

C:\Users\Plazma\Desktop\Knhy pdf\Clarke A.C. - Božský pokrm.pdb

PDB Name: Arthur C. Clarke- Božský pokrm
Creator ID: REAd
PDB Type: TEXT
Version: 0
Unique ID Seed: 0
Creation Date: 16.8.1973
Modification Date: 16.8.1973
Last Backup Date: 1.1.1970
Modification Number: 0

Arthur C. Clarke- Božský pokrm

Vyžaduje to už pouhá slušnost, že varuji předem, pane předsedo, značná část mé svědecké výpovědi bude nanejvýš nechutná, obsahuje totiž aspekty lidské přirozenosti, o nichž se na veřejnosti hovoří velmi zřídka a rozhodně už ne před výborem Senátu. Avšak obávám se, že se s nimi musíme vyrovnat. Jsou na světě případy, kdy musíme strhnout plášť pokrytectví, a tenhle je jedním z nich.

Vy a já, pánové, jsme výsledkem dlouhého vývojového řetězce masožravců. Z vašich tváří čtu, že většina z vás už tenhle termín vůbec nezná. No dobře, ani mě to nepřekvapuje -- pochází z jazyka, který zastaral už před dvěma tisíci let. Možná že jsem se měl vyhnout eufemismům a být brutálně přímý, dokonce i kdybych měl užívat slov, která jsou ve slušné společnosti neslýchaná. Předem se omlouvám každému, koho bych se mohl dotknout.

Ještě před několika staletími skoro všichni lidé měli ze všech jídel nejraději maso -- tkáň zvířat, která tehdy ještě žila. Nemám v úmyslu dosáhnout toho, aby se vám obracel žaludek, je to prostě konstatování faktů, které si můžete ověřit v každé historické příručce...

No jistě pane předsedo. Počkám, dokud se senátoru Irwingovi neudělá líp. My profesionálové občas zapomínáme, že laici mohou na výklad reagovat takhle. Ale zároveň musím výbor varovat, že přijdou ještě mnohem horší věci, pokud, pánové, má někdo z vás slabý žaludek, doporučuji vám, abyste pana senátora následovali, dokud není pozdě...

No dobře, tak už můžu pokračovat. Až do doby nejnovější se veškerá potrava dělila do dvou kategorií. Většina se vyráběla z rostlin -- z obilovin, ovoce, planktonu, chaluh a dalších druhů vegetace. Už jenom stěží si umíme představit, že převážná většina našich předků se živila jako zemědělci, kteří získávali potravu z půdy nebo z moří primitivním způsobem, často lámajícím hřbet, ale je to pravda.

Druhý druh potravy, jestli se mám vrátit k tomuhle nepříjemnému námětu, bylo maso, vyráběné z poměrně malého počtu zvířat. Snad vám některé budou povědomé -- krávy, prasata, ovce, velryby. Většina lidí, musím to bohužel zdůraznit, ale tento fakt je mimo jakoukoli pochybnost, dávala přednost masu před každou jinou potravou, přestože jenom ti nejbohatší se mohli svým chutím oddávat. Pro většinu lidstva maso představovalo vzácnou a příležitostnou pochoutku na jídelničku, který byl z více než devadesáti procent vegetariánský.

Jestliže na celou záležitost pohlížíme klidně a bez vášně -- doufám, že už je toho schopen i pan senátor Irwing -- uvědomíme si, že maso vždycky bývalo vzácné a drahé, neboť jeho výroba je proces nesmírně zdlouhavý a nákladný. Aby se vyrobilo kilo masa, zvíře na to potřebuje sníst přinejmenším deset kilogramů rostlinné potravy -- velmi často takového jídla, které by mohli zkonzumovat přímo lidské bytosti. I když pomíneme veškeré problémy estetické, takový stav se nemohl tolerovat po populační explozi ve 20. století. Každý člověk, který jedl maso, odsuzoval deset nebo víc svých bližních k hladovění...

