

Srí Lanka (ශ්‍රී ලංකා / ????????)

Srí Lanka je zemí, která zůstává hluboce zakořeněná ve své minulosti a přitom kráčí vstříc modernitě. Ostrov v Indickém oceánu, jen kousek od jižního cípu Indie, býval v různých dobách označován jako Lanka, Tambapanni, Taprobane, Serendib, Cejlon – každé jméno po sobě zanechalo vrstvu. Starověké buddhistické království, centrum námořního obchodu, britská kolonie i Schauplatz občanské války – Srí Lanka si prošla bolestmi i vzestupy, ale nikdy neztratila svou důstojnost, obrazotvornost a schopnost znovu se obnovit.

V tropickém horku tu rostou čajovníky, mezi stromy se potulují sloni a chrámové dagoby se tyčí k nebi stejně jako před tisíci lety. Ať už člověk přijíždí za historií, přírodou nebo tichou meditací, Srí Lanka mu vždy nabídne víc, než čekal.

Základní informace

- **Hlavní město:** Sri Jayawardenepura Kotte (sídlo vlády); Colombo jako komerční centrum
- **Rozloha:** 65 610 km²
- **Počet obyvatel:** přes 22 milionů
- **Úřední jazyky:** sinhálština a tamilština
- **Měna:** srílanská rupie (LKR)
- **Náboženství:** buddhismus (cca 70 %), hinduismus, islám, křesťanství
- **Časové pásmo:** GMT+5:30
- **Nezávislost:** 1948 (od Velké Británie); republika od 1972

Historické jádro: Kulturní trojúhelník

Anuradhapura

Jedno z nejstarších trvale obydlených měst na světě (od 4. stol. př. n. l.), bylo první královskou metropolí sinhálského buddhistického státu. Klíčovým bodem je **Sri Maha Bodhi** – posvátný fíkovník vypěstovaný z větve stromu, pod nímž podle tradice dosáhl Buddha osvětlení.

Mezi hlavní památky patří také:

- **Jetavanarama** – obrovská stúpa z cihel, svého času největší cihlová stavba světa
- **Ruwanwelisaya** – monumentální bělavá dagoba, střed duchovní i architektonické síly
- **Isurumuniya** – skalní chrám s výjevy milenců a slonů, ukázka raného sinhálského reliéfního umění

Anuradhapura byla opuštěna po nájezdech z jihu Indie v 10. století – následně vznikla nová metropole:

Polonnaruwa

Za vlády krále Parákramabáhu I. (1153–1186) se Polonnaruwa stala centrem reformy státní správy i buddhistické víry. Král nechal vybudovat síť zavlažovacích nádrží, chrámových komplexů a cest.

Nejvýznamnější památky:

- **Gal Vihara** – čtyři žulové sochy Buddhy, z nichž ležící postava (14 m) patří mezi mistrovská díla srílanského sochařství
- **Lankatilaka** – zřícenina monumentální svatyně s pětimetrovým Buddhou mezi mohutnými stěnami
- **Vatadage** – kruhový relikviář s centrálním oltářem, obklopený čtyřmi Buddhy
- **Tivanka Pilimage** – nástěnné malby zobrazující výjevy z Játak (buddhistických podobenství)

Sigiriya

Monumentální **skalní citadela** z 5. století n. l., kde král Kassapa nechal vystavět palác na 200 m vysokém čedičovém monolitu. Přístup zajišťuje schodiště mezi **Lvími tlapami** (původně celé tělo lva), stěny zdobí slavné fresky „nebeských nymf“ – smyslných ženských postav, malovaných technikou, která i po 1500 letech neztratila jas.

Dambulla

Největší **skalní chrámový komplex** na ostrově, známý jako Zlatý chrám. Pět jeskyní pokrývá přes 2000 m² nástěnných maleb a více než 150 soch Buddhy – některé datované do 1. stol. př. n. l. Jeskyně byly vyzdobeny a rozšířeny zejména během vlády krále Kirthi Sri Rajasinha (18. století), který obnovil théravádový buddhismus.

