

Údolí cukrovarů: zašlá sláva minulosti

VALLEY OF THE SUGAR MILLS: FADED GLORY

Josef Smolík – Mendelova univerzita

Kuba jako tradiční výrobce cukru z cukrové třtiny má nejen zajímavou současnost, ale především minulost. Ta se výrazně odráží v současných kulturních, religiózních, urbanistických, architektonických, politických, společenských, environmentálních či hospodářských aspektech. Jako důkaz může posloužit kubánská oblast označovaná jako Údolí cukrovarů (v originále „Valle de los Ingenios“) v provincii Sancti Spiritus. Tato lokalita, nacházející se poblíž města Trinidad, je světově unikátní, což vedlo v roce 1988 k jejímu zařazení na Seznam světového dědictví UNESCO. Údolí cukrovarů představuje na přibližně 270 km² procesy, které se odehrávaly v tomto specifickém regionu v období let 1650–1850.

V článku budou zmíněny jednotlivé prvky Údolí cukrovarů, které dokumentují bohatou cukrovarnickou minulost celé oblasti.

Region cukrové třtiny

Údolí cukrovarů bylo v minulosti naprosto unikátní kubánskou lokalitou reprezentující prosperitu a vztah kubánské společnosti k cukru, cukrovarnictví a produkci třtiny. Nachází se ve střední Kubě poblíž města Trinidad (založeného roku 1514), které bylo jedním ze světových center obchodu s cukrem. Samotné Údolí cukrovarů je tvořeno řadou několika vzájemně propojených údolí (San Luci, Santa Rosa, Meyer) vzdálených asi 12 km východně od Trinidadu, v nížině mezi kopci pohoří

Obr. 1. Mlýn na cukrovou třtinu (*trapiche*) v areálu Manaca Iznaga



Sierra del Escambray. Z cukrovarů byly historicky nejvýznamnější Manaca-Iznaga, San Isidro či Palmerito, které byly středobodem kubánské společnosti v 17. a 18. století (1). Pohled na celé údolí se nabízí z vyhlídky Mirador de Loma del Puerto přibližně 190 m nad mořem, jen pár kilometrů za městem na cestě do Sancti Spiritus. Na této vyhlídce je možné ochutnat i šťávu z cukrové třtiny (*guarapo*), dříve populární nápoj mezi venkovany (2).

Cukrová třtina jako nejvýznamnější plodina v oblasti se zde masově rozšířila přibližně v roce 1650, kdy vznikaly jednotlivé *ingenios*. Ingenio zosobňovalo místo, kde žili a pracovali dohromady statkáři, drobní zemědělci, ale i otroci rozličných etnických i jazykových skupin. Ingenio bylo specifickým společenstvím, ale i zemědělsko-průmyslovým areálem, uprostřed kterého se rozkládala majitelova luxusní hacienda (často bohatě zdobená oblouky a využívající kovaného mřížoví). Součástí ingenia byly i další budovy, mlýn (*molienda*), prostory pro rafinaci, palírna, nemocnice, stáje pro koně a dobytek, zeleninová pole, skladiště a noclehárny pro otroky (*barracones*) (2).

Rozsáhlé plantáže cukrové třtiny, majitelé plantáží, zemědělci, otroci a následně i zpracovatelský průmysl přirozeně formovaly krajinu, která i v současnosti působí harmonickým dojmem, stejně jako dochovaná obydlí jednotlivých sociálních vrstev tehdejší společnosti. Na jedné straně se lze obdivovat luxusním haciendám plantážníků, na druhé straně lze spatřit i chatrče otroků a drobných zemědělců. Dochovaná obydlí jsou i důkazem hierarchizace tehdejší společnosti, kdy nejkrásnější haciendy patřily osobám narozeným ve Španělsku (*peninsulares*) či bělochům narozeným na Kubě (*creoles*). V sociální hierarchii níže byli míšenci bělochů a indiánů (*mesticové*), bělochů a černochoů (*mulatí*), původní obyvatelstvo a nejnižší stupeň hierarchie zaujímalí černoši přivezení jako otroci z Afriky a jejich potomci (3). Na základě budované pospolitosti afrických otroků (v tzv. spolicích vzájemné pomoci, *cabildos*) docházelo v 17. až 19. století nejenom k udržování a rozšiřování specifické kultury (hudby, folkloru atp.), ale i ke specifickému náboženství (*Santería*) (1).

