



**„Mám radost, když
vyhraju a soupeři prohrají.
To je kapitalismus.“**

absynt
prokletí/reportéři

Stefano Liberti

Vládci jídla

absynt



Stefano Liberti Vládci jídla

Přeložila Pavla Přívozníková

*Vzhledem byly ty kobylinky podobné koním připraveným k boji.
Na jejich hlavách byly jakoby koruny podobné zlatu a jejich
tváře byly jako tváře lidí.*

Zjevení Janovo 9, 7

*I'm all lost in the supermarket,
I can no longer shop happily.*
The Clash

Obsah

13	Úvod
19	Říše vepře
105	Sója bez hranic
179	Moře v konzervě
239	Pulp Fiction: Historky z rajčatového podsvětí
297	Bibliografie

Questo libro è stato tradotto grazie a un contributo del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale italiano. Tato kniha vychází s finanční podporou italského Ministerstva zahraničních věcí a mezinárodní spolupráce.

Copyright © Stefano Liberti, 2016

Copyright © minimum fax, 2016, 2021

con il contributo della Fondazione Charlemagne Onlus e di Coop

Published by arrangement with Lester Literary Agency

Cover art © Pavlína S. Morháčová

Translation © Pavla Přívězníková

ISBN 978-80-8203-582-0

Úvod

Nedávno jsem byl v Albany, hlavním městě státu New York, v elegantní louisianské restauraci. Při pročitání menu mě zaujala následující položka: porce smažených krokodýlích kousků za cenu pouhých třinácti dolarů. Když přišla servírka, zeptal jsem se jí: „Odkud máte to maso?“ Dívka se na mě podívala, nakrčila čelo a odpověděla: „Od jednoho dodavatele. Bereme ho z jednoho podniku.“

Tato událost se odehrála zrovna, když jsem dokončoval tuhle knihu, a dobře ilustruje to, co se chystáte číst. Můj průzkum se snaží zrekonstruovat proces, který zapříčinil, že se z jídla stalo zboží, jež si na mezinárodním trhu vyměňují firmy ovládající jeho produkci, jeho zpracování i jeho komercializaci. Značnou část potravinářského sektoru má ve svých rukou několik velkých skupin, které řídí způsob i podmínky produkce, již podřizují svým vlastním průmyslovým strategiím a v poslední instanci tím určují chuť toho, co jíme. Často se jedná o gigantické firmy schopné posílat produkty na cesty z jednoho konce světa na druhý, jelikož se jim hodí využívat výhod, které jim poskytují oblasti s levnou pracovní silou, úrodnější půdou, mírnějšími kontrolami.

Proces koncentrace produkce jídla započal před několika desetiletími ve Spojených státech a rozšířil se do celého světa na konci minulého století. Po roce 2007, kdy

vtrhlo na scénu vysoké finančníctví, proces ještě zrychlil. Krize klasického akcionářského sektoru i splasknutí nemovitostní bubliny následované ve Spojených státech implozí hypoték *subprime* zasáhla mnoho správců investičních fondů i obchodní banky, a mnozí finančníci tudíž zacílili na produkci a komercializaci potravinářského jmění. Při tomto přechodu se nechali vést jednoduchou úvahou: světová populace stále vzrůstá, v rozvinutých a lidnatých státech jako Čína se mění stravovací návyky, a to s sebou nese exponenciální nárůst konzumace masa, avšak půda, na níž se dají pěstovat potraviny určené pro lidi a krmivo pro zvířata, není nekonečná. Souhra těchto okolností činí investici do tohoto sektoru obzvláště lákavou: a kdo má páky na produkci potravin, může v časech nouze počítat s návratem svých investic v částkách s mnoha nulami na konci. Jídlo se stalo novým územím dobývaným spekulacním kapitálem.

