



Václav Cílek

Co se děje se světem?

**KNIHA MALÝCH DOBRODINÍ
V ČASECH VELKÉ PROMĚNY ZEMĚ**

DOKORÁN



Václav Cílek

Co se děje se světem?



**KNIHA MALÝCH DOBRODINÍ
V ČASECH VELKÉ PROMĚNY ZEMĚ**

DOKOŘÁN

VÁCLAV CÍLEK
CO SE DĚJE SE SVĚTEM?

KNIHA MALÝCH DOBRODINÍ V ČASECH VELKÉ PROMĚNY ZEMĚ

© VÁCLAV CÍLEK, 2016

ILLUSTRATIONS © KATEŘINA PIŇOSOVÁ, 2016

VŠECHNA PRÁVA VYHRAZENA. ŽÁDNÁ ČÁST TÉTO PUBLIKACE NESMÍ BÝT ROZMNOŽOVÁNA A ROZŠIŘOVÁNA JAKÝMKOLI ZPŮSOBEM BEZ PŘEDCHOZÍHO PÍSEMNÉHO SVOLENÍ NAKLADATELE.

DRUHÉ VYDÁNÍ V ČESKÉM JAZYCE (PRVNÍ ELEKTRONICKÉ).

ODPOVĚDNÁ REDAKTORKA TEREZA KODLOVÁ.

OBRAZOVÁ PŘÍLOHA KATEŘINA PIŇOSOVÁ.

OBÁLKA, GRAFICKÁ ÚPRAVA A SAZBA MARTIN RADIMECKÝ.

KONVERZE DO ELEKTRONICKÉ VERZE MICHAL PUHAČ.

VYDALO V ROCE 2016 NAKLADATELSTVÍ DOKOŘÁN, S. R. O.,

HOLEČKOVA 9, PRAHA 5, DOKORAN@DOKORAN.CZ, WWW.DOKORAN.CZ.

(PDF — 850. PUBLIKACE, 229. ELEKTRONICKÁ;

EPUB — 851. PUBLIKACE, 230. ELEKTRONICKÁ;

MOBI — 852. PUBLIKACE, 231. ELEKTRONICKÁ)

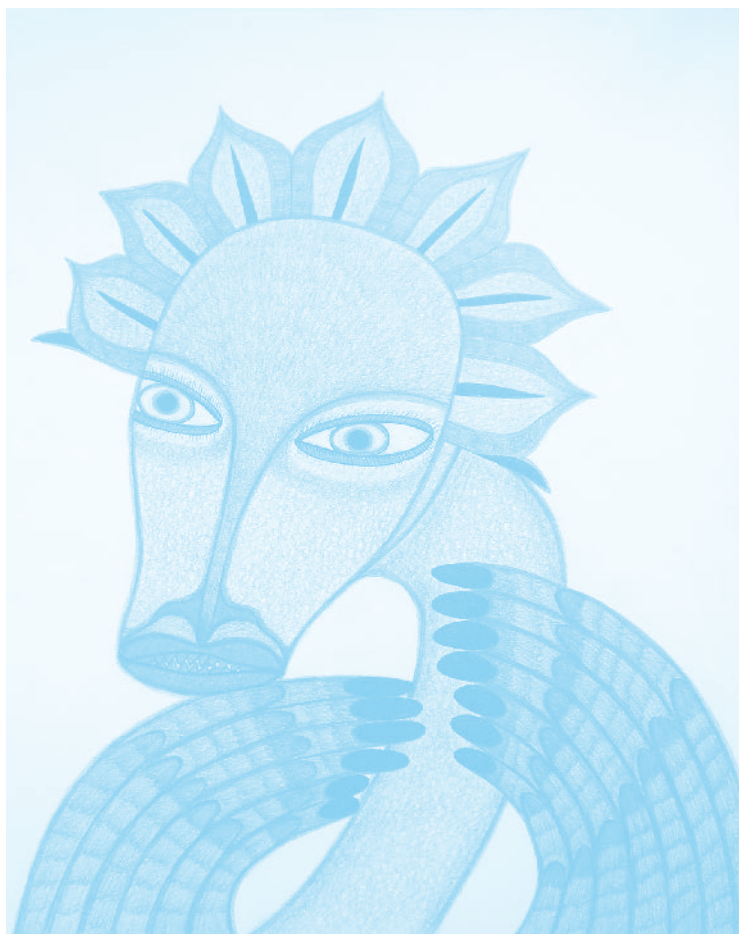
ISBN 978-80-7363-790-3 (PDF)

ISBN 978-80-7363-791-0 (EPUB)

ISBN 978-80-7363-792-7 (MOBI)

Obsah

Úvodní slovo	7
I. ČÁST: RES RUSTICA BOHEMICA	9
VZTAHY: Jak si nás vychovávají stromy? ● Práce s hlínou a rostlinou je noblesní zaměstnání ● Zahrada a zahrádka ● Vzpomínky ● Minimalistická zahrádka ● Město robinsonů ● Mičurin, Burbank a Böhms ● Jasný život ● Dvě epochy radosti ● Ženy, vůně a květiny ● Kafka na zahrádce: hledání zdraví v půdě ● Zahrada jako osud	11
HISTORIE: Vidíme jen to, na co se díváme ● Deset tisíc let zahrádkaření ● Vergilius a Hesiodos: práce vítězí nad vším ● Orba jako intelektuální činnost ● Co se děje se světem? ● Čtyři fáze zaměstnanosti ● Co víme o zahrádkách minulosti? ● Chudý příbuzný: vysoká kultura zahrad ● V Kaňonu Vran ● Jaký druh inteligence vzniká při práci s půdou? ● Virtualita a sebevražda	55
MALÁ DOBRODINÍ: Bílý ubrus neboli snídaně na zahrádce ● Za mramorovým stolem – zahrada jako prostor tvořivosti ● Černé zrcadlo: zahrada a vzpomínky ● Vesele vyskoč, aneb dům je muž a zahrada je žena ● Podoba budoucnosti a potravinová soběstačnost ● Dvě nejkrásnější věci na světě	89
II. ČÁST: PŘÍBĚHY LIDÍ A ŽIVLŮ	101
ŘECKÉ PŘÍBĚHY: Žít na sopce ● Nicoletta tančí ● Pít z Klepsydry	103
INDIÁNSKÉ PŘÍBĚHY: Poslední indiánská válka	131
PŘÍBĚHY VODY A VĚTRU: Nové počasí ● Sucho jako klimatické cvičení ● Klima a islám ● Migrace jako zbraň ● Antropocén – velké zrychlení světa	153
III. ČÁST: VZKŘÍŠENÍ SVĚTA	227
Zabíjet básníky	229
Zombie záplava	233
Lodě jsou v přístavu bezpečné, ale není to důvod, proč byly postaveny – Cykly lásky v dějinách světa	235
Soukromý plán na záchranu Evropy (ze zápisků českého kutila)	251
Literatura po kapitolách	253
Deset knih	263
O kresbách Kateřiny Piňosové	267
Stopy případných mandragor – poznámky, recenze a poděkování . . .	269



Černá labuť

Portrét kulhavé černé labutě od kaštanového jezera ve Wildwood, jihovýchodní Texas.

OBÁLKA: Posvátné skály Navahů, Nové Mexiko.

FRONTISPIS: Středozevní moře celá tisíciletí proměňovalo své civilizace, přinášelo tsunami, měnilo klima, vytvářelo mýty a přitom všem se stalo jedním ze základů evropské civilizace.

Úvodní slovo

Jsme děti země a hvězdné oblohy.

Patříme zemi, půdě, místům a předkům, ale i slunečnímu dni a vesmírné noci.

Země nás svazuje prací a zodpovědností, slunce a hvězdy nás plní radostí a vábí do výšin.

Ve správných časech vnášíme do světa soulad a užíváme dobrých darů země, ale jindy nás požívá meč a svár.

Země s námi mluví jazykem vod, stromů a míst.

Nebe v nás zažíná jiskry porozumění.

Putujeme a učíme se – možná na poslední chvíli – rozumět jazyku země i oblohy, protože čas změn již klepe i na naše dveře.

Místa se přibližují, krása nás doprovází a předkové z hloubi své paměti vyprávějí, čím byli a kým se můžeme stát.

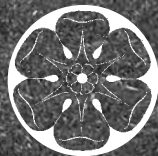






I. ČÁST

**Res rustica
Bohemica**





↑ Kdo byl první: datel, nebo sojka?

← Pole v okolí Bylan poskytují obilí již osm tisíc let a pramen pod kaplí svatého Vojtěcha zásoboval historický střed Kutné Hory vodou celá staletí. Krajina dovede sloužit dlouho, když se o ni staráme.

Umíme, když se nám zachce i o věcech skutečných zpívat.

HESIODOS, PRÁCE A DNI, VERŠ 25

Za nejlepší se považuje vždy se řídit zkušeností.

PLINIUS, NATURALIS HISTORIA XVII, VERŠ 4

Jak si nás vychovávají stromy?

Když Vergilius psal *Georgika* neboli *Zpěvy rolnické*, zhruba polovinu veršů věnoval praktickým radám. Zbylá část díla sestávala z úvodů a komentářů. Básně pojednávají o tučné půdě a vhodných plodinách, ale přesto je zemědělci nikdy nečetli. Pro koho jsou *Georgika* určena a jak to, že je dva tisíce let doprovází úcta vyhrazená jen největším dílům lidské kultury? Jedná se totiž o dílo útěchy a záchrany. Je možné uchýlit se na venkov a sám si pěstovat potravu a díky tomu být soběstačný nejenom v materiálním světě, ale také se duchovně osvobodit od neklidného města a nebezpečné politiky?

