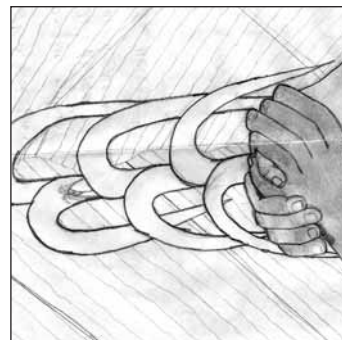


LA COMUNIDAD MAGNOLIA

UMĚNÍ PŘEŽÍT II

Začtete se do zážitků zemědělců ve Střední Americe (díl 8.)

Ze zápisů zemědělců bez hranic



„Boca costa“, to je úrodný pás země, který je přechodem z horského a velkého subtropického pralesa do chladného a syrového „altiplano“ (náhorní plošiny). Výška 800 až 2000 metrů nad mořem, vyrovnané počasí – ani vedro ani zima – zkrátka věčné jaro a „ráj na zemi“.



V popředí kávovníky, ve středu banánovníky, kolem obydli campesinos, v pozadí CAFETALES ve svahu nad čarou mlhy divoký prales...

... Tak nějak mohli líčit svou domovinu potomci španělských conquistadores, když lákali bohaté evropské občany k zakládání FINCAS na půdě dnešní Guatemaly. Mnozí neodolali a vyrazili za vidinou bohatství do latinské Ameriky. Hodně jich ztroskotalo, ale ti, kteří přežili první léta, se stali opravdovými bohatci s vlivy nejenom hospodářskými, ale i politickými. Takřka všichni se totiž věnovali pěstování strategické rostliny, která vládla a vládne velkému počtu mužů i žen dodnes – „EL CAFÉ“. V bouřlivých letech válečných nepokojů a masakrů koncem minulého století převážná většina prodala pole guatemalskému státu. Přispělo k tomu i kolísání cen na trhu, kdy budoucnost nevypadala růžově, protože nebylo žádným tajemstvím, že v Brazílii vznikají obrovské plantáže s levnou pracovní silou. Mnoho farem zůstalo po roce 1980 zanedbaných nebo opuštěných.

KOMUNITA MAGNOLIA

Všechno zlé je pro něco dobré. Po uzavření mírových dohod v 90. letech občanská a etnická vyhlazovací válka skončila. A zde začíná historie komunity MAGNOLIA.

Seznámili se v mexickém Chiapas, kam uprchli z guatemalských hor v průběhu války. Zachránili si pouze holé životy. Jejich vesnice byly vypáleny, a ti kteří nechtěli opustit rodnou zem, zaplatili cenou nejvyšší.

Po všech těch hrůzách se chtěla guatemalská vláda ukázat v lepším světle, a tak nabízela skupinám RETORNADOS (= navránci – dříve REFUGIA-

DOS = uprchlíci) farmy a finance na desetiletou splátku. Jinými slovy, dostali k dispozici plantáže s rostlinami a vybavením, s tím, že mají 10 let na to, aby vše splatili a stali se právoplatnými majiteli.

S tímto záměrem se sešli i všichni zakládající členové MAGNOLIA. I když byli původem z Altiplano, chtěli zamést svoji historii a začít úplně od píky na nové a jim málo známé zemi. Mnozí z nich sice měli představu o sklizni kávy, neboť si občas přivydělávali jako nádeníci, ale jak řídit a spravovat celou firmu, nevěděli nikdo.

CAFETALES

Nemarnili čas zbytečnými lamentováním a dali se do práce. Velmi těžili ze své skromnosti, a tak první rok bydleli pouze v chýších a všechnu energii věnovali zanedbaným CAFETALES (porosty kávovníku). Už od začátku se všichni shodli na tom, že budou hospodařit organicky. To se ukázalo jako správné a ekonomické rozhodnutí, neboť velmi ušetřili i tím, že se obešli bez drahých minerálních hnojiv a chemických postřiků. To ale znamenalo plivnout si do dlaní, okopat každou rostlinu ručně, udělat „lavory“ kolem kmínků tak, aby se zachytávala voda ve svazích, a dále nanosit spoustu pytlů pralesní hrabanky z paty kopců nahoru do plantáží. Vlastní kompost budou mít až půl roku po první sklizni.

