

Jak nowoczesne trendy żywieniowe niszczą świat

26 lipca 2017

Nigdy nie pojmowałem trendów rynku gastronomicznego. Oczywiście rozumiem to, jak funkcjonują, ale nie chwytam kierujących nimi zasad. Jak jedzenie może stać się modne? Jakim sposobem konkretna żywność może być „na fali”, a za chwilę wypaść z łask? Jeśli mowa o rynku tekstylnym i jego modach – projektant może zaproponować coś nowego pod względem estetycznym, co na chwilę „chwyci”, zanim w końcu stanie się na tyle dostępne i popularne, że zainteresowanie użytkowników poszybuje w stronę Następnego Wielkiego Trendu. Rozumiem to. Jednak jedzenie to co innego. Ostatnimi czasy na przykład niesłychanie modnym produktem spożywczym jest jarmuż. Po jego spożywaniu poznamy hipstera równie skutecznie, jak po krzaczastej brodzie i ścianach zbudowanych z surowych cegieł – a przecież jarmuż istniał od zawsze i zawsze był dla nas dostępny. Dlaczego zatem nagle jest o wiele bardziej modny niż 10 lat temu?



Oczywiście to pytanie przynajmniej w części retoryczne: jarmuż jest trendy, ponieważ jedzą go modni ludzie, czyli 20- i 30-latkowie o kosmopolitycznym nastawieniu, którzy mają wielu

obserwujących na „Instagramie” i umieszczają na swoich profilach w mediach społecznościowych cieszące oko zdjęcia modnych posiłków, przyrządzonych z modnych składników wolnych od piętna firmy Monsanto. Czasami jedzą tak ze względów zdrowotnych, czasami nie. Tak czy owak – to absurd.

Jeżeli mieszkacie w największych miastach Zachodu i jesteście choć odrobinę rozeznanii w obecnie panujących chwilowych modach, prawdopodobnie rozumiecie, co mam na myśli, pisząc, że żywność może być „na fali”. Tak, jak wspomniałem – jarmuż jest na fali. Tosty z avocado? Zdecydowanie na fali. Komosa ryżowa może trochę pachnie rokiem 2012, ale i ona zdecydowanie mieści się w tej kategorii. Zielone warzywa liściaste? To po prostu ferrari wśród jarzyn. Może i mamy do czynienia z jakąś sekretną kampanią promującą żywność, której istnienia nie jestem świadomy, ale widzę pewną prawidłowość – zazwyczaj tego typu produkty trafiają na szczyty popularności, gdy przedstawiciele świadomej wartości rozsądnego odżywiania, obeznanej z mediami klasy średniej, odkrywają którąś z mniej znanych zdrowotnych korzyści ich spożywania i nagle zaczynają się nimi ponad normę objadać.

Najświeższe trendy kulinarne są nieuchronnie podchwytywane przez działy lifestyle’owe wielkomiejskich czasopism, co wykładniczo zwiększa ich popularność. Zanim się zorientujemy, są już wszędzie wokół i dyskutuje się o nich w taki sposób, że jeśli ich nie znasz, czujesz się jak ostatni kołtun kulinarny. Jest w tym niejaka ironia: chociaż afekt wobec tych produktów żywnościowych jest często uważany za wykładnik kosmopolitycznego wyrafinowania, ma on także ciemną stronę, o której rzadko się wspomina. Mimo że pokarmy te reprezentują tak zwany liberalny styl życia, ich rosnąca popularność ma często destrukcyjny wpływ na ubogie społeczności, które tradycyjnie na nich polegały. Koncepcja „trendy jedzenia” może brzmieć absurdalnie, ale jest prawdziwa – tak samo, jak prawdziwa jest gentryfikacja żywności.

Weźmy na przykład komosę ryżową. To południowoamerykańskie

zboże po raz pierwszy pokazał mi przyjaciel-hipis, który lubi spędzać weekendy na wałęsaniu się na bosaka po angielskich wsiach oraz opowiadaniu bez cienia ironii o „energii” i „wszechświecie”. W niektórych częściach Peru i Boliwii, gdzie zboże to jest uprawiane od kilku tysiącleci, komosa jest fundamentem lokalnej diety, tak samo, jak ryż w Azji czy chleb w Europie. Ale to właśnie skok popytu ze strony Europy Zachodniej sprawił, że jej cena pomiędzy 2006 a 2013 rokiem wzrosła trzykrotnie.

