

Ukážka z knihy *Dilema všežravca – Príbehy štyroch jedál*

Autor: Michael Pollan

Preložila: Mária Mlynarčíková

Klimatizovaný, bez zápachu, osvetlený bzučiacimi neónovými trubicami – americký supermarket sa neprezentuje ako miesto, ktoré by malo veľa do činenia s prírodou. A predsa, čo iné je toto miesto, ak nie krajina (vytvorená človekom) plná rastlín a zvierat?

Nehovorím iba o oddelení ovocia a zeleniny či o pulte s mäsom – flóre a faune supermarketu. Z pohľadu ekológie sú to najčítateľnejšie zóny tejto krajiny, miesta, kde netreba príručku na identifikáciu druhov, ktoré tam žijú. Hen je baklažán, cibuľa, zemiaky a pór; tu zas jablká, banány a pomaranče. Oddelenie ovocia a zeleniny, každých pár minút osviežované rosou, je jediným v supermarkete, kde si môžeme právom pomyslieť: „Ach, hojnosť prírody!“ Čo asi vysvetľuje, prečo návštevníka prichádzajúceho cez automatické dvere víta práve táto záhrada ovocia a zeleniny (a niekedy aj kvetov).

Postupujte ďalej, dozadu k zrkadlovej zadnej stene, za ktorou lopotia mäsiari, a stretnete sa s celým radom druhov, ktoré sa identifikujú o čosi ťažšie – kura a morka, jahňa, krava a prasa. Hoci v oddelení mäsa sa akoby strácala podoba typická pre daný živočíšny druh, keďže kravy a prasatá sa čoraz častejšie objavujú naporciované, vo vykostených a odkrvených geometrických výsekoch. V ostatných rokoch začal tento supermarketový eufemizmus prenikať aj do oddelenia ovocia a zeleniny, kde dnes nájdete zemiaky, kedysi obalené v stvrdnutej hline, v úhladných bielych kockách a „baby“ mrkvu strojom vybrúsenú na hladké kužeľovité torpéda. Ale vo všeobecnosti v tunajšej flóre a faune nemusíte byť práve naturalistom a už vôbec nie odborníkom na potraviny, aby ste vedeli, aké druhy si vkladáte do vozíka.

Pustite sa však ďalej a dostanete sa do takých častí supermarketu, kde už je samotná predstava druhu z veľkej miery zastretá: uličky raňajkových cereálií a omáčok; mraziace regály plné „náhrad domáceho jedla“ a baleného hrášku; široké lány nealkoholických nápojov; hory slaného či sladkého občerstvenia; neklasifikovateľné Pop-Tarts a Lunchables; jednoznačne syntetické mlieka do kávy a Linnaeusovo učenie popierajúci koláčik Twinkie. Rastliny? Zvieratá?! Hoci to možno nie vždy tak vyzerá, aj nesmrteľný Twinkie je vybudovaný z... nuž, ani ja len tak z hlavy neviem, presne z čoho, no v konečnom dôsledku z nejakého pôvodne živého tvora, t.j. *druhu*. Ešte sme nezačali syntetizovať potraviny z ropy, aspoň teda nie priamo.

Ak sa vám podarí pozrieť sa na supermarket očami naturalistu, váš prvý dojem bude, že je v ňom prekvapujúca biodiverzita. Pozrite sa, koľko rôznych rastlín a zvierat (a húb) je zastúpených na necelej polovici hektára pôdy! Ktorý les či préria by mohli snívať, že sa tomu vyrovnajú? Len v samotnom oddelení ovocia a zeleniny musí byť aspoň sto rôznych druhov a o niečo viac v oddelení mäsa. A zdá sa, že táto diverzita sa iba zvyšuje: keď som bol malý, v oddelení ovocia a zeleniny nikdy neboli čakanky, poltucet rôznych húb, kivi, alebo marakuja, či duriany a mangá. Za posledných pár rokov oddelenie ovocia a zeleniny skutočne kolonizoval a značne oživil celý katalóg exotických druhov z trópov. Ak sa vám pošťastí, vedľa vo faune môžete nájsť – popri hovädzom – pštroša a prepelicu či dokonca bizóna. V oddelení rýb ulovíte nielen lososa a krevety, ale aj sumca či tilapiu. Naturalisti vnímajú biodiverzitu ako mierku zdravia krajiny a starostlivosť moderných supermarketov o rôznorodosť a šírku výberu akoby odrážali či dokonca propagovali presne takéto ekologické nasadenie.

