

CHLÉB

Rudolf Hauschka

Chléb náš vezdejší je naší stravou katexochén. Jaké proměny však prodělal tento chléb, než získal dnešní podobu? Sledovat tento vývoj je zajímavou studií, protože se přitom opět ukazuje, jak změna lidského vědomí podmiňuje jiné formy stravy.

Co bylo prapůvodní podobou našeho chleba v oněch dobách, kdy Zarathuštra učil svůj lid pěstování obilí? Tehdejší lidé obilí rozmačkali a smíchali je s vodou nebo mlékem, aby vznikla kaše. Je charakteristické pro tuto dobu, že kašovitá forma stála ve výživě v popředí. To je pochopitelné; neboť vědomí oněch dob bylo dosud rozlité v univerzu. Lidé tenkrát ještě nebyli s to myslet konturované myšlenky. Proto také neměli dosud zapotřebí konfrontovat se ve svém trávení s konturovanými potravinami. I dnešní dietetik bude asi vědět, že kašovitá strava činí flegmatickým a jen málo podněcuje k individuální myšlenkové činnosti. Zato pro děti předškolního věku - u nichž zatím nejsou kladeny nároky na logické myšlení - je kašovitá strava přiměřená.

S dalším krokem ve vývoji chleba se setkáváme v raně řeckém období. Zde je líčeno, jak Řekové připravovali svůj chléb před Trójou: Rozpálili plochý kámen a svou obilnou kaši na něj nalili, takže se spekla a vznikl určitý druh placky. Čeho je však toto ztvrdnutí chleba vyjádřením? Jako lze v lidském kulturním vývoji tenkrát zaznamenat první samostatné myšlenkové pokusy a později se rozvíjí řecká filozofie, tak musela být člověku i potravou dána příležitost konfrontace s něčím fyzicky pevným a tvrdým, s něčím, co je vytvarované.

V židovském kulturním okruhu se setkáváme s další proměnou chleba. Židé vynalezli kvásek. Tím získává chléb poprvé své uvnitř a vně: střídu a kůrku. Podíváme-li se na chlebovou střídu, zjistíme, že je více či méně protkána vzduchovými otvory. Zpracováním chleba s kváskem prochází chléb vzdušným živlem. Nejen pekaři, ale i hospodyňky vědí, že zpracováním těsta, které spočívá v hnětení, se kvalita těsta mění. Těsto získává schopnost dýchat. A když se pak nechá stát a kyne, tzn. když v něm to, co bylo dynamicky vytvořeno, fyzicky účinkuje a hmota těsta nabývá, dá se to naprosto srovnat s dýcháním a proorganizováním těsta v organismus.

Co je však mimořádně zajímavé a pro židovský ráz vědomí charakteristické, je působení kvásku. Jak to probíhá? Těsto, které se před minulým pečením chleba dalo stranou, se vhněte do těsta nového. Z tohoto nového těsta se dá malá část opět stranou a jako kvásek se vpracuje do těsta příštího. Významné přitom je, že prostřednictvím kvásku se tak vytváří spojení všech po sobě následujících chlebů. To, co bylo, zasahuje do současnosti, to, co je, působí do budoucnosti. Je to rytmický proces nadechování a vydechování; minulé vydechnutí podmiňuje současné nadechování, nynější vydechování umožní pozdější nadechnutí. Přehlédneme-li takový sled po sobě jdoucích pečení, u kterých dnešní chléb vede nazpět k chlebu od poslední a tak dále, vzhůru, až k onomu pra-chlebu, může to v nás vyvolat dojem generačního sledu; chléb od poslední je otcem chleba dnešního, dnešní chléb je pak zase otcem chleba zítřejšího. Substance

chleba se řine takříkajíc dolů z onoho pra-chleba celým sledem jednotlivých zadělávání až k našemu dnešnímu chlebu, jako se řine dolů krev otce Abraháma sledem generací. To je typické pro charakter vědomí židovského národa, který zcela vycházel z národní a rodinné souvislosti. Tehdejší lidé mysleli, cítili a jednali nikoli jako individuality, nýbrž na základě pokrevní souvislosti. To bylo do té míry reálné, že jednotlivci si často vzpomínali na činy svých předků, protože ani ve svém vědomí nebyly jednotlivé individuality stejné krve od sebe dosud natolik oddělené. Stáří se počítalo, kam až v řadě předků sahala vzpomínka. Tak vznikly údaje o stáří patriarchů.

Tento druh vědomí, byť i ne takto vysloveným způsobem, v obměnách mnohotvárnosti národů, byl určující také v Evropě po celý středověk; neboť co se jednou ve vývoji lidstva objeví jako schopnost, prospěje celému kulturnímu vývoji dané epochy. Ve středověké Evropě můžeme naprosto konstatovat vázanost jednotlivce na rodinu, kmen a národ.

