

neměla sebemenšího rysu ladnosti gepardí, jak jsme si zpočátku libovali, spíše to byla potácivá, kolébavá, plácy-plác, chůze kačeří.

A to nás ještě čekal závěrečný trhák lesem na Hostýn. Když jsme si dole na úpatí přečetli cykloznačku oznamující, že ke kostelu je to 5 km, blahořečili jsme si, že sebou nikdo nemáme kolo, značka pro pěší ukazovala ty kilometry jen 3. Ale stály za to. Být to někde na 40tém kilometru, tak tu poslední část sněhem, ledem, potokem už asi nedojdu, takhle naštěstí pod vidinou cíle už zase zafungoval adrenalin a člověk si řek: „*no s pomocí boží, či bez, teď už to přece dojdou*“, ale byly to krušné poslední okamžiky cesty. Kdo neměl to štěstí uvědomit si za celou cestu svoji slabost a omezenost svých sil, ten tu příležitost dostal vrchovatě ve finálním výstupu. (Jedině Filda chytil tempo, protože mu konečně zafungovala dědečkova zázračná mast.) Závěrečné schody pak byly už jen legráckou pro zasmání. Dali jsme unavené foto po výstupu a krátce před půl sedmou jsme jako jedni z posledních vstupovali do klubovny poutního domu vedle svatohostýnského kostela. Zde to vypadalo trochu jako lazaret a trochu jako noclehárna, ale bylo tam příjemné teplo, sucho, horké nápoje místo na sezení či ležení. Složili jsme se na půl hodinky na zem. Nirvána. Z původní stovky nás prý došlo kolem šedesáti. Na závěrečné mši nás ale zase byl plný kostel, jak v lavicích, tak u oltáře. Marian statečně odkulhal mši a promluvil o tom, co jsme na té pouti poznali také, že jejím smyslem není sportovní výkon, tedy dokázat si svoji sílu, ale pochopit a přijmout svoji slabost. Bylo to tak.

Moc nás mrzelo, že jsme si nemohli prohlédnout Hostýn, protože autobus nám jel těsně po mši, museli jsme tedy skoro klusem (to si nedovedete představit, jak vypadá po takové pouti klus), máme ale tedy o důvod více se tam za rok zase podívat. Dobrá zpráva pro vás z vesnic a dědin (teoreticky i měst a městeček), pokud byste po přečtení této zprávy uvažovali, že to za rok zkusíte také. Všichni jsme se shodli, že únava z nás spadla do druhého dne a naše otláčené a ošoupané nohy se jakoby zázrakem zregenerovaly, takže i když můžete počítat, že po té štrapáci budete dočista „vyfluslí“, za tři dny už budete dočista OK. Něco faktografie na závěr: Pouť se koná každoročně týden před Květnou nedělí a veškeré informace lze závčasů získat na www.farnostlouka.cz, případně u mé osoby, protože já se nepochybně za rok o ten výšlap pokusím znovu.

-moll-

světové válce, dokonce až po zmíněné olympiádě. Přesně to bylo v roce 1974, kdy mexická vláda vydala první závazné směrnice pro výrobu tequily. Jejich součástí bylo i vymezení území, z něhož je možné sklízet agáve pro výrobu lihoviny; je to území ve státech Colima, Guanajuato, Jalisco, Michoacan a Nayarit. Současně bylo stanoveno, že tequila je pouze taková pálenka, k jejíž výrobě bylo použito aspoň 51 % šťávy z modré agáve. Produkce podléhá registraci a kontrole, každá láhev pravé tequily nese označení NOM (Normas Official Mexicana) ve spojení s číslem označujícím lokalitu výroby. Kvalita šla nahoru a s ní i obliba tequily ve světě a tento trend nabral raketovou rychlost v 90. letech, např. v letech 1995–2000 se spotřeba tequily zdvojnásobila. To vyvolalo růst potřeby základní suroviny a její nedostatek, protože nově vysazená agáve roste 8–10 let, než dozraje a může se sklízet. Následkem bylo přirozeně podstatné zvýšení ceny.



Za zvýšenou oblibou tequily zejména mezi mladými stojí i rituály spojené s její konzumací – pití stříbrné tequily se špetkou soli na dlani a plátkem citronu mezi palcem a ukazováčkem a kombinování zlaté se skořicí a plátkem pomeranče. Kdo to někdy zkusil, potvrdí, že to ve větší skupině skutečně funguje, zábava se nekontrolovaně roztáčí a tequila teče proudem. Takto se pije samozřejmě jen tequila mixto, která je také základem míchaných nápojů, kde se naše pálenka také hojně uplatňuje. Za všechny připomeňme jen věhlasnou margaritu míchanou z tequily, pomerančového likéru a čerstvé limetové nebo citrónové šťávy, z dalších snad Tequila sunrise (tequila, pomerančový džus, grenadina). Tequily Reposado a Anejo se do míchaných nápojů rozhodně nepřidávají, ty si

jejich milovníci vychutnávají čisté. Ze značek, které se u nás prodávají v běžné obchodní síti, jsou to mj. Olmeca, Pepe Lopez, Jose Cuervo, El Jimanador, Arriba, z méně známých je to např. Patron, El Conquistador, Don Julio, Casa Vieja, Herencia de Plata, Herradura, La Cofradia a našlo by se ještě mnoho dalších.