Naštěstí pro nás pro všechny biochemici problém vyřešili, jak možná víte, řešení bylo jedním z nesčetných vedlejších výsledků kosmického výzkumu. Veškerá potrava -- ať živočišná nebo rostlinná -- se skládá z několika málo rozšířených prvků. Uhlík, vodík, kyslík, dusík, stopy síry a fosforu -- tenhle půltucet prvků společně s několika dalšími, prokombinovaný téměř nekonečným množstvím způsobů, vytváří jakoukoli potravu, kterou člověk kdy jedl nebo jíst bude. Biochemici 21. století postavení před problém kolonizace Měsíce a planet, objevili, jakým způsobem lze syntetizovat libovolnou potravu ze základních surovin, obsažených ve vodě, vzduchu a minerálech. Byl to největší a snad nejzávažnější počín v celých dějinách vědy. Ale neměli bychom na něj být tak pyšní. Říše rostlin nás porazila o miliardu roků.

Chemici jsou dnes schopni syntetizovat jakoukoli myslitelnou potravu, ať už se její originál v přírodě vyskytuje nebo ne. Rozumí sem, že došlo k omylům -- dokonce ke katastrofám. Průmyslový komplex se rozbíjel a zhroutil, přerod od polního hospodaření ke gigantickým automatickým závodům a přeměňovačům býval často bolestivý. Ale podniknout jsme ho museli a díky němu se nám teď daří líp. Strach z hladu byl jednu pro vždy zapuzen a stravu máme tak bohatou a různorodou, jakou nepoznala žádná jiná doba.

A co víc, samozřejmě, je tady aspekt morální. Už nezabýváme milióny živých tvorů, a tak odporné instituce jako jatka a řeznické krámy zmizely z tváře země. Zdá se nám neuvěřitelné, že dokonce naši předkové, i když byli drsní a suroví, vůbec mohli takové nechutnosti tolerovat.

A přece je nemožné odpoutat se od minulosti úplně. Jak jsem už poznamenal, jsme masožravci, vězí v nás chutě, které jsme získali v průběhu víc než jednoho miliónu let. Ať se nám to líbí nebo ne, ještě před několika lety si naši prarodiče pochutnávali na mase z dobytka a ovcí a prasat -- pokud si je uměli opatřit. A ještě i my dnes si na něm stále pochutnáváme...

Ach bože, možná že pan senátor Irwing už by měl od teďka zůstat venku. Snad jsem to neměl říkat takhle bez obalu. Ale co jsem měl na mysli -- samozřejmě -- že velká část syntetické potravy, kterou jíme nyní, má stejný chemický vzorec jako staré produkty přírodní. Některá jídla, opravdu, jsou tak přesné kopie, že by žádná chemická nebo jiná analýza neobjevila sebemenší rozdíl. Tahle situace je logická a nevyhnutelná, my výrobci jednoduše bereme jako model nejoblíbenější presyntetická jídla a napodobujeme jejich chuť a vzhled.

Ovšemže jsme vytvořili nové názvy, které nenaznačují anatomický nebo zoologický původ, takže se nikomu nic živého nepřipomíná. Když vstoupíte do restaurace, většina názvů, které na jídelním lístku najdete, byla vymyšlena od počátku 21. století, jiné se adaptovaly z francouzských originálů, které však rozpozná sotva pár lidí na světě. Pokud byste si chtěli stanovit svůj práh snášenlivosti, můžete provést zajímavý, ale velmi nepříjemný experiment. Zvláštní oddíl Kongresové knihovny obsahuje značný počet jídelních lístků ze slavných restaurací -- ano, a banketů v Bílém domě -- zpátky za pět set let. Jsou psány se surovou otevřeností, že si připadáte jako v pitevně, a to vám čtení prakticky znechutí. Nenapadá mě nic jiného, co by jasněji odkrylo propast, ležící mezi námi a našimi předky staršími pouze o pár generací...