Duchovní srdce: Kandy a Chrám Buddhova zubu

Město Kandy, poslední sídlo sinhálských králů, je známé především chrámem **Sri Dalada Maligawa**, který uchovává údajný zub samotného Buddhy. Relikvie je uložena v zlaté schránce a během denních púďží ji doprovází bubeníci a kadidlo.

Nejvýznamnější událostí je **Esala Perahera** (červenec/srpen) – slavnostní průvod s desítkami slonů, tanečníky, ohnivými akrobaty a nočním osvětlením.

Okolní krajina nabízí i kláštery jako Asgiriya či Malwatte, a v kopcích lze navštívit čajové plantáže a staré britské bungalovy.

Vysočina a kraj čaje

Nuwara Eliya

Zvaná „Malá Anglie“ – leží v nadmořské výšce 1800 m a byla centrem britské kolonizace. Typické jsou upravené zahrady, čajové plantáže, cihlové vily a chladné počasí. Zdejší **čaj z oblasti Uva a Dimbula** je považován za jeden z nejvyšších černých čajů světa.

Ella

Turisticky oblíbené městečko v horách s výhledy na **Ella Rock**, **Little Adam's Peak**, slavný **Nine Arch Bridge** a poklidnou atmosférou. Z Ellly lze jet vlakem do Kandy – jízda považovaná za jednu z nejkrásnějších na světě.

Příroda a safari

Srí Lanka má přes 20 národních parků, z nichž některé patří k nejlepším místům na pozorování zvířat v Asii:

- **Yala National Park:** domov leoparda srílanského – jedna z nejvyšších koncentrací na světě
- **Udawalawe:** rozsáhlé pláně s divokými slony
- **Minneriya:** sezónní migrace až 300 slonů na jedno místo
- **Horton Plains:** vysokohorská náhorní plošina s endemickými druhy a výhledem na „World's End“ – 800m útes

Přímořské oblasti

- **Jih (Mirissa, Unawatuna):** zlaté pláže, možnost výletů za velrybami (březen–duben), šnorchlování, surf
- **Východ (Trincomalee, Nilaveli):** bílé písky, klidnější moře, hinduistická kultura
- **Sever (Jaffna):** tamilská kultura, městská knihovna, chrámy a ostrovní atmosféra

Srí Páda (Adamova hora)

Posvátný vrchol (2243 m) uctíváný různými náboženstvími. Výstup v noci je součástí poutní tradice – při východu slunce se vrhá stín hory jako dokonalý trojúhelník do dálky. Otisk ve skále je podle víry Buddhova, Adamova nebo Šivova stopa.

Čaj na Srí Lance

Čaj je na Srí Lance víc než plodina – je to krajina, ekonomika, kultura i každodenní rituál. Bývalá britská kolonie Cejlon se stala synonymem pro čaj tak pevně, že označení „cejlonský čaj“ přežilo i změnu názvu státu. Dnes je Srí Lanka jedním z největších světových vývozců čaje a zároveň jedinou zemí, kde lze na tak malém území pěstovat čaj v tolika nadmořských pásmech – od nížinných černých čajů s plným tělem po jemné vysokohorské lístky s citrusovou dochutí.

Přestože globální konkurence roste, srílanský čaj si stále udržuje renomé kvality, čistoty a poctivého původu. A pro návštěvníka ostrova je pohled na řady sběraček v barevných sarí na strmých svazích stejně ikonický jako stúpy nebo sloni.

Základní informace

- **Název:** Ceylon tea / සිලෝන් තේ / இலங்கை தேநீர்
- **Druh:** téměř výhradně **Camellia sinensis var. assamica**
- **Roční produkce:** cca 300 milionů kg (cca 6 % světové produkce)
- **Hlavní typy:** černý (90+ %), zelený, bílý (silver tip), oolong
- **Značka:** „Ceylon Tea - Symbol of Quality“ s logem lva držícího meč

