



## Chléb rybářů

Příběh garifunského chleba musíme hledat v hlubokých indiánských kořenech smíšených s podstatou Garifunů a tou je rybaření. Humberto, Mattiho pomocník, mě ráno bere ke svým příbuzným. Garifunský chléb je podobný velké tenké suché placce průměrem podobné rozměru rodinné pizzy velikosti XXL. Tato placka se obvykle nakrájí na malé trojúhelníčky, jako když krájíte pizzu, aby se dala snadno přenášet.

Jeho výhodou je to, že je to jakýsi suchar, který si v případě potřeby jako rybář můžete vzít s sebou do loďky a ve vlhkém prostředí se vám nezkaží. Navíc ho lze nadrobit do snad nejtýpějšího jídla místních – mořské polévky. Velmi jednoduchý pokrm z vody, ryb, trošky pepře, případně maličko zeleniny, tak snadno zahustíte chlebem, který celému jídlu dodá na vydatnosti. Velká výhoda, pokud jste celý den na vodě, plavíte se bažinatým pobřežím, a tím pádem nemáte čas věnovat se ničemu jinému než lovu ryb. Základem je sladká brambora *kasava*, kterou my známe spíše pod jménem maniok. Je původní rostlinou amerického kontinentu. Říká se, že první konzumenti této rostliny byli indiáni, kteří z ní vyráběli chléb.

Maniok je hlízovitá rostlina. Velké tlusté kořeny se posbírají, očistí a nastrouhají. Pak následuje malý zázrak. Nastrouhaná hmota se ždímá. A znovu ždímá. Je to velmi náročný proces, výdejem energie snad rovnocenný fitness centru. Maniok se ždímá až do bodu, kdy z něj je zcela suchá, sněhu podobná hmota. Tato práce je tradičně ženským úkolem. Obvykle se mokry nastrouhaný maniok nacpe do rukávnicku dnes například ze staré pytloviny, která funguje jako filtr. Pokud byste si prohlédli staré fotografie, možná byste se lekli obrovských hadů visících ze



Děvče sbírá dřevě do palírny, kde se připravuje základ pro giffiti

stromů. To byly velké, několik metrů dlouhé rukávnicky obvykle utkané ze stébel trav, které sloužily jako filtry. Rodiny byly někdy mnohem větší. Maniokový chléb se vyráběl ve velkých dávkách. Dnes je jednodušší zajít do potravin a pořídit si například toastový chléb. Rybáři už mají mnoho jiných alternativ, jak se na vodě zasytit. Přesto stále ještě lze najít komunity, kde se kasavový chléb vyrábí ručně jako u nás například nudle do masového nedělního vývaru. „Můžete si ho běžně koupit v obchodě, ale pokud má někdo domácí, je to jiná pochoutka,“ potvrzuje mi Humbertova rodina, kde výrobu garifunského chleba sleduji.

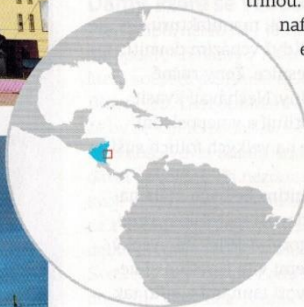
Garifunové mají tu výhodu a zároveň také nevýhodu, že ještě velká část jejich populace žije často v oblastech odříznutých do značné míry od civilizace. I vesnička Orinoco má svůj malý obchod. Ale zásobování není pravidelné. Podobně je to i s elektřinou. Na celé Orinoco připadá jeden barel nafty denně, který se přeměňuje v malé elektrárně na proud. Když diesellový agregát dojde, elektrika nejde. Nový sud se načne až následující den. Tato možná na první pohled zaostalost dává Garifunům možnost izolace, která je tak jako v minulosti chrání před okolními vlivy civilizace. A dělá z Garifunů jednu z nejunikátnějších pobřežních komunit pevninského Karibiku. ●



Bluefields: sousoší znázorňuje etnické skupiny, které zde žijí



Kostel Moravské církve v Marshall Pointu



PŘEČTĚTE SI ON-LINE

Eva Kubátová a Lucie Pospíšilová  
Nikaragua: Opomíjená perla Střední Ameriky