

své pokrevní linii a na vojně jistě byl po právu slul hrdým titulem „agitátor roty“.

Krom nás sedmi statečných z Chlumu a přilehlého světa se na startovací mši v basilice na svatém Kopečku u Olomouce shromáždilo na dvě stovky dalších odhodlaných.

Z kázání otce Marian se jistě, nejen nám, vryla myšlenka, že vydat se na tuto sebezničující pout' 19. března je dobrou příležitostí, jak uctít na dnešek připadající památku sv. Josefa, patrona šťastné smrti. Proto kdyby se nám po cestě zdálo, že už je konec (s náma), nemáme se tomu vzpírat, vždyť sotva může být krásnějšího a šťastnějšího konce, než skonat během takovéto posvěcené cesty. S tímto duchovním posílením jsme po úvodním ofotografování vydusali úvodní skopcové kilometry přes Droždín a Bukovany na seřadiště v Bystřici (bohužel nikoliv pod Hostýnem), kde jsme se rozpočítali na první, druhý, stoosmdesátý atd. a zjistili, kdo je tu po kolikáté. Určitě mne zaujalo, že podruhé, počtvrté, popáté se hlásili desítky chodců, chodkyň a chůďat, ale od pošesté až do podvanácté to byly maximálně jednušky věrných vytrvalců. Každopádně byli tu dva (bez záruky) nevynechálové, kteří si to letos střihli potřinácté. Ač v období pústu, tento podnik se pomalu stává vskutku masovou záležitostí; počet startujících byl ve srovnání s loňskem dvojnásobný. Půjde-li to takhle dál, tak za pár let, až nás půjdou miliony, bude průvod čelem ztíkat svatohostýnský kopec, zatímco zádí bude ještě v klidu ošlapávat schody kostela na Svatém Kopečku.

Milý čtenáři, pokud se ti zdá můj úvod, poněkud rozvláčný, pak tě musím uklidnit, je to záměr autora. Chci aby sis to mohl také pěkně procítit, co to je ujít během noci padesát kilometrů. Vidiš, teď máme za sebou teprve pár kiláků a už se to pěkně vleče.

Fakt je, že ale ze začátku to jde celkem svihem, krok je pružný, nálada nadějného odhodlání, všude samý šprým. Taky své spoluputující nevidím každý den, takže bylo celkem co vyprávět. Pohodově ostrým tempem jsme se přes Svěsedlice a Vacanovice dostali až k prvnímu zastavení na návsi v Tršicích. Tam jsem zjistil, že mezi putujícími jsou také další známí, Maruška s Jirkou, toliko příbuzní mé ženy, takže zprostředkovaně i mí. I oni byli ještě s úsměvem na líci a plní elánu. V Tršicích jsme způsobili malé pozdvižení mezi domorodci v místním hostinci, kteří se ale tvářili mírumilovně a zvědavě okukovali naše ustrojení a dotazovali se „kam s tou bagázíř?“. Když jsme ji říkali, že jdeme celonoční poutí ze Svatého Kopečku na Hostýn, většinou se zarazili a bylo vidět, že mají problém tuto informaci zpracovat a nějak

OLIHENĚN – CHAPADLO DVACÁTÉ DRUHÉ

Tequila – z darů pouště



Blížíme se pomalu (poslední dobou doslova) ale jistě ke konci abecedy. V Olihni už jsme za tu dobu mohli číst o alkonápojích vyráběných z nejrůznějších surovin: od obilí, brambor, přes cukrovou řepu a třtinu až po vinnou révu. Teď k tomu výčtu spolu s tequilou přidáme jednu exotickou rostlinu. Geograficky se přitom vrátíme tam, kde jsme už byli při líčení osudů pravého rumu, do střední Ameriky. Domovem rumu byly ostrovy v Karibském moři, které v poslední době víc než rum proslavili piráti. Domovem tequily je naproti tomu Mexiko, které jinak proslavila třeba olympiáda nebo nelegální migrace do USA. V posledních několika desetiletích je to ale hlavně tequila, co reprezentuje Mexiko ve světě, a nutno říct, že je to reprezentace vzorná. A navíc to ještě přináší velmi slušné zisky. Nebylo tomu tak ale vždycky, ještě před sto lety neměla tequila vůbec dobrou pověst, ale během poslední doby na sobě hodně zapracovala a výsledky se dostavily.