V půdě a životě rostlin, popásajících se stádech a bzukotu včel je totiž něco věčného. Je to svět, kde se vše s každým novým jarem a létem opakuje, a to člověku dodává pocit jistoty. Pečuje o pole a zahrady, a tím se stará o svět. Ve městě se tato starost o svět projevuje náhražkami, jako je třeba sledování televizních zpráv. Neznám člověka, který by vstal od televizního zpravodajství a cítil se šťastnější, ale na poli nebo na zahrádce se to děje dost často.

Tento esej je o tom, jak si lidé v Čechách a na Moravě opatřují vlastní potravu – ale zároveň s tím se děje ještě něco dalšího. Kontakt s půdou a rostlinami přináší radost a útěchu. Práce učí trpělivosti, člověk se při ní pohybuje stejně rychle a přiměřeně jako plyne čas, zatímco v současném světě se něco porouchalo mezi časem člověka a časem světa. Na poli musíte hrát podle pravidel semen, oblaků a vody, zatímco ve městě máte častěji pocit,

že silný jedinec si sám volí pravidla. Je to velká zátěž, protože pokud si sami neurčujeme způsob života, tak míváme pocit, že jsme selhali a přišli o kus svobody. Vergilius to vidí jinak. Věčnost má barvu hlíny. Radost je v květech. Čas se podobá vodě. Má několik rychlostí a občas dokonce ani neexistuje. Bohové toho moc nevědí, ale jsou tu stále a jednou za rok by jim člověk měl přinést medový koláček. Chceš důkaz, nebohá prázdnoto měst? Je v každém semenu, které právě klíčí a v každém květu, který uvadl.

Jenže ne vždycky se to povede. Ivo Dostál na své zahrádce v teplém, proschlém Moravském krasu sklídl úrodu jenom jednou za deset let, ovšem naději má každý rok. Mnoho mých známých vede předem prohraný boj se žravými slimáky (plzák španělský – *Arion lusitanicus*), kteří k nám krátce po pádu berlínské zdi emigrovali z vysychajícího Španělska. Klimatické změny přináší sucha na jaře a koncem léta deště, takže část úrody nedozraje či shnije. Úrodu ohrožují také často pozdní nebo časné mrazy či deště v době květů. Nepořádná divoká prasata opustila divočinu a oblíbila si lidské zahrady. Srnky poprvé po desetiletích pronikají do vinohradů, kde si pečlivě vybírají keřky jen určitých nepřliš kyselých odrůd. Zato hryzcům na zahrádkách chutná vše. Zahrádky se tak stávají místem nejenom útěchy, ale také lokálních válek s přírodou, která se aktivizuje. U divokých prasat můžeme dokonce hovořit o radikalizaci.

Erós, tedy příjemné spojování s bytostmi a věcmi, nejspíš nemůže existovat bez Chaosu neboli Sváru. Ale přesto mívá příběh domácí zahrádky dobrý konec, protože nakonec alespoň něco vyrostе. A je-li i v malé zahrádce obsažen celý svět, pak to je svět klidné kultivace i bezohledného postkoloniálního masakru všeho, co na dané místo nepatří.

Při psaní tohoto textu jsem začal objevovat svět, ve kterém jsem roky víceméně bezmyšlenkovitě žil. Pochopil jsem, že zahrádka a sad jsou součástí kultury trvajících tisíce let. Během té doby se proměnily stromy i člověk. U koček a psů jasně vnímáme, jak si ochočili člověka, ale ono to platí v nějaké jiné míře i pro vinnou révu či ovocné stromy. Stačí, když stromům přiznáte nějaký druh inteligence, kterou určitě mají, jinak by totiž nedokázaly číst prostředí, učit se jiným místům a zacházení s nenasytnými

houseskami barevných motýlů. Pak si uvědomíte, co jste tušili jen v hodně hluboké části mysli. Stromy si nás velice jemně vychovávají ke svému obrazu. Obděláváme půdu, ale ona si nás také kultivuje. Nejsme na světě sami. Naši průvodci jsou podivní a skoro beztvaří. Může to být lesní mycelium o ploše několika čtverečních kilometrů, které je staré deset tisíc let, ale i drobný půdní organismus, pro kterého jeden milimetr představuje celodenní výlet do neznáma a týden je pro něj věčnost.

A nehovořím v metaforách. Americká společnost pro mikrobiologii zkoumala vliv půdních mikroorganismů, jako je *Mycobacterium vaccae*, na inteligenci myší a již deset let probíhá intenzivní výzkum orgánů, pomocí kterých rostliny myslí – tedy zpracovávají informace. Tohle je věda. Co naopak spíš souvisí s uměním či poezií, je způsob, jak prastará vegetativní duše rostlin zachází s duší člověka.

Skrze půdu, zahradu, stromy a květiny se nám otevírá paralelní vesmír. Instinktivně mu rozumíme, protože i my v sobě neseme kus vegetativní, rostlinné inteligence. Mnohem mladším a jiným způsobem fungujícím rozumem, či dokonce vědeckým myšlením jej málokdy pořádně uchopíme, protože rostlinný svět ještě nepracuje se slovy. Zatím bych však nezacházel tak daleko a raději se věnoval úplně přízemním záležitostem souvisejícím s rytím, pěstováním, zaléváním a jídlem obecně.

Práce s hlínou a rostlinou je noblesní zaměstnání

Nikdy bych se nepustil do textu o zahradě, kdyby mě k němu nevyzvala americká fotografa Morna Livingstone okouzlená jihočeskými zahrádkami. Kdybyste měli pocit, že se chvílemi zabývám úplně triviálními a jindy zase složitými záležitostmi, tak to je prostě tím, že píše jak pro amerického tak i pro českého čtenáře. Myslím, že v zásadě existují dva důvody, proč se zahrádkami a ovocnými sady zabývat. Ten první spočívá v poznání staré kultury, kde strom či květ nese podobnou krásu jako obraz v muzeu. Stromy jsou sochy a květy jsou působivé barevné skvrny. Při dotyku s hlínou se člověk nějak automaticky napojuje na dlouhé generace předků a přejímá jejich postoje. Jde to i přes stromy, jenom obilí je v poslední době tak bezradné.

Druhý důvod je ještě jednodušší. Svět potřebuje stále méně pracovních sil, protože vše včetně služeb vyrábíme a poskytujeme stále efektivněji. Směřujeme do stavu, kdy více než třetina lidí nesežene práci a zadlužené státy je nebudou moct zaměstnat. Jednou to může dojít tak daleko, že půlka národa bude sedět doma a pobírat základní mzdu, tedy podíl na národním zisku. Lidé bez práce ztratí smysl života. Kvalitní potraviny, zejména ovoce a zelenina, budou drahé a pro většinu z nich nedostupné. Průměrná délka života se opět začne snižovat. Viděli jsme to v Anglii, Řecku, USA a na mnoha dalších místech.

Jedno z řešení tohoto stavu jsou rodinné či komunitní zahrádky. Lidé se k nim většinou neradi vracejí, protože mají pocit, že by klesli do nějaké horší sociální třídy. Třeba ani nejsou líní, ale mylně věří, že by „si měli udržet určitou úroveň“. Snažím se na historických příkladech ukázat, že práce s hlínou a rostlinou je noblesní zaměstnání. Za velmi rychlým počítačem dnes stále častěji vysedává digitální proletariát, ale vypěstovat si vlastní rajčata zvládne jen zkušený člověk.

Vytvořit informaci je drahé, ale zkopírovat ji je prakticky zadarmo. Proto jsme zavaleni obrázky a slovy. Říká se, že každé dvě minuty vznikne tolik fotografií jako za celé 19. století. Sedíme na obrovské hromadě nepřebíraných informací a zjišťujeme, že nám schází znalosti. Většina z nich se týká zacházení s hmotným světem. Kuchařský recept je informace, ale příprava jídla je znalost. Bez zkušeností s hmotou zůstáváme dětmi, což znamená, že skutečným dítětem se již nebudeme moci stát, protože jsme nikdy nedospěli. Stále častěji mám pocit, že žiji v rozmarné a nedospělé společnosti, které bych nejraději naordinoval nějakou manuální činnost, aby vůbec dozrála.

Mladší virtuální generace již odešly tak daleko, že k nim hlas rodičů či školy nedosáhne a svoji cestu domů si budou muset najít sami. Pokud je někdo poučí, bude to jejich nové prostředí, a ne my.

Zahrada a zahrádka

Běžná česká zahrádka je plocha o velikosti dejme tomu 6 × 8 metrů, ale může být i mnohem větší či o dost menší. Uprostřed se pěstuje zelenina, jako je cibule či okurky, a někde v rohu bývají ovocné

keře a stromky. Zvláštním typem zahrádky je předzahrádka, menší prostor pod okny domu, kde pro potěchu rostou květiny. Plodiny vypěstované na vlastní zahrádce jsou někdy dražší a ne tak pěkné jako z obchodu, ale mají výraznější a plnější chuť a čí- ní nám dobře. Známe jejich historii a víme, jakou vodou jsme je zalévali. Zahrádka je anomálie vyvzdorovaná na přírodě, a ne- lze ji proto nechat bez dozoru a nejlépe každodenní péče, jinak zaschne, zplesniví nebo se nechá sežrat. Některé zahrádky mají sebevražedné tendence, ale jiné jsou celkem odolné. Pokud do zahrádek, kde jinak panuje zahradníková monopolizace násilí, pro- nikne opatrná a částečná demokracie, hovoříme o permakultuře.

Filozofie zahrádek je protimluv. Velké zámecké zahrady vy- žadují velká a ušlechtilá slova, abychom zdůvodnili, proč jsme majestátu přírody rázně ukázali, kdo je tady pánem. Tam je možné, dokonce nutné, posadit se na lavičku, prohlížet si umně vytvořenou scénérii a obdivovat něco, co není – stejně jako každé jiné umění – přírodou. Některé zahrady, zejména francouzského typu, to dotáhly tak daleko, že s přírodou mají společnou jenom zelenou barvu a zbytek je krásný klam, upřímná faleš a estetická manipulace. Zahrádka je jeden z možných a docela pracných způsobů, jak získat jídlo. Je pravda, že nás učí pokoře a spolu- práci s přírodou, ale bez těchto lekcí bychom se nejraději obešli.