Okrem soli a niekoľkých syntetických potravinových aditív je každá jedlá vec v supermarkete ohnivkom v potravinovom reťazci, ktorý sa začína kdesi na zemi konkrétnou rastlinou rastúcou na kúsku pôdy (alebo, zriedkavejšie, v páse mora). Niekedy, napríklad v oddelení ovocia a zeleniny, je tento reťazec relatívne krátky a ľahko vysledovateľný: podľa

sieťky tieto zemiaky dopestovali v Idahu, tamtá cibuľa pochádza z farmy v Texase. Ale presuňte sa do oddelenia mäsa a zistíte, že reťazec sa predlžuje a je menej zrozumiteľný: etiketa neuvádza, že rib-eye steak pochádza z vola narodeného v Južnej Dakote, vykrmeného vo výkrme v Kansase obilím dopestovaným v Iowe. Keď sa dostanete k spracovaným potravinám, musíte byť veľmi odhodlaným ekologickým detektívom, aby ste vystopovali spleť a čoraz obskúrnejšie línie, ktoré prepájajú Twinkie alebo nemliečnu smotanu do kávy s rastlinou, ktorá niekde rastie z pôdy, ale dá sa to.

Takže čo presne by objavil ekologický detektív, vypustený do amerického supermarketu, ak by mal vystopovať veci vo svojom nákupnom vozíku až po ich pôvod v pôde? Začal som sa tým zaoberať pred pár rokmi, keď som si uvedomil, že priamočiara otázka „Čo by som mal jesť?“ sa už nedá zodpovedať bez toho, aby som sa najprv vyrovnal s dvomi ešte priamočiarejšími otázkami: „Čo *vlastne* jem? A odkiaľ to prišlo?“ Nebolo to tak dávno, že jedák nepotreboval novinára, aby mu odpovedal na tieto otázky. To, že ho dnes často potrebujeme, by mohlo byť celkom dobrým začiatkom funkčnej definície priemyselnej potraviny: akákoľvek potravina s takým komplikovaným alebo nejasným pôvodom, že na jeho zistenie treba experta.

Keď som sa začal snažiť vystopovať priemyselný potravinový reťazec – ten, ktorý teraz po väčšinu času kŕmi väčšinu z nás a obyčajne kulminuje buď v supermarkete, alebo v rýchlom občerstvení –, očakával som, že moje skúmanie ma dovedie na veľmi rozmanité miesta. A hoci ma moje cesty zaviedli do mnohých štátov a prešiel som veľa kilometrov, na konci týchto potravinových reťazcov (čiže na ich samom začiatku) som sa prakticky vždy ocitol na takmer tom istom mieste: na farme v americkom Kukuričnom páse. Tá nádherná stavba plná rozmanitosti a možností výberu, ktorou americký supermarket je, stojí na prekvapujúco úzkych biologických základoch z malej skupiny rastlín, kde dominuje len jeden druh: *Zea mays*, obrovská tropická tráva, ktorú väčšina Američanov pozná ako kukuricu.

Kukurica vykrmuje vola, z ktorého bude steak. Kukurica vykrmuje kura a prasa, morku a jahňa, sumca a tilapiu, a čoraz viac aj lososa, ktorý je od prírody mäsožravec, no rybie farmy ho postupne pretvárajú, aby toleroval kukuricu. Vajička sú z kukurice. Mlieko, syr a jogurt, ktoré kedysi pochádzali od dojníc pasúcich sa na tráve, dnes bežne pochádzajú od holštajnských kráv, ktoré svoj produktívny život strávia vnútri, napojené na stroje, žerúc kukuricu.