K historii tequily se ještě dostaneme, nejdřív je třeba říct, co to tequila vlastně je. Je to alkoholický nápoj vyráběný z agáve, a tím plynule přecházíme k další otázce: Co to je agáve? Rozšířeným omylem je názor, že se tequila vyrábí z kaktusů. Mezi kaktusem a agáve jsou ale podstatné rozdíly. Tím zásadním je, že agáve je rostlina jednoděložná, zatímco kaktusovité jsou čeledí rostlin dvouděložných. Botanikům mezi námi je to jasné a pro nás ostatní dodávám, že agáve už na první pohled vypadá úplně jinak než kaktus. Je to sukulenní rostlina s mečovitými, ostře zubatými listy uspořádanými jako růžice nebo trs. Tequila se vyrábí z modré agáve, která se přímo k tomu účelu pěstuje na rozsáhlých plantážích. K výrobě se nepoužívá celá rostlina, ale jen osekaná spodní část rostliny bez listů tvarem připomínající ananas, které se říká piñas. Narozdíl od ananasu ale piñas váží až 80 kg. Výrobní postup pálenky – mohli

bychom jí po moravsku říkat agávovica – je specifický. Agáve se nejdřív po dobu 24 hodin vaří ve speciálních pecích postavených z kamene a cihel a opatřených dřevěnými dveřmi. V podlaze pecí jsou žlaby, kterými se odvádí šťávy vzniklé v prvních třech hodinách vaření; jsou hořké a znehodnotily by kvas. Po třech hodinách se žlaby uzavrou a zbývajících 21 hodin se agáve vaří „ve vlastní šťávě“. V současnosti jsou tradiční pece často nahrazeny velkými nerezovými „papiňáky“, v nichž se dá agáve uvařit s velkou úsporou času, ale ztratí tím hodně ze své charakteristické chuti. Když se agáve dostatečně povaří, rozemele se ve speciálním mlýně, výsledná hmota se nechá zkvasit ve velkých tancích a poslední fází nemůže být nic jiného než destilace.

Pravá a čistá mexická tequila musí být vyrobena ze 100 % cukrů modré agáve. Taková tequila je na lahvi označena jako „100% agave“ či „agave azul“. Tahle čistá tequila se produkuje a prodává ve třech typech: Blanco, Reposado a Anejo. Tequila Blanco je tradiční stříbrná (čirá) pálenka stáčená po dvojí destilaci. Je to jakýsi základní typ, který se pije tak, jak jsme zvyklí i u nás se špetkou soli a zajídá se citronem. Ostatní typy mají proti stříbrné tequile určitá vylepšení spočívající, jak jsme to už viděli u mnoha jiných druhů alkoholu, ve staření v dubových sudech. Reposado tequila v nich zraje 2–12 měsíců a dubové dřevo jí dodává jemnou chuť a bělavou barvu. Anejo zraje v sudech z bílého dubu o maximálním objemu 350 litrů více než 1 rok (třeba i 5 let); má jantarovou barvu a jemnou chuť po dubovém dřevu. Opravdu si nezádá s nejlepšími karibskými rumy nebo s koňakem, a to jak chutí, tak i cenou. Takové tequily se pijí jen čisté z koňakových sklenic. Kromě stoprocentní tequily se pro běžnou konzumaci vyrábí tzv. tequila mixto – ta musí obsahovat aspoň 51 % cukrů z modré agáve, zbytek může být namíchaný třtinovým cukrem. To výsledný produkt sice zlevňuje, ale na kvalitě a chuti mu rozhodně nepřidá. Tequila mixto se prodává jako stříbrná (Blanco) nebo jako zlatá (Oro), která se při výrobě upravuje a ochucuje karamellem, aby získala tmavší barvu a chuťovou podobnost se stařenými tequilami.

