





Cuy BARATO!

Reportáž z Ekvádoru od PAVLA SVOBODY



V Ekvádoru to stále žije tradicí pouličních trhů. Ve městech i na vesnicích si pod zdejšími sopkami můžete připadat jako na velkém folklorním festivalu. Ale nedivte se, obyčejný den, kdy se tady koná trh, má pro našince velice neobyčejnou atmosféru.

Trhy se obvykle konají ve čtvrtek či o víkendech, kdy se celá náměstí zaplní nejrůznějším zbožím. Nejznámějším trhovým městem Ekvádoru je Otavalo, ležící v severním koutu země. Díky velké oblibě mezi cizinci má trh již značně turistickou atmosféru, čemuž odpovídá i nabídka zboží. Ručně pletené či vyřezávané suvenýry, pestrobarevné vlněné svetry, ponča a čepice visí na každém rohu. V Otavalu na hlavním náměstí Plaza de Ponchos najdeme každý den několik stánků, ale ten opravdový mumraj propukne během sobotního dopoledne. Místní *Otavaleños* patří pravděpodobně k nejmilejším indiánům v celých Andách. Usmívají se a někdy dokonce ani nemají problém s focením. Jinde vás na trzích rádi vidí jen do momentu, než spatří váš fotoaparát. V sobotu se v Otavalu koná také velký zvířecí trh, kde se již za rozbřesku nashromáždí několik stovek lidí, nákladních aut, a hlavně všechny možné druhy zvířat. Pro místní je to důležitá obchodní





↖ Ekvádorské trhy jsou pestré nejen z hlediska nabídky zboží, ale i oblečení domorodců. ↑ Morče, tradiční pochoutka místních. Takto vypasený jedinec stojí 3 až 6 dolarů, žena si před nákupem ještě prověřuje, zda tento kus je dobrou investicí. ↙ Otavaleños se rádi usmívají, jsou snad nejmilejšími indiány celých And.

událost, na trhy se sjíždějí i z dalekého okolí. Na prodej jsou krávy, koně, ovce, slepice, králíci, ale i kořata a štěňata.

NECHYBÍ USMĚVAVÉ LAMY

Mezi cizinci vždy vzbudí rozruch zdejší morčata. Patří mezi tradiční kulinářskou pochoutku. Místní rádi na trhu vyřvávají: „Cuy barato! Cuy barato!“ – tedy „máme levná morčata“. Vypasené morče přijde na tři až šest dolarů. Hlady tady nikdo neumře, trhy jsou obklopeny stánky s teplým jídlem a provizorními jídelnami s posezením. Jídlo je levné a dobré. Mimo to je v Otavalu každý den otevřena tržnice s jídlem a celou řadou vývařoven. Dobrou volbou je levné obědové menu s polévkou, velmi oblíbená je ta



- ↑ Zvířecí trh v Otavalu začíná před východem slunce a již během dopoledne davy lidí i zvířat řídnou.
- ↓ Dítě na zádech a k tomu táhnout desítku ovcí nedělá místním ženám problém.





↑ Zvířecí trh ve městě Saquisilí. Indiáni horlivě obchodují, debatování o cenách a smlouvání k trhům patří.

s kuřecím pařátem. Nejvíce autentické a možná vůbec nejhezčí trhy v Ekvádoru najdeme ve městě Saquisilí. Každý čtvrtek, který je jediným trhovým dnem v týdnu, se město promění v nekonečné živelné tržiště. Na několika náměstích je nabízené zboží rozděleno

Ekvádorské trhy jsou stejně pestré jako příroda této země

do sekcí podle druhu. Stánky jsou všude, jsou nacpané i v uličkách mezi náměstími. Nejčastěji narazíte na potraviny, ovoce, zeleninu, banány, brambory. Vše je k sehnání. Od oblečení, bot, hrnců, domácích potřeb, přes stavební materiál, sem tam nějakou elektroniku, až po mísy na krmení zvířat ze starých pneumatik. Za městem se navíc koná samostatný zvířecí trh. Indiáni prodávají a nakupují v plném proudu, ruličky dolarů

jdou z jedné ruky do druhé. Samozřejmě se i výrazně smlouvá. Zvířata se prodávají v ohradách podle druhu. Oproti trhu v Otavalu je zde navíc i sekce „usměvavých“ lam. A lamy, ty přece k Jižní Americe patří. Ekvádorské trhy jsou stejně pestré jako příroda této malé andské země. Ekvádor je totiž úžasný banánový koktejl cestovatelských zážitků! 🌍

PAVEL SVOBODA

*1985, geograf, fotograf a nadšený autor cestopisných přednášek. Jeho posledním projektem byla sedmiměsíční cesta napříč Jižní Amerikou, ze které se vrátil na konci ledna 2015. V následujících číslech Koktejlů se s Pavlem Svobodou vydáme např. k odlehlým pramenům Amazonky, do bolivijské džungle, za horníky do středověkých štol či málo známé centrální Patagonie.

