

EL MAGUEY, PULQUE A DĚDEČEK MESCALITO

EL MAGUEY PULQUERO

Malé rostlinky se získají z matečnic. Každá dospělá rostlina od určitého věku tvoří při patě stvolu malé nové rostlinky. Ty se odříznou a v období dešťů se rozcházejí v několikametrových rozestupech na pole nebo kamenité svahy. Několikrát ročně se řady projdou a mačetou se poseká okolní vegetace. Šest až osm let se má „magej“ jako v bavlnce. Jednoho dne po skončení doby dešťů přijde TLACHIQUERO (čti tlačikéro = označení pro campesinos, kteří se zabývají sběrem šťávy) s ostrým zahnutým nožem. Přistoupí k maguey, roztrhne mohutné kožovité listy a seřízne vnitřek srdce rostliny. Od tohoto okamžiku třikrát denně po dobu tří až šesti měsíců přichází tlachiquero a vybírá šťávu, která prýští ze středu agáve. Dlabacím nožem vždy lehce dlabne do pně, takže se tam utvoří miskovitá prohloubenina, kde se AQUA MIEL (medová voda) shromažďuje. Jedna rostlina dává 2–5 litrů šťávy za den.

PULQUE

Sesbíraná šťáva se lije do obrovských měchů z kravské kůže. Zde je vždy zbytek starého zákvasu, a tak za pouhé dva dny se šťáva změní na PULQUE (čti pulke).

Jak pulque chutná? Nejtrefněji to asi popsal Karel May:

...“Pokud jde o pití, señore, mohu vám posloužit. Smím vám něco nabídnout?”

„Ano, „ usmíval se host, „snad pulque?“

„Jak přijdete na tento nápoj?“

„Mám stát svou sklenici ještě naproti ve výčepu,“

„No a chutnalo vám?“

„Ach, chutná to, ale jak. Směs kamence, sladkého dřeva, pryskyřice, skalce modré, čpavku, bezinek a mydlové vody by chutnala asi stejně...”

Historie a pozadí pulque je velice podobné historii mongolských kvašených nápojů z mléka. V suchých oblastech byl dříve pulque zdrojem vitamínů a minerálů v období sucha, kdy vše zelené usychá. Pulque pít občas při rituálech a slavnostech obohatl stravu zemědělců. Po dobytí zemí Španělska se pěstování pulqueros mnohonásobně zvětšilo a bylo využíváno k zotročení obyvatelstva. Pulque je lehce alkoholický, a tedy i návykový. Za svoji práci na španělských farmách dostávali všichni campesinos část naturálních výdělků v pulque. A tak se pomalu měnili v alkoholiky a jelikož pulqueros vlastnili pouze dobyvatelé, byli všichni „indios“ pěkně pod palcem.

V minulém století byl pulque vytlačen tvrdým alkoholem z dovozu, a pak také pivem, které je dnes oblíbeným nápojem střední vrstvy obyvatelstva. Pulque je čím dál větší vzácností.

Poslední dobou však zažívá pěstování pulqueros renesanci. Díky své nenáročnosti je maguey velmi vhodný pro ekologické pěstování. Zbývalo jen zjistit, jak by se dala šťáva přetvořit na vhodný skladovatelný a prodejní produkt. Na úžasné využití navedl sám španělský název agávové šťávy – medová voda. Když se neprodleně po sběru nalije do kotle a začne odpařovat, vznikne výborný zlatavý sirup. Ten obsahuje mnohem více minerálů a stopových prvků než nerafinovaná melasa z cukrové třtiny.

Maguey pulquero zachránil život už mnoha lidem, kteří se ztratili v pouštích nebo vyprahlých horách. Podle jednoho staříckého Zapotéka v horách jižního Mexika prý nemusíme maguey vždy vyčer-

UMĚNÍ PŘEŽÍT II

Začtete se do zážitků zemědělců ve Střední Americe (díl 6.)

Stojí u cesty jako mezník nebo strážce políčka. Tlusté křovité listy paprskovitě rozložené do stran. Je trpělivý, moudrý a otužilý. Snese vedra i mrazivé vichry. Je poutníkovým dobrým rádčem i ochráncem, když v období sucha hledá trochu stínu k odpočinku. Ty tam jsou doby, kdy byl všude po krajích polí v řadách, připravující se osm let, až přijde jeho čas - EL MAGUEY PULQUERO (čti magej pulkéro) - jeden z mnoha druhů mexické agáve.



Du'a bish'el maguey / Tady ji máme - agáve

Autor: Gloria Garfias

Technika: Xilografía

pat do úplného zahynutí rostliny. Stačí jen omezit a zkrátit sběr a agáve se zacelí a žije dál.