Jednou z nejimpozantnějších vesnic regionu je Manaca Iznaga, která je tvořena komplexem bývalého ingenia Guáimaro (s produkcí až 4 tis. t cukru ročně na přelomu 18. a 19. století). První zmínka o tomto místě pochází z roku 1750, kdy Manuel José de Tellería požádal trinadadskou městskou radu o povolení ke stavbě cukrovaru na území statku Manacanacú. Od roku 1787 získává název ingenio „San Francisco Javier“. Tato vesnice se začala rozvíjet díky Alejo Iznagovi, který, stejně jako jeho bratr Pedro, zbohatl na obchodu s otroky a jejich následném využívání na plantážích cukrové třtiny. Výrazným prvkem této vesnice je 45 m vysoká věž Torre de Iznaga, která byla využívána v rovinatém k terénu nejenom k dohledu nad pracujícími otroky,

ale díky zavěšenému zvonu sloužila i jako určitá časomíra, kdy zvon udával začátek i konec pracovního dne. V neposlední řadě sloužila věž jako strážní místo s výhledem několika kilometrů. Věž byla vztyčena v roce 1830 jako potvrzení moci, kterou nabyl nad tímto údolím již zmiňovaný Alejo Iznaga (2).

Manaca Iznaga je v současnosti jedním z architektonicky a historicky nejzajímavějších míst v Údolí cukrovarů, a to zejména díky zachovalosti výrobních budov a zařízení na produkci cukru. V areálu se dochovala hacienda, věž se zvonící, mlýn/lis (*trapiche*), ošetřovna, obytné domky a hřbitov pro otroky. K dalším významným haciendám a ingenios patří například Buena Vista, La Pastora, Magua, Algaba, Delicias atp.

V Údolí cukrovarů lze nalézt velké množství důkazů o dobách, kdy zdejší produkce cukru dosahovala vrcholu. Tento pomyslný vrchol lze datovat do období let 1800–1850. Důkazy rozvoje celého regionu netvoří jen haciendy či chatrče otroků, ale jsou to i samotné součásti jednotlivých ingenios či zeleniční trať sloužící k rychlé přepravě cukrové třtiny během sklizně (*zafra*). V období po roce 1860 nastal výrazný útlum pěstování cukrové třtiny v regionu, což bylo způsobeno mnoha faktory: půda po monokulturním pěstování cukrové třtiny nebyla již tak úrodná; došlo ke změnám na světovém trhu s cukrem atp. V důsledku modernizace kolem roku 1880 krachovaly malé a neproduktivní cukrovary, které nemohly konkurovat moderním podnikům (4). Přestože se v regionu kolem města Trinidad cukrová třtina pěstuje i nadále, velká část této produkce se zpracovává v cukrovarch v okolí sousedních měst Sancti Spiritus a Cienfuegos (5).

Po stopách cukru

K významným dochovaným pozůstatkům cukrovarnické historie zdejšího regionu bezesporu patří „San Isidro de los Destiladeros“, což je z hlediska archeologického a kulturního jeden z nejzajímavějších „cukrovarů“ v celém regionu. Dříve, přibližně od 18. století, byl tento celek znám také jako mlýn (v originále *trapiche*) „San Juan Nepomuceno“. Kromě ruin výrobní části se zde nachází zachované stavby obytného domu (haciendy) a 14 m vysoká věž se zvonící v neoklasicistním stylu, která měla podobné funkce jako věž v Manaca Iznaga. V tomto komplexu je i zachovaná vodní nádrž, která sloužila ke sběru, uchování a následné distribuci vody na okolní plantáže, ale i do výrobní části ingenia. Samotné *trapiche* jsou mlýnem na lidský (v podobě práce otroků) nebo zvířecí pohon, kdy se za pomoci důkladného lisování z cukrové třtiny extrahuje šťáva (*guarapo*). Od 20. let 19. století byl následně pro pohon využíván parní stroj. Zajímavou součástí tohoto komplexu byl i tzv. „jamajský vlak“, což byl soubor velkých otevřených kotlů (pánví), kde docházelo k čištění a odpařování šťávy, přičemž se jako palivo používala bagasa. Tento systém byl složen z pěti částí – tři pánve na čištění a odpařování a dvě nádoby na vaření cukru. Pro destilaci samotné sladké šťávy se využíval destilační přístroj *alembik* (*alembique*). Pro práci v destilační části ingenia se využívali nejenom otroci, ale i placení zaměstnanci. Výsledným produktem nebylo nic jiného než rum (či obecně destilát), který byl využíván nejenom jako alkohol, ale také pro potřeby zdravotní péče (dezinfekce). Součástí celého komplexu byla i studna s pitnou vodou, která měla strategický význam nejenom pro zásobování cukrovaru, haciendy i stájí. Podle odhadu v San Isidro de los Destaladeros působilo přibližně 300 osob, většinou otroků a námezdných pracovních sil. Celkově v regionu bylo za přibližně 2 staletí využíváno asi 250–300 tisíc otroků (6).