Pod koniec tego okresu komosa osiągnęła w Limie cenę wyższą niż mięso kurczaka, a wizja lukratywnych sum, jakie można było zarobić na eksportowaniu jej do dobrze sytuowanych krajów zamorskich, sprawiła, że zapasy na miejscu zaczęły się kurczyć. To zaś zmusiło lokalną ludność do wydawania pieniędzy na tańsze, importowane zachodnie jedzenie o niskiej wartości odżywczej, ponieważ nie mogła sobie pozwolić na wiele więcej. To tyle na temat hippisowskich ideałów powszechnej miłości.

Podobne wnioski można wyciągnąć na przykładzie rosnącej popularności zielonych warzyw liściastych, które z nienacką stały się ulubionym pożywieniem amerykańskich „klas paplających”. Zielenina ta do tej pory była pokarmem warstw ubogich i używano jej do gotowania głównie na Południu USA, gdzie służyła za podstawę kuchni społeczności afroamerykańskich. Za nagłą popularnością nieuchronnie nadszedł wzrost cen, sytuując znane od lat warzywo poza zasięg ekonomiczny tych, którzy do tej pory jedli je z konieczności, a nie z powodu hipsterskiej obsesji bycia „autentyczną” klasą robotniczą. Wielu czarnych komentatorów otwarcie protestowało przeciwko temu trendowi i nazywało go – ponownie – gentryfikacją żywności.

Kolejny superpokarm [ang. super food – żywność, której przypisuje się nadzwyczajne wartości zdrowotne i odżywcze – przyp. tłum.] uwielbiany przez kawiorową lewicę z Zachodu, to awokado. Wysokie zapotrzebowanie na ten produkt, jak i spore zyski, które za tym idą, doprowadziły do problemu wylesienia w

Meksyku, gdzie rolnicy ze stanu Michoacan wycinają lasy sosnowe i jodłowe, by zrobić miejsce pod uprawy awokado. Ponadto, ponieważ sady z uprawami tej rośliny potrzebują dwa razy więcej wody od lasów, które wycięto, by je tam posadzić, następuje swoisty efekt domina – lokalne uprawy i żyjące w okolicy zwierzęta zostają pozbawione wody. Kolejny problem to fakt, że awokado jest odpowiedzialne za wzrost przestępczości: na przykład w Nowej Zelandii złodzieje włamują się na farmy z uprawą tej rośliny i odsprzedają dalej owoce, które zdołają ukraść; w Meksyku zaś kartele narkotykowe, takie jak Knights Templar, grabią lokalnych rolników uprawiających awokado i wymuszają od nich haracze. Ten rodzaj przemocy, tak jak i przemoc związana z handlem narkotykami, nie jest napędzany przez samo istnienie żywności, o której mówimy, lecz przez zapotrzebowanie na nią ze strony Pierwszego Świata. Popyt sprawia, że produkty te stają się opłacalne, a pogoń za zyskiem pozostawia ślad w postaci lekkomyślnego i przemocowego zachowania.

W tym wszystkim tkwi okrutna ironia. Liberałowie z klasy średniej, którzy chodzą na brunchy do wegańskich kafejek i wrzucają na „Instagram” ujęcia swoich sałatek z komosą i tostów z awokado, prawdopodobnie uważają, że ich wybory dietetyczne świadczą o przyrodzonej otwartości umysłu – podczas gdy są one nowoczesną formą kolonializmu. Tak, jak Brytyjczycy grabili Indie z herbaty i przypraw, tak i owe współczesne układy popytu i podaży wykorzystują finansowy argument, jakim posługują się kraje rozwinięte, przeciwko biedzie i desperacji tych, którzy pozbawieni są jakiejkolwiek władzy. Oczywiście to wymiana ekonomiczna, trudno zatem mówić o okropieństwach czasów niewolnictwa, jednak nadal oznacza to czystą eksploatację. Pieniądze po prostu owijają ją w cywilizowany woal i dają nam pigułkę na uspokojenie sumień.

Autorstwo: Aleks Eror

Tłumaczenie: Magdalena Okraska

Zdjęcie: [Kjokkenutstyr](#) (CC0)

Źródło oryginalne: Highsnobiety.com

Źródło polskie: NowyObywatel.pl