Keď prejdete do oddelenia spracovaných potravín, objavíte ešte komplikovanejšie zhmotnenia kukurice. Napríklad kuracia nugetka kladie kukuricu na kukuricu: to málo kurat'a v nej pozostáva, samozrejme, z kukurice, ale platí to aj pre väčšinu ostatných zložiek nugetky vrátane modifikovaného kukuričného škrobu, ktorý to celé drží pohromade, kukuričnej múky na obalenie a kukuričného oleja, v ktorom sa opeká. Menej zjavné je, že aj kvasinky a lecitín, mono-, di- a triglyceridy, atraktívna zlatá farba a dokonca aj kyselina citrónová, ktorá udržiava nugetku „čerstvou“, sa dajú odvodiť od kukurice.

Ak kuracie nugetky zapijete prakticky akýmkoľvek nealkoholickým nápojom zo supermarketu, znamená to, že ste si ku kukurici dali kukuricu. Od 80. rokov minulého storočia sa prakticky všetky nealkoholické sýtené nápoje a väčšina ovocných nápojov, ktoré sa predávajú v supermarketoch, sladia kukuričným sirupom s vysokým obsahom fruktózy (HFCS) – okrem vody je ich hlavnou prísadou kukuričné sladidlo. Siahnite po pive a aj tak pijete kukuricu vo forme alkoholu fermentovaného z glukózy, rafinovanej z kukurice. Prečítajte si zloženie na etikete akejkoľvek spracovanej potraviny a, ak poznáte chemické názvy, pod ktorými sa kukurica vyskytuje, tak ju tam nájdete. Ak čítate modifikovaný alebo nemodifikovaný škrob, glukózový sirup a maltodextrín, kryštalová fruktóza a kyselina askorbová, lecitín a dextróza, kyselina mliečna a lysín, maltóza a HFCS, MSG a polioly, karamelová farba a xantánová guma, čítajte: kukurica. Kukurica je v umelej smotane do kávy a v Cheez Whiz (tavená syrová omáčka – pozn. prekl.), v mrazenom jogurte a televíznej večeri, v konzervovanom ovocí, kečupe a sladkostiach, v polievkach, snackoch a koláčových zmesiach, v polevách, omáčkach a mrazených vafliach, v sirupoch a pálivých omáčkach, v

majonéze a horčici, v hotdogoch a bolonskej omáčke, v margaríne a tuku do pečiva, v šalátových dresingoch a omáčkach – dokonca aj vo vitamínoch. (Áno, je aj v koláčikoch Twinkie.) V priemernom americkom supermarkete je asi štyridsaťpäťtisíc položiek a vyše štvrtina z nich dnes obsahuje kukuricu. Platí to aj pre nepotravinové tovary – všetko počnúc zubnou pastou a kozmetikou až po jednorazové plienky, vrecia na odpad, čistiace utierky, uhľové brikety, zápalky a baterky, až po lesk na obálke časopisu, ktorý vás zaujme pri pokladni: kukurica. Aj v oddelení ovocia a zeleniny v deň, keď sa zdanlivo nepredáva kukurica, nájdete mnoho kukurice: v rastlinnom vosku, vďaka ktorému sa uhorky lesknú, v pesticídoch, zodpovedných za dokonalosť zeleniny, dokonca aj v hornej vrstve kartónovej krabice, v ktorej tovar dopravili. Aj supermarket samotný – obkladové dosky a škárovacia hmota, linoleum, sklolaminát a lepidlá, z ktorých bola budova postavená – je v nemalej miere zhmotnením kukurice.

A my?