V 15. a 16. století se objevil nový rys v pečení chleba. Nějaký čas před Francouzskou revolucí je v Paříži poprvé vydáno nařízení, zda a nakolik by mělo být pařížským pekařům dovoleno péci onen nový kvasnicový chléb. Použití kvasnic je velmi významným zlomem v dějinách chleba. Generační řada je náhle přerušena a jednotlivý chléb se stává samostatným. Nebude nijak obtížné ukázat si proměnu vědomí, která s tím souvisí. V 15. století totiž člověk začíná rozvíjet sebevědomí vůči světu. Začíná se svými smyslovými orgány zmocňovat světa, rozvíjet přírodní vědu, ba přivlastňovat si - díky Kolumbovým, Vasco da Gamovým aj. plavbám - celou Zemi. Zároveň vidíme, jak se kmenové a rodinné svazky uvolňují a jak se jednotlivci začíná prožívat jako odkázaný na sebe sama.

Tak začíná éra vývoje osobnosti. Chemikové přišli záhy na to, že živé a přírodní procesy hnětení a kynutí mohou být racionalizovány strojním zařízením a chemickými přísadami. I dnes se těsto mnohdy impregnuje kyslíčkem uhličitým prodávaným v ocelových lahvách, přičemž se pracuje ve vzduchotěsně uzavřených hnětačích strojích, anebo se kvasnice nahrazují práškem do pečiva.

Vidíme tak, jak se tyto procesy ubírají povážlivě směrem k minerálně struskovitému. Proces hnětení, který je intimním nadechováním a ke kterému měla selka osobní vztah, do kterého proudilo jejíma rukama tolik duchovního, se kterým je spojeno tolik entuziasmu, když hospodyňka peče koláče, takovýto proces hnětení může být v moderních velkoměstských pekárnách v této jemnosti už jen sotva uskutečněn.

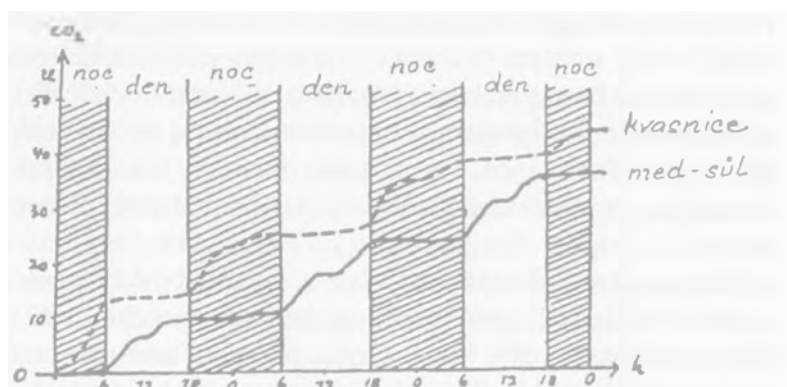
Celý tento proces technizace probíhá opět paralelně s charakterem vědomí novějšího lidstva. Člověk sice rozvinul svou osobnost, prožívá svou osobní svobodu - to všechno ale zatím na rovině čistě fyzicko-materiální. Tato osobní svoboda se projevuje také v tom, že dnes máme vedle sebe na výběr reminiscence na všechna stadia zhotovování chleba, počínaje kaší a mušli přes suchary, domácí chléb, až po moderní chléb velkoměstský. Podle svobodné volby a podle chuti můžeme podněcovat všechny vrstvy našeho komplikovaného vědomí.

Jak již bylo několikrát uvedeno, prosazuje se už dnes duchovní postoj, jehož červánky můžeme spatřovat v bytosti Goetha. Vývoj myšlení samotného a pronikání k tvořivým myšlenkám kosmickým, začínající již v Goethově živých pojmech, je cílem nejbližší budoucnosti. Rudolf Steiner k tomu ve své „Filosofii svobody“ i

v jiných svých dílech ukázal cestu. Takový charakter vědomí však také vyžaduje chléb, který opět učiní ve svém vývoji krok dál. Lidé mají v budoucnu se vším, čemu se doposud naučili, rozšířit své vědomí, poté co ho doposud zúžili až k sebevědomí na onen bod svého vlastního Já. Nemůžeme však zvolat: Zpět k přírodě! - a znovu se vrátit ke staré potravě, nýbrž je třeba hledat nové cesty. Potrava bude dále mineralizována, toto minerální se však bude muset stát jemnějším, propustnějším a pohyblivějším ve smyslu moudrosti soli, nikoli ve smyslu zestruskování.

