

Historie a kultura

Španělsko dnes 10–21
Historie Španělska 22–39
Umění 40–52



**Feria v Seville předvádí
kompletní šatník flamenca.**

Španělsko dnes

STEREOTYPNÍ ŠPANĚL JIŽ DÁVNO NEEXISTUJE. KDYSI V 19. STOLETÍ předkládali spisovatelé a malíři obrazy země obývané smyslnými černovlasými ženami s ohnivými očima a podezřele vyhlížejícími muži s kníry. Zkuste je najít dnes a budete zklamáni, protože dnešní Španělsko je pevně zapojeno do procesu globalizace. Svazuje je však síť regionálních rozdílů a hluboce zakořeněných tradic, kterých se nezfikají ani mladí profesionálové třímající mobilní telefony.

Ať už pochází z Katalánska, Baskicka, Galicie, Asturie, Kantábrie, Kastilie, Aragonie, Estremadury, Valencie, La Manchy, Murcie, Andalusie nebo z Baleárských či Kanárských ostrovů, je Španěl 21. století pevně svázán se svými kořeny. Tento fakt lze dokumentovat na místních fiestách a vlastním jazyku. Po dlouhém útlaku za diktátorského generála Franca, který zemřel roku 1975, došlo k explozivnímu oživení regionálních identit. Stimulem byly pravomoci, které nová ústava z roku 1978 udělila sedmnácti autonomním komunitám. Španělsko je nyní neejrozvinutější zemí Evropy. Separatismus dosáhl extrémů a vyvolal teroristické útoky v Baskicku, zatímco Katalánsko zachovává pragmatičtější přístup. Loajalita k regionům se dále přenáší na jednotlivé provincie, města a vesnice. Neexistuje jediné Španělsko ani typický Španěl. Místo toho dominantní kastilská kultura skrývá vášnivý lokálpatriotismus, který si libuje ve výstřelcích, jak dokládá kalendář plný akčních slavností.

Španělé jsou neustále v pohybu.

V Katalánsku najdete pracovat Andalusany, nezaměstnaní kastilští farmáři se stěhují do Baskicka a Madrid vítá příchozí ze všech regionů. Přesto však na odlehlejších venkově existují zachovalé pozůstatky po dávných vetřelcích. V Asturii žijí potomci Římanů a potomky Švábů najdete na pomezí Estremadury a Kastilie. Ještě osobitější a zcela vyčleněná z hlavní společnosti je 500 let stará komunita Cikánů, která je viditelná zejména v Andalusii. Cikáni provokují vlny nesnášenlivosti a v 90. letech to platilo i o další hodně výrazné menšině – přístěhovalcích za prací ze severní Afriky. Obdobně rozmanité jsou jazyky. Jazyk označovaný jako „španělština“ je ve skutečnosti kastilština z centrální části Španělska. Baskický,

katalánský a galicijský jazyk jsou docela odlišné, stejně jako regionální nářečí. Každý ostrov Kanárských ostrovů má vlastní nářečí a nedbala mluva Andalusanů se vůbec nepodobá ostré „kulometné palbě“ Madrilence, obyvatel Madridu. Nemusí to být patrné v příjemných letoviscích na španělském pobřeží, kde jsou nápisy uváděny v angličtině a němčině stejně často jako ve španělštině. Neustálý rozvoj turistiky od 60. let vytváří ve Španělsku další předěl – mezi středomořskými costas (pobřežími), která jsou zaplavena důchodci ze severní Evropy a chytací bronzou, a rozlehlým a řídké zalidněným vnitrozemím. Ve vnitrozemí bije reakční srdce Španělska, kde vesničané sotva znají nejbližší město a hustota populace klesá pod 10 obyvatel na čtvereční kilometr. V těchto oblastech (obou Kastiliích, Aragonii a Estremadure) vládne katolická víra a každý den znějí zvony.

