Dominique Roques

Sběratel vůní

Putování za světovými parfémy

Host

Přeložil Tomáš Havel

Dominique Roques

Sběratel vůní

Putování za světovými parfémy

Brno 2022

Cueilleur d'essences
© Melsene Timsit & Son, Scouting and Literary Agency
© Éditions Grasset & Fasquelle, 2021
Translation © Tomáš Havel, 2022
Czech edition © Host — vydavatelství, s. r. o., 2022
(elektronické vydání)
ISBN 978-80-275-1272-0 (PDF)
ISBN 978-80-275-1273-7 (ePUB)
ISBN 978-80-275-1274-4 (MobiPocket)

Mému otci,
který mi ukázal cestu ke stromům

Zastav se u kupců foinických,
kup od nich krásné zboží.
Perleť a korály, ambru a eben
a k tomu na tisíc omamných vůní.
Těch kup co nejvíc, omamných vůní.

Konstantinos Kavafis, Ithaka

Obsah

Prolog
Sběrači z celého světa ——— 15

Kristovy slzy
Cist a Andalusie ——— 23

Modré žně
Levandule z Haute-Provence ——— 39

Růže ze čtyř koutů světa
Persie, Indie, Turecko a Maroko ——— 53

Ptáci ze Šipky
Bulharská růže ——— 61

Kráska z Kalábrie
Bergamot z Reggia — 81

Mistr a bílý květ
Jasmín, z Grasse až do Egypta — 97

Svatba a slonice
Jasmín a Indie — 111

Pionýr a smolaři
Benzoe z Laosu — 125

Sladká kůra
Skořice a Šrí Lanka — 147

Královna smutných tropů
Vanilka z Madagaskaru — 161

Listy s černou vůní
Pačuli z Indonésie — 185

Země světla a tmy
Vetiver z Haiti — 199

Smolnice v horách
Peruánský balzám v Salvadoru — 215

Obětovaný les
Růžové dřevo
z Francouzské Guyany ——— 227

Nelítostné řeky
Tonkové boby z Venezuely ——— 241

Posvátný strom
Santalové dřevo
v Indii a Austrálii ——— 253

Dřevo králů
Agarové dřevo v Bangladéši ——— 271

Nehybný čas
Kadidlo ze Somálijska ——— 291

Epilog
Cesta alchymie ——— 313

Slovníček ——— 319

Poděkování ——— 323

Poznámka překladatele ——— 327

Prolog

Sběrači z celého světa

Parfémy jsou zároveň důvěrné i tajemné. Vždy vyvolávají zasuté informace z naší čichové paměti, působivé útržky dávných vzpomínek z dětství. Zná to každý. Všechny nás na celý život poznačila vůně šeříků, cesty vroubené čilimníkem či vůně milovaných bytostí. Zřetelně si vybavuji příhodu, která se mi stala jako dítěti v lese. Přihodilo se to v květnu, v rambouilletském lese, kde pod rozložitými korunami dubů rostlo při zemi takové množství konvalinek, že prosytily vzduch vůní. Žasl jsem, vůně mě mátla, připomínala mi totiž maminku a její „Diorissimo", luxusní parfém, jenž je poctou drobným bílým zvonkům. Při otevření flakonku dochází k důvěrnému spříznění hry vůní s našimi vzpomínkami, parfém má tajemnou moc vyvolávat v nás představy. Vůně nás nejprve ujistí tím, že k nám

promlouvá o nás, a následně nás uchvátí tím, že k nám promlouvá o sobě.

„Hle plody, květiny, na větvích listy čilé…“ Důvěrně známý Verlainův verš melodicky uvádí rozsáhlý katalog přírodních zdrojů parfémů. Doplním ho: kořeny, kůra, dřevo, lišejníky, semena, pupeny, bobule, balzámy, pryskyřice, zkrátka rostlinná říše ve všech formách je zásobárnou esencí a extraktů, na nichž je založený voňavkářský průmysl. Přírodní produkty byly až do devatenáctého století, kdy došlo k rozvoji chemie aromatických sloučenin, po tři tisíce let základní surovinou pro výrobu parfémů. Dnes se staly luxusem, avšak tvůrci parfémů je nadále milují. Přírodní vůně dodávají jejich kreacím bohatství a komplexnost, některé z nich jsou už samy o sobě parfémem.

