

ZAHRAŇIČÍ

in.ihned.cz/zahranici

Na škeble a srdcovky po svých

Z Galície by člověk neměl odjet, aniž by ochutnal mořské plody. Dokonce i obyvatelé jiných částí Španělska přiznávají, že ty galicijské jsou nejlepší. „Velká většina Španělů vůbec neví, co všechno předchází tomu, než se dostanou na jejich stůl,“ poznamenává María José, jedna z mariscadoras – žen zabývajících se sběrem měkkýšů na pobřeží v oblasti Cambadosu, když nám podává nepromokavý plášť a pobaveně nás pozoruje, jak se soukáme do gumáků až po zadek. „Dnes je to nutné, je malý odliv a bez nich byste se daleko nedostali.“

María José je ve výboru Sdružení sběraček měkkýšů na pobřeží (další způsob je z lodi), přidruženého k cechu rybářů San Antonio de Cambados, a prezidentkou Guimaturu, kulturní asociace založené v roce 2005, která si ve spolupráci s radnicí v Cambadosu vytkla za cíl seznamovat s touto prací všechny, kdo se chtějí něco dozvědět.

V osm ráno vypadá obloha přímo hrozně, ale nezdá se, že by to některé z mnoha desítek přicházejících žen vadilo. Popadnou koše, vozíky, hrábě a odkráčejí husím pochodem „do moře“. My, teď už doprovázené Mariou de los Angeles, za nimi.

Ženy se rozprskly po prostoru. Některé sbírají o samotě, některé ve skupinkách. Kroužíme kolem nich a vyptáváme se. „Výdržet takto shrbeně a vyhrabávat škeble z písku, to musí pěkně bolet v zádech...“ „Není to tak hrozné. Ta čtyři kila, což je naše maximální denní kvóta, zvládneme za dvě až čtyři hodiny. A celé odpoledne se pak můžeme věnovat rodině, navíc pracujeme jen 14 dnů za měsíc. A výdělek? Docela slušný, nestěžujeme si.“

Bez licence to nejde

Pokud si myslíte, že můžete přijít jen tak na pláž a nasbírat si k večeri třeba jen pár škeblí či jiných mlžů, mýlíte se. Změna nastala v roce 1995, kdy byl sběr mořských plodů upraven zákonem a tato práce se stala profe-



Průčelí baziliky Santa María la Mayor v Pontevedře

sí se vším všudy. Vykonnávají ji především ženy, i když muži se mezi nimi také najdou (v Cambadosu jsou z dvou set členů tři muži).

Všichni musí vlastnit příslušnou licenci, která je neprenosná, a aby ji člověk dostal, musí projít náročným kurzem. Nové licence se vydávají jen tehdy, když někdo odejde do důchodu či z nějakého jiného důvodu přestane tuto práci vykonávat. Kromě vlastního sběru na prostoru o rozloze dvou kilometrů čtverečních se členové starají o čistotu pláží a také pomáhají při hlídkování, zvláště v létě, kdy je všude plno turistů mnohdy netušících, že není možné z pláže sebrat vše, co na nich volně leží. Při sběru nemůže dokonce pomáhat ani vlastní rodina, třeba děti o prázdninách. Musely by mít licenci.



Jak se tam dostat

Nejlépe letecky (Iberia) do Viga či Santiaga de Compostela s přestupem v Madridu. Chcete-li ušetřit, jedte z Madridu do Pontevedry autobusem (cca 70 eur zpáteční – 7 hod.) či vlakem, což ovšem trvá déle a taky je to dražší. Výhodné je půjčit si auto (týden od 140 eur) na letišti či v Pontevedře na vlakovém nádraží. Celá oblast Rías Baixas je ale docela dobře propojena autobusy. Na ostrovy Cíes se dostanete lodí společnosti Mar de Ons (www.mardeons.com).

Kde se ubytovat

Chcete-li něco luxusnějšího, volte hotel-parador v Pontevedře, v němž vás dvoulůžkový pokoj přijde na 130 až 190 eur (www.paradores.es). Ubytovaní v četných hostelech či penzionech se nabízí od 40 eur. Je tu i dostatek kempů, které jsou většinou umístěny v zeleni přímo u pláží. Chcete-li zůstat přes noc na Islas Cíes (v provozu o velikonočním týdnu a 15. 6. až 15. 9.), musíte si místo rezervovat a vyzvednout si „kartu táborníka“ v rezervačním centru v přístavu ve Vigu. Protože se kemp nachází na území národního parku, platí tu nejrůznější omezení. Více na www.campingislascies.com.

Blíží se jedenáctá a první ženy míří se svým úlovkem ke břehu, do kontrolní haly, kde se vše váží, měří, dává do bedýnek a připravuje se k expedici do lonjy – místa, kde se ryby a mořské plody draží. Klesne-li cena více, než je zdravé, dokonale organizované mariscadoras další den nesbírají – takže ti, co přijdou ten den nakupovat, mají smůlu. A další den cena opět vyletí nahoru.

Město vína

Míříme do centra Cambadosu, městečka, jehož starou část zdobí několik pazos – paláců venkovské šlechty, umně vymodelovaných z místní žuly. Zdejší restaurace mají rozumné ceny. Dáváme si stylově talíř škeblí a zapijíme – také stylově – zdejším skvělým bílým vínem. Cambados je totiž centrem vinařské oblasti Val de Salnés, kde se vyrábějí nejlepší španělská bílá vína z odrůdy Albariño, kterou sem ve 12. století přinesli cisterciáckí mniši od Rýna a Mosely.

Návštěvu zdejších bodegas – vinných sklepů, z nichž mnohé jsou pro veřejnost otevřeny denně (seznam dostanete v turistické informační kanceláři) – jsme tentokrát vynechali, zato jsme si nenechali ujít Praza de Fefiñáns, rozlehlé a prý nejkrásnější náměstí v Galicii hned po santiagském Obradoiro. Z jedné strany ho lemuje kostel sv. Benedikta z 15. až 18. století, z dalších dvou pak Pazo de Fefiñáns, nádherný renesanční palác, jehož průčelí zdobí kamenné busty a erby dávných majitelů. Dnes v něm jsou vinné sklepy a vinotéka, v době siesty samozřejmě zavřené. ➔