Ve velkých městech je vše úplně jinak. Barcelona, hlavní město Katalánska, se snadno může měřit s nejlepšími kulturními středisky Evropy. Z obyvatel Barcelony vyzařuje prosperita, sebedůvěra a kultivovanost, které se jinde ve Španělsku nevidí. Cizince sice nepřijímají snadno, avšak dokládají staré pořekadlo: jakmile je poznáte, získáte přátele na celý život. Madrid, hlavní a největší město Španělska (s pouhými třemi miliony obyvatel) Barcelonu stihá v avantgardnosti a stylu, zatímco se hýbou zdejší obchody a kvetou umělecké sbírky. Jeho tolerantnější a uvolněnější obyvatelé si však umějí vychutnat noční zábavu a žít na doraz: to oni zahájili hnutí *movida*, katarzní vzepětí hedonismu a kreativity, které zachvítilo Španělsko začátkem 80. let. Zelenou měly sex,

Parc Güell v Barceloně svědčí o představitosti architekta Antoni Gaudího.





drogy a rock and roll, společně s novou vlnou umělců, filmařů a hudebníků. Třetím městem Španělska je Valencie, v jejichž obyvatelích se snoubí jižanská uvolněnost s katalánskou dynamičností. I proto jejich umělecké programy neustále plní stránky novin. Následují města Sevilla, Zaragoza (která hostila Expo 2008), Málaga a Bilbao, každé s jedinečnými rysy, kulturou a přístupem sahajícím od jižanské nevázanosti až po inteligentní urbanismus a podporu průmyslu.

Španělů je celkem 45 milionů, ale významným současným trendem je demografické stárnutí. Díky klesající porodnosti by mělo Španělsko v roce 2050 nejstarší populaci na světě. Nízká porodnost je však vyvážena vysokým počtem přistěhovalců – jedenáct procent současné populace se narodilo ve Španělsku. Zlepšení zaznamenaly i jiné problematické oblasti. Nezaměstnanost, která v 90. letech 20. století překračovala dvacet procent, klesla v roce 2008 k osmi procentům. Na



Bronzová socha „Okřídlené vítězství“ shlíží na Madrid z vrcholu novoklasicistní budovy Metropolis.

poli ekologie je Španělsko předákem ve využívání alternativních zdrojů energie.

Ve Španělsku proběhlo více sociálních, politických a ekonomických změn než ve většině ostatních západoevropských zemích. A přesto, že Španělé pijí a kouří s nezměrnou bezsta-

rostností, mohou se pochlubit mimořádně vysokou průměrnou délkou života. Tajemství může docela dobře spočívat v tom, že kolem 87 procent populace se považuje za šťastné. Je to klíčem ke španělské identitě?

FESTIVALY

Fiesta ve vesnici nebo městě je záminkou, aby se všichni odvážali. Je vrcholem roku, kdy se obvykle důstojní a dobře vychovaní lidé



(což platí pro většinu Španělů) vydají do ulic a protančí celou noc. Přes radikální sociální zvraty posledních desetiletí jsou tradice lidem stále drahé a nejspíš se to v blízké budoucnosti nezmění. Fiesty se zpravidla konají ve svátky svatých, ale můžete se také setkat s mnoha osobitými oslavami, které vycházejí ze sezónních, historických nebo náboženských událostí. Každá oslava vyžaduje účastníky v kostýmech, jídlo, pití, hudbu a tanec. Stylizované bitvy mezi Maury a křesťany, vinné bitvy v regionu Rioja, běhy s býky ve městě Iruña (Pamplona), ohně a satirická vystoupení ve Valencii, impozantní lidské pyramidy v Katalánsku, cejchování koní v Galicii, závody s rakkvemi v La Mancha, muži přestrojení ve zvířecích kůžích a maskách na Mallorce, strašáci mávající bičem v Estremaduře a hédonistické poutě téměř milionu lidí z celé Andalusie do města Rocío v provincii Huelva – to vše jsou pravidelné každoroční události.

Církevnímu kalendáři vévodí Semana Santa (svatý týden, viz str. 272–273), týden předcházející Velikonocům. Nejbouřlivější oslavy probíhají ve městech Sevilla, Málaga a Zamora. Následuje slavnost Těla a krve Páně o několik týdnů později, kdy se tvoří divoká procesí dáblů, tanečních skupin, trpaslíků, obrů a mytologických tvorů. Někdy sledují trasu tvořenou působivými vzory z květin, soli nebo pilin. Během tohoto a jiných festivalů se hrají středověká mystická dramata. K dalším univerzálním svátkům patří Navidad (Vánoce), Los Mayos (jarní oslava lásky a přírody), San Juan (svatý Jan, kdy pohanské rituály a ohně oslavují letní slunovrat) a 8. září (podzimní festival). Masopust, který se koná na masopustní úterý a předchází půstu, přináší mimořádné vzepětí barev, kostýmů a neobvyklých zvyků, především v Cádizu, celé Galicii a v Santa Cruz de Tenerife, kde se oslavy svým měřítkem a bujností blíží karnevalu v Riu de Janeiro.