Filozofie je způsob, jak vykládat svět. Jejím základem je re- flexe skutečnosti. Jenže zahrádku máme proto, abychom se najedli a potěšili květinami, a ne proto, abychom se stali lepšími lidmi. Nakonec se to nejspíš stane, ale bude to důsledek toho, že zahrádka má schopnost ničit naši pýchu a pánovitost. Můžete potkat sebevědomého ekonoma, ale málokdy potkáte arogant- ního zahradníka. Skutečně dobrý zahradník se nemůže zabývat sám sebou, protože musí mít oči a ruce otevřené k půdě, počasí a rostlinám. Když budete na rostliny křičet, moc si nepomůžete.

I pokud by filozofie zahrádek – jak tomu někteří intelektuálové věří – doopravdy existovala, nejednalo by se o jeden názorový proud. Rozeznali bychom v ní například specifickou sektu líných zahradníků či lidí posedlé naukou o tvorbě dokonale přímých zá- honů. Našli bychom v ní zarputilé globalisty se sbírkou rostlin ze všech částí světa, tradicionalisty, eklektiky, folkloristy, materialisty, romantiky i podivné moderní tvory vyrostlé na jídelních pořadech

v televizi. Tito posledně jmenovaní lidé však buď zahrádkaření brzy nechají, anebo pod nenápadně uhrančivým vlivem salátu změni televizní kanál a s ním i svoji víru.

Zahradníci sice proměňují krajinu a stávají se pány stromů a květin, ale i rostliny velmi nenápadně mění zahradníka na jinou bytost. Svou roli v tom musí hrát věčně plynoucí oblaka, která celý den kvůli slunci a dešti sledují, protože zahradníci ze skleníku jsou odlišní a mívají tendenci k industrializaci svého i rostlinného života. Říká se, že duše předků sídlí ve starých stromech, ale i v duši starého zahradníka nalezneme malý, avšak velmi letitý zářivý strom. Znal jsem člověka, který v sobě nosil jelena. Některé ženy budí dojem, že mají květinovou duši. České slovo „zahrádka“ znamená podobně jako ve většině indoevropských jazyků „malá ohrada“, ale nejedná se zde ani tak o velikost, jako o funkci. Zahrádka je něco jako květinové a potravinové prodloužení vlastní bytosti, ve které se mísí touha po dobrém jídle s potřebou malé, neohromující krásy. Není to štěstí, je to něco víc – spokojenost, o jaké ani nevíme.

Zahrady jsou buď reprezentativní a okrasné jako na zámcích, nebo užitkové, nejčastěji ovocné. Téměř každé venkovské stavení mívalo svoji zahradu s ovocnými stromy. Důležité bylo, aby ovoce dozrávalo postupně od pozdního jara až do příchodu zimy. Nejčastějším stromem proto bývaly jabloně, které poskytovaly měkká letní jablka i tvrdé zimní plody, které vydržely až do května příštího roku. Velká, stará jabloň mohla poskytnout až tunu jablek ročně, ale většinou jenom kolem 200 kilogramů ovoce. Jablka bývala malá a nepravidelná, ale každý strom měl svoji osobitou chuť.

Jako my dnes ochutnáváme víno, tak si lidé dřív cenili různých chutí jablek. Pečlivě je hodnotili a všímali si, kdy dozrávají a jak dlouho vydrží. Tvrdá, zelená, kožnatá jablka bylo zbytečné ochutnávat před Vánoce, protože teprve tehdy začala ve sklepech dozrávat a měknout. Pár jablek se nechávalo na stromě pro ptáky, barevné klauny zimy. Můj tchán měl zvyk, že šel na zahradu, od každé jabloně sebral po jablku, posadil se doma za stůl a vystavil na něj jablka. Pak vzal nůž a rozvážně jako Francouzi krájející sýr ochutnával druh po druhu.

Dětem se jako dárek často dávalo ovoce, ořechy nebo sušené švestky či křížaly – tenké plátky usušených jablek, které se ať už

na troubě, nebo ve zvláštních sušárnách připravovaly v každé venkovské domácnosti. Pro mnoho lidí byl pocit domova spjat s vůní čerstvých i sušících se jablek. Ta se někdy dávala i mezi oblečení, aby vonělo, ale jinde dávali přednost tvrdým kdoulím, které se nekazily.

Ke svým stromům lidé měli silný citový vztah. Vždyť jejich plody jedli každý rok i několik měsíců, a tak to mohlo trvat celá desetiletí, protože staré odrůdy jablek plodí 80 i více let. Bylo možné prožít celý život a živit se přitom plody jednoho stromu. Zejména v podhorských oblastech vnímáme, jak život lidí souvisel se životem ovocných stromů. Stromy zde musely být odolné vůči mrazu a nelámat se pod sněhem. Kolem chalup jich rostlo jen několik. V létě stínily stavení a chránily je před bleskem. Čeští i němečtí vystěhovalci do Ameriky se se svými stromy těžko loučili, a tak si s sebou brávali semena oblíbených ovocných stromů. Jednou možná dohledáme evropské předky starých amerických odrůd. I ty však prošly tavícím kotlem a přivykly na nové podmínky. Některé stromy se učí rychle. V českých vesnicích v rumunském Banátu byl prováděn výzkum starých ovocných odrůd, ale už po jednom století se ukázalo, že většina stromů má místní původ, a to by spíš ukazovalo na sepětí dané odrůdy s tradiční krajinou.

Minulý týden jsem jel do nemocnice vyzvednout svého tatínka, který na podmrzlé silnici dostal smyk a ošklivě havaroval. Ukázalo se, že ten den úplně zbytečně na naší zahradě porazil můj oblíbený strom – starou hrušeň, kterou jsem vnímal jako oázu pro sametové můry noci, které ke svému životu potřebují staré rozpadající se stromy. Tlumeně barevným vzorům na křídlech můr se ve střeoevropské přírodě vyrovná snad jen abstraktní maskovací vzor na vejcích divokých ptáků a mysteriální květy toříče. A najednou bylo po stromu. Tatínek si v nemocnici vzpomněl, jak mu za dětství říkali, že hrušně se nekácí, protože jinak někdo zemře. Naštěstí to byl v tomto případě zcela zničený automobil, ale bylo zajímavé vidět, jak informace skoro osmdesát let zasutá ve spodních vrstvách paměti probleskla do života. Myslím, že se oživil dávný pocit, že životy domácích stromů a lidí spolu souvisí. Platí to určitě pro medodárné lípy, hrušně a jabloně, ale mnohem méně pro drobné, houževnaté slivoně či křehké třešně.



↑ Na horním toku Rakouské Dyje pár desítek kilometrů od naší hranice se zachovala v podstatě středověká krajina dlouhých plužin, na kterých již po



staletí hospodaří sedlácké rody. Účinnost zemědělství je zde nižší než na českých velkostatech, ale půda i krajina je ve výborném stavu.



V běžné české venkovské zahradě byla alespoň jedna třešeň, pár švestek, nějaká hrušeň, vlašský ořech a již zmíněné jabloně. Dříve bývaly častější i lískové oříšky, ale dnes je už skoro nikdo nepěstuje. Jídelníček sestával hlavně z domácích plodin, ale nejednalo se jen o prostou vazbu mezi jídlem a zahradou, ale také o kulturu a náboženství. Na určité dny, tedy na starodávné křesťanské svátky, se totiž připravovala zvláštní jídla, pekly se koláče a různé dobroty. Bylo proto důležité mít k dispozici třeba sladkou pracharandu, která se připravovala z mletých, sušených hruštiček a sypaly se jí koláče, protože med byl drahý a domácí cukr přišel až s cukrovou řepou. Na jižní Moravě se podobně využívaly



← Na dlouhých plužinách se překvapivě oře po spádnicí, ale eroze půdy je přesto zanedbatelná. Hnůj dodává půdě porézní drobtovitou stavbu, jež je schopná pojmout i velké množství vody, které ani za silných dešťů není příliš velké, protože nudličky polí jsou odděleny mezemi a mají malou, navíc členitou plochu.

↑ Ve spodní části polí nalezneme příčné vsakovací brázdy a obvykle i jednu dlouhou hlubší obkružní brázdu. Přebytečná voda končí na travnaté louce pod polem.

mleté plody oskeruše, které kořeněnou chutí připomínaly skořici. Neposedným děvčatům se říkalo „ty jedna oskeruše!“, protože půvabná sladce vyhlížející hruštička je uvnitř překvapivě trpká.

Brambory, které se rozšířily až po posledním velkém středoevropském hladomoru v letech 1772–73, kdy jenom v malých Čechách zahynulo čtvrt milionu lidí, se vařily společně s kmínem. Strýc proto na okraj obilného pole vyséval hrstičku kmínu, pak jej sklízal a ve velkých kyticích sušil. Hned vedle rostl křehký kopr. Bylo věcí cti zbytečně neutrácet za plodiny, které si člověk mohl sám vypěstovat. Peníze se šetřily, kdyby byl člověk nemocný, pro syna na studium, pro dceru na věno, anebo nejčastěji, kdyby bylo

možné dokoupit nějakou půdu. Ve středoevropských hospodářstvích tak od 19. století většinou bývalo dost jídla, ale málo peněz. Lidé nestrádali, ale ani neutráceli.