Historie čaje na Srí Lance

- **Do 1869:** ostrov dominoval pěstováním kávy – až do nástupu houbové choroby coffee rust
- **1867:** James Taylor zakládá první čajovou zahradu u **Loolecondera** (poblíž Kandy)
- **70.-90. léta 19. stol.:** přechod z kávy na čaj; Britové zavádějí železnice, čajové aukce a exportní infrastrukturu
- **1925:** vzniká **Tea Research Institute v Talawakelle**, vědecké centrum pro šlechtění a zpracování
- **1948:** po nezávislosti začíná znárodnění plantáží a růst domácích výrobců
- **dnes:** čaj je nejdůležitější zemědělskou exportní plodinou; Srí Lanka patří k největším exportérům s důrazem na kvalitu

Pěstitelské oblasti a čajové pásma

Srí Lanka rozděluje čaj podle **nadmořské výšky**, která ovlivňuje chuť, barvu i aroma:

1. Vysokohorský čaj (High grown - 1200-2000 m)

- **Oblasti:** Nuwara Eliya, Uda Pussellawa, Dimbula
- **Charakter:** světlý nálev, jemná květinová až citrusová vůně, elegantní, lehké tělo
- **Nuwara Eliya Tea:** někdy přirovnáván k Darjeelingu – „šampaňské mezi čaji“

2. Střední pásmo (Mid grown - 600-1200 m)

- **Oblasti:** Kandy, Matale
- **Charakter:** vyvážený, silnější než high grown, často s tóny koření a ovoce
- **Historicky první oblast čaje na ostrově**

3. Nížinný čaj (Low grown - pod 600 m)

- **Oblasti:** Ratnapura, Galle, Sabaragamuwa
- **Charakter:** tmavý, plné tělo, výrazný, vhodný k mléku
- **Největší objem produkce, často do směsí pro export (např. do Turecka, Ruska, Íránu)**

Typy a zpracování čaje

- **Černý čaj:** fermentovaný; nejběžnější, rozdělený podle velikosti lístků (OP, BOP, Dust...)
- **Zelený čaj:** nefermentovaný, napařovaný nebo pánevový (často z nížin)
- **Bílý čaj (Silver tips):** z mladých nerozvinutých lístků, ručně sbíraný - velmi vzácný, exportován jako luxusní produkt
- **Oolong:** málo rozšířený, ale experimentálně vyráběn
- **Herbal blends:** často mixy s mátou, citronovou trávou, skořicí nebo květy ibišku

Ekonomika a obchod

- **Hlavní exportní trhy:** Rusko, Írán, Turecko, Irák, SAE, Japonsko, Německo
- **Colombo Tea Auction:** jedna z nejstarších a největších čajových burz na světě
- **Pracovní síla:** stovky tisíc lidí, převážně tamilského původu, pracují jako sběrači a třídící personál
- **Certifikace:** fair trade, organic, Rainforest Alliance - stále rozšířenější u malovýrobců

Čaj v kultuře

- **Čaj je podáván všude** - v domácnostech, kláštorech, vlacích, u pouličních stánků
- **Místní styl:** silný černý čaj s cukrem a kondenzovaným mlékem (tzv. „milk tea“)
- **Bez čaje není návštěva úplná** - běžné je nabídnout čaj jako první gesto pohostinnosti
- **Na venkově:** podává se často spolu s jaggery (hrudkovitý cukr z cukrové palmy)
- **Způsob sběru:** ruční sběr dvou lístků a pupenu - často prováděn ženami v barevných sarí

Návštěva čajových plantáží

- **Nuwara Eliya, Ella, Hatton, Talawakelle:** regiony s možností návštěv plantáží
- **Zážitky:** prohlídky zpracovatelských továren, sběr s košíkem, degustace jednotlivých tříd
- **Slavné značky:** Mackwoods, Dilmah, Mlesna, Damro, Amba Estate
- **Boutique čaje:** malé nezávislé podniky produkující organický čaj pro export - např. **Amba Estate (Ella), Haputale Highlands**

Ekologické a etické otázky

- **Klimatické změny:** posun optimálního pásma do vyšších nadmořských výšek
- **Sociální postavení sběračů:** mnoho pracovníků žije v chatrčích; rostou však iniciativy na zlepšení podmínek
- **Monokultura:** postupný přechod k biodiverzitě, stínovým plodinám a regenerativnímu zemědělství
- **Mladí odcházejí:** čaj je náročná práce - vznikají projekty propojující čaj s cestovním ruchem a podnikáním