Kávovník je rostlinou polostínu. Je třeba věnovat velkou pozornost doprovodným stromům. Zde je tvořily dva stromy z rodiny leguminóz v domorodém nářečí „Čalún“ a „Kušin“. Ty rostou do výše

5–8 metrů, dusík pro svoji výživu si berou ze vzduchu, a tím nekonkurují rostlinám kávovníku. A navíc mají velké lusky, kde prostor mezi semeny je vyplněn bílou a sladkou dužinou. Úsloví „jdeme na Kušin“, používají často místní děti, když se chtějí proběhnout venku.

V začátcích bylo potřeba výsadby zmladit a přeredit. Veškeré zásahy se prováděly mačetou. Všechny seky se vedly zespodu nahoru tak, aby řezná rána byla čistá. Tato technika vyžaduje bezvadné ostré nářadí a takřka samurajské ovládání mačety. Vezmeme-li si na pomoc palici z tvrdého dřeva, můžeme se dostat s mačetou i dovnitř koruny stromu či keře. Nasadíme ji na větvni kroužek větvičky zespodu a tloukem Źukáme na mačetu jako na dláto. Vzniklá rána je krásně hladká a hojí se mnohem lépe než při říznutí pilou. Spoustu takovýchto maličkostí se campesinos museli naučit, aby se stali fungující farmou.

VŠE ZAČÍNÁ V ŘÍJNU

Káva dozrává, děti mají prázdniny, aby mohly pomáhat při sklizni. Zralý plod má krásnou tmavě červenou barvu a i velikostí je podobný evropskému dřínu. Nej kvalitnější plody dává „arabica“. Ta však dozrává postupně, a tak je třeba prothrávat. Za sklizeň navštíví česáč jednu a tutéž rostlinu 3–4 krát.

Vždy brzy ráno vyráží celá rodina včetně dětí a nemluvnat do cafetales. Zřídí se „základní tábor“ – místo, kde je jídlo i voda k občerstvení, pytle na sesypání úrody a „jesle“. To jest místo, kde malé děti, které ještě nedosáhnou na keře, hlídají malá miminka. Ostatní, sběruschopní, se rozejdou s košíky uvázanými na bříše do okolí. Menší děcka jdou po dvou. Jedno vždy vyleze na část keře, na které nejde dosáhnout, a druhé je pak pohodlně očeše. „Že by děcka práce?!“ – Ale kdežpak. Jsou vidět skotačící človíčkovi, kteří občas češou, občas se honí a nebo klacky srážejí lusky Kušinů.

Po poledni se již pytle dmou a je čas vrátit se s nákladem do srdce fincy, kde se bobule dál zpracují. Čtyřicetkilové pytle si mladší členové hodí na záda a na čelním popruhu nesou domů. Nejdříve na váhu, kde se zaznamenává číslo parcely, datum a to nejdůležitější – váha. Při dobré sklizni může dospělá osoba natrhat až 50 kilo za osm hodin. Z váhy jde UVA (= réva = výraz pro syrové plody kávy) do DESPULPATORA, což je malý mlýn na ruční, vodní nebo dieselový pohon. Zde se dužina rozmáčkne tak, aby mohla lépe fermentovat. Fermentace trvá podle teploty několik dní. Díky ní se odděluje od dužiny.

Každá správná finca má neustálý přítok čerstvé vody, která je vedena zavodňovacími příkopy až k fermentačním nádobám. Jakmile je fermentace ukončena, otevře se hrázka a do nádrží se vypustí proud vody. Ten s sebou bere slupky, nedozrálé bobule a nečistoty. Hned vedle nádrží se rozprostírá rovná plocha PATIO, což je něco jako náměstí, kde probíhá to nejdůležitější: třídění a sušení kávových zrn.



LA COMUNIDAD MAGNOLIA

Po obvodu PATIO vede mělký kanál – sem se opět proudem vody nažene GRANO (= zrna) a pomocí malých hrázek se odděluje lehčí od těžšího. Toto je velmi odpovědná práce, neboť vše potřebuje být v souladu – množství zrna, síla proudu vody, výška hrázek, přes které se odplavují lehčí zrnka. Každý kanál je zakončen jemným sítem, kudy voda odtéká. První várka zrn je ta nejméně kvalitní. Ručně se probírá a čistí. Je paradox, že nejvíce práce se stráví s tím nejméně hodnotným. Vše je ale potřeba využít.