Staré odrůdy ovocných stromů a tradiční plodiny byly provázány s rodinnými svátky i duchovním životem, jehož zastavení a slavnosti v podstatě sledovaly chod zemědělského roku. Máme pocit, že tehdy život víc směřoval jedním směrem, zatímco dnes nás rozmanité možnosti a různorodá přání táhnou a někdy trhají do různých stran. Osobně mě nadbytek možností, s jakými se setkávám třeba v samoobsluze, spíš zneklidňuje, protože když si mohu vybrat třeba mezi řeckou, thajskou nebo mexickou kuchyní, tak občas nevím, čím jsem a kam patřím. Co když se v hloubi mysli mohu cítit skutečně doma, jen když i můj žaludek ví, že nejsem někde na výletě v tropech? Anebo si můj organismus vskrytu zvykl na určité stopové prvky, jaké obsahují jen místní půdy, a když do sebe nacpe třeba chróm z Argentiny, neví čím je? A pokud věříme na homeopatii, není určité jablko či ořech homeopatickým lékem, které nás léčí z globalizace a provazuje s domovem? Kolika drobnými rovnováhami mezi pocity, látkami, prvky a elektrickými náboji jílů a organických molekul jsme vlastně obklopeni?

Dnešní chuťově a tvarově normalizované ovoce, například jablka, se na vzdálených španělských či jihoamerických farmách stříkají až dvacetkrát za sklizeň, ale tradiční většinou malé a tvarově nenápadné či skvrnité ovoce chemické přípravky nikdy nepoznalo. Bylo tak vyšlechtěno, aby se v klimaticky běžném roce dokázalo samo ochránit před škůdci a plísňemi. Některé stromy jednou za dva až šest let odpočívaly, ale nikdy se to nevědělo předem. Tuto nevypočitatelnost si dnešní producent nemůže dovolit. Samy stromy tak ukazovaly, že je nutné a přirozené občas neplodit a obnovit své síly. Moje babička i strýc tomu rozuměli a neměli to stromům za zlé.

Podle data rozkvétání ovocných stromů a jejich úrody se usuzovalo, jaká bude zima, či dokonce nehrozí-li válka. Podle všech těchto znaků bych měl být zneklidněn, protože na jaře (2015) měly smrky tolik pylu, že když zavál vítr, vypadalo to, že v lese hoří. V této míře jsem to nikdy nezažil. Na rybnících se tvořila až centimetr silná vrstva žluté, pylové kaše. Podobně u nás ve Lhotě

na Kokořínsku si nepamatuji, že by kdy tak mocně kvetly lípy. Stromy vytvářejí květy a semena, když tuší, že jde do tuhého, že se něco neobvyklého stane. A tak i já jsem přes tu všechnu krásu kolem sebe znepokojen a váhám, zda mám číst zprávy analytiků Světového ekonomického fóra, anebo se jen dívat kolem sebe.

Neobvykle velké množství pylu bylo nejspíš reakcí na sucho předešlého roku. Stromy se snaží plodit, protože mladší generace s menšími energetickými nároky bude životaschopnější. Jenže jedna věc mi vrtá hlavou. Trvalo to asi 30 let diskusí a hádek, než se prokázalo, že tak malý tvor s dočista maličkým mozkiem, jako je včela, je schopen si vytvářet mentální mapu okolí. Včely se orientují podle slunce, podle magnetického pole, podle vůně, ale také se učí rozeznávat krajinu asi jako dnešní turista. O stromech existuje velké množství pranostik. Podle množství plodů se odhadovala zima, podle květů, jaký bude podzim. V lidové tradici byly stromy do určité míry nadané předvídacími, snad protože díky kořenům věděly, co se děje v půdě. Možná, že jednou budeme podobně jako u včely překvapeni schopností stromů vytvářet si na základě půdních signálů mentální obraz budoucnosti. Ale pojetí času by u nich mělo být jiné. Pro nás je přítomnost krátkým zábleskem mezi minulostí a budoucností, ale u stromu by se spíš mělo jednat o nějaké delší kontinuum sahající do minulosti i budoucnosti.

Jsou stromy, které rostou jako vojáci. Zasadíte smrk a dopředu víte, jak bude vypadat. Dnešní „mechanizované“ ovocné stromy jsou vypočitatelné, protože jejich tvar musí umožňovat strojovou sklizeň. Staré ovocné stromy se spíš podobají sochám. Když si navykneme pozorovat krásu stromů a nemyslíme si, že jenom to, co je divoké, je krásné, jsme překvapeni jejich kouzlem. Některé krásy přitom objevíme až v okamžiku, kdy odmítneme mýtus divočiny, což je zvláštní forma náboženství složená z westernových filmů, puritánské představy čisté země a předkřesťanského živlového vnímání světa.

Mnoho ovocných stromů vyšlo ze stejných oblastí, a dokonce i v podobné době jako praotec Abrahám putující z vlčího podhůří Mezopotámie, Persie a východní Anatólie do některé ze zaslíbených zemí. Řekové a po nich Římané a Makedonci pak roznesli zdomácněné stromy a druhy zeleniny po celém impériu. Na sever od starých antických oblastí však většinou nepřežily temná století

velkých migrací. Jabloně, vyšlechtěná vinná réva, ale také kapr či králík se do střední Evropy dostávali zhruba před tisícem let ze španělských, italských a francouzských klášterů. Sklenka vína, sladké jablko či dobré jídlo tak v sobě nosily sotva slyšitelný hlas gregoriánského chorálu. Vezměte Francouzům jejich zahradní koření, vína a sýry a vnuťte jim syntetický kečup a připravíte je o kus slova Božího. V chladných a deštivých letech před Velkou francouzskou revolucí zakryl sopečný prach oblohu a neurodilo se víno. Bůh si zastřel tvář a dopadlo to tak, že padla Bastila.

Ovocné stromy jsou něco jako psi. Zvykaly si na člověka, vyrůstaly, měnily se a putovaly spolu s ním. Možná že v evropském globalizovaném světě už tuto archeologii plodin tak nevnímáme, ale jednou jsme napříč projížděli pásmem saharských oáz v egyptské Západní poušti. Místní lidé nám nabízeli drobné meruňky s kulatými peckami (*Prunus armenica*). Byl z nich cítit odolný duch nejenom beduínů, ale i prvních křesťanů, římských vojenských táborů a perských kořenů ještě z dob, kdy válčili s Řeky u Thermopyl. Pecky meruňek jsem přivezl domů a předal kolegům na DNA analýzu. Podobaly se starým horským anatolským a arménským druhům, které jako nádherné, životem těžce zkušované růžově kvetoucí stromy pronikly hluboko do afgánských údolí a himálajských výšin. V saharských oázách, horských údolích Bhaktrie a Sogdiany i v některých evropských krajích se tak dá propadnout archeologii chutí a jíst skoro stejná jídla jako Césarovi vojáci, přátelé svatého Augustina nebo vazalové Karla Velikého.

I první kočka na českém území pochází z hrobu germánského velmože, který ji nejspíš dostal od římského přítele. Do Říma kočky kdysi z Egypta propašovali etruští obchodníci, protože toto posvátné zvíře nesmělo opustit africkou půdu. Běžné věci jako kapusta, česnek nebo ředkev se tak stávají nití procházející dějinami stejně jako třeba bronzová dýka nebo tvar fénického písmene. Jenže zahrady a zahrádky přeci jenom nakonec patří té nejobyčejnější, trochu zablácené každodennosti, ve které se poetický popis křenu stává pantagruelovskou satirou a nikoliv esejem hodným Michela de Montaigne.

Slovo zahrada znamená ve většině jazyků ohrazené místo a obvykle v sobě skrývá stejný etymologický původ jako slovo ráj – paradiso. Ráj je podle biblické definice rovněž uzavřené

místo obklopené velkou zdí. Tak vysokou, že podle jedné středoevropské anekdoty se cestovatel do ráje vyptával sv. Petra, co je za velkou zdí uprostřed ráje a on údajně řekl, že katolíci – protože si myslí, že tam jsou sami. Dějinami velkých zahrad prochází motiv rajské zahrady. Možná to vyvolal objev dalekohledu, díky kterému bylo vidět mezi hvězdy. Ale jaký astronom tam kdy zpozoroval ráj? To byl problém. S peklem to bylo jednodušší, protože kdejaká žhavá a rachotivá sopka jasně ukazovala, kde je vchod do hlubin pekelných. Ale ztracený ráj bylo nutné znovu vytvořit, a tak vznikla zahrada s vodní plochou a s tvory žijícími pod vodou, na zemi i ve vzduchu – s rybami, zvěří a pávy.

Z tohoto všeho vysokého symbolismu zdělila ovocná či zeleninová zahrádka právě jen ten plot. České slovo „plot“ je odvozeno od pletení, protože ty nejstarší ploty, jak nám ukazují archeologické nálezy i první, ještě pozdně středověká vyobrazení, vznikly tak, že do země byly jednu až dvě stopy od sebe zatlučené tyče a prostor mezi nimi se horizontálně vyplétal tenčími proutky. Hlavním důvodem byly mlsné kozy, pátravá prasata i blízkost lesa, kde žili opatrní zajáci a plaché srnky. Ty si v zimě dodávaly odvalu a v zahradách zapadlých sněhem okusovaly stromky. Koza je ve své podstatě labužník (dokonce to vnímám i naopak – když občas v restauraci vidím zjemnělé znalce jídel, automaticky v nich vidím kozy). V nouzi bude klidně žrát i staré noviny, a to bez ohledu na to, jaký politický názor hlásají, ale pokud si může vybrat, tak se i na louce plné dobré trávy vyšplhá dva, tři metry vysoko do koruny jabloně a okusuje mladé větvičky. V životě by člověk nepomyslel na horolezecké sklony obyčejné kozy z úrodné nížiny, ale když uvážíte, že je blízkou příbuznou kamzíka, tak je situace jasnější.