Nevídané spojenectví mezi velkými potravinářskými skupinami a finančními fondy vedlo k rozvoji podniků, které nazývám kobyly. Kobyly chtějí produkovat ve velkém měřítku za co možná nejnížší cenu, a z nástrojů výroby – půdy, vody, hospodářských zvířat – chtějí pouze těžit. Tyto společnosti se zaměřují pouze na svůj profit a na to, aby ho dosáhly co nejrychleji. Intenzivně využívají zdroje až do jejich naprostého vyčerpání, a jakmile jsou s jedním místem hotovi, přesunou se jinam, zrovna jako hejno kobytek.

Tato kniha přímo navazuje na mou předchozí práci z oblasti *land grabbingu*, masivního skupování pozemků v oblastech světového Jihu, které rovněž začalo po krizi roku 2007. Poté, co jsem tu knihu dokončil a ona vyšla, jsem si

všiml, že zájem finančních skupin není omezen jen na ornou půdu, ale že míří na celý potravinářský sektor. A tak jsem zpracoval tento nový projekt, který si klade za cíl zrekonstruovat a popsat globální potravinářské fungování.

Toho jsem se snažil dosáhnout sledováním výrobního řetězce a komercializace čtyř specifických produktů: vepřového masa, sóji, konzervovaného tuňáka a rajčatového koncentrátu. Jedná se o nejkonzumovanější druh masa na světě, luštěninu, jejíž produkce prudce stoupá, druhého nejkomercializovanějšího mořského živočicha (hned po krevetách) a o nejrozšířenější zeleninu na světě. A především se jedná o základní položky, jimiž je tvořen jídelníček velké části světové populace.

Mohl jsem si asi vybrat jiné komodity, třeba zrovna ono krokodýlí maso, jehož původ ta servírka z Alabany neznala. Vybral jsem si ale tyhle, jelikož se mi zdálo, že příkladně demonstrijí změnu světa, v němž žijeme. Všechny čtyři vykazují v různých formách a způsobech hlavní vlastnosti nového globálního potravinového systému: velkou koncentraci kapitálu do několika málo rukou, zapojení finančního sektoru, velkou vzdálenost mezi místem výroby a místem spotřeby.

Cílem této knihy je zaznamenat tento fenomén a zúčtovat s ním. Ale také před ním varovat. Protože současný globální potravinářský systém není udržitelný. Zdroje dostupné na naší planetě nejsou dostačující. Je potřeba změnit zvyklosti, upravit stravovací návyky, zamyslet se nad absurditou zpracovatelských řetězců dlouhých tisíce kilometrů a jídla prodávaného za mizernou cenu. Zvážit energetickou náročnost stravy založené na konzumaci průmyslově zpracovaného masa, jehož produkce vyžaduje obdělávání milionů hektarů půdy jen proto, aby se

nasytila zvířata zavřená v halách. Položit si otázku, jak je možné, že se dravá, nechovná ryba jako tuňák ve velkých řetězcích prodává za směšně nízkou cenu. Pátrat po tom, kde, jak a kým je naše jídlo vyrobeno. Tato kniha nechce dávat jednoduchá řešení, ale přispět k debatě, která je pod tlakem hrozícího přelidnění planety a klimatických změn stále naléhavější.

Na svých cestách po světě jsem potkal lidi všeho druhu: od malých pěstitelů sóji v čínském Mandžusku vytlačovaných z trhu dovozem z Brazílie po největšího výrobce vepřového masa na světě, od senegalských rybářů v kritické situaci po předsedy velkých podniků zpracovávajících tuňákové konzervy, od správců čínské firmy, která vyrábí rajčatový koncentrát v rozhárané oblasti Sin-ťiang, po ghanské zemědělce, již právě kvůli tomuto kdesi daleko vyráběnému koncentrátu přišli o práci, abych uvedl pár příkladů. Všem lidem, o nichž v knize píšu, jsem dlužníkem, za čas, který mi věnovali, a za důvěru, jíž mě obdařili.