Ano, pane předsedo, už se blíží k věci, tohle všechno je vysoce důležité, i když to může být nepříjemné. Nesnažím se vám zkazit chuť, pouze předkládám základy obvinění, které chci vznést proti svému konkurentovi, Triplanetární společnosti pro výživu. Dokud nebudete rozumět celému pozadí, můžete si myslet, že tohle je nějaká pošetilá stížnost, inspirovaná vážnými ztrátami mé firmy, které utrpěla od té doby, co Ambrosie Extra přišla na trh, a které nepopíráme.

Nová jídla, pánové, se vynalézají každá týden. Není snadné udržet si o nich přehled. Objevují se a mizí jako dámská móda a pouze jedno z tisíce se stává stálým doplňkem našeho jídelníčku. Je to úžasně řídký případ, že jedno na sebe přes noc strhne takovou oblibu veřejnosti, a dobrovolně přiznávám, že série Ambrosie Extra je největším úspěchem v celé historii průmyslové výroby potravin. Všichni situaci znáte: všechno ostatní vytlačila z trhu.

Přirozeně, že jsme museli výzvu přijmout. Biochemici naší firmy se vyrovnají všem ostatním v celé Sluneční soustavě, a promptně se pustili do práce na Ambrosii Extra. Neprozradím žádné obchodní tajemství, když vám řeknu, že máme na páskách prakticky všechna jídla, ať přírodní nebo syntetická, která kdy lidstvo jedlo -- včetně exotických pokrmů, o jakých jste nikdy ani neslyšeli, jako jsou smažené sépie, kobylinky s medem, paví jazýčky, luskovice z Venuše... Naše ohromná knihovna příchutí, vůní a složení je pro náš obor poklad, stejně jako pro ostatní firmy. Odsud můžeme vybrat a namíchat jednotlivé složky ve všech kombinacích, jaké vás napadnou, a obvykle umíme napodobit, bez větších potíží, jakýkoli výrobek vyvinutý u konkurence.

Ale s Ambrosií Extra jsme si hezký čas vůbec nevěděli rady. Analýza bílkovin a tuků ji klasifikovala jako čisté maso, bez jiných příměsí, avšak přesně jsme ji zařadit nedokázali. Bylo to poprvé, co naši chemici selhali, ani jeden z nich neuměl vysvětlit, co té látce dodává takovou mimořádnou přitažlivost -- ve srovnání s níž, jak všichni víme, se každé jídlo zdá nechutné. Docela dobře by to mohlo... Ale to předbímám.

Za chvíli, pane předsedo, se tady před vámi objeví prezident Triplanetární -- a dost neochotně, tím jsem si jistý. Řekne vám, že Ambrosie Extra je syntetizovaná ze vzduchu, vody, vápence, síry, fosforu a ještě trošky něčeho. Bude to absolutní pravda, ale taky jenom ta méně důležitá část. Protože my už jsme jeho tajemství odhalili -- které, jako většina tajemství, je strašně prosté, když je jednou znáte.

Svému konkurentovi musím opravdu blahopřát. Přinejmenším zajistil, že člověk může získat neomezené množství potravy, která je, jak vyplývá z přirozenosti věcí, pro něho ideální. Až dosud jí dodávali nesmírně málo -- a tudíž si na tom pochutnalo jenom pár labužníků, kteří si to dokázali obstarat. Všichni bez výjimky přísahali, že nic jiného se s tím nemůže ani srovnat.

Ano, chemici z Triplanetární předvedli skvělý kus práce. Teď je na vás, abyste posoudili stránku morální a filozofickou. Když jsem svou výpověď začínal, použil jsem archaismu 'masožravec'. Nyní vás musím seznámit s jiným. Napoprvé to budu hláskovat: L-i-d-o-ž-r-o-u-t...