Na spodku kanálů zůstává to nejkvalitnější zrna. Lopatami se vyhází na patio, rozprostře se do tenké vrstvy a pomalu se suší. Přitom se několikrát denně prohrabuje dřevěnými hrábly, aby se sušilo rovnoměrně. Úplně nakonec se dosouší ve válcové sušičce, která se pomalu otáčí nad kotlem vytápěným dřevem. Opět je potřeba naprosto exaktní míry, neboť zrna nesmí být ani moc suché, ani moc nedosušené. Výsledek je pak krásně světle zelenožluté GRANO PERGAMINO, tedy zrna v pergamanové slupce. Takto se plní do pytlů po 50 kg a ukládá do vzdušného skladu.

UMĚNÍ PRODAT

Skližeň je skončena, kafičko v pytlích – vše vypadá na pohodu a siestu. Ale chyba lávky, teď přijdou ty nejpernější chvíle. Úrodu je třeba prodat. Kdy, jak a komu? Tři otázky, na kterých závisí přežití celé komunity. Ceny hned po sklizni se jak na domácím, tak na světovém trhu chovají jak divoký kůň. Počkat týden nebo dva? Až cena stoupne? Co když ale shodou okolností se takto zachová více „kafářských“ oblastí. V tom případě může cena i dlouho po sklizni prudce klesnout.

Je-li rozhodnuto o datu, diskutuje se o tom, jak tentokrát kávu odvézt. Neustále totiž kolují zprávy o bandách, které číhají na celoroční práci jiných. Až se i toto rozhodne, zbývá to nejtěžší: komu prodat? Měst je více, v každém městečku jsou překupníci nechvalně proslulí svým vydržidlivstvím, a proto přezdívaní COYOTES. Vše je to neprůhledná a dobře maskovaná síť s jedním účelem – srazit cenu při prvním nákupu co nejnižší tak, aby byla marže při dalším prodeji co nejvyšší.

„Evropa vstává při vůni kávy,“ zpívá se v jedné písničce. Kdopak z Evropanů při té vůni cítí tu nádej, bezmocnost, očekávání, radost i smutek, ukrytý v tom zázračném nápoji?

Na to, že to takhle dál nejde, přišli v MAGNOLII za pár sklizní. Nikdo jejich práci na místním trhu neocenil. Avšak praví se: „Pomož si a bude ti pomoheno.“ Nejen náhodou našli kupce organické kávy z USA. Bylo sice hodně papírování a počátečních poplatků na kontroly a certifikáty, vše se ale ukazuje jako spásné (aspoň dočasně) řešení.

Je zajímavé pozorovat úspěchy magnoliánů ve srovnání s jinými komunitami, kdy začátek byl podobný až na...

CO PODPOŘIT?

Vyskytly se totiž humanitární podpory od nejménovaných organizací států severní Evropy. Ty velmi výrazně dotují místní středoamerická hnutí sdružující campesinos, pořádají školící semináře pro zemědělce a mládež. To nezní špatně! Jenže zúčastněte se a prohlédněte. Krásné řečičky, plamenný projev, ale o čem vlastně ty dva dny byly? „*Máme se organizovat a tvořit výbory!*“ – „*Jejda, tuto hru přece známe! Nejmenuje se náhodou komunismus?*“ Oni to ale ti seveřané myslí dobře. Celou studenou válku se dívali z teplíčka svých demokracií na ten „divoký východ“. Připadalo jim to tak krásné a romantické. Jeden za všechny a všichni za jednoho.“ – A tak s dobrým pocitem podporují sdružení, v jejichž rukou jsou campesinos jako užvaněné loutky.

Ale zpět: při vzniku komunit podporovaných těmito sdruženími byla první zásada zároveň i prvním hřebíkem do rakve. Neboť zněla: všechna půda fincy bude společným vlastnictvím a rodiny se budou v přidělené rotaci starat každý rok o jiný kus parcely. – Myšlenka bohužel, ale v praxi se naprosto neosvědčila. Většina komunit skončila rozhádaná, nebo rozdělena na různé frakce...

