

Delta skrývá pro vodáky
mnohá překvapení



Kříž připomínající utonulého chlapce, Caraorman

Po proudu Dunaje

Expedici dunajskou deltou lze naplánovat mnoha způsoby. Spoléhali se ale cestovatel-vodák na sílu svých paží, je samozřejmě výhodnější cestovat po proudu.



Jednoduché lipovanské obydlí

Ani tak ale není plánování úplně snadné, protože v rovinaté krajině delty si svůj směr toku zachovávají jen tři hlavní ramena a velké umělé, korečkovými bagry vyhloubené komunikace – takzvané canalul. U ostatních vodních propojení záleží na stavu vody, směru a síle větru, a také na bariérách z plovoucích rákosových ostrovů.

Severní Chilijské rameno je nejnepřístupnější. Tvoří totiž státní hranici, na kterou jsou oba státy, Rumunsko i Ukrajina, tradičně citlivé. A protože jde i o hranici Evropské unie, je bezpečnější se tomuto rameni vyhnout. Rameno odvádí dvě třetiny dunajské vody a spojuje moře s velkým, dnes ukrajinským přístavem Izmail. Krajina jižně od Chilijského ramene je o něco přístupnější, kanály Sontea a Olguta vedou cestovatele kolem jezer do lipovanské obce Mila 23. Jméno dostala podle své polohy na 23. námořní míli na starém, tenkrát nekráceném Sulinském rameni (počítáno od ústí).

Na středním rameni

Osu delty tvoří Sulinské rameno. Je to rameno technicky narovnané v devatenáctém století. Spojuje vnitrozemskou Tulceu s pobřežním přístavem Sulina. Při cestě



Mladí rybáři veslují spojovacím kanálem u caraormanské kirhany

Bíle kvetoucí řezan pilolistý už nemám tolik rád...



Rákosové stavení Sfintu Gheorghe



Detail rákosové střechy



Plovoucí kirhana u Sfintu Gheorghe

po něm vždycky vzpomínám na spisovatele Jiřího Langera, který v Sulině na svém útěku z protektorátu trávil část první válečné zimy. Na středním rameni panuje ruch, velké námořní lodě tudy cestují nejen do Tulcey, ale i do výše položených přístavů Brailly a Hiršové. Velké lodě znamenají velké vlny a pro malé lodky i velké nebezpečí. Navíc rovný kanál není pro cestovatele dost romantický. Proto je lépe vydat se ještě jižněji.

Caraorman

Delta mezi středním a jižním Svatojiřským ramenem se mi vždy zdála nejkldnější. Cesta po kanálu Litkov vede kolem jezer Gorgova a Izac k ostrovu Caraorman. Karpatským jílem kalná voda se v jezerech vyčistí, vysedimentuje a vrací se do Litkova průzračně čistá. Znovu se pak zakalí až na soutoku s vodami kanálu Caraorman poblíž jezera Jacob. Slovo caraorman je původem turecké a znamená černý les. Ostrov Caraorman je ale bílý, jeho povrch tvoří pastviny na písčinych přesypech. Jen na jihu ostrova se bílé duny mění v temný lužní les.

Stejnomená vesnice neměla lehký osud. Z rybářské vísky totiž měla vzniknout centrální průmyslová obec, kdy jindy, než v posledních letech existence rumunské varianty socialismu. Průmyslové požehnání měla přinést sklárna zpracovávající právě ty jemnozrné váté písky z caraormanských dun. Sklárna byla rozestavěna, nový široký kanál vybagrován, potřebné vysoké napětí přivedeno. Zasáhla ale rumunská revoluce z prosince 1989 a projekt nebyl dokončen. Torza budov sklárny dnes dobře slouží za horkých dnů jako stinná místa pro místní hovězí dobytek a chátrající kolonii dělnických domů, do kterých se nikdy nikdo nenastěhoval, obsadili osli. Celek působí z dálky z lodí a ještě víc zblízka strašidelně a tísnivě. Místní Lipované žijí vedle toho industriálního nezdaru ve svých rybářských rákosových domcích dál.

Svatojiřské rameno

Z Caraormanu vede k Svatojiřskému rameni více vodních cest. Nejsou ale všechny stejné. Nikdy nezapomenu na cestu kanálem Ivancea. Za jezerem Rosu se kanál zúžil a dva stařečci Lipovani, kteří trávili čas tím, že na jednom z ostrůvků pásli krávu a tele, nám na přímý dotaz sdělili, že: „Kagda vy budětě mnoho rabotať, prochaditě.“ Nelhali. Kanál po pár metrech zcela zneprostupněl vodní vegetací, zejména řezanem pilolistým. Jeho název je víc než výmluvný. Jeli jsme řezanem na gumových člunech přibližně čtyři kilometry a nebylo nám právě lehké, a až pak se před námi otevřely vody Svatojiřského kanálu. Od té doby nemám bíle kvetoucí řezan rád tolik jako předtím.