Na zvláštní přání výkonného redaktora našeho plátku následuje jako přídatek pár řádek o mezcalu. Pozor!!! Nezaměňovat s tequilou. Bylo by to něco podobného jako míchat koňak s brandy, vztah tequily a mezcalu je totiž podobný. Mezcal je také pálenka z agáve, z jakékoliv jiné agáve než z modré (hojně se používá agáve espadin). Výroba mezcalu nemá tak pevně stanovená a kontrolovaná pravidla, vyrábí se většinou ve státě Oaxaca a v některých oblastech států Durango, Zacatecas, San Luis Potosí, Jalisco a Guerrero. Oproti tequile je mírně odlišná technologie výroby. Jak jsme si už řekli, k vaření agáve pro tequilu se používají parní pece, pro mezcal se piñas vaří v zemi vyhloubených jamách o průměru asi 3 metry. Jáma se vyloží kameny, zapálí se v ní oheň a po vyhoření polen se žhavé uhlí zahází kameny, na které se navrší hromada nasekaných piñas. Hromada se pak nechá doutnat po dobu tří dnů a za tu dobu se kusy agáve vyudí a změknu. Další postup výroby se stejný jako u tequily. Ani po destilaci ale mezcal neztratí charakteristickou chuť kouře získanou od doutnajících uhlíků. Do každé lahve mezcalu se přidává červ, který tuto pálenku proslavil a je pro ni charakteristický. Nejde vlastně o červa, ale o housenku rodu *Hipopta agavis* nazývanou v Mexiku „gusano“. Pokud se budete ptát po důvodech přítomnosti červa (housenky) v lahvi, nemám jednoznačnou odpověď. V některých zdrojích se dočteme o domorodcích, kteří věří, že po požití červa budou obdařeni mystickou silou, někteří ho prý pokládají i za afrodiziakum. Jinde jsem se ale dočetl, že přídatek červa je nový zvyk zavedený jako obchodní trik mající jen upoutat pozornost a zvýšit výnosy. Nejprodávanejší mexickou značkou mezcalu je Gusano Rojo neboli Červený červ.

Mezcal jsem narozdíl od tequily zatím neochutnal, ale jak to tak po sobě čtu, budu se po něm muset podívat.

Míra doctor



Můžete bydlet buď na kopečku, nebo v údolí, v nejhorším případě z údolí do kopce či naopak, ale nikoho nenapadne táhnout vesnici z obou stran přes kopec nebo dokonce z údolí do údolí, tady na rovině je to jiné. Začne se nenápadně podél cesty, pak ještě kousek dál, pak se řekne „no co nejsou tu žádné překážky, tak to dostavíme až k potoku“, pak nějaký dobrák vymyslí, že by tam mohl být mostek a jede se furt pryč. Asi dokud nenarazíte na jinou vesnici, tak jako na sebe narazili Lipová a Stomil, tedy Křtomil.

Tehdy opravdu začala pouť rychle nabývat duchovní rozměr. Hovor již zcela vymizel, každý se zaobíral sebou a mysl obracel vzhůru, protože zde dole se jen vlekla zubožená tělesná schránka. Ponožky už se měnily potřetí. Fildu chytaly křeče do svalů, tak co chvíli zastavoval a mazal se něčím zázračným, co jim prý doma zbylo po dědečkovi. My se Sandykem jsme zase věděli, že buď můžeme pokračovat v chůzi, nebo definitivně zastavit, takže jsme mu vždycky kousek utekli, tedy ubelhali namísto, abychom na něj počkali (opravdu jen kousek, lehce nás dopajdal). Něco po páté jsme se dopotáceli na okraj Bystřice p. Hostýnem. Cestou jsme dostihli jen několik odpadlíků, kteří nás prosili o zapůjčení našich nohou, (Což jsme odmítli vědouce sami, že by si našima nohama zrovna moc nepomohli.) a jednoho ještě živého (tj. ve směru cíle se pohybujícího) klučinu, kterému odpadl jeho souputník. Naše chůze, šlo-li vůbec ještě o chůzi, už rozhodně

Železný poutník 27.-28.3.2009