O obilovinách víme, že jsou větrosnubné, tedy že postrádají proces kvetení ve vlastním smyslu slova. Co je pochopitelnější, než že tento proces kvetení dodáme v podobě medu - onen éterizovaný proces soli, který spojuje s moudrem nebes!

Med a sůl, nejhutnější a nejjemnější látka, vytvářejí mezi sebou silové pole. Rudolf Steiner poukázal na to, že nový chléb by měl být připravován v oblasti střetávání medu a soli. Pokusné řady, které byly v tomto směru založeny, vedly k následujícím velmi zajímavým výsledkům, které se i v praxi natolik osvědčily, že tento nový chléb se na několika místech v Evropě už peče.



Obrázek 64

*Kynutí s kvasnicemi a s medem a solí jako procesy dne a noci.
(Kvasnicové těsto kyne okolo půlnoci, těsto s medem a solí
při východu slunce.)*

Tento chléb se tedy zhotovuje tak, že se nepoužije ani kvásek ani kvasnice a už vůbec ne prášek do pečiva, ale právě med a sůl. Ke kvasnutí těsta dochází, pokud bylo dobře uhněteno, v oblasti působení medu a soli bez doposud běžných prostředků napomáhajících kvasnutí. Významné přitom zřejmě je, aby kvasnutí těsta probíhalo za východu slunce. Systematické pokusy umožnily sledovat intenzitu těchto procesů v průběhu času (obrázek 64).

Tato spousta křivek ukazuje s neustále se vracející pravidelností, že u těsta s medem a solí se silný impuls v průběhu kvasnutí objevuje o 6. hodině ranní, zatímco ve srovnání s tím získává kvasnicové těsto svůj impuls o půlnoci. Oba druhy těsta byly vyrobeny a uhněteny vždy večer a současně.

Otázka, jaká mouka ke zhotovení chleba se má vzít, byla záhy vyřešena, když se ukázalo, že celý proces

probíhá jenom tehdy úspěšně, když se použije čerstvě zešrotované obilí. I ostatní pozorovatelé postupně zjistili, že obilné zrno ztrácí na kvalitě, když se pomele. Zatímco celé zrno se dá libovolně dlouho skladovat, podléhá mouka rychle zkáze. Nejen že bylo ale nutné použít zrno čerstvě zpracované na mouku, nýbrž na křivkách kynutí se také ukázalo, jak moc byly pro zdárný průběh důležité obalové části, síly schránky. O významu obalových sil i sil soli, vyvíjejících se v solném procesu semenných obalů, jsme ovšem uvedli mnohé v dřívějších kapitolách.

Dalším opatřením, které mělo příznivé účinky, byla volba všech čtyř obilných druhů v harmonické směsi. Tento nový chléb je tedy určitým druhem čtyřzrného chleba. Čtyři temperamenty v harmonickém vyrovnání způsobují nejen dietetický podnícení celkových sil organismu, ale na lepším průběhu medo-solného procesu se také ukazuje, jak se taková komplexní „architektura“ začleňuje do této alchymie přípravy chleba.

Nejzajímavější skutečností však je, že celý tento proces se zdaří vůbec jen při použití biologicko-dynamického obilí. Je pochopitelné, že obilí, které v sobě tak velmi nese kosmické rytmy, přivede v oblasti střetávání medu a soli opět na světlo sluneční rytmus dechu.

Zvláštní kapitolou je med. Nebylo vždy možné použít med v takové kvalitě, která by tomuto procesu odpovídala. Když při výrobě chleba nastaly těžkosti, tak se většinou ukázalo, že med pocházel od včel, které byly během zimy vydatně přikrmovány řepným cukrem.

Dále bylo zjištěno, že pro kvalitu chleba má význam použité teplo. Uvědomíme-li si, že první chleba se pekli výlučně v rámci rodiny, pak se dnes, kdy je čas tak drahocenný, stalo běžným používání nejrůzněji konstruovaných pecí. Aby ušetřil čas, pokusil se člověk používat vyšší teploty. Vedle dříve výhradně používaných pecí na dřevo se tak objevily pece parní a při dalším pokroku techniky i elektrické. Kvalita se však přitom neustále snižovala.

Při našich pokusech s medosolným chlebem jsme velice záhy dospěli k používání pece na dřevo a k pečení za podstatně menšího tepla, než je jinak obvyklé. Doba pečení se tím sice poněkud prodloužila, dosáhlo se však toho, že chléb mohl jaksepatří vyžrát a vytvořit nádhernou kůrku. Proces pečení je zkrátka nutno vést tak, aby chléb zůstal živý - živý ve smyslu utvářejících sil. Kůrka nesmí být nic mrtvého, nepohyblivého a hotového, nýbrž musí vyzařovat síly formování a proměny.