Jsem ohromně vděčný fondu Charlemagne, který si na tento projekt vsadil, a zafinancoval mé dlouhé a nákladné cesty. A také Carey Institute for Global Good z Rensselaerville v New Yorku, jenž mi zajistil šest týdnů klidu v idylickém prostředí, kde jsem se mohl soustředit na psaní, a také jeho zaměstnancům – Joshi Friedmanovi, Carol Ashové, Garethu Crawfordovi a Timovi Weinerovi, díky kterým jsem se tam cítil jako doma.

Tato kniha není jen ideálním pokračováním mé knihy *Land grabbing*, představuje také zásadní milník na mé cestě za poznáním globálního obchodu s jídlem a jeho dysfunkcí. Části některých kapitol – těch o tuňákovi a o rajčatech – jsou převzaty z webových dokumentů (*Fisch for Cheap*

a *The Dark Side of the Italian Tomato* dostupných v několika jazycích a v různých mezinárodních médiích), které jsem vytvořil a uveřejnil díky novinářskému grantu získanému od European Journalism Centre financovaného nadací Billa a Melindy Gatesových. Tyto webové dokumenty jsou kolektivní prací výjimečného týmu: Isacca Chiafa, Jacopa Ottavianiho, Maria Poety, a pokud jde o rajčata, tak hlavně Mathilde Auvillainové (která měla počáteční vhled, jenž se stal základem pro celou naši práci).

Poděkovat bych chtěl v první řadě svému příteli a spoluputníkovi Enricovi Parentimu, který mě na některých mých cestách po stopách dvou potravinářských řetězců popsaných v knize doprovázel s představou, že natočí dokumentární film. Ten snad spatří světlo světa příští rok. Dále už na přeskáčku děkuji: Chaj-ťing Wangové, bez níž bych se v Číně úplně ztratil, Lamie Oualalouové a Pierrovi Morelovi za kontakty v Brazílii, Raulu Garciovi z WWF v Madridu, Emilianu Bosovi za pohostinnost ve Washingtonu a Albertu D'Argenziovi za tu v Bruselu, Gaie Periniové za zprostředkování setkání s profesorem Wenem Tiejunem, Darrenu Bylerovi za procházky po Urumči, organizaci Waterkeepers z New Bernu v Severní Karolíně (obzvláště Ricku Dovemu a Chrisi Breenovi) za strhující let nad lagunami tvořenými výkaly vepřů, Mindi Schneiderové za informace o zpracovávání vepřového masa v Číně, Donu Hosokawowi, který mi poskytl informace o zpracování tuňáka, Davidu Ghilottimu z Food News za částky týkající se obchodu s rajčatovým koncentrátem. A v neposlední řadě Saře Farolfiové za trpělivou, opakovanou četbu, vzácné rady a nekonečnou a neodmyslitelnou morální podporu během výzkumné i tvůrčí fáze.

Zvláštní poděkování patří Beatrici Mautinové za to, že si přečetla rukopis a vyznačila mi v něm nejasná, nepřesná a povrchní místa, přičemž pokud by snad v textu přece jen zůstala nějaká chyba, nesu za ni zcela nepopíratelně zodpovědnost jen já.

Zmínit musím také svého syna Tiaga, který vydržel všechna dlouhá období mé nepřítomnosti, a také jeho matku Giulii, která mě velkoryse podporovala. Pohled na Tiaga, který se zájmem (a špetkou pochopení pro postupnou změnu našich stravovacích návyků) poslouchá mé vyprávění o jídle, byl největší hnací silou mé práce. Tuto knihu jsem napsal v naději, že planeta, již předáme jeho generaci i těm následujícím, na tom bude lépe než ta, již jsme v posledních letech pouze drancovali.