Zajímavosti

- **Srílanský čaj byl podáván na korunovaci královny Alžběty II.**
- **„Ceylon Tea Trails“** – luxusní hotelový koncept v bývalých plantážnických vilách
- **Dlouhověkost některých keřů:** některé čajovníky v Nuwara Eliya jsou přes 100 let staré
- **Den čaje:** každoročně se slaví „International Ceylon Tea Day“ 1. července (na počest výročí čajového průmyslu)

Pít čaj na Srí Lance není jen akt hydratace. Je to způsob, jak zpomalit, poděkovat, nabídnout úctu nebo uvítat hosta. Dopřejte si šálek v mlze na terase v Nuwara Eliya, na nádraží v Ella nebo v hostinci mezi džunglí a čajovníky. Nechte se vést vůní, která kdysi změnila dějiny celého ostrova – a dodnes určuje jeho rytmus.

Káva na Srí Lance

Káva na Srí Lance má pozoruhodně proměnlivý osud: od kdysi světově významného vývozního artiklu v 19. století až po téměř úplné vymizení – a znovuobjevovanou delikatesu v 21. století. Ostrov, který dnes známe především jako říši čaje, byl ještě před příchodem britských kolonistů krajem, kde se káva pěstovala a pila především na domácí úrovni. Britové však z pěstování kávy učinili strategickou zemědělskou prioritu, než ji smetla katastrofální nemoc zvaná „coffee rust“.

Dnes prochází srílanská káva **renesancí**, ovšem ne jako plodinový gigant, ale jako **malý, kvalitní, řemeslný produkt** s důrazem na terroir, výškové polohy a ekologii.

Káva na Srí Lance není obří průmysl, ale **malý svět ukrytý v údolích a lesích**, kde se kvalita pěstuje pomalu, ručně a s respektem. Pro milovníky kávy je tento ostrov tichým objevem – ne jako nárazníková degustace, ale jako zážitek, který začíná rozhovorem s farmářem, pokračuje skrz vůni pražírny a končí šálkem v ruce při pohledu na kopce, kde všechno začalo.

Historie kávy na Srí Lance

- **17. století:** Arabští a holandské obchodníci přinášejí kávu do pobřežních oblastí – malopěstování pro osobní spotřebu
- **1824:** Britové zavedli komerční pěstování kávy do oblasti Kandy
- **1830-1869:** období **kávového boomu** – tisíce akrů v centrální vysočině jsou přeměněny na kávovníkové plantáže
- **1869:** vypuknutí choroby **Hemileia vastatrix** (tzv. „coffee rust“) → během několika let devastuje celé odvětví
- **1870-1880:** káva téměř nahrazena čajem, zejména v oblasti Nuwara Eliya
- **20. století:** zbytky kávy se pěstují okrajově, většinou ve smíšených zahradách nebo komunitních systémech
- **po roce 2000:** rostoucí zájem o speciality coffee → vznik malých farem, především v ekologickém režimu

Geografie a pěstební oblasti

Káva se dnes pěstuje **ve středních a vyšších polohách** (600–1600 m n. m.), kde je klima chladnější a vlhké, půdy jsou bohaté a svahy zajišťují dobrý odtok.

- **Kandy:** historické centrum pěstování, tradiční agroforestry systém, často káva pod stromy
- **Matale & Knuckles Range:** vysoká vlhkost, stinné lesní porosty, udržitelný způsob pěstování
- **Uva Province (Badulla, Bandarawela, Ella):** vysokohorské oblasti, výborné podmínky pro Arabicu
- **Nuwara Eliya (Kotmale):** okrajová produkce, obvykle v kombinaci s čajem
- **Sabaragamuwa a Ratnapura:** smíšené hospodářství, v některých oblastech návrat k arabice v malém měřítku