Dřív než se složité kompozice odpaří z naší kůže, stačí v krátkém čase vyložit spletitou historii mnoha svých složek. Umělé přísady vyprávějí o historii laboratoří, přírodní složky o historii květů, koření či pryskyřic. Z rostlin se nejprve destilací nebo chemickou extrakcí získávají esenciální oleje, absolue či extrakty,* z nichž se následně spolu se syntetickými sloučeninami míchá parfém. Přírodní produkty jsou pro svou čichovou bohatost naprosto nepostradatelné při tvorbě

* Vysvětlení technických termínů naleznete ve slovníčku na konci knihy.

skutečných parfémů, významní výrobci je ve své komunikaci se zákazníky vždy vyzdvihují.

Každá esence má svou vlastní historii. Představuje završení setkání zeměpisné polohy, typu krajiny, půdy a podnebí s tvůrčí prací lidí žijících přímo v místě výskytu nebo kdekoli jinde na světě. Voňavkářský průmysl se nikdy neobešel, a dodnes neobejde, bez dřevorubců těžících aromatická dřeva — cedrové, agarové či santalové. Bez česáčů divoce rostoucích rostlin — jalovcových bobulí, výhonků cistu nebo tonkových bobů. Bez smolařů, kteří sbírají balzámy a pryskyřice jako kadidlo, benzoe či peruánský balzám. Bez pěstitelů květů, listů a kořenů růží a jasmínu, vetiveru a pačule. Bez zpracovatelů citrusových plodů, zejména bergamotu a citronů. Bez nosičů a nákupčích, potomků členů obchodních karavan z Arábie a námořníků spojujících Indii se Středozemím. A konečně ani bez destilerů, původně výrobců růžové vody, od sedmnáctého století svého druhu alchymistů esencí, v moderních časech chemiků a laborantů. Jedná se o různorodé a rozptýlené společenství, jehož členové sbírají plody a květy v pralese, obdělávají půdu radlicí a traktorem, nakupují suroviny a pak s nimi obchodují, přijímají na svých plantážích slavné tvůrce parfémů těch nejprestižnějších světových značek, a přitom vůbec nevědí, co se stane s produkty, jež jim prošly rukama.

Tato rozmanitost mimoděčně tvoří prastaré a úžasné společenství, rozvětvenou síť, po jejíchž vláknech se

levandule, kadidlo a růže dostávají až k nám. Ať už se tvůrci parfémů pohybují po nejroztodivnějších krajích, pocházejí z nejrozmanitějších koutů světa, pracují se zachovanými, přemístěnými, zapomenutými či znovuobjevenými tradicemi, jedno mají společné — neutuchající nadšení člověka pro vůně přírody. Když malgašská venkovanka opyluje květ na liáně vanilkovníku, provádí svým způsobem magický úkon. Bude ho muset tisíckrát a tisíckrát zopakovat, aby se vytvořily a uzrály lusky, které se následně sklidí a projdou extrakcí, až se nakonec vtělí do lahodné vůně v maličké lahvičce s vanilkovou esencí.

Kniha, kterou jste právě otevřeli, se skládá z příběhů sesbíraných během třicetiletého putování k pramenům parfémů. Nejsem ani chemik, ani botanik, do světa parfémářství mě po studiích ekonomické školy dovedl zájem o stromy a rostliny. Na svou dráhu jsem se vydal ze zájmu a zvědavosti, které se postupně staly vášní, a tak se už třicet let věnuji vyhledávání, nacházení, nakupování, v některých případech i výrobě desítek druhů esencí pro parfémářský průmysl. Do světa vůní mě zasvětili lidé žijící na území původu parfémů, na růžových či pačulových plantážích, v pralesích Venezuely nebo ve vesnicích v Laosu. Naučili mě naslouchat historii, jíž po otevření flakonku vyprávějí esence a extrakty, stal jsem se tím, čemu se dnes říká zdrojař.