EL MAGUEY MESCALERO

Už z dálky je cítit sladká, karamelová vůně. Odкуда vychází? Z obrovské doutnající hromady. Mezi horkými kameny přikryté hlínou se pomalu pečou PENKOS. Několikakilové „srdce“ dalšího z magueyů.

MAGUEY MESCALERO je na tom mnohem lépe než jeho větší a mohutnější bratr pulquero. Menší, se špičatými namodralými listy je vidět všude na venkově. Kde se nedaří kukuřici ani chile, je pro něj to správné místo. V nepřístupných skalách, nebo zerodovaných svazích si vždy svými dlouhými kořeny najde vodu, a tedy i život.

Pěstování je podobné jako u pulquero. Jen konec je trochu rychlejší. Po dospění je vykopána celá rostlina. Dužnaté listy se osekají, až zbude pouze vnitřek – PENKO, nebo také CORAZON (srdce). Když je jich dostatek, vykope se jáma o průměru pět metrů, vyloží se kameny a zapálí se oheň. Do jámy se na rozžhavené kameny rozestelou usekané listy na ně pak PENKOS. Vše se zakryje rozžhavanými kameny a hlínou.

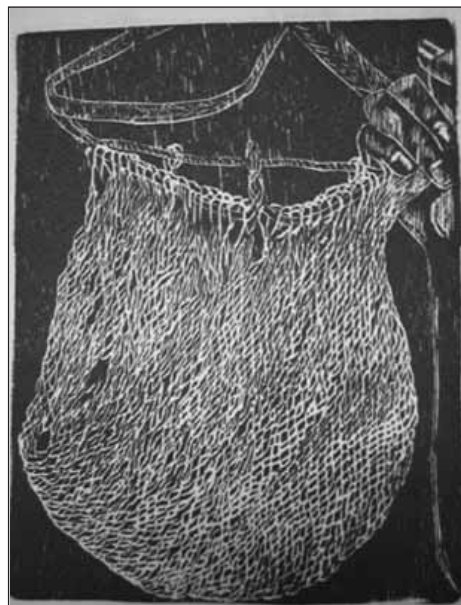
PENKOS se pečou dva dny, až se přemění na proslazené karamelové PIÑAS (PIÑA = ANANAS – upečené vnitřky připomínají obrovské zlatavé ananasy). Toto je postup dávných obyvatel, kteří

penkos používali při oslavách a zvláštních příležitostech jako pochutinu a sladidlo. K tomu se už ale mescalero už dávno nepoužívá. Na to je ho prý škoda!?

++ Právě jeden z projektů Campesinos sin fronteras směřoval k využití PIÑAS jako potravy. Společně se Zapotéky jsme objevovali možnosti konzervování sušením a zavařováním. Nakrájené na plátky PIÑAS vyschly za týden. Největší úspěch však sklídily kousky nakrájené a natlačené do skleniček od majonézy, které se dají sehnat ve městě. Vše se sterilovalo při teplotě 80°C jako kompoty. Piñas si takto podržely svoji vláchnou strukturu a všem moc chutnaly. ++

DĚDEČEK MESCALITO

Zkaramelizované penkos se po vychladnutí rozdrtí kamenným žentourem a masa se smíchá s vodou a nechá se kvasit. Po vyzkoušení se vše vlije do obrovské pece, která má zvonovitý odparník a je zakončená měděnou trubkou stočenou do spirály. Teď už stačí jen přivést korytem vodu na chlazení a vše může začít. Proces je stejný jako u nás. Destiluje se dvakrát a výsledná tekutina je ABUELITO MESCAL (dědeček mescal). Vůbec celé zařízení nápadně připomíná malé prehistorické palímičky, viděné v Čechách a na Moravě (sloužící samozřejmě pouze k dekoraci a jako příklady lidové tvořivosti pro zahraniční turisty) asi tak 10 krát zvětšené.



Red / taška z ixtle

Autor: Noé Martínez

Technika: Xilografía



EL MAGUEY, PULQUE A DĚDEČEK MESCALITO

➔ A co teprve španělský název využívaný v Mexicu PALENQUE (čti palenke). Oni se totiž současní historici a archeologové prou, jestli praobyvatelé znali destilaci, či jestli jí přivezli do střední Ameriky až přistěhovalci.



MESCALU je však připisována i jiná než

alkoholová moc. Dědeček MESCALITO prý vynáš duši až do oblak, tak že je vidět na všechny strany a duch se cítí svobodný a volný. Je na snadě, že by si s naší babičkou SLIVOVIČKOU určitě dobře rozuměli.

