



FOTO: JIŘÍ JARĚS

V Bois Chéri se čajové lístky sklízají po celý rok.

KAM NA JÍDLU

Většina návštěvníků Maurícia je ubytována v hotelech, kde má zpravidla o snídani a večeři postaráno. Co si tedy dát k obědu na pláži nebo někde na výletě? Není nic snazšího než navštívit některou z mnoha zdejších kreolských restaurací a dát si něco z jídelního lístku, stejně to ale nejspíš bude chutnat hlavně po karí. Ostrovní kuchyně byla vytvořena ve stejném kadlubu jako zdejší obyvatelé. Mísí se v ní kulinařské zvyklosti evropské, indické, čínské, orientální, středomořské i africké s mírnou převahou kuchyně asijské, asi proto, že lidé pocházející z tohoto kontinentu žijí na Mauriciu nejvíce. Na talíři dominují hlavně ryby a jiní mořští živočichové, různé

druhy zeleniny, masa a také všílíjaké tropické koření. Zdejší rajčata obvykle dávají jídlům barvu, česnek a cibule chuť, exotickou příchutí čili, zázvor, koriandr nebo už zmíněné karí. Francouzští přistěhovalci s sebou přivezli na Mauricius omáčky, z nichž zejména studenou Vingaye s hořčičnými semínky a vinným octem by si žádný host neměl nechat ujít. Za ochutnání rozhodně stojí také muslimské briani – směs rýže, brambor, ostrého koření a masa, zdejší ústřice, uzený merlin, speciality z divočáka, kreolské grilované hovězí, čínské vepřové nebo indické kuřecí karí. K jídlu se obvykle podávají vína – většinou jihoafrická – případně mauricijské pivo Phoenix.



Chamarel neboli země sedmi barev

NA CO SI DÁT POZOR

Kokosové palmy sice skýtají stín, ale padající ořechy mají na svědomí nemálo tragických nehod. Proto si pod ně nikdy nelehejte – varují na Mauriciu. Hladit na ulici toulavé psy a kočky asi sotva někoho napadne, vypadají až na výjimky značně odpudivě už od pohledu. Zakázáno je pochopitelně také ulamování mořských korálů nebo trhání tropických rost-

lin. Voda z vodovodu je sice na ostrově pitná, stejně jako jinde je ale k pití vhodnější voda balená. Riskantní může být vzhledem k tropickému podnebí zmrzlina na ulici nebo nedostatečně tepelně zpracované ryby nebo mořské plody. Na žlutou zimnici a jiné tropické choroby lze na Mauriciu klidně zapomenout, spíše je třeba počítat s komáry.

→ Od hřebíčku až k obřím lekninám

O jedinečné přírodě Maurícia se návštěvník nejvíce dozví v nejstarší botanické zahradě na jižní polokouli, která se nalézá v Pamplemousses, což je poněkud zkomolené holandské slovo pro grapefruit. Původně to byla obyčejná zeleninová zahrada, kterou královský nizozemský zahradník Pierre Poivre v roce 1735 přeměnil mimo jiné i tím, že v ní začal pěstovat různé druhy koření včetně tehdy nad zlato ceněného hřebíčku. Dnes jsou tu k vidění zbytky původní domorodé flóry včetně ebenových porostů, nejrůznější palmy nebo obří lekníny Victoria regia – ty ovšem pocházejí z Amazonie. Právě tady byla postavena první továrna na zpracování cukrové třtiny, což je dodnes kromě cestovního ruchu hlavní pilíř mauricijské ekonomiky. A v těchto místech také v roce 1810 kapitulovali francouzští vojáci před Brity, jejichž kolonií se poté ostrov nadlouho stal.

Zástupci mauricijské fauny se až na pár výjimek před zraky návštěvníků příliš nepromenují. Jednou z nich je už zmíněný vyhynulý dodo, nemotorný pták velikosti krocana se zahnutým zobákem, ten je ovšem k vidění jen v muzeu, případně ve všech možných výtvarných podobách coby oblíbený ostrovní suvenýr. Jeleny kdysi na Mauricius přivezli Holanďané, opice Portugalci, z větších savců tu volně žijí už jen divoká prasata. Mnohem bohatší je okolní mořský svět s velrybami, delfíny a želvami. K přírodním atrakcím patří na jihu ostrova také farma nilských krokodýlů, ti sem byli dopraveni ze sousedního Madagaskaru. Spolu s nimi si lze prohlédnout i chameleony, leguány nebo netopýry.

Trasy výletníků směřující od pobřeží do vnitrozemí obvykle nevynechají ani místa, jako je Grand Bassin nebo Chamarel. Velký bazén je jedním ze dvou přírodních jezer na ostrově, voda tu zaplňuje kráter dávno vyhaslého vulkánu. Nachází se tu posvátné místo hinduistů, kam každoročně uprostřed února míří poutníci na slavnost

boha Šivy a konají zde své rituály.

Chamarel neboli země sedmi barev patří k nejpůsobivějším místům ve vnitrozemí. Leží v jižní části ostrova, uprostřed pohoří, kam je třeba vyjet úzkými serpentínami podél kávových plantáží. Jde o vulkanickou vyvřelinu, která hraje odstíny všech barev, od červené až po žlutou. Nedaleko je příkrá skalní stěna úctyhodné výšky s vodopády mířícími do propasti. Komu se podaří sešplhat až dolů, určitě za horkých dnů nepohrdne koupelí, pro změnu ve sladké vodě.

Středoevropan určitě ocení také exkurzi na čajové plantáže a do továrny v Bois Chéri, kde se už sto dvanáct let čaj vyrábí. Čajové lístky se sklízají po celý rok, dobrý sběrač za den natrhá padesátikilogramový pytel. Poté se lístky stejným způsobem jako před stoletím drtí, suší, fermentují, čistí, prosívají a balí. Kromě přírodního čaje se odtud expeduje také čaj s příchutí vanilky – ta má na ostrově rovněž své plantáže – případně bergamonu, kokosu, ovoce a dalších příchutí. Součástí továrny je i muzeum věnované čaji a jeho zpracování, jemuž dominuje parní kotel z britské lokomotivy z roku 1925, používaný v Bois Chéri jako bojler na teplou vodu. Až do padesátých let minulého století sloužila lokomotiva na trati mezi Port Louis a městem Curepipe, poté byla železnice na ostrově zrušena. ●

JIŘÍ JARĚS

jiri.jares@economia.cz



FOTO: JIŘÍ JARĚS

Grand Bassin, hinduistický svátek Šivy