Odrůdy a zpracování

- **Druhy:** téměř výhradně **Arabica (Coffea arabica)** – zejména odrůdy jako SL28, SL34, Bourbon, Catuai
- **Zpracování:**
 1. **Washed / mokré:** tradiční metoda – čistý, jemný profil
 2. **Natural / suché:** stále populárnější – sladší, ovocnější tóny
 3. **Honey / polosuché:** novinka v některých mikroplantážích
- **Chuťový profil:** typicky jemný, střední tělo, citrusová nebo čokoládová dochuť, velmi nízká acidita

Současná produkce a export

- Srí Lanka produkuje **méně než 1 % světové kávy**, ale stává se zajímavou destinací pro **speciality coffee exportéry**
- Hlavními odběrateli jsou Japonsko, Německo a USA
- Vznikají **kooperativy malých farmářů**, které se zaměřují na organickou produkci
- Některé podniky obnovují značky inspirované koloniální minulostí (např. „Ceylon Coffee“) jako butikové produkty

Káva v kultuře a gastronomii

- V době britské koloniální éry byla káva považována za „nápoj vyšších vrstev“ – podávala se v klubech a plantážnických domech
- Po rozšíření čaje se káva z každodenního života téměř vytratila
- Dnes ji lze nalézt především ve **specializovaných kavárnách v Kolombu, Kandy nebo v Ella**, které často kombinují kávu s designem, literaturou či galerií
- Obnovuje se také **srílanský styl „cold brew“ s kokosovým mlékem a kořením**

Etnografie a pěstování kávy

- Kávovníky často rostou ve **smíšených sadech** (se skořicí, pepřem, hřebíčkem, banány) – jde o udržitelný a biodiverzní model
- Sběr je **ruční**, prováděný převážně tamilskými pracovníky z komunit původně přivezených britskými kolonisty
- Některé malé farmy umožňují **agroturistiku a pobyt na plantáži** – včetně pražení a ochutnávky

Výzvy a budoucnost

- **Nízký výnos:** ve srovnání s čajem je káva méně produktivní
- **Klimatické změny:** ovlivňují výškové pásmo vhodné pro Arabiku
- **Znalost zpracování:** stále roste, ale chybí infrastruktura pro masovější fermentaci a export
- **Zájem mladých:** návrat k řemeslné zemědělské produkci je na vzestupu – s novými podniky, které spojují udržitelnost, design a kvalitu

Doporučení pro návštěvníky

- Ochutnejte místní kávu v podnicích jako **Beans Coffee Factory (Ella)**, **The Kandy Garden Café**, nebo **Soul Coffee (Colombo)**
- Navštivte kávovou plantáž v oblasti **Uva** nebo **Knuckles**, kde si můžete zkusit i sběr nebo pražení
- Pozor: běžně v restauracích se často podává instantní káva – kvalitní výběrovou najdete hlavně ve specializovaných podnicích

Zajímavost

Srílanský výraz pro kávu je často „**kapi**“ (කපි), odvozený z arabského „qahwa“. V některých horských vesnicích lze stále najít staré, planě rostoucí keře kávovníků, které přežily kolonii i nemoc – **živé dědictví zaniklých plantáží**.

Současnost, výzvy a kultura

Srí Lanka se stále zotavuje z dopadů občanské války (1983–2009), atentátů a hospodářské krize. Přesto zůstává kulturně živou a vnitřně odolnou zemí – v níž se vedle sebe objevují buddhistické stúpy, hinduistické kovové věže gopuram, mešity i portugalské kostely.

Srílanský lid je pohostinný, hrdý, jazykově zvědavý – ať už jde o řidiče tuktuku, mnicha v oranžovém rouchu nebo čajového sběrače z Tamil Nadu.

Závěrečná poznámka

Srí Lanka není jen „malá Indie“. Je to ostrov s vlastním rytmem, vlastními božstvy, vlastní bolestí i krásou. Kdo se vydá do jejího vnitrozemí, vystoupá k jejím chrámům a zastaví se v tichu mezi políčky rýže a čaje, zjistí, že se mu pod kůži vryje ne výkřikem - ale šepotem, který nelze zapomenout.

From:

<https://cesty.in/> - **Cestovatelské stránky**

Permanent link:

https://cesty.in/sri_lanka?rev=1747045200

Last update: **2025/05/12 12:20**