Další významnou součástí Údolí cukrovarů je dobytčí farma Guachinango v blízkosti řeky Ay. Ta byla založena na konci 18. století. Součástí tohoto cukrovarnického komplexu je i zachovaný obytný dům postavený v 19. století, který je typický širokým portálem přes čelní stranu domu podepřený dřevěnými sloupy s množstvím nástěnných maleb významných osobností regionu. Další malby vyobrazují biblické motivy či místní faunu.

V regionu se nalézá i Muzeum cukru, které se nachází v areálu bývalého cukrovaru FNTA (Federación Nacional de Trabajadores Azucareros – Národní federace pracovníků v cukrovarnictví). Tento cukrovar byl založen již v roce 1895 obchodní společností Atkins-Havenmeyer, přičemž se později označoval jako „Central Trinidad“. Jeho základním cílem bylo centralizovat produkci cukru v regionu. Proces centralizace započal již v období po Desetileté válce (1868–1878). V období po zrušení otroctví se již naplno projevují některé trendy: vysoký podíl sezonní pracovní síly využívané nejen během čtyř měsíců sklizně, potřeba neustálé modernizace cukrovarů (průmyslová výroba v náročných klimatických podmínkách), závislost na mezinárodním obchodu s cukrem, a především globální nástup cukrovarnictví využívajícího cukrovou řepu (5, 7, 8). Požadavek na centralizaci produkce cukru se v regionu podařilo splnit až v roce 1913. O dva roky později proběhla rozsáhlá modernizace tohoto cukrovaru, který po revoluci v roce 1959 získal název FNTA. Cukrovar fungoval v plném provozu až do roku 2004, kdy ukončil svoji činnost. V jeho areálu i nadále funguje muzeum, kde se návštěvníci mohou seznámit s historií cukrovarnictví na Kubě, zpracovatelským procesem i společenskými souvislostmi. Celá prohlídka muzea je realizována mj. bývalými zaměstnanci cukrovaru. V areálu lze také nalézt důkazy československého strojírenství, které dodávalo do cukrovaru FNTA některé komponenty (9).

Údolí cukrovarů je jedinečným historickým komplexem, který není jen soustavou bývalých cukrovarů a haciend, ale i příkladem souladu mezi zemědělskou a hospodářskou činností v krajině. I proto je město Trinidad a Údolí cukrovarů jednou z nejnávštěvovanějších lokalit na Kubě. V období před pandemií Covid-19 celý region navštěvovalo průměrně 300 tisíc turistů ročně, kteří se přirozeným způsobem seznamovali s historií cukrovarnictví (10).

Obr. 2. Z muzea cukru v areálu bývalého cukrovaru FNTA



Závěr

Město Trinidad a Údolí cukrovarů jsou od roku 1988 součástí kulturního dědictví UNESCO, což významně usnadňuje snahy uchovávat a chránit i prvky, které se přímo týkají cukrovarnictví a kultury, která vznikala v symbióze lidí a cukrové třtiny. Přestože v Údolí cukrovarů můžeme poznat spíše historii pěstování a produkce cukru, přesah historie do podoby současného cukrovarnictví je na Kubě nesporný. Fascinující je také vliv zpracování cukrové třtiny na architekturu, folklor či náboženství a zároveň citlivý vztah minulých generací ke krajině.

Přestože se v současnosti zpracování cukrové třtiny přesunulo do jiných oblastí (Sancti Spíritus, Cienfuegos), stejně jako její rozsáhlejší pěstování (v současnosti spíše v oblasti Cienfuegos, Matanzas, Villa Clara), je cukrová třtina navždy spjata s Údolím cukrovarů, což se projevuje i tím, že tento region je vyhledávaným cílem zahraničních návštěvníků.