Dalo by sa očakávať, že v svalovine ľudí, ktorých základnou potravou je kukurica – najznámejší sú Mexičania –, nájdeme pomerne vysoký podiel uhlíka-13. Američaniaedia oveľa viac pšenice než kukurice – takmer 52 kg pšeničnej múky na osobu za rok v porovnaní s necelými 5 kg kukuričnej múky. Európania, ktorí kolonizovali Ameriku, sa považovali za pšeničných ľudí na rozdiel od pôvodných kukuričných ľudí, s ktorými sa stretávali. Pšenica sa totiž na Západe vždy považovala za najušľachtilejšie alebo najcivilizovanejšie zrnó. Ak by sme si mali vybrať, väčšina z nás by sa pravdepodobne stále považovala za pšeničných ľudí (možno okrem hrdých obyvateľov amerického stredozápadu, ktorí sa živia kukuricou, a to ani netušia, koľko jej naozaj skonzumujú), hoci nám dnes myšlienka identifikácie sa s rastlinou pripadá trochu staromódna. Hovädzí ľudia už znie primeranejšie, aj keď v súčasnosti sme skôr kurací ľudia, čo neznie ani zďaleka tak dobre. Uhlík-13 však neklame a výskumníci, ktorí porovnávali izotopy vo svaloch alebo vlasoch Severoameričanov s izotopmi v rovnakých tkanivách Mexičanov, uvádzajú, že skutočnými ľuďmi kukurice sme teraz my na severe. „Keď sa pozriete na pomery izotopov,“ povedal mi Todd Dawson, biológ na univerzite v Berkeley, ktorý sa tomuto výskumu venuje, „my Severoameričania vyzeráme ako kukuričné lupienky s nohami.“ V porovnaní s nami dnes Mexičania konzumujú oveľa pestrejšiu uhlíkovú stravu: zvieratá, ktoré konzumujú, stále žerú trávu (Mexičania donedávna považovali kŕmenie dobytkakukuricou za svätokrádež), väčšina ich bielkovín pochádza zo strukovín a nápoje stále sladiaz trstinovým cukrom.

Takže toto sme my: chodiaca spracovaná kukurica.

MIESTO, kde skončí väčšina kukuričných zŕn – asi tri z piatich –, je americká veľkofarma, miesto, ktoré by bez nich nemohlo existovať. Kedysi na rodinných farmách a rančoch žili milióny zvierat na jedlo, dnes sú zhromaždené vo veľkých strediskách, kde skonzumujú toľko z tej rastúcej hromady prebytočnej kukurice, koľko dokážu stráviť, a premieňajú ju na mäso. Naverbovať do tohto podnikania kravy si vyžadovalo mimoriadne heroické úsilie, keďže krava od prírody kukuricu nežerie. Ale príroda nenávidí nadbytok a kukuricu treba spotrebovať.

Na scénu prichádza americký vôl kŕmený kukuricou.

Blair Ranch zaberá asi dvetisíc dvesto hektárov zvlnenej prémie s krátkou trávou niekoľko kilometrov od Sturgisu v Južnej Dakote a priamo v tieni kopca Bear Butte. Jeho územie pretínala trasa Bismarck-Deadwood len kúsok severne od kopca, ktorý sa dramaticky týči z pláni ako bacuľatý desaťposchodový výkričník. Ešte stále sa v pažiti dajú rozoznať koľaje po dostavníkoch a dobytku z predminulého storočia. V novembri, keď som miesto navštívil, je na pažiti hustá trávová pokrývka zlatožltej farby kolísajúcej sa v neutíchajúcom vetre, poľfkaná mihajúcimi sa čiernymi bodkami: pasúce sa kravy a teľatá plemena Angus.

Vôl číslo 534 strávil prvých šesť mesiacov života na týchto bujných pasienkoch po boku svojej matky, 9534. Jej číslo znamená, že bola tridsiatou štvrtou kravou narodenou v roku 1995;

keďže žiadny z jej mužských potomkov sa tu nedrží dost dlho na to, aby sa stretli, všetci sa volajú 534. Jeho otec bol registrovaný Angus menom Gar Precision 1680, býk, ktorý bol vychýrený veľkosťou a mramorovaním rib-eye steakov svojich potomkov. Jediný kontakt Gara Precisiona s číslom 9534 bol prostredníctvom pätnásťdolarovej zásielky jeho semena.

