

„ABRE LA BOCA FOR FAVOR,“ (otevřete ústa prosím) vyzvala mne paní MEDICO. „Tak se podívejme, jaké mají zuby LOS ALEMANES (Němci).“ A se šibalským úsměvem začala ofukávat plomby made in Germany. Hlavou mi probíhaly všechny ty romány z divokého západu, kde felčar zubař nemilosrdně trhá zuby kovářskými kleštěmi. Zatím tomu však nic nenasvědčovalo, že by k něčemu takovému podobnému muselo dojít. La DENTISTA, doña ENRIQUETA byla velice jemná a pod doteky jejích prstů bolest v dásni ustávala.

„Á, tady to máme,“ zvolala a špičkou pinzety vytáhla chomáček drobnolíných štetinových trnů. „To jste pokoušel nějakou pichlavku, že jo?“ Uculovala se a prsty mi jemně masírovala nateklou dásně. Pak postupně přešla na čelisti, zátylek, hlavu a pak...

Pak jsem se probudil, stále leže na zubařském lůžku. Doña Enriquetu seděla v rohu místnosti a vyplňovala nějaká lejstra. Úlevou mi tekly slzy. Nevídáno a neslýchané. A přý, že země třetího světa jsou velmi zaostalé zemějíma ve zdravotnictví.

„Tak vstávat JOVEN (mladíku)! Je čas na oběd.“ Z omamného okouzlení mne budí la dentista. Nevím, jak bych jí poděkoval. Slova tady nic neznamenají. „Můžu vás pozvat na TEJATE?“ nesměle se táží. Prodríváme se do středu MERCADO (trhu).

S tejte sem chodí dvě korpušentní sestry. Jejich bratr má v nížině kakaovníky a v době, kdy kvetou, dodává svým příbuzným sem do hor drahocenné květy FLOR DE CACAO. Ty se vyluhují a rozemelou, až po nich zbude něco, co trochu připomíná jikry. Jenže chutná to lehce tučnouče a sladce, zkrátka lahoda. Dále jako základ se uvaří kukuřice s popelem a po rozemletí vznikne druh ATOLE. Třetí ingrediencí je HUESO DE MAMEY, neboli ve zdejších nářečí PISTLE. Jsou to jádra jedlého plodu ZAPOTE. Ta se upraží a umelou. Výsledek chutná a je cítit po hořkých mandlích, což ukazuje na aromatický AMYGDALIN, který je prospěšný ve velmi malých dávkách (jinak způsobuje nevolnosti a otravy). Máme-li všechny tyto substance a smícháme je podle tajného receptu, vznikne TEJATE. Je to nejlepší nápoj ve vedrech, který nasytí, zažene žízeň a uspokojí chuť na laskominu.

Už jsme ale u nich. Sestry sedí před obrovským kotlem a nalévají zručně zikazníkům. Není to jen tak! Neboť to nejlepší z kukuřice je u dna a to nejchutnější z kakaa plave na hladině. Sedáme si s doňou Enriquetou do stínu a blaženě usrkáváme. Vyprávím jí o svých rodičích, kteří mi sdělili, že je „dost poflakování po škole“ a poslali mne sem na zkušenou a naučit se dal-

LA SEDA Y EL CARPINTERO

UMĚNÍ PŘEŽÍT II

Začtete se do zážitků zemědělců ve Střední Americe (díl 7.)

Ze zápisků zemědělců bez hranic

ší světový jazyk. Práce v jedné malé nadaci zabývající se lidskými právy je sice zajímavá a člověk má takový povznesený pocit, že dělá dobro, ale... Za chvíli začnete vše vidět i z druhé strany. A tak takový symbol, jako jsou ZAPATISTÉ, zbavíte lesku, když zaslechnete mluvit místní a zaslíbené. Za ty roky si už tak zvykli na samopal a kukly, ve kterých se nechávají fotografovat, že už vůbec nemají chuť vzít si zpátky motyky a sombréro a jít se žít prací na poli...

Doña si mne prohlíží a rázně ukončuje moje přednášení. „Měl byste si od těch papírů vyrazit někde mezi lidi na venkov.“ – „Vždyť ale nikoho neznám a místní komunity jsou dost nepřístupné,“ odpovídám. – „V naší vesnici nahoře bude za pár dní fiesta

pro aklimatizace evropského žaludku na zdejší stravu. Její malý kamarád EPAZOTE je druh merlíku, který v celé střední Americe roste vždy poblíž osad a vesnic. Ve volné přírodě a v pustinách je k nenažení. Má rád lidi a lidi jeho. Celá rostlina ostře a pronikavě voní a každé správně uvažené fazole jsou jím okořeněné. Co je ale nejdůležitější – spolu s GAYABOU působí proti všem parazitům a amébám.