Cukr z cukrovaru Hrochův Týnec jsme mohli vidět ve velkoobjemových vacích naposledy v roce 2007. Začátkem následujícího roku začala demolice tohoto cukrovaru, který mohl sloužit několik dalších destiletí.

Nyní bylo možné ve velkoobjemových vacích s názvem cukrovaru Hrochův Týnec vidět nanejvýš žulové kostky na dláždění nástupních ostrůvků u rekonstruované tramvajové trati v Praze 4 – v ulici Na Pankráci.

Josef Vrabec

Souhrn

Tento příspěvek představuje Údolí cukrovarů (Valle de los Ingenios) v kubánském region Sancti Spíritus. Tato lokalita nacházející se poblíž města Trinidad je světově unikátní, což vedlo již v roce 1988 k jejímu zařazení na Seznam světového dědictví UNESCO. Údolí cukrovarů představuje na přibližně 270 km² procesy, které formovaly vztahy v kubánské společnosti v období let 1650 až 1850. V textu jsou popsány vybrané prvky, které jsou součástí Údolí cukrovarů (Manaca Iznaga, San Isidro de los Destiladeros, Muzeum cukru).

Klíčová slova: Údolí cukrovarů, cukrová třtina, UNESCO, Kubánská republika, muzeum.

Literatura

1. *Trinidad and the Valley de los Ingenios*. Worldheritagesite.org, [online] <https://www.worldheritagesite.org/list/Trinidad+and+the+Valley+de+los+Ingenios>, cit. 10. 1. 2021.
2. BAJINI, I. ET AL.: *Kuba*. Praha: IKAR, 2009, 336 s.
3. HRABÁLEK, M.: *Latinská Amerika a její rozvoje problémy: nesená cesta vpřed?* Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2018, 98 s.
4. SMOLÍK, J.: Produkce cukrové třtiny a cukru Kubánské republiky. *Listy cukrov. řepař.*, 136, 2020 (5–6), s. 220–223.
5. PALÁT, M.: Produkce cukrové třtiny a cukru na Kubě a její konkurenceschopnost v mezinárodním obchodě. *Listy cukrov. řepař.*, 136, 2020 (5–6), s. 224–227.
6. MIGUEL: *Rozhovor se správcem objektu San Isidro de los Destiladeros Miguelem ze dne 2. 1. 2021*. Valle de los Ingenios.
7. TRENTO, A.: *Castro a Kuba. Od revoluce k dnešku*. Praha: Levné knihy KMa, 2006, 127 s.
8. CHALUPA, P., HÜBELOVÁ, D.: Paradox prokletí přírodních zdrojů na příkladu vybraných zemí Latinské Ameriky. *Geografické informácie*, 20, 2016 (2), s. 149–160.
9. RUBÉN: *Rozhovor se správcem objektu Muzea cukru (Museo del Azúcar) a bývalým zaměstnancem cukrovaru Rubénem ze dne 2. 1. 2021*. Valle de los Ingenios.
10. NARANJO, P. L. ET AL.: Los bienes muebles con valor patrimonial del Valle de los Ingenios de Trinidad, Cuba: una propuesta para su puesta en valor turístico. *Revista Electrónica Cooperación Univ. Sociedad*, 3, 2018 (1), s. 50–54.

Smolík J.: Valley of the Sugar Mills: Faded Glory

This paper is dedicated to the Valley of the Sugar Mills (Valle de los Ingenios) in the Sancti Spíritus region of Cuba. This site, located near the city of Trinidad, is unique in the world, which led to its inclusion on the UNESCO World Heritage List in 1988. Covering approximately 270 km², the Valley represents the processes that shaped relations in Cuban society between 1650 and 1850. The text describes selected elements that are part of the Valley (Manaca Iznaga, San Isidro de los Destiladeros, Sugar Museum).

Key words: Valley of the Sugar Mills, sugarcane, UNESCO, Republic of Cuba, museum.

Kontaktní adresa – Contact address:

doc. PhDr. Josef Smolík, Ph. D., MBA, LL.M. – Mendelova univerzita, Fakulta regionální rozvoje a mezinárodních studií, Generála Píky 2005/7, 613 00 Brno – Černá Pole, Česká republika, e-mail: josef.smolik@mendelu.cz.