V rámci podniku zaměřeného na tvorbu vůní a aromat jsem pověřený zásobováním našich parfémářů, tedy tvůrců parfémů, esencemi a extrakty z více než sto padesáti přírodních surovin pocházejících asi z padesáti zemí. Moje role spočívá v zabezpečení potřebného množství a kvality, ale také ve vyhledávání nových ingrediencí k obohacení palety našich parfémářů. Ve struktuře celého výrobního procesu představuji první článek řetězu vedoucího z polí s rostlinami až k flakonkům v parfumerii. Poslední články v celém procesu, výrobci parfémů slavných značek, před uvedením nových produktů oslovují parfémáře z několika společností zabývajících se tvorbou parfémů, takzvané „nosy", kteří promýšlejí složité a utajované vzorce budoucích kompozic. Své zkušenosti nabízím právě tomuto výkvětu talentů a silných osobností tvořících dnešní cech voňavkářů a nepřetržitě vymýšlejících nové a nové vůně pro ty nejprestižnější značky.

Na počátku mého putování byla účast na zřizování destilačních a extrakčních provozů ve více či méně vzdálených zemích, kde rostou významné aromatické rostliny, pro rodinnou firmu sídlící uprostřed lesů v kraji Landes v Gaskoňsku. V osmdesátých letech minulého století si tato firma zvolila strategii získávat vlastní přírodní produkty přímo u zdroje surovin a patřila k průkopníkům tohoto postupu. Museli jsme vybudovat zpracovatelské provozy ve Španělsku, Maroku,

Bulharsku, Turecku či na Madagaskaru, založit plantáže, zorganizovat sběr a sestavit výrobní týmy. Díky tomu jsem objevil místa nabitá historií, tradiční řemesla a dovednosti, jež jsou často na pokraji vymizení, a navázal hluboké vztahy s tamními lidmi.

Nyní už deset let působím jako zdrojař pro švýcarský, rovněž rodinný podnik, jenž je jednou z nejvýznamnějších světových firem zabývajících se tvorbou parfémů a aromat. Za účelem zásobení a obohacování katalogu přírodních zdrojů pro naše tvůrce parfémů jsem společně s producenty ze všech koutů světa budoval partnerskou síť a důvěrně poznal nejrůznější řemesla spojená s výrobou parfémů. Spolu s těmito setkáními se ve mně postupně rodila vášeň pro vše, co souvisí s vůněmi.

Geograficky různorodá podstata naší činnosti přivádí zdrojaře k pestré mozaice společenských, hospodářských a politických skutečností. Pracoval jsem s nejrůznějšími komunitami, často izolovanými, vystavenými rozmarům cyklonů či období sucha, v některých případech i ponechaných napospas vlastními vládami. Velice záhy jsem si uvědomil roli našeho odvětví a jeho zodpovědnost za osud a budoucnost těchto populací. To mi dodává energii a naznačuje směr, kterým se při své práci ubírám.

Myšlenka na tuto knihu se zrodila během nedávné cesty při pohledu na kadidlovník v somálijských horách. Smolař, který mě doprovázel, právě nařízl kůru

kmene stromu, z nějž začaly prýštit mléčně zbarvené krůpěje. Spolu s opojnou vůní rodícího se kadidla ke mně vánek přinesl i pocit, že se stávám svědkem mimořádného příběhu sběru přírodních vůní, jenž trvá nepřetržitě už tři tisíce let. Vůně čerstvé pryskyřice mě přenesla o mnoho let zpátky, k nejdávnějším vzpomínkám z cistových polí v Andalusii. Znenadání jsem si uvědomil, že na své třicetileté cestě od cistu ladanového ke kadidlu jsem měl možnost setkat se s mnoha pokračovateli historie dlouhé nejméně třicet století. To, o čem jsem chtěl psát, znenadání nabylo jasných obrysů, bude se jednat o putování napříč časem za surovinami potřebnými k výrobě parfémů, o životy lidí, kteří se této činnosti dodnes věnují, o jejich rozsáhlé znalosti a tradice, o krásu míst, kde své vůně vyrábějí, i o jejich nejistou budoucnost. Každá etapa tohoto příběhu je jiná a jedinečná, ovšem všechny mají cosi společného: parfém, z nějž se nám točí hlava, jako dovršení práce všech těchto lidí. Nejlépe o tom vypovídá skutečnost, kterou jsem se dozvěděl v Růžovém údolí v Bulharsku: k výrobě jednoho kilogramu růžové esence je potřeba ručně sesbírat milion květů.