Času dost. S doňou Enriquetou mám sraz až odpoledne. Obcházím malou vesničku, ve které to bzučí přípravami na fiestu. Co asi skrývá to hluboké údolí? Na jednou se vegetace rozestupuje a odkrývá malé úhledné políčko. Úroda je už sklizená a země



sevě. Zuby pomalu zdolávají pevnou slupičku a do úst vytryskne lahodná a sladoučká šťáva bez jediného stopy kyselosti. Tak to je, prosím, LIMA. Blaženě klímám ve stínu a hlavou se lehce vznášejí myšlenky: „Jak to, že v Evropě LIMY nikdo nezná? Co kdybych využil díry v trhu a začal LIMY dovážet až...“ – „Están ricos, verdad?“ (Jsou výborné, pravda?) Z mého snění mne vytrhl něčí hlas. Otevírám oči a vidím, jak ke mně přisedá ramenatý campesino.

Stejně jaké já si utrhně plod a bez loupání se do něj zakusuje. „Tenhle strom zasadil můj ABUELITO (dědeček),“ rozvážně praví a dle toho, jak se tváří, je mi jasné, že mne už delší dobu pozoroval. „Všimneš si, co je na tom stromě zajímavého?“ Ptá se mne s hloubavým pohledem. Pozoruji korunu, větve. Očima se snažím proniknout do zeleného listoví. Nic mi nepřipadá divné. Ale počkat. Teď vidím, že vedle zralého plodu je poloviční zelený plůdek. „A támhle, to jsou přece květy!“ Vstávám a vše si prohlížím zblízka. „Ano je tak, ten strom plodí i kvete zároveň.“ Neznámý sleduje proud mých myšlenek a pokyvuje hlavou. „Ano plodí celý rok bez přestávky. Zajímají tě stromy?“ – ptá se, aniž by čekal na odpověď, vydává se ke kraji políčka.

Stojíme pod krásným vysokokmenem. Vzhlížím do koruny, kde svítí mnoho oranžových koulí. Tak takový pomerančovník jsem ještě neviděl, myslím si a nahlas říkám: „Krása!“ On jenom poplácá statný kmen a na zem spadnou dva krásné pomeranče. Jeden mi podává a do druhého se zakusuje opět bez loupání. Chvilí se na „Svůj“ pomeranč dívám, a pak mi dochází, že to není pomeranč z PLUSU a zakusují se do měkké kůry. „No, nechutná to špatně,“ nejistě poznamenávám, ale to už jsem se propracoval až k dužnině. Veškeré pochyby mne opouštějí. „ESPECIE ANTIGUO,“ pronáší muž a znovu hladí kmen. Stará odrůda – překládám si a v myslí vidím naše STREU



Abuelita Pidia

autor: Ariana Martínez

zasvěcení kostela. Přijed, vím o někom, kdo by tě mohl zjímát.“ Bez dlouhých cavyků ujednáno.

Orosené a voňavé hory. Sladká vůně dozrávající GUAYABY (lat. psidium) se mísí s ostrou a kořenitou malého EPAZOTE. Jsou to prastarí kamarádi, kteří vedle sebe rostou divoce i v zahradách od nepaměti. GUYABA – keř či malý strom, svojí energií připomíná naše pozdní hrušky. Dužnina je tuhá moučnatá a dle druhu sladká či navinulá. V dužnině je spousta malinkých semínek, které úžasně čistí žaludek a střeva. Celá rostlina i s plody má při používání stavící účinky. Asi není lepšího ovoce

odpočívá pod perným sluncem začínajícího období sucha. Uprostřed políčka je strom s nizoučkým kmenem a rozložitou korunou. Přímě láká posadit se do jeho stínu. Neodolám. „Ale! Copak se to žlutá mezi listím? No ne, to je LIMA!“

Znám je z trhu ve městě, kde občas přijdou stařenky a mají před sebou vyskládanou pyramidu plodů, které voní a vypadají úplně jako citróny. Trhám plod a pomalu loupu zlatavou slupku. Stoupající citrónová vůně uklidňuje a osvěžuje zároveň. Je to vždy vzrušující, hrát hru se smysly, které říkají: „A teď přijde ta kyselá citrónová chuť, po které se vše kyselost

LA SEDA Y EL CARPINTERO

OBST WIESEN (vysokokmenné sady) kolem Stuttgartu, které znovu nalézají oblibu mezi lidmi. „Ze semínka,“ dodává a vyplivuje pár jadérek, které mi podává, jako by to byla stodolarová bankovka. S díky je přijímám. „Tak už budu muset jít,“ říkám neznámému a podávám mu ruku. Opětuje stisk a zároveň se představuje: „CARPINTÉRO.“ To je dost divné jméno, myslím si a nahlas odpovídám: „Knut, je mi ctí.“ On se obrátí a vnoří se do vegetace, zatímco já stoupám údolíčkem nahoru směrem k vesnici. „Už je čas,“ myslím si a přidávám do kroku.

