

Michał Szostek

MIMUW

Rozważania nad przyszłością żywności

Jak będzie wyglądało jedzenie w przyszłości? Odpowiedzią, jaką najczęściej uzyskamy, gdy zadamy to pytanie przypadkowym ludziom, będzie „masa żywieniowa” bądź „jedzenie w pigułkach”. Realia dzisiejszego świata sprawiają, że te pomysły wydaje się być naturalną ewolucją żywienia. Posiłek spożyty w kilka sekund zamiast trwającego godzinę przygotowania i spożywania zdaje się wpasowywać idealnie w dzisiejszy koncept dnia pracującego człowieka. Ale czy naprawdę jest to wizja przyszłości do której ludzkość będzie dążyć? Aby odpowiedzieć na to pytanie musimy przede wszystkim rozważyć dwa inne zagadnienia: czy da się to zrobić i czy jest to coś, czego ludzie chcą lub potrzebują.

Odpowiedź na pierwszą z tych zagadek nadal nie jest tak oczywista. Pewne formy miniaturyzacji posiłków pojawiły się dużo wcześniej niż mogłoby się wydawać. Już cywilizacja Inków przed XIII wiekiem naszej ery przeprowadzała proces liofilizacji ziemniaków uzyskując tzw. chuno – mrożone i suszone ziemniaki zajmujący znacznie mniejszą powierzchnię i utrzymujące świeżość dłużej niż zwykłe ziemniaki. Dzisiaj tego samego procesu liofilizacji (choć oczywiście bardziej zaawansowanego i dopasowanego do poziomu dzisiejszej technologii) używa się w astronautyce i wojsku (tzw. MRE – Meal Ready to Eat). Podstawowym problemem związanym z pomysłem miniaturyzacji jedzenia są ograniczenia wynikające z budowy chemicznej – węglowodany i białka nawet w najczystszej formie zajmują przeciętnie ćwierć grama na kalorię, co oznacza, że wedle dzisiejszej wiedzy takich pigułek żywieniowych musielibyśmy spożyć 500 do tysiąca dziennie, a to liczby dalekie od naszego marzenia. Na dokładkę nie uwzględniamy w tych obliczeniach innych niezbędnych do życia elementów żywieniowych, takich jak witaminy, minerały, itp.

Innym pomysłem na pożywienie przyszłości może być pewnego rodzaju „papka żywieniowa”, pomysł widziany m.in. w filmie „Matrix”. Pomysł ten też zdaje się być już dziś rozwijany – w 1959 roku wszedł na rynek pierwszy koktajl dietetyczny Metercal przeznaczony dla odchudzających się osób, mający zawierać wszystkie składniki, których potrzebują człowiek i ani trochę więcej, a w 2013 roku programista Rob Rhinehart stworzył tajemniczą mieszaninę o nazwie „Soylent”, która miała całkowicie zastąpić posiłki. Soylent jest złożony przede wszystkim z maltodekstryny (mieszaniny cukrów), mąki owsianej i sproszkowanego ryżu. Taki proszek należy zmieszać z olejem i wodą i tak oto otrzymujemy substancję, której 3 litry powinny wystarczyć by zaspokoić potrzeby żywieniowe dorosłego człowieka. Naukowcy są jednak sceptyczni odnośnie tej mieszaniny, podając pod wątpliwość czy takowa mieszanina jest rzeczywiście zdrowa. Nauka o żywieniu nie jest nadal wysoce rozwinięta i w mieszaninie nadal może brakować niezbędnych składników, o których istnieniu możemy nie mieć pojęcia. Sam Rhinehart natomiast twierdzi, że nie odżywia się niczym innym i nie odczuwa negatywnych efektów.

Skoro już ustaliliśmy, że da się to zrobić, powstaje kolejne pytanie: czy ludzie naprawdę chcieliby oszczędzić czas, pozbawiając się posiłków? Dotychczas rozważaliśmy przygotowywanie i gotowanie jako czynności niezbędne i niechciane, których chcielibyśmy uniknąć. Gdy jednak się nad tym zastanowimy, to nie jest to do końca prawdą. Posiłki nie tylko mają na celu zaspokojenie naszych potrzeb, ale również stanowią nieodłączny i niezwykle ważny element naszej kultury. Rozważmy chociażby co w naszych oczach jest najważniejszym elementem wszystkich świąt. Boże Narodzenie to nie tylko dekoracje czy prezenty, ale przede wszystkim kolacja wigilijna: karp, ryba w galarecie, pierogi i dzielenie się opłatkiem. Czym byłaby Wielkanoc bez pisanek na śniadanie czy amerykańskie Święto Dziękczynienia bez pieczonego indyka. Nie tylko posiłki świąteczne są dla nas tak istotne: przerwa na lunch w pracy, romantyczna kolacja z partnerką czy rodzinna jajecznica na niedzielne śniadanie – to wszystko są ważne elementy naszej kultury, których tak łatwo nie odrzucimy na rzecz pigułki czy odżywczego koktajlu. Posiłki są nie tylko niezbędnym

elementem zaspokajania naszej najbardziej pierwotnej potrzeby, ale również pretekstem do rozmowy z rodziną, przyjaciółmi lub po prostu momentem odpoczynku od nieustającej pracy.

Również inne czynności, które ktoś mógłby nazwać marnowaniem czasu na jedzenie nie są zwykłym marnotrawstwem. Programy takie jak TOP Chef czy Hell's Kitchen pokazują, że gotowanie stało się dla nas czymś więcej niż tylko procesem przygotowywania posiłku. Jest to coś, w czym chcemy się doskonalić, czym chcemy się chwalić i w czym chcemy się wyrażać artystycznie. Moim zdaniem, gotowanie jest w dzisiejszych czasach formą sztuki, którą każdy z nas uprawia w zaciszu własnej kuchni, a sztuka nie jest czymś, czego tak łatwo jesteśmy się w stanie wyrzec. Nawet tak prozaiczna czynność jak zakupy na obiad jest dla wielu okazją na spędzenie czasu z partnerem czy rodziną.

Pomimo faktu, że pewnego rodzaju skondensowane jedzenie jest bez wątpienia możliwe, i to być może nawet w najbliższej przyszłości, nie jest to coś, co moim zdaniem szybko, o ile kiedykolwiek, stanie się elementem naszego codziennego życia. Taka forma jedzenia bez wątpienia znajdzie swoje miejsce w wojsku, astronautyce, być może nawet w jakiejś formie fast foodu, ale wątpię, by stanowiła ona zagrożenie dla tradycyjnych posiłków w skali globalnej. Ludzkość nie odrzuci łatwo tak istotnej części kultury całej swojej rasy, pomimo wszelkich „wad” z nią związanych.