Tuto knihu jsem napsal jako poctu všem sběračům z celého světa.

Kristovy slzy

Cist a Andalusie

Jednoho dubnového odpoledne v Andalusii mě při výjezdu ze zatáčky ve venkovské krajině comarky* El Andévalo ohromil pohled na rozsáhlé porosty rozkvetlého cistu, jako předzvěst všech potěšení, jež jsem měl zažívat při objevování vůně zdejší země a lidí, kteří sklízejí to, co vydala. Koncem osmdesátých let minulého století začínala oblast kopečků pokrytých cistem ladanovým hned u první vesnice za městem Huelva. Silnice stoupala mezi blahovičníkovými plantážemi a pak se klikatila rozlehlými plochami porostlými stonky a lístky třpytícími se ve slunci. Za další vesnicí se objevily vysoké, osamělé duby cesmínovité, tyčily se

* Územněsprávní celek odpovídající přibližně našemu okresu (pozn. překladatele).

jako majestátní strážci přístavu, vrhaly stín na sluncem rozpálenou zemi porostlou cistem.

Únava po třináct set kilometrů dlouhé cestě z Francie jitřila mé vnímání přírody, kterou jsem objevoval. Do Andalusie jsem přijel vybudovat a uvést do provozu destilační a extrakční dílnu. Jednalo se o můj první krok do světa parfémů, a tak pro mě bylo vše nové, jak řemeslo, tak i zdejší příroda, její vůně a tradice. Hovořil jsem jen základní španělštinou, přitom bylo potřeba se domluvit, najmout pracovníky, postavit malou továrničku a zajistit její zásobování. Cílem bylo zabezpečit potřebné množství produktů z cistu pro významnou společnost zabývající se tvorbou parfémů a v tomto smyslu mě čekala ještě spousta práce.

Toho jarního dne byly kopečky poseté velkými bílými vločkami, jako by pole popudrovala neskutečná sněhová přeháňka, po níž mraky vyklidily místo andaluskému slunci. Cist kvete na přelomu března a dubna. Bílé květy podobné vlčím mákům, jemné jako hedvábný papír, na keři vydrží dva až tři dny. Abych se dostal do nitra této scenerie, musel jsem se prodírat těžko prostupným, hustým lesem stonků. Cist byl vysoký jako já, místy mě i převyšoval, listy už se leskly. Keř totiž po vykvetení začíná vylučovat pryskyřici, proslulé labdanum, jež po celé léto pokrývá mladý, roční přírůstek a chrání ho před horkem. Nad kopečkem se vznášela příjemná vůně, zatím ne tak intenzivní jako v červenci,

ale už návyková. Pryskyřice je stejně voňavá jako lepivá. Vydává téměř živočišnou, hřejivou a překvapivě silnou vůni. Extrakty z cistu jsou v parfémech všudypřítomné, bez jejich ambrových tónů se neobejde žádná orientálně laděná vůně. Labdanum tvoří zásadní součást kultovního parfému „Mitsuoko" od značky Guerlain, jenž v roce 1919 předznamenal převratný nástup chyprových vůní, v jejichž kompozici se snoubí do té doby neznámé směsi rostlinných tónů s exotickými a kořeněnými akordy. Samotné květy cistu nevoní, jsou jen nádherné na pohled. Pět bílých okvětních lístků seskupených okolo žlutých tyčinek, z nichž každý má u základny karmínovou skvrnu, proto Andalusané cistu říkají „Kristovy slzy". Jeho květy jsou součástí zdejšího národního bohatství.

V Andalusii jsem objevoval rozsáhlé pole činnosti, jež mě od té doby celé roky zaměstnává a vyvolává ve mně vášnivý zájem o všechna místa, kde rostou vůně. Parfémy, které získáváme z rostlin, se rodí daleko od parfumerií, ve světě pozvolna plynoucího času přírody. Vzcházejí z obdělané půdy, jsou sklizeny, přeměněny, přepraveny, nakonec se sbíhají a tajemnými postupy mísí, až se z nich stane elixír ve flakonku. Otevření lahvičky s parfémem je okamžikem překvapení a potěšení, krátkým momentem věnovaným poslechu toho, co nám vyprávějí extrakty v ní obsažené. Uhranula mě vůně pryskyřice, křehká krása květů, nebo

pocit, že vstupuji do království jedinečné rostliny? Onoho jarního odpoledne jsem se nalodil na plavbu plnou vůní a emocí, ze které jsem se ve skutečnosti už nikdy nevrátil.