Číslo 534, narodený 13. marca 2001 v pôrodnej búde na druhej strane cesty, sa spolu s matkou dostal na pašu hned', ako sa osemdesiatkilové teľa postavilo a začalo cicať materské mlieko. Do pár týždňov potom začal dopĺňať materinské mlieko chrumkajúc v šalátovom bare prevažne pôvodné trávy: pšeničná tráva západná, lipnica obyčajná, byvolia tráva, ihličiak zelený.

Odhliadnuc od traumy z aprílovej soboty, keď mu vypálili značku a vykastrovali ho, by sme si mohli predstavovať, že 534 bude na tých šesť mesiacov nahliadať ako na staré dobré časy. Asi by bolo hlúpe domnievať sa, že vieme, čo prežíva krava, no môžeme povedať, že teľa pasúce sa na tráve aspoň robí to, na čo ho evolúcia maximálne vybavila. No napodiv, po októbri môj vôl už nikdy nebude mať šancu trávu ochutnať.

KOEVOLUČNÝ VZŤAH medzi kravami a trávou je jedným z nedocenených divov prírody; zhodou okolností je aj kľúčom k pochopeniu takmer všetkého o modernom mäse. Trávam, ktoré sa vyvinuli tak, aby odolali pastve prežúvavcov, kravy udržiavajú a rozširujú ich biotop tým, že bránia stromom a kríkom zakoreniť sa a prekážať slnečnému svetlu; zvierajú tiež rozsiera trávne semeno, zasieva ho kopytami a potom ho zúrodňuje svojím hnojom. Výmenou za tieto služby trávy ponúkajú prežúvavcom bohatý a exkluzívny obed. Kravy si totiž (podobne ako ovce, bizóny a iné prežúvavce) vyvinuli špeciálnu schopnosť premeniť trávu – ktorú bytosti s jedným žalúdkom, ako sme my, nedokážu stráviť – na vysokokvalitné bielkoviny. Dokážu to, pretože majú bachor, čo je určite najvyvinutejší tráviaci orgán v prírode. Bachor je veľký asi ako medicínbal a je v podstate asi sedemdesiatpäťlitrovou fermentačnou nádržou, v ktorej si rezidentné baktérie pochutnávajú na tráve. Tieto baktérie žijú svoj neviditeľný život na opačnom konci potravinového reťazca, ktorý vyvrcholí hamburgerom, a tak ako trávy sa vyvinuli spoločne s kravou, ktorú krmia.

Pastevný chov dobytku má v skutočnosti dokonalý ekologický zmysel: je to udržateľný potravinový reťazec poháňaný solárnou energiou, ktorý produkuje potravu premenou slnečného žiarenia na bielkoviny. Aj riadkové plodiny by to dokázali, ale nie tu: na miestach ako západná Južná Dakota je pôda príliš suchá, riedka a kopcovitá na pestovanie plodín bez intenzívneho zavlažovania, použitia chemikálií a rizika erózie. Prečo teda vôl číslo 534 od októbra neochutnal steblo prerievnej trávy? Jedným slovom, pre rýchlosť, respektíve v tomto odvetví preferovaný výraz „efektívnosť“. Kravám v pastevnom chove jednoducho trvá dlhšie, kým dosiahnu jatočnú hmotnosť než kravám chovaným na bohatšej strave a tento priemysel sa už pol storočia venuje skracovaniu času, ktorý je hovädziemu dobytku na zemi dopriaty. „Za čias môjho starého otca mali kravy pri zabíjaní štyri alebo päť rokov,“ vysvetlil Rich. „V 50. rokoch, keď bol na ranči aktívny môj otec, to boli dva-tri roky. Teraz sa tam dostanú v štrnástich až šestnástich mesiacoch.“ Naozaj rýchle jedlo. Z 36 na 500 kg za štrnásť mesiacov sa vôl dostane iba s obrovským množstvom kukurice, proteínových a tukových doplnkov a celým arzenálom nových liekov.