Na Svatojiřském rameni jsem zahlédl lovící rybáře. Řekou na jaře pravidelně táhne ryba seljodka. Systematicky je nejbližší sledům a do češtiny se překládá jako sleděc. Staré časy našich řek připomíná hned dvěma způsoby. Ještě v devatenáctém století totiž táhla do Čech Labem seljodce blízce příbuzná ryba placka pomořanská. Ta vyhynula z ne zcela jasných důvodů, příčinou mohl být i nadměrný lov.

Druhou připomínkou je způsob rybolovu řekou splavovanou trojitou tenatovou sítí. Když jsem tu síť na Dunaji poprvé uviděl, něco mi říkalo, že ji přece znám. Pak jsem ji našel v knize o českém říčním rybářství, kde se vyskytovalo její vyobrazení pod názvem obůzka čili trihubka s poznámkou, že užití této sítě skončilo po zákonném zákazu nočního rybolovu, z Čech tedy vymizela kolem roku 1900.

Sítí obsluhuje jedna loď. Rybáři síť položí přes proud řeky a hlídají signální plovák druhého konce sítě u opačného břehu. Pak nechávají síť, loď a plovák unášet proudem i desítky kilometrů. Nakonec síť vytáhnou do lodí a vybírají úlovek. Ulovené seljodky prodávají obchodníkovi do kirhany, místa výkupu ryb. Kirhany jsou na více místech delty, na Svatojiřském rameni je nejnižší položená kirhana ve Sfintu Gheorghe.



Ikonostas původem z Oděsy, kostel svatého Jiří ve Sfintu Gheorghe

Zdejší lahůdka? Slaná pěna trpělivě šlehaná z *kapřích jiker, slunečnicového oleje, citronové šťávy, soli a minerální vody.*

Sfintu Gheorghe

Obec na břehu moře se jmenuje podle kostela svatého Jiří. Místním popem je mladý klerik, který intenzivně pracuje na jeho opravě. V kostele původně býval pouze ikonostas dovezený z Oděsy. Mezi lety 2002 až 2008 byl kostel vyzdoben freskami, které na Středoevropany mohou působit poněkud naivisticky, dobře ale ilustrují ducha orientální zbožnosti.

Ve Sfintu Gheorghe žijí nejen Lipované a Rumuni, ale i etničtí Řekové, jako by zde zapomenutí z časů velké kolonizace. To vysvětluje zdejší kulinářské prostředí, které zpracovává v místní lidové kuchyni ryby sladkovodní i mořské, a to po způsobu jak ruském, tak i řeckém. V obci chybí restaurace v našem slova smyslu, lze ale domluvit s některou domorodou hospodyní přípravu placené večeře.

Absolvoval jsem během let takových večeří několik a musím poznamenat, že na ně rád vzpomínám. Prvním chodem bývá polévka, kterou je buď boršč z šarana, nebo-li kapra, anebo polévka ze sumce, vařená celý den a plná špalíčků lahodného sumčího masa. Po polévce přichází pečená seljodka.

Loňská (2008) večeře byla zvláště vyvedená, protože před polévkou servírovala chazjajina (tedy hospodyně), pokrm, který znám z řecké kuchyně pod názvem taramo, a jedl jsem ho také v Bulharsku jako grecijski salat. Hlavní součástí jsou jikry a technologie přípravy této krmě mi nikdy nebyla jasná. Zde byla možnost se zeptat, a tak jsem si recept zapsal. Jedná se vlastně o slanou pěnu trpělivě šlehanou z kapřích jiker, slunečnicového oleje, citronové šťávy nebo vinného octa, soli a trochy minerální vody. Na tuto lahůdku lze také nahlížet jako na majonézu, kde žloutek ptačího vejce nahrazují žloutky jiker, čili vajec rybích. Pokrm se servíruje na misce, k němu bílý chléb a drobně krájená cibule.

Ze Sfintu Gheorghe je nutné vrátit se lodní linkou do Tulcey. Lodní cesta je dlouhá přibližně sto kilometrů a na jejím konci už zase záłudně číhá civilizace... ■



Západ slunce nad kanálem Erenciuc