

Cesta kávy



CO VŠECHNO SE DĚJE SE ZRNY GUATEMALSKÉ KÁVY, NEŽ DOPUTUJE NA NÁŠ STŮL

Dvě drobné ženy v barevných sukních a halenách přicházející po úzké stezce se hrbily pod tíhou obřích pytlů, ale usmívaly se. Ani celodenní dřina v horku a dusnu na kávových plantážích jim zjevně nevzala dobrou náladu. Nebo prostě byly jen rády, že přežily další den. Takový je život sběračů kávy v Guatemale nedaleko hranic s Mexikem.



Na plantáži La democracia mezi sběrače kávy mě vzal Jorge. Mladý muž lehce přes třicet má se svým tchánem v provinčním městečku Huehuetenango malý obchod s kávou Kaffa. Vykupuje čerstvě nasbírané kávové boby, které u svého otce ve mlýně nechává zpracovat tzv. „mokrou metodou“ ve speciálním mlýně. Kávu Jorge nakupuje přímo od sběračů. Jeho podnik je rodinný, ale na druhé straně spolupracuje s velkými firmami, které s kvalitní kávou obchodují takřka po celém světě. Sám také vyrábí v malém dvě značky kávy Miralville a Montecristo. Na kontě mají dokonce několik úspěchů v nejrůznějších soutěžích. Jak mi ale Jorge ukázal, cesta z plantáží k zákazníkům,

kteří popíjí šálek výtečné kávy v kavárně, je dost dlouhá.

Ve stínu banánovníků

Práce na kávových plantážích je tvrdá dřina, která těžko snese srovnání s jakoukoliv jinou prací. Sběrači, mezi kterými jsou nejen ženy, ale často i děti, se pohybují celý den na strmých svazích, kde z kávových keřů otrhávají do plastových košů zavěšených na krku zralé plody podobající se našim třešním. „Káva se sbírá, když jsou plody červené. Fialové jsou přezrálé. Takové vyhovují zpracování kávy například v Brazílii, tady v Guatemale však ne,“ vysvětlil mi můj průvodce Jorge.

Doplnil, že do vysokých a strmých kopců se nedostane žádná mechanizace, traktory ani auta.

Navíc strojovému sběru kávy brání to, že kávovníky před ostrým sluncem chrání ještě jedna vrstva rostlin s širokými listy. Používají se například banánovníky. Pod takovým přírodním deštníkem totiž vzniká speciální mikroklima pro zdravý růst a zrání kávy přímo ideální. Podmínky vhodné pro rostliny však rozhodně nejsou vlídné ke sběračům. Ti musejí často ve velkých vedrech a ve vysoké vlhkosti tahat těžké koše nebo pytle naplněné nasbíranými kávovými plody.

Strom kávovník

Kávě se nejlépe daří na svazích hor ve výškách 1200 až 1700 m n. m. Všechny odrůdy druhu Coffea jsou dřevité rostliny. Zatímco některé z nich coby stromy mo-

hou dosáhnout výšky až 10 metrů, my známe spíše ty, které vypadají jako keře. Takový kávovník se zastíhuje ve výšce do 3 metrů. Keře kávovníku kvetou až po několika letech, ale dokážou plodit i dvacet let po sobě a několikrát v roce. Drobné bílé květy kávovníku voní podobně jako jasmín či pomeranč, a když odkvetou, objeví se zelené plody, které obsahují dvě kávová zrna přiléhající k sobě plochou stranou. Zrna jsou obalena ve sladké a lepkavé dužině. Ne všechny plody na jedné větvičce dozrávají ve stejnou dobu. Také proto se káva sklízí manuálně. Přestože je to nejpracnější způsob, má nejlepší výsledky. I když po zkušenosti z plantáží se nad šálkem dobré kávy často ptám, za jakou cenu.