Jsem skoro u vesnice, když mne napadá, že bych si měl zajít na malou. Po drazé zaplacených zkušenostech, že mimo Evropu neradno čúrat na obecních cestách všem na očích, se prodírám křovím na kraji cesty, abych si ulevil. Ocitám se na malém plácku, zřejmě na pokraji něčí zahrady. Užasle hledím na skupinky stromů a keřů, malé záhonky se zeleninou, malé komposty v pneumatikách. „Ale to je přece... Vidím dobře?“ Ale opravdu – moruše. Otrhávám si pár lístků a dívám se na další keřky moruší, kterým však někdo z neznámých důvodů otrhal z jedné strany všechno listy. Tímhle to je kdoule a nahoře stíní svou korunou ořešák. Skupinky keřovitých jabloní jsou obrostlé fialovými lusky a z větví švestky s červenými plody visí obrovské plody dýní. Jako v pohádce se procházím zahradou a napadá mne jediné slovo: PERMAKULTURA. Jenže tady, tak daleko od všeho dění? Zamyšleně pozoruji rostliny kukuřice, které vyplňují všechny skulinky a volná místa mezi stromy. Ty dávají jasně najevo, že zahrada slouží pro obživu. „Tak toho, kdo tu zahradu obhospodařuje, bych rád poznal,“ pomyslím si.

Ale tělo se neúprosně hlásí a já si vzpomínám, co mne sem vlastně přivedlo. A tak učiním tuto rajskou zahradu ještě úrodnější a prodírám se zpět na cestu.

Na náměstíčku před kostelem je hlava na hlavě. Přesto se s Enriquetou šťastně shledáváme a přidáváme se k procesi. Když průvod obešel celou vesnici a vrátil se zpátky ke kostelu, muzika dohrála a hlasy stařenek velebicí panu Marii mizí v dálce. Všichni se rozcházejí, aby se po setmění sešli na náměstíčku k hostině a tanci. „Poď, někomu tě představím,“ bere mne za ruku doňa. Procházíme uličkou mezi domky z ADOBE (nepálených cihel), až posléze zaklepeme na rozvrzaná vrátka. Otevírá nám stařenka s vlasy po pás a vede nás do dvora, kde pod verandou mezi hoblíky, pilami a kusy rozdělaného nábytku sedí muž a něco vyřezává.

„Tak to je Senovio,“ představuje mě doňa Enriqueta a dodává. „On je CARPINTÉRO (truhlář) a TEJEDOR DE SEDA (tkadlec hedvábí).“ Krve by se ve mně nedořezal, když mi širokoplecý Karpintéro už dnes podruhé podává ruku a s úsměvem praví: MUCHO GUSTO (těší mě). Tak tkadlec hedvábí? Ale kde tady vezmou to hedvábí?



To už mne ale odvádějí do přistěnků. Tady Senovio alias Carpintéro ukazuje na dřevěné lísky a pronáší: „GUSANO DE SEDA“ (housenka z hedvábí – bourec morušový).

Nadšeně mi popisuje celý proces: Od někoho se přinesou první vajíčka housenky. Ty se dají v suchu 15 dní až tři měsíce uschovat. Vše se reguluje teplotou místa skladování. Čím tepleji, tím se začnou líhnout dřívě. Po vylíhnutí se červíci krmí třikrát denně suchými listy. Zhruba za měsíc přestanou žrát, změní barvu a začnou si dělat zámotky. Je potřeba jim něco dát do hnízda, aby měli zámotky na co upevnit. Za osm dní je zámotek hotový, a tehdy život brouků končí. Některé zámotky se nechají, z nich se vylíhnou motýli, kteří nakladou vajíčka na další generaci. Všechny ostatní zámotky se usuší na slunci. Pak se ještě různě mechanicky zpracovávají, vaří a cupují, až jsou připravené na předání. CARPINTÉRO mi ukazoval svůj vlastní patent kolovrátku, který vyrobil.

Dále se nitě natáhnou do stávků na pásky nebo stavu na šátky (které si CARPINTÉRO taky sám vyrobil – ale jasné, vždyť je to přece truhlář) a tkají se různě dlouhé pruhy. Ještě před tím je ale nutné nitě namočit do kukuřičné kaše, aby se ve stavu necuchaly. Když se vyjmou ze stavu, nechá se osnova na obou koncích neprotkaná a tu pak ve vedlejší vesnici ručně zapletají do složitých vzorů.