Podle starých vyobrazení, ale také sousedských soudních sporů víme, že kozy přecho často plnily cizí zahrádky. Zdaleka nejhorší však byli pracovití vepři obdaření výborným čichem a cílevědomou inteligencí. Dokázali proniknout i do střežených zámeckých zahrad a zcela je přerýt. Chutnala jim přitom nejenom prostá zelenina, ale i cibulky drahých tulipánů. Čeští vepři se na podzim často vyháněli na žaludy a bukvice na lesní pastvu, ale některé například maďarské druhy prasat žily venku celý rok a jen občas je lidé přikrmovali. No a pak tady byly děti, které běžaly

vesnicí, a všímaly si, kde co dozrává k snědku. Sám jsem kdysi patřil mezi tyto drobné a většinou tolerované zahradní škůdce. Prostě zahrádka bez plotu je jako děvče bez studu.

Sice jsem napsal, že staré odrůdy se obešly bez chemické obrany, ale hmyz a plísň se nedají podceňovat. Ve starých listinách se často dočteme o housenkách. V Napajedlech byl roku 1717 vydán příkaz ke sběru a ničení housenek pod pokutou dvou liber vosku. Proč vosku? Bylo to svým způsobem univerzální platidlo, protože svítit potřeboval každý. Lidé chodili brzy spát také z toho důvodu, že cena světla získávaného třeba z tuku velryb bývala oproti ropnému dnešku až tisíckrát vyšší. Svíčka byl drahý a pro mnoho rodin výjimečný zdroj světla a zapalovala se jen v případě nutné potřeby.

Úřady vydávaly přesné návody, jak hubit housenky. Kmeny se čistily dřevěným nožem od mechu, do kterého hmyz kladl vajíčka. Rozsochy mezi větvemi se zasypávaly popelem a listí se hrabalo a pánilo. Kdo neuposlechl, byl odsouzen ke třem dnům veřejných prací. Lidé byli nabádáni, aby šetřili zpěvné ptactvo. Někdy dokonce byly ptákům, jako jsou čejky (*Vanellus vanellus*), zastřiženy letky a ptáci pobíhající po zahradě vyzobávali hmyz. Proti mšicím se používal sláný nálev z rybiček, odvar z máku a mýdla. Velké škody na třešních měli na svědomí vrabci. Bylo proto zakázáno sázet tyto stromy poblíž kostelů a stodol, kde se zpěvní ptáci zdržují. Kdo neodevzdal určitý počet vrabčích hlav (v Napajedlech to bylo 117 kusů) musel za každou chybějící zaplatit groš. A i za našich časů jsme ještě organizovaně sbírali chrousty a mandelinku bramborovou.

Vzpomínky

Možná nastal čas být osobní. Minulý týden mi moje 88 let stará tchýně vyprávěla, jak její babička vždy a hlavně v zimě pečovala za oknem o dva květináče jeden s pažitkou a druhý s petrželí, které každý den přidávala do polévky s nudlemi či bramborami maštěnými vepřovým sádlem. Polévka byla celá staletí z mnoha pádných důvodů považována za základ stravy a mnohdy to bylo jídlo jediné, takže její příprava byla věnována mimořádná pozornost. Venkovské ženy mívaly někde poblíž kuchyně „polévkový“

→ Snad všechny zemědělské kultury světa zhotovovaly na konci sklizně obilní pannu. Věšela se na sýpky nebo nad vchod do domu jako talisman další dobré sklizně. Tato obilní panna pochází z Golanských výšin, z jednoho z těch několika míst na světě, kde se zrodilo zemědělství. Je pravděpodobné, že se jedná o zvyk starý nejméně deset tisíc let.



kout s petrželí, libečkem, pórkem či dalšími kořeními. Zdá se, že první záměrné pěstování petržele pochází již z neolitu před osmi tisíci let. Většinu té dlouhé doby byla nať důležitější než kořen. Petrželovou nať bylo sice snadné usušit, ale čerstvá měla trochu jinou chuť. Dobré staré kuchyně jsou často založené na souhrnném působení mnoha malých chuťových posunů, jako je rozdíl mezi čerstvou a sušenou petrželovou natí.

Moje babička z Podkrkonoší měla jako všechny venkovské ženy vlastní zahrádku. Před domem se na okrasu pěstovaly květiny. Téměř vždy zde kvetly bílé, žluté, růžové a rudé růže, a to včetně staré české odrůdy nazývané stolistá růže. Pochází sice z Francie, ale u nás zdomácněla již před staletími. Ženy měly v oblibě i popínavé růžičky s drobnými květy, které se málokdy dávaly do vázy, ale zato kvetly celý rok. Skoro všechny hospodyně každé



↑ Na druhém konci světa podobným posvátným způsobem zacházejí indiáni s kukuřicí. Obvykle vytvářejí figurky kukuřičné panny, ale jindy volí talisman ze čtyř kukuřic, z nichž každá představuje jednu horu ve čtyřech pozemských směrech světa. K těmto věcem lépe pronikneme, když domů koncem léta přineseme kytičku obilných klásků anebo kukuřičný klas. Někteří lidé mají doma hliněnou nádobu s obilím a říkají, že v zru je obrovská moc.

jaro pozorovaly, zda už vyrazily žluté petrklíče, bílé sněženky a bledule, které přinášely radost, že zima už skončila. Podobně si ženy všímaly dny, kdy začaly létat první včely. Vlaštovičník (*Chelidonium majus*) rozkvétal až v době přiletu vlaštovek a můj strýc každým rokem hodnotil, zda se opozdily kytky, anebo ptáci.

První silnou jarní vůní byly drobné, tmavomodré fialky. Ještě v 19. století je ženy vařily s cukrem a vyráběly oblíbená modrá

cukrátka. Jejich syntetická obdoba se v českých obchodech prodávala ještě po roce 1980. Dodnes je dostanete v kavárně naproti vídeňskému Hofburgu, kde dřív sedávali lidé od dvora, ale teď tu bývá plno japonských turistů. Fialkové bombóny vyráběné z kandovaných květů prý císaři Františkovi Josefovi I. a krásné Sissi přinášel sám majitel, pan Demel.

Na zahrádkách před domy bylo často vidět bílé kopretiny, různobarevné tulipány, velkokvěté růžové pivoňky, voňavé floxy, rozzářené slunečnice, pestré jiřiny, modré a žluté kosatce či pozdně kvetoucí chryzantémy, které se dávaly na Dušičky na hroby. Okraje zahrádek bývaly lemovány fialovými šeríky a žlutými zlaticemi neboli forsythiemi, kterým se lidově říká „zlatý déšť“. Když se však zamyslím nad květinami ve váze, bývala spíš doma kytice divokých rostlin, protože trhat květy ze zahrádky byla nejenom škoda, ale také to zahrádku určenou i pro zvědavé oči sousedů ochuzovalo. Zejména divoké luční kopretiny a modré zvonky a chrpy či rudé, rychle usychající máky z okraje obilných polí lákaly děti i dospělé ženy. Muži se o rostliny nestarali. Byla to přeci jen ženská zábava.

Na jaře měla děvčata ještě jednu povinnost snad zděděnou ze starých dob a zapomenutých zvyků. Z jasně žlutých pampelišek pletla věnce podobné slunečnímu symbolu a někdy je pouštěla po vodě. V paměti se mi pampeliškové věnce spojují s včelami, které pampelišky rovněž vyhledávaly a odlétaly z nich s plnými „botičkami“ pylu. Teprve dnes po četbě mnoha knih o mytologii se mi propojuje symbol posvátné včely se žlutým slunečním kruhem. Vše bylo nějak jinak na sebe navázané, jako by věci o sobě navzájem věděly. Nepřekvapuje mě starý zvyk, že když v rodině někdo umřel, sdělovalo se to i domácímu včelstvu.

V tradičních běžných zahrádkách bývalo jen několik, řekl bych jen pět či šest druhů květin, ale důležité bylo, aby kvetly skoro celý rok. Ženy se navštěvovaly a jako zvláštní projev přízně si odnášely recept na nějaké dobré jídlo, anebo sazeničku zajímavé květiny. Mělo to svou logiku – nový recept znamenal, že někdo experimentoval s drahým jídlem, anebo věnoval nemalou námahu získat třeba od vzdálených příbuzných neobvyklou rostlinu. Všichni si pamatovali, jak kníže pán svého času vyhodil nehorázné peníze za exotické květiny. V zámeckých účtech se dočteme, že

vybudovat a udržovat reprezentační zahradu bylo skoro stejně drahé jako koňské stáje (tedy garáže pro značkové typy koní) a často dražší než samotný zámek.

Svět zahrádek začal pozvolna odcházet již za mého dětství. V 60. a 70. letech minulého století lidem tradiční zahrádky přestávaly stačit a místo nich si pořizovali „skalky“ neboli „alpina“, tedy kamenité zahrádky s horskými rostlinami, anebo dalšími speciálními druhy. Pořádaly se výstavy a výměnné burzy. Nebylo neobvyklé, když zahradník-sběratel, většinou to totiž byli muži, měl stovky druhů rostlin.

Ženy však stále dávaly přednost svým několika oblíbeným druhům. Výměna rostlin v sobě stále ještě nesla sociální náboj. Ženy říkaly: „Tuhle růži mám od té a té sousedky.“ Něco podobného jsem zažil, když jsme synovi kolegyně přinesli morče z vlastního chovu. Navázal se tím vztah určitého příbuzenství, protože morče je přeci jen součástí rodiny. O psech a kočkách to platí ještě mnohem víc.