Dodnes si pamatuji na Josefu. Cikánská matka rodiny spolu se svými dcerami řídila přímo v polích odpolední vaření labdana. Ve výhni andaluského léta, v teplácích ulepených pryskyřicí a s obličejem začouzeným sazemi, se slamákem na hlavě a s vidlemi v ruce se činila kolem sudů, v nichž se vyvářely stonky cistu. Když mě zahlédla, hlasitě mě oslovila: „A hele, Francouz, jak seš na tom s tou svou španělštinou?“ Popovídali jsme si o nesnesitelném horku u ohně, vystupňovaném sluncem, a pak o pryskyřici, již pro mě připravovala. „Za tu bídnou cenu, za kterou od nás kupuješ, bys nás měl zahrnout parfémama z Paříže! Kdy už dostanu ten Chanel?“ smála se. Slovo parfém vyšlé z jejích úst znamenalo přepychový svět, který si ona nedokáže vůbec představit. Její zvolání v několika slovech shrnulo propast mezi dělníky vařícími cist a flakonky parfému, mezi dvěma navzájem neznámými konci jednoho společného příběhu.

Cist ladanový, *Cistus ladaniferus*, je keř přirozeně se vyskytující v celém Středomoří, od Libanonu až po Maroko. Rychle kolonizuje ladem ležící kyselou půdu. Na různých místech se mu daří natolik, že vytváří jednolité porosty o rozloze stovek, dokonce i tisíců

hektarů. Kdysi jsme se s ním mohli setkat na Kypru a na Krétě, dnes ve Španělsku, zejména na jihozápadě Andalusie, odkud se šíří hluboko na území Portugalska, až k hájům korkových dubů.

Labdanum je jednou z nejdéle využívaných přírodních látek pro obsažené aroma. Zmiňují se o něm už tabulky z Mezopotámie z doby kolem roku 1700 před naším letopočtem. Pryskyřici z něj znali i Egypťané, spalovali ji ve směsi s myrhou a kadidlem. V antice se labdanum sbíralo zajímavým způsobem. Na Kypru a na Krétě se ovce a kozy večer vracely z pastvy mezi keři cistu s pryskyřicí zachycenou v srsti, ovčáci ji vyčesávali a vyráběli z ní pastu určenou ke spalování. Později se listy šlehaly hráběmi opatřenými koženými řemínky, z nichž se pryskyřice následně seškrábávala nožem. Když jsem se vracíval z obhlídek polí s oděvem nasáklým labdanem, představoval jsem si kyperské ovčáky, jak večer u ohně oškrábávají řemínky a ze získaného labdana hnětou kuličky, předchůdkyně našich vonných tyčinek.

Při sledování Josefy a dalších Cikánů jsem zjistil, že získávání této pryskyřice dodnes zůstává těžkou dřinou vyžadující použití sody a kyseliny sírové. Jedná se o krajovou specialitu, metodu vyvinutou před druhou světovou válkou v provincii Salamanca, odkud se po válce začala šířit na jih Španělska oblastmi rozsáhlých porostů cistu v Extremaduře a Andalusii až k pobřeží Atlantského oceánu.

El Andévalo je vnitrozemská oblast u portugalských hranic v provincii Huelva. Odjakživa to byl hornický kraj, v antice se tam těžil cín a stříbro, od devatenáctého století železná ruda a měď. V osmdesátých letech minulého století se však doly v Riotintu zavřely, zbyla po nich jen železitým podložím dočervena zbarvená řeka téhož jména, které převzala i největší těžařská společnost na světě. Dnes už tu najdeme jen zemi prosycenou kovem, jež někdy budí dojem, že se otřásá, a kulturu houževnatých horníků a venkovanů. Zemi se silnými tradicemi a s obyvateli svázanými společnými kořeny. Doly, lov, koně, tanec a flamenco, bílé vesnice s dlážděnými cestami, každoroční poutě, při nichž se obyvatelé sdružují a které zdejšímu životu dodávají smysl pospolitosti.

