sucha a v jiných záplavy, což obojí škodí zemědělství. Naše přírodní zdroje jsou využívány na samé dno možností nehledě na růst populace, lidskou chamtivost a obchodní ambice, které kladou na zdroje, které slouží k produkci potravin, další nároky. Například sucha a závažné klimatické změny už způsobily nedostatek potravin v Somálsku, Guatemale, a asijských zemích, kde 1,6 miliardy lidí žije, co se týče potravin a vody, v nejistotě. Dvouleté sucho přimělo iráckou vládu k zákazu pěstování rýže v jižních částech země, aby zachovalo vodu pro jiné účely, a odborníci varují, že nedostatek vody může v budoucnu vést ke konfliktu mezi Tureckem, Sýrií a Irákem. Tady v USA pěstujeme 41 % světové produkce kukuřice a 38 % sojových bobů, ale klimatické změny to drasticky změní: Vědci z Arizona State University tvrdí, že v nejlepším případě se úroda časem sníží o 30-46 % a v nejhorším o 63-82 %. Nelze ignorovat fakt, že péče o přírodní zdroje a životní prostředí se stává stále zásadnější součástí kvakerského svědectví o míru. A stejně je to i s potravinovou soběstačností, s právem lidí rozhodovat o tom, jak se využívá jejich země a voda při produkci potravin, a mít z ní přímý užitek.

Je každý pozván ke stále intenzivnější národní debatě o potravinách?

Slow food, organizace, kterou založil jeden italský novinář s dobrým úmyslem naučit lidi ocenit dobré jídlo, byla v minulosti kritizována za to, že se stala jen sítí snobských gurmánských klubů. Potravinovému řetězci Whole Foods (Kompletní výživa), který bývá nejčastěji spojován s organickými potravinami, se často přezdívá Kompletní výplata, což ukazuje na to, že si v něm nemůže dovolit nakupovat nikdo s normálním příjmem. Michael Pollan, novinář a autor Všežravcova dilematu a Na obranu jídla aneb manifest jedlíka, se některým lidem jeví kvůli jídlům, které ve svých knihách nabízí, jako elitář.

Nechápejte mě špatně, já jsem ráda, že ta diskuze začala. Ke stolu ale musí být pozván každý. Nerada bych viděla, jak moje země vyvine systém zdravého stravování, který ale může pravidelně sloužit pouze zlomku obyvatel, kteří si to mohou dovolit. A zároveň věřím, že zemědělci, kteří ty potraviny produkují tím, že obdělávají zemi a starají se o zvířata i o lidi, si zasluhují spravedlivou

odměnu. Nechci systém stravování, který lidi vykořisťuje nebo ponechává celé skupiny lidí jen o potravinách plných cukru, tuku a soli s malou výživovou hodnotou, při jejichž výrobě se používají hormony a chemikálie. Nechci systém, který způsobí, že lidé válčí o vodu a půdu. Nevím, jaké je řešení těchto problémů, ale nevěřím, že ke spravedlivému řešení dospějeme, když do debaty nepozveme celé společenské vrstvy.

Toto jsou otázky, které si kladu a snažím se na ně nacházet nebo vytvářet odpovědi. Počítám s tím, že se věřící lidé ve světle hodnot které vyznávají, zapojí do záležitostí okolo tohoto tématu v místech, kde žijí. Ať už tím, že o nich budou mluvit, nebo tím, že se budou aktivně podílet na změně vedením, dobrovolnictvím nebo jako aktivisté. Tím, jak volíme svá tři jídla denně, máme svůj hlas v diskuzi, a je to i součástí naší duchovní praxe. Jídlo je součástí náboženství od chvíle, kdy Bůh seslal z nebe tajemnou mannu, kdy Alláh vedl Hagar a Ismaela k životodárnému prameni, kdy Ježíš nalil víno, lámal chléb a řekl. "Vezměte a jezte..." Věřící lidé se účastní přijímání, zdržují se jídla o Ramadánu nebo v době postu, nebo jedí zvláštní pokrmy o Pesachu, o Íd al-Fitr nebo o Velikonocích. Věřící téměř všech náboženství jsou nabádáni k tomu, aby zpodobňovali Boží milost sycením hladových. Kupujeme o svátcích potraviny pro chudé, nosíme balíčky nemocným nebo pořádáme společné obědy po bohoslužbě. Katolická církev dala chlebu, vínu a rybě zvláštní význam. Košer a halal pravidla se používají při přípravě potravin po celém světě.

Teď už věřím, že mi Bůh dal příklad, úkol a možnost, abych jedla uvědoměle. Současný systém nám bohužel velmi usnadňuje děláni pravého opaku; my o jídle vůbec přemýšlet nemusíme. Pro většinu konzumentů je jídlo levné, snadné a stejně bezpracné jako otevřít balíček, stisknout knoflík nebo najet autem k okénku. Takto pojímané jídlo nám nepřipomíná, že pochází ze země, z moře, z živých bytostí nebo z práce lidí. A to nás vede k plýtvání a k tomu, že se stravujeme neeticky a nezdravě.