

ZROZENÍ KÁVY

DÁLKOVÁ SVĚTLA TOYOTY PROŘÍZLA TMU A OZÁŘILA DŮM POSTAVENÝ Z VEPŘOVIC. „JSME NA MÍSTĚ,“ USMÁL SE NA MĚ ŘIDIČ JUAN. ZE DVEŘÍ VZÁPĚTÍ VYŠEL MAJITEL DOMU, PRODUCENT KÁVY AMARO CHASQUERO OCAÑA. „VÍTEJ MEZI SBĚRAČI,“ ŘEKL.

TEXT A FOTO: TOMÁŠ HÁJEK



Cesta ze severoperuánského města Jaén do Los Alamos je záležitostí pro hodně otrlé dobrodruhy. Když mi Juan s úsměvem sdělil, že těch šedesát kilometrů po nezpevněných horských kozích stezkách „udělá“ za slabé dvě hodiny, nevěřil jsem. Ovšem náš terénní Hilux byl přesně tím autem, které jsme potřebovali. Zejména posledních dvacet kilometrů horskými cestami, které šplhají do strmých kopců distriktu Chirinos, mu daly pěkně zabrat. Na poslední sjezd z „hlavní“ polní cesty asi nikdy nezapomenu. „Pouhých“ tři sta metrů k Amarovu domu, to byl totální noční adrenalin, kdy jsem měl pocit, že Juan sjel na nějakou hodně šikmou a navíc hrbolatou střechu. Zázrak, že jsme s autem neudělali kotrmelec ze strže, jejíž dno se ve tmě nedalo dohlédnout... Nestalo se, přežili jsme. A já si mohl konečně shodit z korby batoh s věcmi a jít se podívat, kde budu následující tři dny bydlet.

V DOMĚ Z HLÍNY SE SVÍTÍ SVÍČKAMI

Dřevěné dveře na petlici se otevřely do prostorné místnosti ozářené jedinou svíčkou, takže do rohů místnosti není vidět. Uprostřed stojí stůl, pár židlí a je zima. Asi budeme výš než 1600 metrů nad mořem, pomyslel jsem si. „Tady jsme v 1750 metrech,“ prozradil mi Juan. Najedou se proti mně objevily další tři postavy. Dvě holky tak kolem 12 let a asi sedmiletý kluk. „To jsou moje děti, mám jich devět. Čtyři chlapce a pět holek,“ prohlásil hrdě Amaro. Z horního patra se ozývá smích, kroky a hlasy. „Máme tu na sklizeň brigádníky. Přijel můj bratr a jeho syn, také několik nájemných sběračů. Když je hlavní sezona, potřebujeme pomoci, abychom stihli všechnu kávu včas zpracovat,“ vysvětluje mi snědý Peruánek Amaro. Je mi chladno. Oblékám si flísovu bundu, dlouhé kalhoty a čepici. I když jsem o nich při balení pochyboval, rozhodně se mi teď hodí.

Do místnosti postupně přicházejí nejrůznější členové rodiny, většinou děti. Usmívají se na mne, ptají se, odkud jsem a jak se jmenuji. Čtrnáctiletá Yumbeli s jedenáctiletou Lesli přinesly politickou nástěnnou mapu světa, abych jim ukázal, odkud že jsem to

PERU

A Jaén
město na severu Peru je hlavním městem provincie Jaén v oblasti Cajamarca. Leží v nadmořské výšce 740 metrů, má teplé a vlhké podnebí.

B Chirinos
jedno ze sedmi okresních měst v provincii San Ignacio v horách, vzdálené asi 60 kilometrů na sever od Jaénu.

C Las Pirias
horská oblast pěstitelů kávy. Jeden ze sektorů oblasti se nazývá Los lalmos a zahrnuje několik rodin producentů kávy.



xx xxxx xx xx xxx xxx xx rovanů, krásný altánek v Puerto Plata a divoká roklina s vodopádem nad městem Jarabacoa.

vlastně přijel. Snaží se mi taky ukázat, kde jsme teď my, ale mapa světa je přece jen málo podrobná. Pomůže až mapa Jižní Ameriky. Yumbeli má dokonce sešit s angličtinou a hned si ke mně sedá, abych jí řekl nějaká slova. Tak se ptá na češtinu, ale nejde jí vyslovovat, a tak se většinu času smějeme. Amaro, který si všiml, že jsem se oblékl, mi nese horký bylinkový čaj. „Je z místní trávy, jmenuje se yerba luisa,“ vysvětluje. Čaj chutná výtečně. Svíčka pomalu dohořívá, půjdeme spát. I v patře už je klid. Ještě si skočím na záchod, ale bez baterky jsem ztracený. Procházím dvorkem, kde u něčeho, co připomíná fóliovník, leží dva psi. Asi hlídají už sklizenou část úrody.