Zpracovatelský závod jsme se rozhodli zřídit ve vesnici Puebla de Guzmán. Tvoří jakousi křižovatku zdejšího kraje, sbíhají se v ní všechny jeho složky. Hornický život s ohromnými opuštěnými povrchovými doly, v nichž se rozléhá už jen křik havranů. Pochází odsud i chov iberských prasat na slavnou šunku *pata negra*. Stejně jako v Cádizu či Jerezu se tu chovají a cvičí koně, s nimiž se koncem týdne pořádají průvody. Proslulý je také lov koroptví, jež rády hnízdí na kopečcích porostlých cistem. Najdeme tu bary, v nichž lidé snídají topinky polévané olivovým olejem, pořádají se tu slavnosti, při nichž lidé všech generací tančí

sevillanas a vždy se najde zpěvák a kytarista, kteří se pustí do *cante flamenco*, součásti andaluské duše.

Najal jsem tým asi deseti dělníků z Puebla. Byli šťastní, že po uzavření dolů našli práci, vytvořili skupinu se silně vyvinutým dělnickým duchem, včetně odborářského povědomí. Byli to Andalusané každým coulem, poutaví společníci. Rok po započetí výkopových prací byla továrnička v provozu, před dílnou se na slunci třpytila hromada snopů připravených k rozemletí a destilaci. Místo široko daleko provoňovalo kraj cistem, přitahovalo pohledy lidí procházejících se po cestě, viditelně hrdých na to, že jejich kraj přechází od dolování k parfémům. Extrakce cistu nahradí dřívější zpracování železné rudy, jejich země rozhodně není obyčejná.

Člověk, s jehož pomocí jsem tamní kraj objevoval, se jmenuje Juan Lorenzo. Chovatel prasat a správce zemědělských pozemků, díky němu vznikla síť, která zásobuje naši továrnu snopy sklizeného cistu a pryskyřicí. Čistokrevný Andévalan, nepříliš výřečný a svou půdu milující zemědělec, chovatel, lovec, věděl o cistu úplně vše. S čepicí na hlavě, jasným pohledem a rukama zemědělského dělníka dokonale ztělesňoval svůj kraj. Jakmile jsem byl schopný porozumět jeho andaluskému nářečí, trávili jsme spolu mimořádné okamžiky. Bydlel na neobyčejném statku zasazeném mezi kopci pod duby cesmínovitými tam, kde končila silnice vedoucí

do dolu. Choval několik koní a asi třicet prasat nejvyšší kvality. Jakost budoucí šunky je daná počtem dní strávených pastvou mezi duby ve volné krajině. Koncem osmdesátých let nebyla *jamón de bellota* tolik známá jako dnes. Jednalo se o lokální, téměř utajený produkt, který návštěvníky kraje uchvacoval jedinečnou chutí, již masu a tuku dodávají žaludy.

Juan Lorenzo mě postupně zasvětil do místních záležitostí. La Puebla odjakživa leží v srdci ohromného území porostlého cistem. Když se keř nechá růst, přesáhne výšku dvou metrů a jeho stonek vytvoří velice tvrdé dřevo, tradičně používané pekaři k zatápění v chlebových pecích. Místní krajina prochází už několik desetiletí vyváženými cykly střídavého pěstování plodin a pastevectví. Cist roste pod duby cesmínovitými, jejichž žaludy slouží k výkrmu prasat přes zimu. Když porost zestárne, pozemek se vyklučí, půda se zorá a vysadí se na ní pšenice nebo oves. Následující rok se opět ponechá ležet ladem a spontánně zarůst cistem, který do dvou tří let znovu vytvoří souvislý porost mladých keřů. Toto pojetí je výhodné pro velkostatky, jež obhospodařují několik tisíc hektarů a vlastní je bohatí jednotlivci nebo lovecká sdružení se sídlem v Seville či Madridu. Kraj je vyhlášený lovnou zvěří a cist hraje důležitou roli i v tomto směru. Slouží jako úkryt pro hnízdící koroptve a zajíce, ani divočáci to za žaludy z dubů cesmínovitých nemají daleko.