Starí národové si však cenili agávi nejen pro jejich využití jako potravy, ale hlavně jako materiálu pro výrobu pevného vlákna IXTLE (čti istle).

IXTLE

Usekané listy se lehce opražily na ohni a v malém jezírku se několik týdnů namáčely. Přitom se dřevěným tloučkem tloukly a znovu máčely, až se vláknitá pletiva zbavila veškeré dužniny. Po usušení se ixtle vyčesalo a vytřídilo do délky. Kolovratem na nožní pohon se upředlo vlákno zkroucením dvou pramenů. Tyto provázky byly základem pro tkaní a pletení sandálů, čelních popruhů, tašek, lan a houpacích sítí. Materiál je to velice houževnatý a přitom ohebný.

Až do roku 2000 takřka ve všech vesnicích byl někdo, kdo se zpracování ixtle věnoval. Pak však během několika měsíců se samozásobitelství výrobky z ixtle rozpadlo. Na trh se dostala umělá vlákna. Handlíři si mezi sebe rozdělili horské vesnice a začali řemeslníky zásobovat umělými provazy. V prvopočátku platili dobře a zajišťovali i odby. Poté, kdy si všichni na umělá vlákna zvykli, šla ce-

na provazů – výchozího materiálu – nahoru a cena práce dolů. Až na pár výjimek jsou dnes listy magueyů odpadem a v horách už žije málokdo, kdo umí zpracovat přírodní vlákno na ixtle. Často se tak ozývají nářky, že umělé řemeny dřou a při nošení na umělých čelních popruzích slézají vlasy a dělají se vyrážky.

Je dost pravěpodobné, že za několik desítek let budou chtít campesinos opět vrátit k ruční výrobě z vláken agáve. To však už nebude nikdo, kdo by techniku zvládal. Těch pár řemeslníků má již pokročilý věk a z mladých se o práci nikdo nezajímá.

HASTA LA VISTA!
WANATA

PODÁŘÍ SE ROZJET PRODEJ INDIÁNSKÝCH TRADIČNÍCH VÝROBKŮ?

Zemědělci bez hranic mimo jiné podporují zachování starých technik a řemesel. A zde se můžete zapojit i vy. Máte obchůdk se zdravou výživou, rukodělnými pracemi či podobně zaměřený (prodejny chráněných dílen...)? Zřídte si malou prodejní expozici výrobků z IXTLE, ručně tkaných bavlněných látek z Guatemaly a přírodních barevných hedvábných šátků z Mexika (viz příští číslo Bio).

V plánu je také několikadenní prodejní výstava výrobků, spojená s ochutnávkami naprosto unikátních TORTILLAS a TAMALES vyrobených dle tradiční receptury z naší české kukuřice. Víte o místě v Praze, kde by se podobná akce dala zorganizovat? Rádi byste se podíleli na organizaci a propagaci? Napište!

Stále je nedostatek české kukuřice. Zemědělci, prosím nabídněte celé zrno, ale i „na stojáčku“ – přijedeme ručně sklídit.

Zemědělci bez hranic, WANATA

(wama@seznam.cz)

Mšecké Žehrovice 1, 27064 Mšec

ci, kozy, ovečky). Po celý den se můžete jen tak toulat klidnou jesenickou přírodou. Budete-li mít zájem o doprovod s výkladem rádi vám ho zajistíme. Nabízíme také zimní pobyty na lyžování. Kontakty: **Kielarovi, 793 36 Malá Morávka 238, 554273241** nebo 432229543, ljuba.agrotour@rymarov.cz, www.kielarova.ecn.cz.

▲ **Vzdělávání pro rozvoj lidských zdrojů, prostředí a trvale udržitelný život.** Transcendentální meditace, obč. sdr. Globální země světového míru, www.tmcenrum.cz, tel.: 224 315 845 (Celý rok!)

▲ **Nabízíme biozeleninu s certifikátem** - 15 km od Českých Budějovic. Informujte se, co je právě na prodej na tel.: 386 321 617, nejlépe po 19. h.

▲ **Nabízím překlady ze/do španělštiny** (i odborné texty). Tel.: 776 834 325

▼ **Koupíme oslíka domácího** (nejlépe balkánského), hřebečka ve věku od půl roku (tj. po odstavení, kdy vypadá jak malý plyšák, protože je malý, ale uši má velké skoro jak dospělý) do zhruba jednoho roku, aby se dal vychovávat. Nejlépe vyššího, aby měl v kohoutku alespoň 125 cm, cena kolem 12 000 Kč. Pokud o někom víte, třeba i o hipoterapeutickém centru, dejte prosím vědět. Tel. Dudmanovi: 321 761 059.