FAIR TRADE RUČÍ ZA CENU KÁVY A JEŠTĚ DÁVÁ SOCIÁLNÍ PRÉMII

Amarův dům je dvoupatrová stodola z hliněných cihel s několika malými okny a dveřmi do každé místnosti. Protože sem nevede elektřina, život jeho rodiny se řídí denním rytmem přírody. Kolem chalupy je rušno už od páté hodiny ráno. Je třeba se obléci, najíst a jakmile se kolem půl šesté začne rozednívat, vyráží se na plantáže. Za půl hodiny nato se objevují další děti, protože je sobota, kdy není škola. Přes týden ale chodí do školy všechny děti, které na to už mají věk. Amarovy děti mají to štěstí, že jejich otec je producentem v družstvu Cenfrocafé, které produkuje kávu v systému fair trade. „Děti producentů zapojených do fair trade rodičům při sklizni samozřejmě také pomáhají. Nemusejí ale vynechávat školu, mohou si hrát a prožít pěkné dětství. Rodiče dostanou v systému fair trade za svou práci spravedlivě zapláceno a na hlavní pomoc si mohou najímat dospělé sezónní brigádníky. Fair trade jim také zaručuje garantované minimální výkupní ceny, to když ty na běžném trhu klesnou příliš pod úroveň, která

jim kryje náklady produkce a důstojného života,“ říká koordinátor kampaně Fairtradová města Stanislav Komínek z organizace NaZemi – společnosti pro fair trade a dodává: „Družstvo dostává navíc k výkupní ceně sociální prémii, u prané arabiky je to 20 USD na quintal kávy (cca 46 kg pozn. autora). Členové družstva se pak rozhodují, jak s touto premií naloží, slouží tak např. jako investice do zpracovatelnosti kávy, na odborná školení, na proplácení zdravotní péče členům nebo na financování odborných poradců – degustátorů a agroinženýrů, kteří členům pomáhají zvyšovat kvalitu a množství produkce. V dalších družstvech zase tyto prostředky proplácí producentům jako finanční prémii.“

RODINA ŠLAPE JAKO ŠVÝCARSKÉ HODINKY

Nejsem žádný spáč, ale než jsem se vypořádával ze spacáku, byl už v domě čilý ruch. Někteří členové rodiny už mezitím odešli sbírat kávové boby. Snídani mi přinesla Yumbeli. Čaj, rýži, rajčata a kukuřici. Pod nohama se mi začaly motat další děti, které jsem ještě neviděl. Nejvíce je ze mě nadšená čtyřletá Zuzana. Pořád se na mě směje, asi jí přijdu legrační s tou bílou kůží. I když venku prší a je celkem chladno, děti tu pobíhají jen v tričkách, jsou na zdejší drsné podmínky zvyklé.

Hned vedle domu je pod střechou z plechu a nejrůznějších igelitů prostor, kde se zpracovává celá sklizeň. Oslíci sem z plantáží přiváží pytle s posbíranými kávovými boby, které svou červenou barvou připomínají třešně. Chutnají sladce a uvnitř jsou k sobě přitisknuta dvě kávová zrnka. Slupky se z bobů odstraňují za pomoci mlýnku. „Dříve jsme všechny plody zbavovali slupek ručně, teď mám dieslový motor, se kterým zpřevoduji odslupkovač, a zkrátím tak dobu této práce na třetinu. Vyloupaná zrna se pak namočí do kádě s vodou, kde se nechají odstát do druhého dne. Pak je přes síto definitivně zbavíme posledních nečistot a dáme je sušit,“ vysvětluje Amaro a ukazuje dřevěné stoly ukryté pod improvizovanými fóliovníky. „Pořád prší a hrozí, že zrna správně nedoschnou. Asi je budu muset zabalit a v pondělí odvézt do Jaénu. Cenfrocafé tam má prostory, kde budu moci kávu dosušit,“ dodává.

Zapojuji se do práce. Je dřina sundat pytel plný se sbíraných bobů z oslího hřbetu, ale to je jen začátek. Po hodině pomáhání (zdaleka nelze mluvit o skutečné práci) mne bolí záda, ruce, nohy... prostě celý člověk jako čert. Všichni ze mě mají legraci. A všichni se smějí, jako by byli na dovolené v Acapulku. Je vidět, že rodina drží pohromadě. Když je třeba pracovat, pomáhají bez řečí opravdu všichni. A všichni také vědí, co mají dělat. Za celou dobu jsem nezahlédl zlý pohled, že by někdo něco udělal špatně, nebo že by se motal někde, kde nemá. Vše funguje jako dobře promazaný strojek švýcarských hodinek. Jinak to asi ani nejde.