Larvy bource morušového a jeho krmení

Foto autor

Úplně nakonec se barví přírodními barvami. Krásná růžovočervená z COCHINILLA, což je malý červík, modrá ze vzácného INDIGA, žlutá z místních mechů... No, hlava mi z toho všeho přecházela.

A výsledek je potom pruh šátku – v podstatě kus hadru (nikdy před tím jsem oblečení ani látkám nevěnoval pozornost, protože to patřilo k životu se samozřejmostí, s jakou očekávám vodu, když otočím kohoutkem.) Ale pozor, don Senorio přichází a nese obřadně přes ruce „kousek hadru“ obarveného měkkou běžovou barvou. „Tyto šátky dodávají mužům sílu a ženám krásu,“ pronáší a podává mi šátek. „Muži ho nosí obtočený kolem pasu – chrání jim OMBLIGO (pupík), ve kterém se skrývá mužská síla.“

„MÉXICO,“ zní mi v uších, což v překladu znamená PUPÍK MĚSÍCE, a zároveň slyším našeho SEN SEI (mistra) KARATE, jak nás zasvěcuje do HARA – tajemného bodu pod pupíkem, který je pro každého bojovníka důležitým zdrojem vnímání a energie.

Jako v transu držím šátek a vnímám chladivé hedvábí. Hledím do změti červů, kteří jemně šustí a pochutnávají si na čerstvém listu...

... „Dobrodruh převlečený za potulného mnicha jen stěží potlačuje rozechvění a strach a pomalu se blíží k hraničním strážím. Jsou po zuby ozbrojeni, slunce se jim odráží na zahnutých mečích. Pravou rukou svírá hůl a kulhá o překot k vojákům. Ti si ho nedůvěřivě prohlížejí šikmými očima. Berou mu hůl a prohledávají ho od hlavy až k patě. Pokoušejí se o něj mráskoty. Pečlivě studují jeho průvodní papíry. Pak mu hůl vracejí nazpátek do ruky a mávnou, že může jít. Nevěřicně pokračuje v chůzi a skoro zapomíná kulhat. Pravou rukou svírá hůl, v níž bylo ukryto několik zámotků, v nichž právě umírá červ a rodí se motýl. Pod horním rtem si uvědomuje tlak drobounkých semínek moruší.“ ...

„MORUŠE“ – to slovo mne jako heslo vyvedlo z vidění a já zírám na

listy, na kterých si lebedí červíkové. Něco mi začíná docházet. Obracím pohled pohled na CARPINTÉRA. Ten vše upřeně pozoruje a vypadá, že mu nic neušlo. Bere si nazpátek šátek, odnáší ho, vrací se nazpět a kyne mi, abych ho následoval. Prosmýkáme se kolem zdi domku a tunelem utvořeným keři se dostáváme na zahradu. Tam v harmonickém chaosu stojí skupinky napůl oškubaných moruší a keřovitých jabloní, po kterých se plazí fazole, větve švestky se prohýbají pod tíhou obrovských dýní...

Otáčím se na CARPINTÉRA a zvolna vyslovuji: „PERMAKULTURA.“ Poprvé za celou dobu se tváří nechápavě. Nadechnu se, abych začal moudrý výklad, místo toho však ze mne vyleze jen: „Ále nic, to jen někdo vymyslel jména a někdo to dělá.“ V tichu se procházíme zahradou a sem tam uzobneme nějaký plod či listek.

Když mi CARPINTÉRO podává na rozloučenou ruku, cítím v dlani něco hebkého. Dva krásné bílé zámotky. „Un para la suerte y el otro para el cuento.“ (Jeden pro štěstí a druhý za ten příběh.)

KNUT K.

Zemědělci bez hranic informují

Na jaře v roce 2007 se usku-teční další z cyklu seminářů ČLOVĚK A STROM. Tentokrát s hlavním tématem LIÁNY. Zblízka se seznámíme s liánou ze všech nejlínavitějších, a to s révou. Využijme tedy tohoto výjimečně příznivého roku a všimějme si révy v našem okolí. A to nejenom té způsobně vedené a vychované ve vini-cích, ale hlavně těch starých „držáků“ u domů, zdí a stromů. Jak se chová, co má ráda a co ne, jak plodí a na jakém dřevě... Udělejme si náskok tak, abychom se k této nejstarší společnosti člověka dostali co nejbližše.

WANATA

wama@seznam.cz