▼ **Koupím ekofarmu s pozemky.** Tel.: 603 835 892

O ekologické gramotnosti

V lidové moudrosti se říká, že i ten nejhloupější sedlák mívá největší brambory. Málokdo však dnes ví, co se za touto moudrostí ukrývá a že pěstování brambor ukončilo hladomory v Evropě.

Hloupý sedlák obvykle nerozumí běžným lidským, sociálním a ekonomickým záležitostem. Rozumí však přírodě, počasí i technice zemědělství. Okopává a opečovává například ty své brambory, nezbývá mu mnoho času na dovolenou u moře a ostatní lidé o něm začnou říkat, že je hloupý.

Současné klimatické změny ohrožují pěstování brambor ve Francii i v Polsku, u nás, na střeše Evropy ještě občas lze ještě nějaké brambory vyprodukovat, ale vynaložené ekonomické náklady bohužel překračují obchodní zisk. V systému různých dotací je velice obtížné se orientovat (dosáhnou na ně spíše obce, velké organizace), a tak ten sedlák, pracující a žijící v souladu s přírodou, zůstává hloupý a nemajetný.

Levné dovozy chemizovaných potravin z oblastí, kde je z hlediska současných klimatických a sociálně-politických podmínek jejich produkce co nejlevnější, ničí tradiční české a moravské zemědělství. Jeho rozměry se poslední roky stále zmenšují. V naší společnosti chybí jakýsi pud sebezáchovy a snaha o alespoň částečnou soběstačnost ve výrobě potravin. Ubývá zdravého selského rozumu, souladu s přírodou i chápání následků globálních klimatických změn. Dalo by se tedy říci, že chybí jakási ekologická gramotnost.

Tradiční brambory s podmáslem, ty naše domácí bez chemie, po léta zajišťovaly obyvatelstvu dlouhý a spokojený život. Současný hektický člověk však raději kupuje „bobule“ z lékárny, než obyčejné ale zdravé domácí biopotraviny. Na následkem toho se zdravotnictví, lékaři, lékárníci a další podpůrné systémy stávají důležitou položkou národního finančního rozpočtu. A zdravé biopotraviny včetně komplexní péče člověka o vlastní zdraví se nechtěně stává překážkou miliardových zisků některých společností, a tudíž jsou znevažovány a jejich uživatelé i producenti se občas stávají terčem posměchu.

Zkrátka chybí mi tady širší ekologická gramotnost naší společnosti, úcta k tradicím i poznání důležitosti vlastního zdraví pro plnohodnotný život. Poznání, že jeho udržení lze dosáhnout přirozenou cestou – přijímáním nezávadných a bezpečných potravin. Trochu ekologické gramotnosti i potravinové bio-filozofie nikoho nezabije.

Ing. Jan PAPÁČEK

SOUKROMÁ INZERCE

♥ **Velkého dobrého muže**, morálního a nespoutaného ekologa. Já dívka, 27 let, ekologie, výtvarno a řemesla, vandrování. E-mail: lenorky@centrum.cz

♥ **Muž středních let**, štíhlý, hledá ženu do 55 let, štíhlou, která nepodléhá konzumnímu způsobu života. Zájmy: zahrada, zvířata, chov včel, památky, jízda na kole apod. Produkce vlastních potravin bez chemie. Zn.: Život v souladu s přírodou.

♥ **Svob. 43/175/68 ml. vzhledu**, nek., abst., citlivý, charakterní, duch. založ. hledá štíhlou, citlivou, slušnou a skromnou ženu k rodin. životu na vesnici v Podkrkonoší – nematerialistku. Zn.: 777 286 890.

♥ **38letý, svobodný vegan** se zájmem o přírodu, ekologii, turistiku a biozemědělství hledá ženu z celé ČR i SR. Jihočech, žijící v dřevěnici u Hukvald. Tel.: 721 167 667.

♥ **Vegetarián, 31 let**, hledá aktivní, citově založenou, materiálně skromnou vegetariánku. Sdílení, duchovno, příroda, ekologie, kultura, humor... Kontakt: zekveg@seznam.cz.

▲ **Podzimní pobyty na farmě v Jeseníkách** v Zemi děda Praděda pro rodiny s malými dětmi i seniory. Nabízíme pobyt na malé rodinné farmě v Malé Morávce. Děti se mohou seznámit s hospodářskými zvířátky a pomoci o ně pečovat (koně, králí-