V Magnolii hned na počátku parcely rozdělily na přibližně stejné výnosné pozemky a o jejich přidělení se rozhodlo losem. Jejich současným cílem a snem je zpracovávat kávu až do konečného produktu. To znamená pořídit si loupáčku na zbavení pergamenové slupičky a dále pražírnu, která je velice drahá a vyžaduje dlouholeté zkušenosti. Ono totiž není pražít jako pražít.

Přesná teplota, délka a druh pražení určuje obsah kofeinu a aromatických látek. To by také vysvětlovalo skutečnost, že v kafářských oblastech pijí kávu už děti od nízkého věku. Ona totiž káva, pražená po domácku na kamnech má mnohem méně kofeinu, než kdyby se pražilo v profesionální pražírně. Jeden



Doña Albertina připravuje guatemalské PATCHES = slavnostní vánoční TAMALES, které se na rozdíl od mexických nebalí do kukuřičných listů, ale do velkých MASANG = listy pralesní rostliny dodávající úžasně aroma.

lidový produkt si ale určitě zaslouží pozornost. Je to „celozrnná“ káva PULPÉRO.

Plody se suší celé i s dužinou, a pak se praží. Vzorčky této kávy byly podány zkušebně „kafářům“ zde v Evropě, ti se shodně vyjádřili, že po „kafářské“ stránce nic moc, zato však ta „mužská“ stránka si lahodila. Ona vůbec PULPA, tedy oplodí kávového zrna, je velmi málo prozkoumaná a mimo četných cukrů obsahuje mnoho minerálních látek. V Magnolii je PULPA základem výborného kompostu, který se po zpracování žízalami nosí zpět do CAFETALES.

I když je pěstování kávovníku zajímavé a dá se dobře organicky obhospodařovat, bohužel, nemá budoucnost. A to ani blízkou ani dalekou. Nedá se jíst a činit závislého jak zemědělce, tak i konzumenta.

Přesto se v cafetales skrývá ohromný potenciál. Díky svému subtropickému klimatu a dostatku vody by zde mohl vzniknout pěstitelský perma-kulturní ráj.

WANATA

SOUKROMÁ INZERCE

▲ **Levně koupím ruční mlýnek na obilí.** Jana Vojtová, F. L. Čelakovského 5, 46604 Jablonec n. N.

▲ **Prodám prací ořechy k praní** – šetří pračku, ekologické. Jedno balení na 5 praní za 22 Kč. Poštovné a balné 35 Kč i pro více balení. Mobil: 602 381 347 nebo JanaaM@seznam.cz

▲ **Prodávám výběrové broskvoně** – 14 odrůd, polokmeny bujně rostoucích jabloní, lip (jaro i podzim), dále ryngle, švestky, meruňky (podzim). Petr Tvarůžka, Záhumenní 77, 708 00 Ostrava-Poruba. Tel.: 732 669 660.

▲ **Chcete nám pomoci při budování biofarmy** nebo jen pobýt uprostřed přírody? Máte děti? Vezměte je s sebou! Za pomoc při zahradnických nebo řemeslných pracích a nebo za příspěvek na stravu a ubytování. Liberecko, tel.: 776 180 854.

▲ **BIOJABLKA** – od srpna do dubna z ekologického sadu přímo od pěstitele za výhodnou

cenu. Nabízím také sušená biojablka a hrušky a jablečný biomošt. Ing. Bedřich Plíšek, Vinice 4, 508 01 Hořice, tel., fax, záznamník: 493 698 172, mobil: 602 104 853, e-mail: bedrich.plisek@seznam.cz.

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

♥ **39letý, tolerantní svobodný vegan**, Jihočech žijící v dřevnici u Hukvald, hledá „Anastasi“ i obyčejnou ženu. Cítím s gayou, přírodou, krajinou, uznávám hlubinnou ekologii i obyčejný život, sním o rodové osadě i o chalupě pro rodinu na krásném místě. Nezklamu. Tel.: 721 167 667.

♥ **Pohledná, štíhlá ml. žena SŠ/39/164** s kladným vztahem ke zvířatům, přírodě a její ochraně (ale také k dětem, kultuře, fotografování...) by se ráda seznámila s citlivým mužem podobného zájmů. Z celé ČR, e-mail: jarmilar@email.cz.



Na BIOstylu se sbíhaly sliny nad různými druhy pečiva z pekárny Country Lifu