V těchto úvahách už bylo opakovaně poukázáno na možnost, kterou pro znázornění subtilních zářivých sil znamená „kryštalizační metoda“ (viz *Nauka o substancích*). Vykryštalizovaný dusičnan draselný např. sleduje formující síly, které v něm sídlí, nakolik se to týká jednotlivého krystalu. Komplex krystalických jehliček, které se vyloučí v mělké kryštalizační misce, však nejprve nesleduje vůbec žádné zákony tvarování (viz kontrolní kryštalizace, obr. 55). Je-li ovšem do roztoku soli přidána kapka rostlinné šťávy, vtisknou tvárné síly rostliny komplexu krystalických jehliček svůj charakter. Proto jsou mrazové květiny na výloze květinářství zcela jiného druhu než takové květiny v řeznictví. Přidáme-li tedy do kryštalizujícího roztoku dusičnanu draselného kapku extraktu střídy nebo kůrky, vytvoří krystalické jehličky názorný obraz různorodých utvářejících sil, které v chlebu panují (obr. 65-66).

Chléb je tak praobrazem Země i každého semene, a jako jsme v obalech obilí poznali organizující síly vesmíru, tak je i dobře vyžralá chlebová kůrka něčím podstatným pro výživu, když ve smyslu těchto organizujících sil a moudrosti soli podněcuje vědomé procesy myšlení. Střída naproti tomu sytí duši nadané tělo.

Chléb je v každém smyslu potravou člověku natolik přiměřenou, že všude dospíváme, ať už se na to díváme z jaké chceme strany, k vyjevení lidské podstaty. Viděli jsme to na dějinách chleba a další detaily můžeme sledovat v tomto směru, obzvlášť tehdy, nasloucháme-li duchu řeči.

Herbert Hahn upozorňuje, že u národů evropského Středu je řízením osudu dáno, že samo označení pro chléb představuje něco jako vyjevené tajemství. V němčině lze říci: Ein Laib Brot. „Kdo dnes hovoří německy, zprvu ani neví, co tím prvním slovem „ein Laib“ říká. Toto slovo je však, jak nám ukazují dějiny jazyka, oním původním slovem pro chléb. V dávných dobách znělo toto slovo ‚Hlaifs‘. Dokud byl chléb nazýván takto, byl dosud zhotovován v podobě, která vykazovala naprosto pevný tvar bez použití prostředků pro kynutí. Když se začalo s kysáním těsta, objevilo se teprve slovo „Brot“. Tímto slovem „Brot“ jsou zjevně naznačeny tvořící, kypící síly, které byly onou chlebovou substancí dány. Obě slova „Hlaifs“ a „Brot“, odvozená z germánské řeči, došla v Evropě rozšíření velmi příznačného pro vnitřní smysl kulturních dějin. „Především kmeny a národy žijící na severu a východě Evropy zachovaly slovo ‚Laib‘ v nejrůznějších formách.

Tak například ruské slovo ‚chleby‘, estonské slovo ‚leib‘ a podobné. Slovo ‚Brot‘ je rozšířené především na západě díky angličtině (bread).“ Naproti tomu v jižní Evropě, a sice všude tam, kde se s chlebem přijímá zároveň víno, se vyvinuly formy, které navazují na staré slovo „Pan“ (pane, pain atd.). Máme zde co dělat s reálným vztahem ke starším dionýsovským obřadům.

„Že v německé mluvě zní slova ‚Leib‘ (označení lidského těla) a ‚Laib‘ u chleba stejně i přes rozdílný etymologický původ, je ve světle celého kulturně historického vývoje chleba důležitým a zajímavým jevem pro každého, kdo se na to chce takto dívat.“

Že ještě dnes vedle sebe říkáme „Laib Brot“, svědčí o tom, že v evropském Středu jsou předznačené úkoly, které mají co dělat jak se Západem, tak i s Východem. „V živých formách přináší Duch Středu své přispění k výživě pro stůl Země.“

Obilí a ovoce - chléb a víno - jsou nebo byly na přelomu věků reprezentativními potravinami. Tak poukazuje i život Ježíše Nazaretského na nejintimnější vztahy k chlebu. Ježíš je zrozen ve městě Betlémě. Jméno Betlém však znamená „město chleba“. Když se Kristus označí za chléb života, je tím v reálně symbolické mluvě vysloveno dokonalé communio pozemského světa se světem nebeským skrze čisté lidské tělo. Ten, který toto tělo nosil, směl při poslední večeři se svými učedníky v doslovném významu chléb rozlomit a slovy ustanovení večeře Páně vyslovit svaté mystérium chleba (Herbert Hahn).

Utvářející síly v chlebu
Krystalizační série s dusičnanem draselným
(srovnej s kontrolní krystalizací obr. 55)



Obrázek 65
Krystalizační obraz střídy



Obrázek 66
Krystalizační obraz kůrky