Neměl bych zapomenout, že někde ve vlhčím koutu zahrady rostl křen a někdy libeček. Babička mi říkala: „Dnes budeme mít vařený ovar, vezmi si motyku a vykopej něco křenu.“ Čerstvý křen se těsně před jídlem strouhal a pálil do očí. V některých rodinách mívali zvláštní rýč podobný dlouhému korýtku, který se používal na odstraňování dlouhých kořenů pampelišky, pýru a některých plevelů, ale hlavně na křen. Mít křen byla prostě povinnost. Nevyžadoval žádnou péči, rozrůstal se sám. Při nachlazení se jako lék míchal s medem. Chuť čerstvě nastrouhaného kořenu nelze ničím nahradit.

Na základní škole existoval za socialistického Československa předmět zvaný „Pozemky“. I pražské školy mívaly na nezastavěné parcele nějaký kousek půdy, kde se děti měly učit rýt a pěstovat rostliny. Stát si byl vědom toho, že kdyby studená válka přerostla do té horké, tak by asi nebylo dost jídla pro všechny, takže každý by měl umět si je sám vypěstovat. S údivem si pamatuji, jak jsme se někdy ve třetí třídě učili rozeznávat asi třicet druhů domácích odrůd jablek, ale i pro učitelky to už byla nostalgická vzpomínka zděděná z poválečných učebnic. Na své ženě pozoruji, jak napůl instinktivně a s radostí sází rostliny a stará se (pokud nesedí za počítačem) o předzahrádku. Zvykl jsem si, že přicházím domů

a něco kvete. Přináší to do života nějakou starou radost a vděčnost přírodě. Jenom jsem zvědav, zda nejsme jedna z posledních generací, která má pro tyto věci cit. Kdo ví?

Myslím však, že nás doba se svými ekonomickými zvraty a pokůzkami na jídlo (food stamps) přece jen donutí se zahrádkami zabývat. Vlastně jeden z důvodů, proč tento esej píš, je ukázat, že mít zahrádku je druh životní strategie či filozofie. Nejenom v Čechách, ale i v mnohem hůř zkoušeném Řecku, kde je více než třetina a někde i polovina mládeže nezaměstnaná, se lidé nechtějí vrátit k půdě, protože mají pocit, že by přišli o nějaký sociální status, stali se chudáky a už nikdy jimi nepřestali být. Je však lépe být zaměstnaný zahrádkář než nezaměstnaný intelektuál. Vergilius ve *Zpěvech rolnických* jasně ukazuje, že starat se o půdu je v dobách zlých nutností a v dobách dobrých radostí a útěchou.

Mít kus vlastního jídla je nejenom součást staré evropské ctnosti, ale i amerického pojetí samostatnosti. Zahrádka je jinou podobou lesního domu ve Waldenu. Je to vztah k životu, protože s vlastním jídlem povstává i vlastní, velmi lidský názor na svět. Navrhuji, abychom proti globalizaci, Mezinárodnímu měnovému fondu, Evropské bance a McDonaldu bojovali nikoliv na náměstích, ale sázením vlastních rajčat.

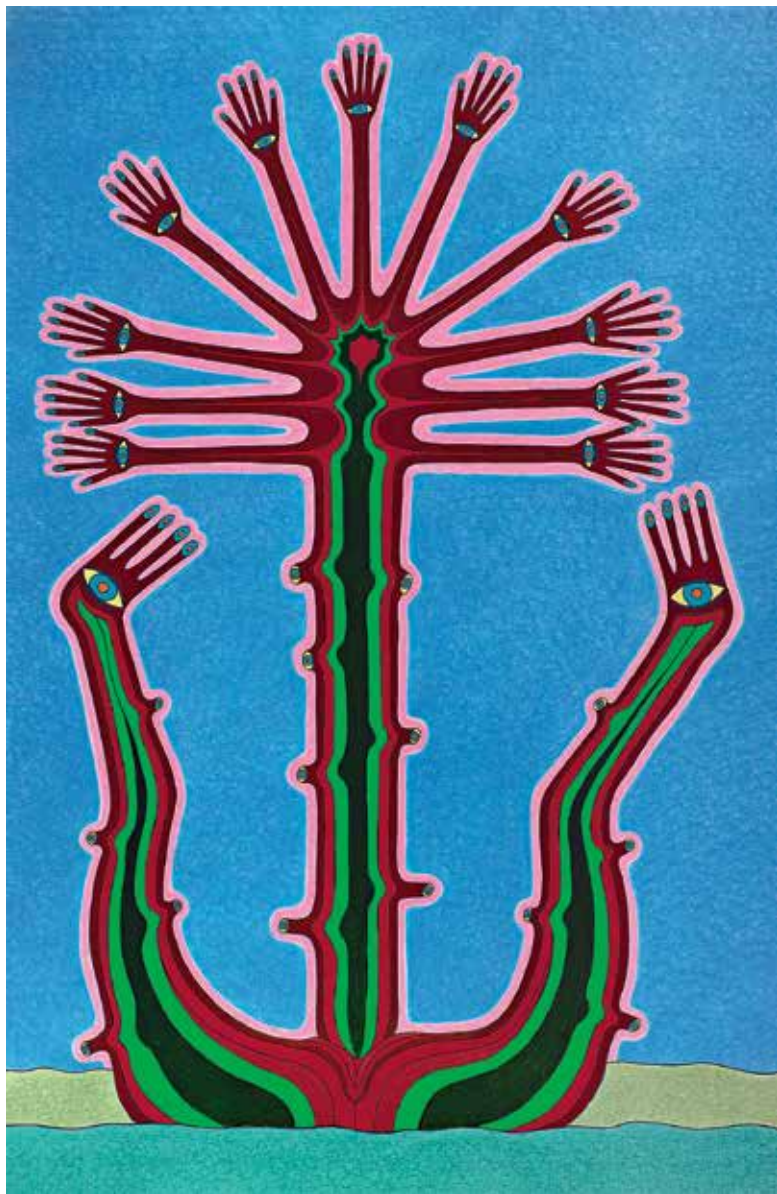
Přemýšlel jsem o anglických vojácích za druhé světové války, kteří – jak si alespoň myslím – bojovali hlavně za své zahrádky, za obyčejný, mírný život, a proto se nedopouštěli přehmatů a krutostí typických pro lidi bojující za velké myšlenky. Ve jménu, národa, civilizace, náboženství, či dokonce demokracie je totiž možné páchat velké zločiny, protože je velikost a posvátnost úkolu zdánlivě omlouvá. Když ale válčíte kvůli právu po svém a na vlastním pozemku sázet květiny, tak určitou lidskou mez nepřekročíte.

V současnosti (2015) bych odhadl, že zanikla nejméně polovina českých městských a příměstských zahrádek, které existovaly ještě před deseti či dvaceti lety. Půda byla vrácena původním majitelům, anebo se jí zmocnili developeři. Mladí lidé již neměli na zahrádky ani čas ani náladu. Některé zahrádky se staly cílem nájezdů bezdomovců a někdy i romských dětí. Zním případy, kdy si tito lidé počínali naprosto bezohledně a s touhou ničit. Vytrhávali ze země celé rostliny a rozbíjeli okna zahradních domků. Česká policie tyto případy řešila jen málokdy. Lidé začínali

zahrádky opuštět a dovnitř se často nastěhovali bezdomovci. Pozemky se staly smetišti a líhni slimáků. Přicházíme tak nejenom o tradici, ale jak dále uvidíte, nejspíš i o budoucnost. V dobách, kdy jsem na DAMU přednášel „Antropologii prostoru“, zmocnili se naši studenti oboru umění místa neboli „site specific“ jedné opuštěné zahradní kolonie na okraji Ústí nad Labem a do úrodné nivní půdy sázeli střepy rozbitých skleníků a pak je okopávali. A skutečně – urodilo se a střepů od té doby ještě přibýlo.

Zahrádky se však zachovaly u venkovských domů a zejména v těch vesnicích, kde lidé žijí již několik generací. Typickou zemí zahrádek jsou například jižní Čechy, odkud pochází většina fotografií v této knížce. Skutečné tradiční zahradní ráje však nalezneme ve venkovských oblastech Maďarska či Bulharska. Už jsme dnes zapomněli na šikovní italské zmrzlináře a bulharské zahradníky, kteří pracovali v mnoha českých městech. Chudí lidé mají totiž všude na světě ztížený přístup k radostem života, takže se naučili lépe vařit než v bohatých státech. Italská kuchyně bývala kuchyní hrozivě chudých lidí. Bulharská kuchyně je určitě lepší než německá a maďarské jídlo je mnohem větší pojem než třeba dánská strava. Chuť chudých kuchyní z poloviny závisí na zahrádce, tedy na čerstvých domácích plodinách a koření, ale druhá polovina spíš souvisí s antickou přiměřeností a schopností mísit přísady. Důvěřujeme zahradníkovi, který se při práci raduje a kuchaři, který si zpívá.

Mísit chutě vyžaduje ukázněnou odvahu. Jednou jsme pobývali v italském horském údolí Valcamonica, v jehož skalách naleznete jednu z největších skalních obrazáren Evropy. Byli jsme ubytováni u běžné italské rodiny a jedli jsme mnohem skromnější, a přitom chutnější jídlo než u nás nebo třeba v Německu. Jeho základem byly jednoduché potraviny ochucené zálivkami a kořeněnými oleji, které paní domu vytvářela pro nás záhadným způsobem složeným z odhodlání, staleté zkušenosti i touhy po neznámých zemích. Uměl jsem si představit, že kdyby byla mužem a žila ve středověku, tak by mohla být janovským nebo benátským mořeplavcem. Tolik v ní bylo správného citu pro věc a touhy dosáhnout cíle. Uvědomovali jsme si, jak taková věc jako zálivka na salát souvisí s celkovou kulturou a povahou země. I když dnes máme stejné suroviny, tak nemáme stejného ducha a proto další jedno či dvě staletí podobnou zálivku prostě nesvedeme.



Aura
Rostlinné tělo.