Odstavenie predstavuje osudový moment, keď prirodzená evolučná logika, reprezentovaná prežúvavcom pasúcim sa na tráve, narazí na priemyselnú logiku, ktorá poháňa zvierajú po zvyšok jeho rýchlej cesty do veľkoobchodného balenia hovädzieho mäsa. Táto priemyselná logika je racionálna a dokonca neodolateľná – veď dokázala z hovädzieho mäsa urobiť každodennú stravu pre milióny ľudí, pre ktorých kedysi predstavovalo luxus. A predsa, čím ďalej ju sledujete, o to vyššia je pravdepodobnosť, že začnete uvažovať nad tým, či táto racionálna logika nie je aj úplne šialená.

Zdravie týchto zvierat prostredníctvom siete vzťahov je neoddeliteľne prepojené s naším vlastným. Neprirodzene bohatá kukuričná strava, ktorá podkopáva zdravie vola, kŕmi jeho mäso spôsobom, ktorý podkopáva zdravie ľudí, čo ho budú jesť. Antibiotiká, ktoré tieto zvieratá v tejto chvíli konzumujú spolu s kukuricou, v ich črevách a všade inde v prostredí, kde sa ocitnú, vytvárajú nové kmene rezistentných baktérií. Tie nás jedného dňa infikujú a budú odolávať liekom, od ktorých účinnosti sme závislí. Obývame rovnaký mikrobiálny ekosystém ako zvieratá, ktoré jeme, a čokoľvek sa v ňom deje, deje sa aj nám.

Potom je tu tá obrovská kopa hnoja, na ktorej stojím a v ktorej 534 spí. O hormónoch v nej nevieme veľa – kde skončia alebo čo spôsobia, keď sa tam dostanú. Vieme však niečo o baktériách, ktoré sa vedú z hnoja na zemi dostať do kože a odtiaľ do našich hamburgerov. Rýchlosť, akou sa tieto zvieratá porážajú a rozrábajú – štyristo za hodinu na bitúnku, kam pôjde 534 –, znamená, že skôr či neskôr sa nejaký hnoj prilepený na ich kožiach dostane do mäsa, ktoré jeme. Jedna z baktérií, ktorá sa takmer s istotou nachádza v hnoji podou mnou, je pre ľudí mimoriadne smrteľná. *Escherichia coli* O157:H7 je relatívne nový kmeň bežnej črevnej baktérie (pred rokom 1980 ju nikto nezaznamenal), ktorý prekvitá vo výkrmniach hovädzieho dobytká a 40 percent dobytká ju má vo svojich črevách. Skonzumovanie čo i len desiatich takýchto mikróbov môže spôsobiť smrteľnú infekciu. Produkujú totiž toxín, ktorý ničí ľudské obličky.

Ako tu tak stojím, v ohrade pri svojom volovi, neviem si predstaviť, že by som ešte niekedy chcel jesť mäso z týchto bielkovinových strojov. Hlad bolo to posledné, čo som pocíťoval. No som si istý, že keď uplynie dost času a pach tohto miesta odíde z mojich nozdier, budem opäť jesť mäso z výkrmne. Konzumácia priemyselného mäsa si vyžaduje priam hrdinský čin nevedomosti či teraz zabudnutia. No odišiel som z Poky odhodlaný sledovať toto mäso až po jedlo niekde na stole, aby som videl tento potravinový reťazec aspoň potiaľ. Chcel som vedieť, ako mi mäso z výkrmne bude chutiť teraz, či by som tam zacítil kukuricu alebo dokonca – keďže chuť rovnako významne ovplyvňuje to, čo máme v hlave, ako ju ovplyvňujú molekuly tancujúce na jazyku – či tam bude náznak ropy. „Si to, čo ješ“ je otrepaná fráza, proti ktorej sa ťažko dá namietat, a predsa je, ako naznačuje návšteva vo výkrmni, neúplná. Si aj to, čo žerie to, čo ješ ty. A my sme alebo sme sa stali nielen mäsom, ale aj kukuricou číslo 2 a ropou.