

Kumys - posvátný nápoj Kyrgyzů

Hlavní článek - [Kyrgyzstán](#)



Kumys je zkvašené kobydí mléko a zároveň téměř posvátný nápoj všech Kyrgyzů. Kumys má v Kyrgyzstánu dlouhou tradici a dodnes je velice oblíbený i mezi těmi, kteří s pastevectvím již dávno nemají vůbec nic společného.

Dříve byla výrobě kumysu věnována velká péče. Záleželo dokonce i na tom, kdy se mléko dojilo. Pastevci věřili, že když je měsíc v úplňku, vybírají si kobyly ty nejlepší trávy a byliny, které se otevírají jen při měsíčním světle. Kobydí mléko je pak jako med a kumys je léčivý. Zato když měsíc couvá, mléko se horší a kumys je dobrý jen na zahánění žízně.

Kumys se nikdy neměl podávat úplně čerstvý. Čerstvý byl dobrý jen pro nepřátele, protože projímal více, než by mohlo být milé. Dokonce byl rozdíl i v tom, od jaké kobyly bylo mléko nadojeno. Hostům se měl podávat kumys od tříleté klisny, protože ten podporuje dobrou náladu. Tento nápoj vyhledávali hlavně básníci, ale i zamilovaní. Kumys od pětiletých klisen je říznější a lehce nahořklý a byl určený především pro bojovníky.

Při dojení je špatné klisnu držet, protože se pak bojí a mléko je mnohem horší. Opravdu dobrý kumys je z mléka, který dá klisna bez donucení. Podle pastevců platí jednoznačně – jaká je kobyłka, takový je kumys. Když je od mladé, člověk omládne a ozdraví.

Nadojené mléko se přelévalo do saby – speciální nádoby na kumys vyrobené z kobydí kůže. V dřívějších dobách byla výroba saby velice složitou záležitostí. Nejprve bylo třeba bezvadně stáhnout kůži, usušit ve stínu a pak máčet několik dní ve sraženém a usazeném kumysu. Měkká nazelenalá kůže se musela ještě dlouho mnout a teprve pak se z ní saby šily. Podobně jako saby se vyráběly i mnohem menší tursuky, ve kterých kumys vydržel čerstvý i tři týdny. Rozdíl byl pouze v druhu používané kůže, která se brala z koňských šjí. Poutníci si vždy na dlouhou cestu vzali tursuk kumysu a z tursuku se také kumys naléval vzácným hostům.

Při kvašení bylo třeba pořád dbát na správnou teplotu. Za nejlepší se považoval kumys kvašený ve stínu a chladu, ohříváný shora vlněnou dekou a ochlazovaný syrovou půdou zdola.

Pastevci neměli v úctě jen kumys, ale i nádoby, ze kterých se pil. Každá nádoba bývala pro jiné hosty. Náhodným příchozím se kumys naléval do nejobyčejnější nádoby – kesy. Ti, kdo se chtěli jen pořádně napít nebo obchodníci, kteří občas pastevce navštívili, dostávali kumys v dřevěném poháru tostak. Milí přátelé dostávali kumys do malovaných číší zeren. Krásné číše koze byly určené především pro snoubence a také z nich pili pěvci akynové. Bojovníci a bohatýři dostávali kumys ve velkých džbánech.

Dnes už je příprava kumysu mnohem obyčejnější činností, než v minulosti. Přesto se najdou i dnes hospodáři, za jejichž kumysem se sjíždí lidé i ze vzdáleného okolí.

Na jaře, když se narodí první hříbě, začínají velké oslavy. Bude kumys! Výroba kumysu je časově poměrně náročná. Kobyly se celý den drží u pastevců a jejich obydlí. Tam jsou přivázána jejich hříbata právě z toho důvodu, aby se kobyly nezaběhly. Kobyly se přiženou k hříbatům, které se trochu napijí a pak již v dojení pokračuje člověk. Kobyly dojí ženy šestkrát denně asi každé 2 hodiny. Od jedné kobyly se získá za jedno dojení asi 0,5 l mléka a jen někteří hospodáři se mohou pochlubit jednotlivým nádojem 1,5 l. Když jsou všechny kobyly podojené, mléko se nalévá do saby. V sabě se mléko tluče dřevěnou palicí, které se říká bišpek. Když se mléko do saby večer nalije a patřičně dlouho tluče (celkem musí dostat kolem 2000 ran), tak se ráno může kumys pít. Saba se také musí nejméně jedenkrát týdně čistit. To hospodyně provádí tak, že ji umyje a poté celou vyudí nad kamny, nebo nad ohněm. Po této proceduře má kumys ještě zajímavější chuť.

Hospodář, který si na čistotu příliš nepotrpí, může mít místo kumysu husté sražené mléko, ze kterého jen bolí břicho.

Mléko se může zkvasit i v soudku nebo ve džbánu z březového dřeva a pak je mnohem kyselejší. Správně připravený kumys musí mít stejnou hustotu jako nadojené mléko. Na jeho chuť je třeba si zvyknout. Je tak zvláštní, že je těžké ji jakkoli popsat, ale špatná v žádném případě není. Asi nejlépe ji popsal vlámský cestovatel 13. století Rubruk:

Když jsem kumys poprvé ochutnal, celý jsem se zpotil překvapením a hrůzou – nikdy jsem nepil nic tak zvláštního. Přesto se mi zdálo, že je to velice chutné.

Protože kumys obsahuje alkohol, musí se pít opatrně. To, zda bude příprava kumysu úspěšná, závisí na mnoha faktorech, mezi které patří kvalita píce během pastvy, vymytí a pravidelné využití saby a i teplota během kvašení.

S tímto tradičním nápojem je spjato mnoho pověr. Kumys má podle Kyrgyzů léčivé účinky. Působí blahodárně na zažívání, ale také má léčit lehkou až středně těžkou tuberkulózu. Něco je jisté – kumys dokáže upravit zažívání a zbavit průjmů, o které nebývá při cestování nouze. Kumys prodávaný na tržištích ve městech může mít ovšem účinky zcela opačné. Vše záleží hlavně na čistotě a způsobu uskladnění.

Pastevci už ve svých jurtech nemají dřevěné ozdobné nádoby pro vzácné hosty a všichni kumys pijí z porcelánových pijalek, které slouží i k pití čaje. Kumys se v tursucích převáží jen velmi výjimečně, protože si pastevci oblíbili plastové lahve.

Pastevci nechtějí být bez kumysu ani chvíli. Když začínají kočovat na letní pastviny, dělají si kumys na cestu do zásoby a pak ho převáží v plastových kanystrech. Protože kvašení probíhá stále, stává se, že kumys cestou vybuchuje.

Podél hlavních silničních tahů v Kyrgyzstánu je také velké množství jurt, před kterými mají pastevci na stolku vyložené své zboží – kumys v plastových lahvích. Jurt je u silnice spousta a pastevci by sotva mohli na tak malém prostoru pást tolik koní, aby bylo kumysu dost. Proto někteří nakupují kumys u

jiných pastevců v horách a pak ho sami prodají. Řidiči, kteří se vrací domů, kupují ve velkém, protože i pro lidi ve městě je kumys tím nejlepším nápojem.

KOKAISL, Petr. Čerstvý kumys? Jen nepřátelům! Koktejl, 2006/04

Zobrazeno: 46 x

From:

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

Permanent link:

<https://cesty.in/kumys>

Last update: **2024/05/30 18:50**