Rensselaerville, New York, březen 2016

Říše vepře

Největší jatka na světě

Všechno se pohybuje s monotónní, mechanickou pravidelností. Prasata jsou zavěšená na háku a posunují se nad pásem uměřenou rychlostí. Lidé jsou rozmístěni podél pásu v přesně vymezených rozestupech. Mají bílou kombinézu, holiny, roušku a vlasy pod sítkou. Jsou si k nerozeznání podobní, kdyby se nelišili výškou, člověk by řekl, že se jedná o armádu robotů. V rukou mají pracovní náčiní: někdo nůž, jiný sekáček nebo hák. Každý má svou roli, každý vykonává úkol, který mu byl v tom malém standardizovaném mechanismu přidělen: první rozřízne zvířeti břicho, druhý rozšíří řez, další vyndá střeva a ten po něm vykoná další řez. Vnitřnosti jsou odkládány do připravených van, nože a čepele se mezi řezy noří do dezinfekčního roztoku. Také zvířata jsou všechna stejná, jako naklonovaná: stejná velikost, výška, barva. Vypadají – a skutečně jsou – výsledkem genetického experimentu zacíleného na stvoření zvířete dokonale vhodného na porážku a konzumaci.

V tom výjevu je cosi hypnotického. Překvapeně si uvědomím, že zpoza skla spíše než postupně porcovaná prasata pozorují lidi, kteří se pohybují přesně na čas, jistě a rozhodně, a jednají s těly zvířat před sebou se směsicí odbornosti a lhostejnosti. Nenapadají ta těla, jen mechanicky

vykonávají svou práci, jako by skládali součástky nějakého automobilu. Řízní, rozšiř, vyndej, zase řízní. To, čeho jsem svědkem, je montážní linka, nic víc, nic míň, moderní fabrika na výrobu průmyslově zpracovaného masa.

Vedlejší hala je rozlehlejší, scéna ještě podmanivější. Další lidé v pracovních stejnokrojích přebírají již nařezané, ale neforemné kusy masa a porcují je. V porovnání s předchozím prostorem si připadám, jako bych to tady pozoroval kaleidoskopem, v němž se scéna násobí. Není to pouze jeden pás. Je jich tu mnoho, běží prostorem diagonálně. I dělníků je mnohem víc, jedna dlouhá řada bílých plášťů, všechny na svém místě, nehybné, až na ten jediný manévr, který každý z nich opakuje bez ustání. Tady jsou kusy masa děleny do balíčků a posílány do chladírny. Je v tom preciznost, přesný řád, brutalita smrti. Celý proces je chladný, funkční, čistý, ani kapka krve, ani kousek masa mimo určený prostor. Za skly, která zamezují jakémukoli kontaktu s vnějším světem, není nic slyšet. Moderní jatka jsou dokonalou, synchronizovanou fabrikou.

Takhle pokojný ale po pravdě není celý proces. To, co tomu předchází, je krvavější: než je zvíře posláno na porážku, je omráčeno plynem nebo elektrošokem, následně mu podříznou hrdlo, načež je ponoří do vany s vařící vodou, aby je zbavili krve. Jeho bezvládné tělo je staženo z kůže a znovu umyto přístrojem k tomu určeným. Pak mu uříznou hlavu a velké tělo pověsí na hák a pošlou k následnému zpracování do míst, kde začala moje návštěva. I celá tato pasáž je standardizovaná, jednotlivé úkony vykonávány lidmi, kteří činí stále tytéž pohyby: jeden omračuje, druhý podřezává, další obsluhuje pás, který odváží zvíře do vany. Jenomže okamžik smrti není vždy bez emocí, jelikož zvíře se často vzpouzí a vzpírá svému osudu – někdy není

dostatečně omráčené plynem, někdy ho řez okamžitě ne-
usmrtí a ono řve bolestí, když je zaživa vařeno ve velké
vaně. Tyto scény jsou však lidem skryty. Budoucí konzum-
ment je nesmí vidět, protože si nesmí spojit to, co má na
talíři, s bolestí citlivé bytosti. Návštěvníkům jsou ukazová-
na pouze nehybná zvířata připravená ke konzumaci. Tedy
spíše než zvířata, maso. „Naše jatka se mohou chlubit nej-
modernějšími technologiemi. Stoprocentně respektují hy-
gienické normy, stejně jako pravidla pro porážku, která se
snaží snížit na minimum utrpení jednotlivých kusů zvířat,“
řekne mi tiskový mluvčí, který mě doprovází na prohlídce.