Hylocereus – Královna noci

Hylocereus kvete v noci a jejím plodům se říká Dračí plody. Chtěla se zpřítomnit skrze jeptišku (Sor Ana María de San Francisco y Neve) a bezústá můra Actias luna se stala její korunou.



Zlatá brána otevřená, zlatým klíčem odemčená, kdo do ní vejde, tomu hlava sejde.



Brugmansia (andělské trumpety) – Svět hrob

Brugmansia vyvolává hluboký trans. Halucinace, které vyvolává, jsou často popisovány jako úplné oddělení od reality, doprovázené ztrátou paměti.

Minimalistická zahrádka

Přítel Jan Rybář rodem z divokých a chladných Beskyd mi vyprávěl o své tetě, která z výnosu celkem nevelkého pozemku dokázala živit deset dětí. Základem byly brambory. Pěstovala je ve třech postupně dozrávajících odrůdách – rané, podzimní a brambory určené ke skladování na zimu. Česká a moravská kuchyně znala desítky slaných i sladkých receptů na jídla z brambor. Každý kraj měl například své bramborové placky, do kterých se mohlo zapékat zelí, houby či polevy z hutného hruškového sirupu.

Další základní plodinou bylo zelí a cibule. Zelí se podobně jako ostatní druhy zeleniny např. květák či dokonce mladé révové listy kvasilo na zimu. Mléčné kvašení se bylo nejspíš od hlubokého pravěku praktikováno mezi Německem, Polskem, Bulharskem až kamsi do Mongolska, Číny a Koreje. Každá zdravá jednoduchá kuchyně budoucnosti se bez něj neobejde. Zelí se krouhalo a nakládalo do keramických soudků. Mnoho lidí to dělá dodnes. Kdo měl brambory, zelí a cibuli, přežil.

K této minimalistické kombinaci je nutné přičíst jablka, česnek a pak něco sladkého – nejspíš sušené hrušky, anebo téměř univerzálně rozšířená švestková povidla. Součástí jídelníčku býval tmavý chléb, máslo, vajíčka a vepřové sádlo či slanina. Výčet by nebyl úplný bez nějakého druhu kořalky vyráběné nejčastěji ze švestek. Byl to lék, který doplňoval prostou stravu. Na této dietě lidé žili a těžce pracovali celé roky. Dvě důležité plodiny však bylo nutné vypěstovat ve větším měřítku na poli – obilí, nejčastěji pšenici a žito – a luštěniny, jako byl hrách či čočka. Stará česká kuchyně byla založená na různých druzích hrachu, podobně jako země Blízkého východu pracují s různými druhy čočky. Na většině českých zahrádek nechyběly kedlubny, mrkev, salát, ředkvičky, kopr (ten už od hlubokého pravěku), a ještě nedávno i růžičková kapusta a květák.

Tuto základní sestavu je možné do nekonečna doplňovat o různou zeleninu, koření, houby, byliny a lesní plody. Dřív k ní patřilo i technické konopí, len a ovčí příze na látky. Lněné semínko a někdy divoké bukvice se lisovaly na olej. Jaké byliny bylo či dosud je možné nalézt na běžné české zahrádce či v jejím okolí?

Co se sbíralo ještě za mého mládí:

- podběl a lipový květ na nachlazení;
- máta, meduňka, mateřídouška a dobromysl na rýmu, pro chuť a dobré spaní;
- kostival a jitrocel na rány a zlomeniny;
- třezalka, řepík a heřmánek na celou škálu chorob;
- netřesk byl pěstován na plotech a střeších na vnější použití, rány a kožní problémy;
- světlík na oči;
- šípký na zimní čaje;
- bez černý na cokoliv;
- kopřiva na čištění těla i na jídlo (a od paleolitu před asi 25 tisíci let asi i na tkané látky, nejstarší textilie světa, respektive její otisk na vypálené hliněné hrudce pochází z Dolních Věstonic na jižní Moravě)
- majoránka, kmín a petržel jako to nejběžnější koření.

Kromě toho každá rodina mívala své léčivé směsi či kupovala zvláštní byliny, jako byl hořký, drcený kořen hořce nebo vonné horské směsi z Krkonoš. Skoro se mi o těchto věcech nechce psát, protože jsou příliš samozřejmé, ale možná jsme se od nich tak vzdálili, že budoucím zahradníkům tento prostý výčet jednou při plánování vlastní zahrádky pomůže. Svět je tak plný speciálních znalostí, přípravků a postupů, že na ty úplně základní věci se nejspíše zapomíná. Ivan Kratochvíl mi líčil zahrádku svého dětství v Podivíně na Jižní Moravě a říkal přitom: „Hlavně si uvědom, že se nic nevyhazovalo. Zbytky zeleniny sežrala zvířata a nepotřebované ovoce šlo do palírny.“

Město robinsonů

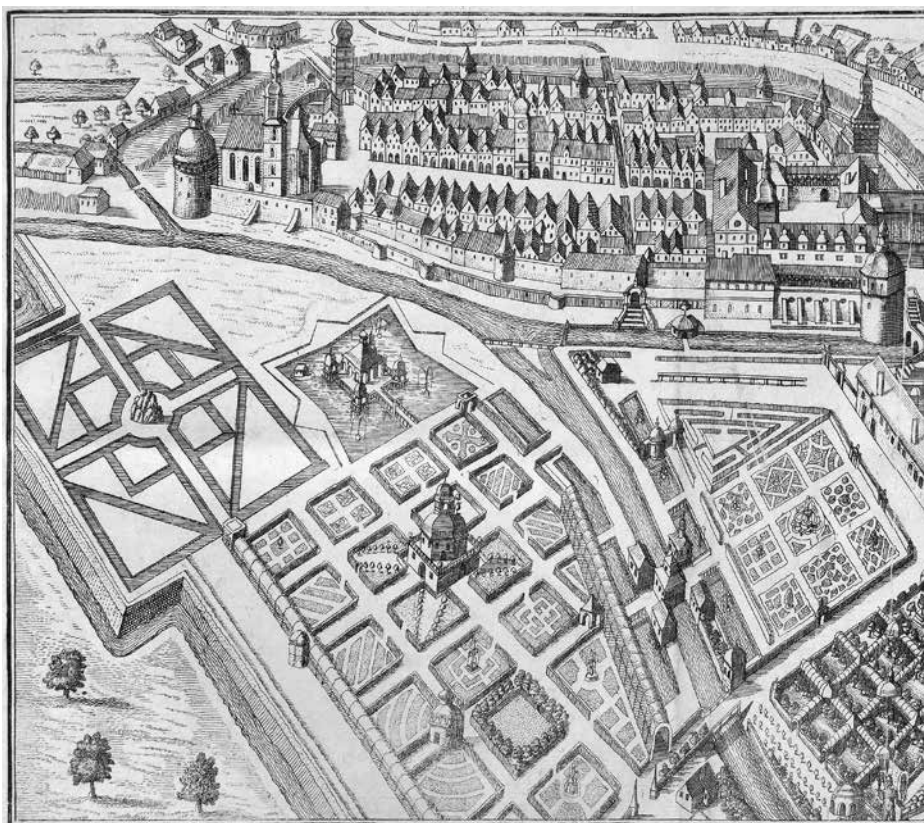
Následující příběh mi řadu let vrtal v hlavě. V roce 1956 napsal sovětský spisovatel Nikolaj Michajlovič Verzilin knihu *Ve stopách Robinsonových*, která o několik let později vyšla v češtině a dnes se stala jednou z tzv. „kultovních“ knih lidí připravujících se na zhroucení západní civilizace. Verzilin vzpomíná na starý příběh ruských revolucionářů – děkabristů, kteří byli na dvacet let uvrženi do vězení a zbaveni podobně jako Robinson Crusoe toho nejnutenějšího. Podařilo se jim však chovat si v cele kuřátka,

a dokonce pro potěchu vypěstovat konvalinky, které si jako zvláštní dárek dávali k narozeninám.

Jeden z vězňů četl starý časopis *Ruský archiv* a všiml si přitom, že na jednu stránku se přichytilo drobné semínko. „Co by to asi mohlo být?“, spekulovali vězni. Semínko zasadili, ale dlouho nekličilo. Už ztráceli naději, když se objevil drobný výhonek a první lístek. Teprve když lístků bylo víc, tak poznali, že se jedná o lesní jahodu. Květináč zůstal v cele a vězni jej každý den pozorovali. Na podzim to byla statná rostlina, ale nekvetla. Přesadili jej do země a rostlina dobře přezimovala. Druhý rok již měli první úrodu – dva tucty opravdových jahod, jaké neměli již devět let... Na jahodníku vyrostlo šest šlahounů, ze kterých vybíhaly další výhonky. O rok později již obden sbírali jahody a také ostatní vězni je začali pěstovat.

