

Pasko en Moravio: lokaj tradicioj kaj vino

Similie kiel en aliaj slavaj landoj ankaŭ en historia ĉeĥa lando Moravio ĝis nun vivas lokaj tradicioj de Pasko-festado. Printempe mi vizitis tiun landon kune kun Markéta. Ĉar vetero en mia lando ne estis ankoraŭ tute printempa mi bedaŭrinde malvarmumiĝis antaŭ nia forveturo tien. Tamen, post nia alveno, danke al gustumado de saniganta vino de Moravio, promenado tra moravia naturo ĉe freŝa aero kaj varmigado de printempa suno mi baldaŭ saniĝis. Ĉio tio montriĝis esti vera kuracilo!

Moravio estas unu el la plej interesaj regionoj de Ĉeĥio. Granda nombro de vizitindaj lokoj altiras turistojn. Nome kasteloj en historiaj urboj, vinkeloj, kie oni povas gustumi lokan vinon, montetoj, kavernoj, naturrezervejoj, ripozlokoj ĉe la akvo, kuracbanlokoj, biciklvojetoj kaj turismaj itineroj. Tiu regiono etendiĝas en orienta parto de Ĉeĥio kaj najbaras okcidente Bohemion, sude federacian landon Malsupra Aŭstrio, sudoriente kaj oriente Slovakion, nordoriente Ĉeĥan Silezion kaj norde Polan Malsupran Silezion. Kiel metropolo de Moravio estas konsiderata *Brno* ekde la jaro 1641. Antaŭe ĉefurbo estis *Olomouc*, kiu eĉ plu apartenas al signifaj historiaj urboj de Moravio.

Je kristana Sankta Sabato ni venis tra *Břeclav* al *Valtice*, kie ni renkontis popolvestitajn belaspektantajn lokajn homojn. Enmane ili tenis korbojn kun jena enhavo: bele kolorigitaj kuiritaj ovoj (t.n. *velikonoční kraslice*) kaj aliaj manĝproduktoj akompanataj de printempaj plantoj. De frua kristaneco la ovoj oni konsideras simbolo de fekundeco kaj renaskiĝo (alivorte nova vivo). La lokaj homoj iris al preĝejo por sanktigi tiujn manĝproduktojn antaŭ solena matenmanĝo. Ĉe tablo ni vidis kukon bakitan en formo de sidanta ŝafo (t.n. *velikonoční beránek*), kiu laŭ Biblio simbolas rezurektitan Kriston. Arbustoj apud enirejo al domoj estis dekoritaj de pendantaj, bele kolorigitaj, blovitaj ovoj kaj multkoloraj rubandoj. Dimanĉe dum solena sankta meso en alia urbeto de Moravio ni denove renkontis lokajn homojn, kiuj portis belajn popolajn vestaĵojn.

Krom partopreno en religia festado de Pasko ni estis ankaŭ atestantoj de popolaj kutimoj, kiuj rilatas al printempo. Lunde viroj delikate batis inojn per vipo (ĉeĥe *pomlázka*) memfarita el freŝaj molaj ŝosoj de saliko kaj dekorita je ĝia fino de koloraj rubandoj. Laŭ popola kredo tio provizas sanon kaj fekundecon por batitaj knabinoj. Dum vipado viroj recitis aŭ kantis popolajn kantojn (t.n. *koledy*). La vorto *pomlázka* probable originis de vorto *pomládit*, kiu signifas *farigi pli juna*. Vipante knabinojn oni simbole transdonas freŝecon kaj flekseblon, forton kaj sanon de la juna printempa vergo. Similan signifon havas la referenco al la vorto *mlázi*: densejo de freŝe verdaj, t.e. junaj, ŝosoj de plantoj. Paska vipado estas perceptita kiel pozitiva kaj vipitaj inoj dankas pro tio al viroj (parole kaj simbole - donacante ovojn). Kontraŭe, nevipitaj virinoj maltrankviliĝas pro tio. Interese estas, ke kiam alproksimiĝas la festoj, en Ĉeĥio oni bondeziras *Gojplenan Paskon kaj abundan vipadon!* (ĉeĥe *Veselé Velikonoce a bohatou pomlázku!*). En Pollando viroj samcele verŝas tiam akvon sur inoj, iam ankaŭ batis ilin per branĉetoj de saliko (kutimo konata kiel *śmigus-dyngus*).

Ege plaĉis al mi vizito al *Lednice* kaj sekve al Areo de Protektata Pejzaĝo "*Pálava*" - biosfera rezevejo de UNESCO "*Malsupra Moravio*", kie abundas bela naturo, ĉe laĝetoj vivas multaj birdoj kaj aliaj bestoj, troviĝas multaj rokoj, kastelo kaj eksterordinaraj konstruaĵoj ekzemple minareto. Ni vidis tie prezentadon de trejnitaj rabobirdoj, ĉefe falkoj kaj strigoj, kaj popolan folkoran festivalon de adiaŭo de vintro kaj bonvenigo de printempo t.n. *dronigadon de Morana*, kiu laŭ slava mitologio estis diino – simbolo de vintro kaj morto.

Sur multaj kampoj de Moravio oni kultivas vitojn. Tio eblas danke al dekliva kaj sunriĉa tereno kun taŭga grundo por plantado de vitoj. Ekzistas tie jam longa tradicio de vinkultivado. Vitoj alportis tien la romiaj legioj de Marko Aurelio kaj post la alveno de la slavoj vinberejoj en tiuj areoj estis jam permanenta pejzaĝa elemento. Postan disvastiĝon de vinkultivado oni meritas al familioj de nobeluloj Seefeld kaj Lichtenstein.