Od Juana Lorenza jsem se také dozvěděl, že pryskyřice labdanum je záležitostí Cikánů. V Andalusii se usadili už dostatečně dávno, abychom o nich mohli říct, že tu sídlí odnepaměti. Přišli sem jednou z větví cesty, po níž stovky let poměrně málo známé historie, naplněné mnoha tragédiemi, migrovaly národy ze severní Indie a Pákistánu. V Andalusii jsem poznal mnoho vesnic se silným podílem cikánského obyvatelstva, zabývajícího se sběrem pryskyřice z cistu a následnou výrobou labdana. Když jsem o pár let později odjel sázet růže do Bulharska, objevil jsem další cikánské vesnice. Na druhém konci Evropy hrají Cikáni v pěstování růží stejně významnou roli jako jejich protějškové v Andalusii v případě labdana. Můžeme pozorovat zajímavou symetrii přítomnosti a role cikánských komunit na dvou výspách kontinentu. Tyto rodiny žijící usedlým způsobem života jsou rozkročené mezi místní kulturou a svým vlastním, tradičním životním stylem. Cikáni si tiše a neokázale nechávají svou historii pro sebe. Na mé otázky směřující k minulosti odpovídali smíchem a žerty. Odkdy vyrábějí labdanum? Dělali to už jejich otcové, víc se nedozvíme. Ukazuje se však, že povolání „vařiče pryskyřice“ není nijak staré a jeho počátky spadají do padesátých let dvacátého století. Sběr pryskyřice z cistu se odedávna provozoval u břehů řeky Tajo, teprve později se rozšířil na jih Španělska, kde se nacházejí souvislé porosty, jež nemají obdoby nikde

jinde v Evropě. Cist na západě, růže na východě, sběrači jsou v obou případech lidé z okraje společnosti, marginalizovaní, Cikáni. Jen málokdy se vyzdvihují zásluhy, které tyto komunity mají na vzniku kultovních parfémů. A stojí o to vůbec?

Juan Lorenzo jakožto správce pozemků musel rozhodnout, které z nich jsou vhodné ke sklizni. Den strávený s ním začínal brzy, v baru u maličkého šálku velice silné kávy, s chlebem pokapaným olivovým olejem a s místním sýrem. Neustále za ním přicházeli Cikáni a pouštěli se do dlouhého vyjednávání. Nikoli ve španělštině, nýbrž v andaluštině, tedy v jazyce, v němž se polykají některé slabiky, aby mluvčí tomu, co říká, dodal důraz! Potom jsme se vydali do polí rozlehlého hospodářství a posuzovali kvalitu stonků, přístup k nim i množství případné sklizně. Juan Lorenzo měl nejrůznější strategie, jak cist získat, aniž by za něj musel platit, výměnou za hodiny strávené oráním pozemků, na nichž se vyseje obilí. Musel znát všechny klany v cikánských vesnicích v okolí, bez toho by se nedokázal obejít, labdanum je totiž rodinná záležitost. Představoval mě jim, mé postavení zahraničního ředitele podle všeho působilo jako složená kauce. Zamlouvali jsme si pryskyřici — počítalo se přitom na sudy —, již budou rodiny získávat přes celé léto.

Daleko v krajině, na konci několikakilometrové prašné cesty, se nachází stanoviště výroby labdana, zřízené

jednou či dvěma cikánskými rodinami, kterým se podařilo získat povolení ke vstupu do polí jednoho statku. Místo se vybírá tak, aby bylo u zdroje vody, v ideálním případě v blízkosti potoka, v němž i přes léto protéká voda a zdálky se pozná podle oleandrů, které rostou na březích. Dílna pod širým nebem sestává asi z deseti starých, dvousetlitrových sudů od oleje, vedle nichž se musí vykopat jáma k zachycení vody po dokončeném vaření.