Nacházím se v Shuanghui,¹ „největším podniku zpracová-
vajícím maso v Číně“, jak v angličtině hlásá slogan napsa-
ný hůlkovým písmem na budově, kde společnost sídlí. Ve
skutečnosti je ale ten nápis zastaralý, jelikož Shuanghui
už je největším podnikem zpracovávajícím maso na svě-
tě. A to od roku 2013, kdy jej koupil americký Smithfield
Food – největší podnik na výrobu a zpracování vepřového
v Severní Americe – a nemá tím pádem žádnou konkurenci.
Ovládá pořádnou část světového trhu s vepřovým masem.
A má pod kontrolou celý zpracovatelský řetězec: od cho-
vu po porážku, od zpracování po komercializaci. Obchod
v hodnotě několika desítek miliard dolarů.

Muž, který mě doprovází na prohlídce, je sebejistý tři-
cátník a nikdy nepracoval nikde jinde. Zatímco procházíme
podestami s prosklenými stěnami, skrze něž pozorujeme
armádu bílých lidí pracujících na porcování, popisuje mi
procesy, chrlí čísla, naplňuje obsahem nápisy, které se vy-
jímají na všech stěnách závodu a upozorňují návštěvníky,

¹ Šuang-chuej, dnes WH Group, pozn. překl.

že podnik je největší v Číně, že má globální strategii, že je jedničkou na trhu. „Jsme první na světě,“ opakuje hrdě mnohem častěji, než je nutné. Shuanghui má po celé Číně desítky závodů na zpracování masa podobných tomu, kde zrovna jsme, a kromě nich průmyslové chovné haly, které spravuje částečně napřímo, částečně prostřednictvím dceřiných firem. Ty ale „bohužel není možné navštívit, protože návštěva vyžaduje čtyřicetidenní karanténu, abychom se vyhnuli přenosu nemoci,“ řekne mi ten muž a projeví jakousi povinnou lítost. Jakmile dokončíme prohlídku jatečních hal, uvede mě do čehosi, co by se dalo nazvat showrooem. Je to prostorná místnost, kde jsou všechny produkty společnosti Shuanghui vystaveny ve schránkách opatřených dvojjazyčnými etiketami, v angličtině a mandarínštině. Jsou tam Pizza Hut Spare Ribs neboli vepřová žebírka prodávaná v řetězcích Pizza Hut, dále Spare Ribs with Gristle, žebírka včetně chrupavek, a k tomu nejrůznější druhy párků všech tvarů, velikostí i příchutí jako Hot Dog with Corn, Spicy Crispy Sausage nebo Luncheon Square Sausage. Plastové krabičky mají etikety s pohádkovými motivy, s postavičkami z animovaných filmů: tu lev, tu rybička, tamhle antropomorfní kukuřičný klas, tam tučňák. Na jednom balení se skví stylizovaná vlajka Spojených států, avšak místo hvězdiček jsou na ní řady klobásek. Ani na jednom výrobku není obrázek vepře. Nepřekvapuje mě to: maso nesmí být za nic na světě spojováno se zvířetem, z něhož pochází, každíčký sebemenší náznak musí být vymazán. Uvítací výbor složený z několika hostesek připravil v předsáli na mou počest malé občerstvení: na elektrickém grilu se opékají klobásky, plátky slaniny, párky s kukuřicí a další lahůdky vepřového původu, které mi v tu ranní hodinu nabízejí, ať si na nich pošmáknu jako

na nečekané druhé snídani. Všechny vystavené produkty jsou určeny pro vnitřní čínský trh. Gigantický trh, který má hodnotu miliard dolarů.

