

Kávové putování Jorgeho Zorra. Kávová turistika.

Stál jsem na prudkém svahu, nohy mi ujžděly na kluzké jílovité zemině a mhouřil jsem oči před sluncem, které mi i přes vzrostlé kávové keře spalovalo tváře. Kousek ode mě se ozývala hudba z chraplavých tranzistoráků, kterou poslouchali česáči kávy při své práci. Byl konec října, sklizeň vrcholila. Čekal jsem, až si mě tu vyzvedne patron del corte, předák, který má na starosti desítku dělníků, jimž se stará o ubytování, jídlo, ale také o práci. Konečně jsem ho spatřil. Snědá tvář stíněná kšiltlem čepice, krk zahalený v šátku, za pasem velká mačeta, nohy schované v holínkách, rozhodně stoupal úzkou pěšinkou mezi keři až ke mně. Měl zpoždění, protože prováděl turisty po plantáži. Chápavě jsem přikývl. Nebylo to nic neobvyklého. Pěstování kávy jde ruku v ruce s turistikou. Zejména ve španělsky mluvících kávových destinacích, jakými jsou Kolumbie, Venezuela, Kostarika či chudičká Nikaragua. Příjemné klima, dostatek sluníčka, bohatá flóra (krásné, exotické a věčně kvetoucí rostliny), potřebné srážky, zemědělská krajina bez průmyslového znečištění, členitý horský terén, to vše dává předpoklady pro vznik takzvané ekoturistiky. Lidé přijedou na finku – budova, ve které dříve bydleli buď majitelé pozemků s kávovníky, nebo sezonní dělníci čili česáči –, která je moderně vybavená, a první, co je zajímavá, je práce na plantážích. V doprovodu předáků se tak vydávají na krátkou (a samozřejmě placenou)

exkurzi mezi políčky, prohlídnou si, jak dělníci žijí, koukají jim pod ruce, když trhají červené a žluté plody, a jsou přítomni, když navečer přiváží otlučený džíp úrodu ke zpracování. Zbytek času pak věnují relaxaci – jezdí na výlety, koupají se v bazénu u finky nebo si vyrazí do nedalekých termálních koupališť. Vstříc se vychází i zájemcům o golf. Čeho si ještě užijí dosyta, je konzumace místní kávy. Chutná jim o to víc, že vidí, jak se zpracovává, jak se oddělují kvalitní zrna od těch nekvalitních, jak se ta kvalitní dále suší, zbavují slupek, praží, melou a konečně zalévají vařící vodou, až nos zasáhne opojná a silná vůně čerstvé kávy, jakou si doma hned tak neuvaří. Prodírali jsme se s patronem mezi keři, já fotografoval česáče, kteří mi ochotně pózovali, a když padl soumrak, sešli jsme k velké dřevěné budově, kam za několik okamžiků přijelo auto obtěžkané pytli. Sledoval jsem celý proces třídění kávy, a když jsem si pak večer pochutnával na skvostné arabice, odvážil jsem se zeptat, zda znají také rozpustnou kávu. „Si,“ zamručel patron. Tady ve vesnici na svazích kolumbijských Cordiller znali nejen rozpustnou kávu, ale dokonce i u nás populární NESCAFÉ. Rozpustnou kávu si oblíbili zejména mladí. Pro pěstitele to znamená naději, že se jim podaří zvrátit trend poklesu množství vyproduktované kávy. Měl jsem pocit, že jsem u cíle svého dlouhého putování – kruh se uzavřel. Venku ševalily listy

vzrostlých eukalyptů, kakaovníků a dalších tropických stromů, které poskytují blahodárný stín tisícům kávových keřů. Horká černá tekutina mi klouzala do žaludku a já jsem se cítil v této společnosti tak nějak uvolněně... Možná si někdo z vás ještě vzpomene na první díl



našeho seriálu, kdy se z hospodské debaty vyvinul začátek mého putování. Od té doby jsem navštívil hodně kávových plantáží, některé i opakovaně, a mohl sledovat jejich změny. A protože poslední cestu jsem absolvoval poměrně nedávno, připravil jsem si na příště velkou reportáž, kde se dozvíte nejen více o kávových destinacích, ale také o rozdílech v pěstování kávy mezi jednotlivými zeměmi.

Juraj Liška