Valtice, konata kiel "*ĉefurbo de vino*", estas centro de edukado pri vinfarado. Ekde 1873 funkcias tie Mezlernejo pri vinfarado, plej malnova ne nur en Ĉeĥa Respubliko sed ankaŭ en Malsupra Aŭstrio, kie Valtice apartenis ĝis 1920 jaro. En la urbo funkcias Nacia centro de vinoj, Salono de vinoj de Ĉeĥa Respubliko, Akademio de vino "*Valtice*", kiu trejnas somelierojn (vinistojn) kaj vinofakulojn, kaj troviĝas tie ankaŭ eduka itinero de vino kun 19 tabuloj en tri

lingvoj kaj bildoj, kiuj prezentas informon pri vinkultivado, historio de vinfarado kaj pri aliaj vizitindaj historiaj lokoj. Vinfoiroj de Valtice estas la plej granda vinekspozicio en Centra Eŭropo. La plej bonajn vinojn de Moravio kaj Bohemio oni povas gustumi en la ekspozicio de la Salono de Vino de Ĉeĥa Respubliko en la kastelo de Valtice. Por vino-amantoj atendas tie 100 la plej bonaj por la nuna sezono, zorge elektitaj, vinoj de la Respubliko. Kun granda plezuro (kaj saniganta efiko por mi) ni gustumis kelkajn glasetojn de lokaj vinoj i.a. *Frankovka*, *Tramín červený*, *Sylvánské zelené*, *Ryzlink rýnský* kaj *Svatovavřínecké* de vinfarejo *Château Valtice*, akompane de loka manĝo en vinkelo kun longaj koridoroj. Ĉeokaze de Pasko oni preparis specialan eventon: *Vagado tra la ĉefurbo de vino* dum kiu oni povis viziti 17 vinkelojn. Vespere okazis koncertoj. Popolvestitaj muzikistoj ludis diversajn muzikajn instrumentojn: cimbalon, violonojn, klarneton, violonĉelon kaj kantis en la vinkelo kaj ĉe korto de la kastelo.

Laborinte antaŭ kelkaj jaroj en *Brno*, ĉefurbo de Moravio, frue aŭtune mi ĝuis gustumadon de freŝa *nova vino* t.n. *burčák*, kiu estas ankoraŭ ne preta vino, sed el blankaj aŭ ruĝaj vinberoj presita vinbersuko, kies alkohola fermentado ĵus komenciĝis. La ankoraŭ nefiltrita vino ne estas klara kaj aspektas laktoblanke, tial foje nomita „plumblanka vino“. Vinbersuko komenciĝas rapide fermenti pro la naturaj kaj aldonitaj gistoj. Dum la fermentado la sukero (glukozo kaj fruktozo) el la beroj transformiĝas en alkoholo kaj karbonacido. Ĝi plufermentiĝas ĝis la plej granda parto de la sukero estas transformigita al alkoholo. Laŭ la tradicio oni manĝas cepan kukon trinkante *la novan vinon*. Por ekscii plu pri tiu alkoholaĵo mi proponas spekti amuzan ĉeĥan komedion filmitan en Moravio, kiu havas polan titolon *“Juna vino”* (origine titolitan en ĉeĥa lingvo *“Bobule”* t.e. vinberoj) reĝisoritan de Tomáš Bařina kaj tradukitan al pola kaj aliaj lingvoj.

Je fino de nia vojaĝo ni venis al urbeto *Mikulov*, kiu estas unu el vinkulturaj centroj de suda Moravio. Atesto de vinkultura tradicio estas vinbarelo kun enhavo 1 010 hl en kelo de la kastelo en Mikulov. Ĉiujare en la urbo okazas Vinberrikolto de Pálava. Ĉe unu trankvila placo en Mikulov, en najbareco de vinkeloj, mi ekvidis statuon de kuŝanta (verŝajne ebriligita) Dionizo, ankaŭ konata per la nomo Bakĥo, kiu laŭ la Helena mitologio estis dio de vino.

Vojaĝante tra Ĉeĥio nenie mi povis aĉeti *varmigitan spicvinon* (t.e. ruĝan vinon kun spicaĵoj: sanigantaj kariofiloj, cinamo kaj citrusoŝeloj), kiu estas tiom multe populara en Pollando. Tamen, en Mikulov [tio] estis alie. Ĉe unu budo sur la Ĉefplaco mi ekvidis ŝildon *“Svařené víno”*. Verŝajne danke al proksimeco de pola landlimo tiu tipo de vino fariĝis konata ankaŭ en la ĉeĥa urbo de Moravio fama pro vinkultivado.

Plaĉis al mi ĉeĥa senso de humuro. Ekzemple *“Vinařská pohotovost”* ĉe vinkelo en Valtice t.e. *“Ambulanco de vino”*, kiun oni povas viziti je iu ajn horo dum kriza situacio ☺ *“Pumpstacio en operacio. Ni provizas kafon, vinon kaj aliajn brulaĵojn sen kiuj vi mortos en la mezo de vojo al la monteto Kozák”* – bonveniga surskribo ĉe vinkelo *cafeBarta*.

Resumante Moravio estas tre vizitinda lando, kie oni povas ĝui lokajn tradiciojn ne nur dum Pasko kaj gustumi bonan vinon ĉe bela naturo aŭ vizitante historiajn lokojn kun bela arkitekturo. Vi povos legi plu pri vizitindaj lokoj kaj kelkaj famaj personoj de Moravio en venonta numero de PE.

Adam Wilkus