Historie tequily se začala psát v 16. století po příchodu španělských kolonizátorů na území dnešního Mexika. Už dávno před Kolumbem vyráběli Aztékové z agáve kvašený nápoj zvaný „pulque“. Španělé postoupili ještě o krok dál k destilaci a tequila byla na světě. Dlouho to bylo ale jen čistě mexické pití nevalné chuti a pověsti. Uvádí se, že první tři soudky tequily Sauzy byly do USA vyvezeny v roce 1873. Americké konzumenty ale tequila příliš nezaujala, snad jen s výjimkou doby prohibice, kdy se na kvalitu nehledělo a tequila se stala oblíbeným sortimentem pokoutních nálevů. S koncem prohibice skončila i přechodná popularita tequily. Ke světové slávě tak tequila nakročila až po druhé

Až nás půjdou miliony....

*„Pojď' půjdeme na malou procházku tmou
...nekonečnou prázdnotou.
Naraž si čepici, zavaž si boty a běž.
Ať se sám sobě otrokem nestaneš.
Doufám, že budeš mít štěstí...
...na procházce tmou, ...nekonečnou prázdnotou.“
Petr Fiala, Malá procházka tmou, (Mňága a Žďorp)*

*Přešlo jaro, léto, podzim, zima a je to tu zase. Na pátek 19-tého
března letos připadl 13-tý ročník pochodu železných poutníků a poutnic.*

*Odhodlat se k takovému maxivýkonu jako je padesátikilometrový
pochod vyžaduje jistě mnoho odvahy, ještě více odhodlání je však třeba
k tomu pokusit se tento výkon zopakovat.*

*Opravdu po loňských zkušenostech s nekonečnou dvojvesnicí Lipová-
Křtomil jsem se divil svým soupeřům, že se letos hlásí opět na „malou
procházku tmou“, ba co víc doplnění a rozšíření o své rodinné příslušníky,
a ještě víc mě pak ale překvapil já, že jsem na to repete kývnul taky.*

*Naše výprava se už v počátku rozdělila na dva směřitelné tábory.
Motorizovaná trojka ve složení: Radka – žena Vencova a Mart'a – žena
moje s patronem motoristů Kryštofem (mimino; jedno z mých dětí) se
s nadšením zúčastnila půlnoční mše a potom se auty (tedy zapovězeným
způsobem) rovnou přesunula do cíle na Sv. Hostýn, kde se usalašila
v Poutnickém Domě, vyčkávající našeho příplahočení, přičemž si dlouhou
chvilu krátila kojením a spánkem.*

*Oproti minule, kdy jsme museli ještě před závěrečným hvizdem
poslední třetiny svatohostýnské mše zahuhlat Ámen a pelášit na autobus,
jsme se letos rozhodli (pakliže dojdeme) užít si finále, trochu si orazit a
pookounět po Hostýně, zarezervovali jsme si tedy v poutnickém domě
s předstihem dva třílůžkové pokoje pro deset osob. Nechci předbíhat, ale
opravdu to byl šťastný záměr.*

*Tým opěšalý skládal se letos jednak z veteránů loňské pouti tedy
Sandyka, Filemona, Vency a mě (moll) a z noviců: Jindřišky – ženy
Sandykovy, Hanči – sestry ženy Sandykovy a Standy – bratra sestry ženy
Sandykovy i ženy Sandykovy. Už z letmého výčtu příbuzenských vazeb (to
jsem ještě nezmínil, abych Vás nezmátl, že Filemon je Sandykův bratr) je
vidno, že jeden z nás skutečně nepodcenil propagaci tohoto podniku ve*