Ráno se sečou otepi, dokud letní teplota vzduchu neznemožní práci. Sekání cistu se může zdát snadné. Provést to však rychle a dobře, a přitom se nevyčerpat, je umění. Používaným nástrojem je tlustý a jako pila zubatý srp. Uřezává se jen horní část stonku, přírůstek za poslední rok, červený od pryskyřice a ještě ohebný. Je potřeba se vyhnout řezu příliš nízko, v tvrdém dřevu, jež se dá snadno zlomit a z hlediska labdana nic nepřináší. Pohyby zkušených sekáčů jsou působivé. Chytí víc stonků najednou a srpem drtí a odsekávají jednotlivé výhonky. Rychlým, velice rychlým švihem. Svazky stonků zůstávají ležet na zemi, dokud jich není dost k vytvoření otepi. Každý sekáč má u pasu zásobu provázků, aby mohl otep svázat. Shrbení v ranním slunci postupují polem, potom vidlemi nakládají otepi na káru taženou oslem. Rituál podobný senosečím nebo žním, jež z francouzského venkova vymizely před padesáti lety. Zde se tato stránka venkovského života

nezměnila. A vůbec nezáleží na tom, že cist při seči klade mnohem houževnatější odpor než obilí.

Káry se vykládají u sudů. Ženy už nachystaly vše nutné pro vaření, které bude probíhat až do večera. K topení u nádob plných vody se sodou se používají už vyvařené stonky z předešlých dní — navrší se kolem sudů a zapálí. V odpoledním horku vypuká úchvatná podívaná, při níž plameny a dým stoupají ke slunci. Když voda ve zčernalých sudech začne vřít, ženy do ní vidlemi nakládají posečené otepi. Po hodinovém vaření se pryskyřice ze stonků a listů rozpustila, může se přestat topit a stonky lze vytahat z vody. Zbývá nejošemetnější fáze celého postupu, vyhrazená hlavě rodiny. V kraťasech, žabkách a košili potřísněné pryskyřicí vezme soudek s kyselinou sírovou a pomalu ji odlije do kbelíku, jehož obsah poté přelije do každého sudu. Z klokotající vody se kouří, kyselina neutralizuje obsah a postupně dochází k vysrážení pryskyřice. Na dně sudu se vytvoří silná vrstva labdana. To se dál opracovává hůlkou, zbavuje se vody a vzduchu, dokud nenabude konzistence másla a nádherně béžové barvy.

Fascinovaně jsem sledoval výjevy jako z jiných časů a za zjevnou nenuceností pracujícího člověka viděl nenápadné dědictví generací, které odjakživa žily drsným životem a riziko považovaly za určitý způsob hry s osudem. Na sklonku dne do našeho provozu přicházely dva až tři sudy získané suroviny. Labdanum se usušilo

a získávaly se z něj další deriváty s drahocennými aromatickými tóny. Vůně cistu je tak silná, že sekáči jsou jí prostoupení po celé léto. Když jsem se vracel do Landes, cestovala i se mnou.

Historie Cikánů vyvářejících cist bude brzy už jen vzpomínkou. Vylévání znečištěné vody, pálení ohňů v parném létě, kyselina a soda, nepřítomnost jakýchkoli bezpečnostních opatření, nic z toho nemůže trvat věčně. Státní úřady i místní samosprávy vydávají předpisy upravující výrobní postupy, a tak dnes produkuje labdanum několik specializovaných podniků v zabezpečených provozech se zajištěným čištěním odpadních vod. Výrobou se dosud zabývá i mnoho Cikánů, ale jednou se budou muset spokojit s tím, že budou cist pouze sklízet. Tedy s těžkou, ale dobře placenou prací. Před nedávnem přibyli k Cikánům v zemi zaslíbené cistu i Rumuni, kteří původně přišli sklízet pomeranče a jahody na pobřeží Huelvy, ale nakonec vystoupali do kopců za lepším výdělkem. K Cikánům se tedy připojili Romové, dochází tak k dojemnému setkání komunit, jejichž spříznění je však už příliš vzdálené na to, aby je oni sami pociťovali.

Juan Lorenzo se mě často ptával, jakým způsobem se pryskyřice či esence z jeho cistu ocitnou ve flakoncích s luxusními parfémy. „Řekneš o nás v Paříži nebo New Yorku?“ zajímalo ho. „Musíš voňavkáře přivézt k nám,