Jeden vepř na dva obyvatele

Mluvit v Číně o prasatech neznamena mluvit o něčem zanedbatelném: polovina vepřů na planetě žije právě tam. Podle nejopatrnějších odhadů se jedná o cirka sedm set milionů kusů, a vezmeme-li v úvahu, že v Číně žije asi 1,3 miliardy lidí, vychází na každé dva lidi více než jeden vepř.² Prase je středobodem čínské kultury. Je to poslední znak čínského horoskopu, symbol štěstí. Kdo se narodí v roce vepře, je obecně považován za čestného a odvážného člověka. Lidové úsloví mít „tučné prase přede dveřmi“ znamená, že do domu přichází štěstí a hojnost. A čínský znak 家 (jia, dům) se skládá z 宀 (střecha) a 豕 (prase), což odkazuje k tomu, že kdysi dům nebyl domem, pokud v něm nežil vepř. Bylo totiž zvykem, že ho na dvoře chovala každá rodina.

To bylo v dobách, kdy byla Čína převážně rurální zemí, kde rodiny jedly maso dvakrát za rok a jejich domácí vepř sloužil hlavně k tomu, aby proměnil zbytky z jejich stolů v hnojivo určené pro jejich pole. I dnes je symbolem blahobytu, ale v jiném smyslu: pro stále početnější a urbanizovanější čínskou střední třídu je známkou změny

² Viz článek Mindi Schneiderové (a Shefali Sharmové) *China's Pork Miracle? Agribusiness and Development in China's Pork Industry*. Institute for Agriculture and Trade Policy, únor 2014. Mnoho informací v tomto odstavci pochází z této zprávy a také z rozhovoru, jež jsem s autorkou vedl v AIA Group v říjnu 2015.

statusu – maso na talíři je nejhmatatelnějším důkazem, že se jí podařilo vystoupit z mizérie a existenčního minima. A právě proto konzumace vepřového prudce vzrostla a dosáhla rekordního maxima. Jestliže v roce 1970 snědl průměrný Číňan osm kilogramů vepřového za rok, dnes ho sní kilogramů devětatřicet, tedy pětikrát tolik. A na to, aby se devětatřicet kilo vepřového dostalo k 1,3 miliardy lidí, je potřeba obrovské množství prasat. Takovou produkci už malé rodinné chovy nezvládnou. Musí být organizovaná v průmyslovém měřítku: v posledních letech zmizela prasata ze dvorů farem, kde si vesele ryla v zemi, a jsou po tisícovkách zavírána do hal, kde jsou přivázána, mají jen omezený pohyb a jsou neustále nácávána krmivem a antibiotiky. Opakuje se to, co se děje ve Spojených státech už od osmdesátých let: rozšíření chovů typu CAFO (Concentrated Animal Feeding Operations), a sice průmyslových chovů zaměřených na produkci co největšího množství masa v co nejkratším možném čase.

Přechod od rodinných chovů k CAFO byl v Číně postupný a stále není dokončen; jestliže je ve Spojených státech komercializace vepřového masa řízena téměř výhradně čtyřmi velkými značkami, v Číně rodinné chovy dosud existují. Ale postupně mizí: v roce 2001 v nich žilo 74 % všech prasat, dnes se jejich podíl snížil na 37 %. Jen během roku 2008 jich zmizela polovina.³ Toto směřování sice začalo nedávno, ale už teď se zdá nezastavitelné. Velkou část produkce mají pod palcem velké nebo středně velké skupiny, přičemž ty posledně zmíněné více méně fungují v režimu contract farming, výhradní spolupráce s nějakým velkým

³ *Industrialisation of China's Pork Supply Chain. Finding the Best Business Model*, zpráva Rabobank č. 329, září 2012.