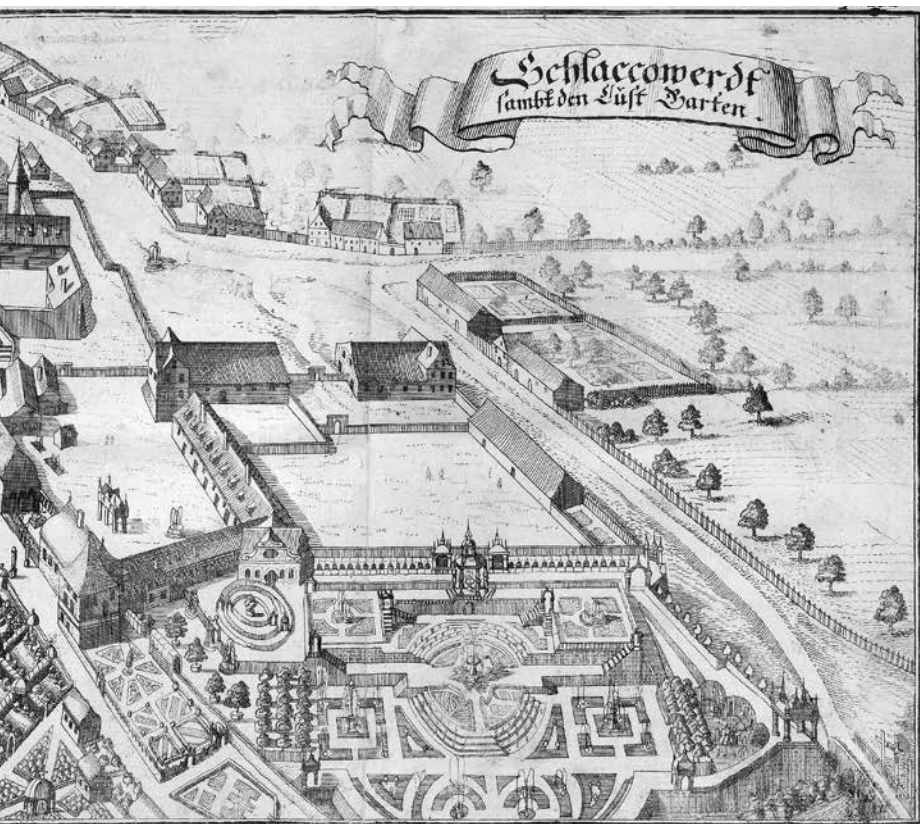
Za druhé světové války se v postavení robinsonů odříznutých od okolního světa ocitlo celé město – Stalingrad. Letecké útoky zničily většinu skladů a ve městě zavládl krutý hlad. Na jaře, když mezi dlažbou vyrážela jemná tráva, dali se obyvatelé do hledání jedlých rostlin, jako byl například penízek rolní (*Thlaspi arvense*), z jehož semen lisovali olej. Pracovníci Botanické zahrady Akademie věd zjišťovali výživné hodnoty rostlin a psali recepty, jak je upotřebit k jídlu. Ve školách a obchodech se objevily květináče s názvy jedlých rostlin a návody, jak je připravit. Podobně i sovětští vojáci na frontě sbírali houby a museli se živit vším, co dokázali nalézt, připravit či jakkoliv sehnat. Byla to krutá doba. Ale i v samotné Vídni zbyl po obou světových válkách takový hlad, že se městské parky a dokonce i zahrada samotného Hofburgu stala velkou zeleninovou zahradou, aby uživila své obyvatele. Bukové lesy kolem Vídně jsou mladé, protože stromy byly vykáceny na topení. Jen malý, dodnes udržovaný záhon uprostřed bývalé císařské zahrady dnes připomíná tyto doby, ale jen málokdo chce vzpomínat.

Poválečné socialistické režimy si byly vědomy toho, že pokud by vypukla další válka, nemají dost zásob, aby dokázaly uživit své obyvatelstvo. Proto jako součást civilní obrany podporovaly zahrádkářství. Ve státní správě hmotných rezerv tehdy bylo jídlo na 6–12 měsíců, ale dnes má většina evropských států jen jednoměsíční zásoby potravin. Nějaká forma hospodářské blokády



↑ Pohled na kroměřížské zahrady z popisu českého království od Mauritia Vogta (1712) zdůrazňuje složité vzory reprezentačních geometrických zahrad, ale když si obrázek pozorně prohlédnete, zejména vlevo a ve vnějším oblouku domů naleznete běžné zeleninové zahrádky s pravidelnými záhony

či přerušení mezinárodního obchodu by pro část populace znamenala riziko hladomoru, jaký dnes ohrožuje například Sýrii. Ve válečných dobách jako za napoleonských válek či dokonce ještě v roce 1916 bylo v rakouské monarchii nařízeno sbírat žaludy, propírat je vápennou vodou a připravovat z nich mouku. Rovněž důležité knihy o jednoduché, téměř přírodní stravě, jako byla



stejného typu jako dnes. Na barokních vedutách zhruba do roku 1780 se však nevyskytuje tolik ovocných stromů, jako na mladších vyobrazeních. Buď malíři nestáli za zachycení, anebo nástup intenzivního ovocnářství začíná pod vlivem osvíceneckých zemědělských názorů až koncem 18. století.

u nás monografie Marie Úlehlové-Tilschové *Česká strava lidová* (1945) či pozoruhodný soubor německých návodů na přežití pro civilní obyvatelstvo (od roku 1941) nejčastěji vycházely v neklidných dobách.

Verzilinova kniha určená pro život běžných lidí v těžkých podmínkách a vzdálených krajích má dva zajímavé rysy. Ten první

spočívá v tom, že hojně cituje americké autory, jako je i v Čechách milovaný E. T. Seton či J. F. Cooper. Myslím, že kulturní výměna opačným směrem – z východu na západ funguje mnohem méně. Druhý v 60. letech ještě přirozený rys podobných zahradnických knížek bývaly četné citáty z poezie, či dokonce celé básně. V bývalém Sovětském svazu vycházely sbírky básní v nákladech až několika set tisíc kusů (v bývalém Československu běžně 20–40 tisíc kusů). Dnešní prodeje klesly na pouhých několik set kusů. Verzilinova doba věděla, že lidem je nutné nabídnout víc než jídlo, a protože to nemohlo být náboženství, dávala poezii. Příběh o traktoristovi, který jede na pole a bere si s sebou Puškinovy verše, není přehnaný.

Když jsem se svých amerických kolegů ptal, jaká poezie se čte na Wall Street, jen vrtěli hlavou, protože i pouhé vlastnictví podobné knihy by profesionálního ekonoma v očích jeho kolegů diskvalifikovalo. Naproti tomu je dovolené číst Clausewitze a *Umění války*.

Mičurin, Burbank a Böhm

Jedna z kdysi slavných, ale dnes skoro zapomenutých zahradnických postav byl Ivan Vladimirovič Mičurin, který proslul pokusy s ovocnými dřevinami a léčivými rostlinami. V roce 1903 se mu podařilo zkřížit planou sibiřskou hrušku z Usurijského kraje s francouzskou odrůdou. O jedenáct let později mohl s uspokojením konstatovat, že nová odrůda má dobrou chuť a zvládne i mrazy –36 °C. Mičurin podobně jako v Kalifornii Luther Burbank sbíral divoké rostliny i staré odrůdy, křížil je a snažil se vypěstovat nové druhy, které by mohly růst i v suchých či horských podmínkách. Myslím, že se k jejich téměř uměleckému dílu ještě budeme vracet, i když se neustále objevují nové geneticky modifikované druhy užitkových rostlin. Mnoho tradičních vyšlechtěných odrůd totiž téměř nepotřebuje ošetřování.

V českém prostředí má podobný význam i osud jako Mičurin či Burbank zahradník Jan Böhm, který v malém jihočeském městečku Blatná pěstoval růže. Ocenění a uznání získával na těch nejprestižnějších mezinárodních výstavách. V Blatné každoročně rozkvétalo až milion růží. Böhm se s Mičurinem seznámil patrně

přes svého otce, rovněž zahradníka. V roce 1923 od něj získal zásilku růží. Oběma šlechtitelům se přitom nejednalo jen o květy, ale také o jedlé plody s vysokým obsahem vitamínů či o listy, ze kterých se daly připravit léčivé čaje. O několik let později přivezl Böhmovi od Mičurina sovětský velvyslanec 200 druhů a odrůd ovocných stromů s prosbou, aby vyzkoušel, jak budou snášet středoevropské klima. Mnohé druhy přežily i těžkou zimu 1928/29, kdy nejnižší teploty dosáhly až $-42\text{ }^{\circ}\text{C}$. Ve válečných letech se věnoval i šlechtění a křížení různých rostlin jako potravin. Böhmovo zahradnictví bylo v roce 1948 znárodněno a většina odrůd zanikla jako mnoho dobrých a prospěšných věcí té doby.

Zlatou dobu českého a moravského zahradnictví je možné vymezit dvěma stoletími mezi rokem 1752, kdy Marie Terezie vydala zahradnický řád a rokem 1948, kdy došlo ke znárodnění velkých soukromých podniků. Přesto se i po druhé světové válce zahradnictví věnovaly statisíce lidí a řada pomologických a šlechtitelských institucí. Mnozí z nich nepřečkali globalizační úder, kdy se načas zdálo, že je lacinější potraviny odněkud dovést, než si je sám vypěstovat. Jak vypadala péče o ovocné stromy je nejlépe vidět z nařízení císaře Františka I. (1768–1835), který nařídil svým schönbrunnským zahradníkům, aby zdarma dodávali rouby do vrchnostenských zahrad. Odtud putovaly vyšlechtěné odrůdy k učitelům a farářům a od nich do venkovských sadů.

Již v první třetině 19. století byla nabídka kvalitních ovocných odrůd obrovská. Na druhé ovocné výstavě v Brně v roce 1834, kterou navštívila i císařská rodina, bylo vystaveno 456 odrůd jablek, 227 odrůd hrušní, 29 odrůd broskví a další ovoce, které se rychle šířilo do všech koutů monarchie. Přesto je skoro neuvěřitelné, že v roce 1856 rostlo podle výkazů statku Uherský Brod na jeho území více než 13 tisíc stromů, v Radějově kolem 40 tisíc stromů, z nichž mnohé byly starší než sto let, a ve Veselí nad Moravou bylo napočítáno asi 15 tisíc stromů!

V současnosti procházíme civilizačním procesem, během kterého získáváme mnoho nových dovedností, ale zároveň ztrácíme lyrický cit, jehož praktickou částí je pěstování květin a teoretickým zbytkem čtení poezie. Pokud bychom z pohledu zahrádek chtěli definovat největší rozdíl mezi tradičním a současným uměním, tak by spočíval v tom, že už skoro nikdo z velkých umělců