ZASTAVENÍ 1.

Pickéři čili sběrači na plantážích v oblasti Las Pirias sbírají červené kávové boby.



ZASTAVENÍ 2.

Posbíraná zrna se musejí ve speciálním mlýnku odslupkovat.

ZASTAVENÍ 3.

Odslupkováná kávová zrna se musejí nechat po určité době namočená ve vodě.



ZASTAVENÍ 4.

Správné usušení kávových zrn, to je proces, který se významně podepíše na kvalitě kávy.

ZASTAVENÍ 5.

Takto usušená zrna kávy v tzv. pergamenové slupce se pak dále exportují ke zpracovatelům.





xx xxxx xx xx xx xx
 xxx xx rovanů, krásný
 altánek v Puerto Plata
 a divoká roklina s vodopádem
 nad městem Jarabvoká
 roklina s vodopádem nad
 městem Jarabvoká roklina
 s vodopádem nad městem
 Jarabvacoa.

BEZ SPRCHY, POČÍTAČŮ, A PŘECE ŠTASTNÍ!

Yumbeli nebo Lesli by si z našeho pohledu mohly na svůj život stěžovat. Obě pomáhají s vařením a starají se o mladší sourozence. Nemají přitom k dispozici nic z vymožeností, které nám připadají naprosto samozřejmé, a to už proto, že v domě chybí to základní – elektřina. Také voda je sem přiváděna provizorním potrubím z okolních kopců nebo se používá dešťová. Sprcha je za igelitovou plachtou hned vedle kádě s namočenými kávovými zrny. Holky nemají koupelnu, počítač a jen minimum míst, kam by se jen tak

„zašily“. Kluci jakbysmet. „Večer píšeme úkoly, hrajeme Člověče, nezlob se a nejraději posloucháme různé příběhy v rádiu,“ říká mi u večeře Lesli, která už se trochu osmělila. Celé tři dny jedí všichni k snídani, obědu i večeři různé kombinace rýže, kukuřice a sladkých brambor.

Venku pořád leje jako z konve, ale nedá se nic dělat, zralé kávové boby je třeba posbírat, aby nepřežraly a úroda se neznehodnotila. A tak se všichni Amarovi sběrači v pláštěnkách a holinkách prodírají hustými kávovými keři na plantážích. Nikdo nereptá, všichni se usmívají. Sesbíra-

né boby putují do pytle, pytel na oslíka, oslík k Amarovi domů. Tam se boby vypeckují, nechají ve vodě uležet... a tak pořád dokola. Zdánlivě to nemá konce, ale to je jen pocit Středoevropana, který na tak těžkou a namáhavou dřinu prostě není moc zvyklý.

Rozhodně nejsem žádná sušinka a mám už za sebou ne jednu hodně tvrdou práci, ale po třech dnech strávených v Amarově rodině a na plantáži, mám pocit, že my Evropané jsme opravdu pekelně zlenivěli. Je mi zima a od podrážek goretexových pohorek po půlku stehů jsem celý od

bláta. Nemám hlad, ale dostal jsem strašnou chuť na maso, čokoládu, nebo – Češi porozumí, sklenici vychlazeného, jiskřivého pěnového pivního moku. Na splnění dávného snu – zúčastnit se někdy sběru kávy – jsem měl pouhé tři dny, ale když jsem od Amara odjížděl, ledacos jsem si s sebou odnášel. Například pocit, že z přemíry pochybných úkolů a činností se zapomínáme smát a těšit se z maličkostí. Neumíme se radovat z přítomnosti rodiny, přátel, práce. Žijeme v luxusu, který se stal zlatou klecí. Každý šálek kávy, který si od té doby dám, mi to připomene. Děkuji, Amaro!

PRAKTICKÉ INFORMACE



Jak na Tahiti

Cesta do Polynésie vede přes mezinárodní letiště na ostrově Tahiti. Nejdostupnější letenky přes Paříž nabízí Air France společně s Air Tahiti Nui. Připravte se na dvacet hodin ve vzduchu s přestávkou v Los Angeles a časový posun, kterým



Co navštívit

Francouzská Polynésie je roztroušena na ploše čtyř milionů čtverečních kilometrů ve východní části Tichého oceánu, což lze přirovnat k velikosti Evropy. Rozloha 118 ostrovů a atolů však činí pouze 4 tisíce km² a vytváří celkem 5 souostroví. Bezsporně nejoblíbenější jsou takzvané Společenské ostrovy, kde žijí tři čtvrtiny polynéské populace. Objevil je kapitán Cook, když směřoval do Austrálie. Představuje je hlavní ostrov Tahiti, Moorea