BÝČÍ ZÁPASY

Býci jsou nejnámějšími zvířecími účastníky španělských festivalů. Od Velikonoc do října slaví každé město sezónu býčích zápasů v době *feria*

Katalánci jsou akrobatickými přeborníky v tvorbě lidských pyramid (*castellers*), jak ukazuje tento snímek z Tarragony.

(každoročního trhu) – informace o těchto událostech najdete na plakátech. Obratnost matadorů však dosahuje vrcholu v býčích arénách Madridu a Sevilly, kde se utkávají ti nejlepší – např. El Juli (Julían López). *Encierros* – běh býků, kdy jsou býci vypuštěni do ulic – je jádrem místních festivalů ve městech Peñafiel, Iruña (Pamplona) a jinde. Baskové stále pořádají štvání býků psy. Příznivci býčích zápasů (zejména Andalusané) se nazývají *aficionados*. Býčí zápasy pro ně nejsou sportem, ale rituálním i obřadným uměním, jehož primitivní kořeny vycházejí z římských gladiátorských zápasů a středověkých klání.



Býčí zápasy jsou národní vášní a nepovažují se za sport, ale za umění.

Corrida de toros (býčí zápasy) začínají procesím účastníků kolem ringu za doprovodu divoké hudby. Jakmile se vyzkouší, nakolik je býk agresivní, uvolní matador a jeho tým ústřední místo pro jezdce na koních – *pica-dores*, kteří provokují býka k výpadům. Koně jsou chráněni, aby nedošlo k vážným zraněním. Jejich jezdci zabodnou svá kopí do býkova krku a plecí. Poté na scénu vstoupí *banderilleros* (pěší zápasníci nesoucí *banderillas* neboli barevné šípky), kteří utíkají k býkovi a snaží se zabodnout své *banderillas* do jeho plecí. Když je býk vyčerpán, objeví se sám matador, který předvádí svoji zdatnost tak, že dráždí býka svým červeným pláštěm



tak, aby jej zvíře minulo o pouhých několik centimetrů. Nakonec býka usmrtí bodnutím meče mezi lopatky.

Býčí zápasy, které jsou odedávna kritizovány citlivými cizinci i mnoha Španěly, jsou přesto nejdokonalejším vyjádřením španělské identity: okázalost a ceremonie, *sol y sombra* (slunce a stín), hluboký smysl pro drama, tragédii a fatalismus, to vše řízeno neohroženou *furia española* – legendární španělskou divokostí, která naháněla strach všem jejich

nepřátelům. Španěle se nebojí smrti, jak zřetelně ukazuje historie od konkvistadorů a inkvizice až po občanskou válku. Teatrálnost a riskování až na doraz jsou trvalými součástmi národní duše.

ZEMĚ

Španělsko je rozlehlé a mnohotvárné a jeho krajina od sytě zelených údolí po drsné žulové skály nebo plané křoviny vždy budí silný dojem. Žádná jiná evropská země nemůže



Nabílené budovy města Ubrique a okolní sierra jsou pro Andalusii typické.

nabídnout nádheru, divokost a intenzitu španělských scenérií, ať už se chvějí ve spalujícím vedru, skrápí je mrholení nebo se jimi prohánějí ledovcové zimní větry. Prostor dominuje, horizonty se zdají nekonečné, město je málo a klima si libuje v extrémech. V lednu si můžete na Kanárských ostrovech zaplavat, zatímco Basky smáčí *sirimiri* (mlžné mrholení), Kastilci

se sklánějí před prudkým větrem a Katalánci se prohánějí na sjezdovkách.

Od přirozené bariéry Pyrenejí a jejího západního výběžku Sierra Cantábrica se směrem na jih rozkládá 505 957 km² španělského území, přes centrální oblast *meseta* (náhorní plošina) Kastilie až k vrcholům pohoří Sierra Nevada a vápencové poušti východní Andalusie. Celý poloostrov křížují horské hřebeny – *sierras*. Španělsko má druhou nejvyšší průměrnou nadmořskou výšku v Evropě

a překonává jej pouze Švýcarsko. Má nejvýše položenou cestu a vesnici na kontinentu, obojí v pohoří Sierra Nevada. Tato značně kopcovitá krajina, která je často mimořádně působivá, je jednou z příčin síly tradic ve Španělsku. Izolované horské komunity totiž dříve mívaly pouze omezený kontakt se společensko-kulturním pokrokem ve městech. Díky zásadnímu zdokonalení komunikačních technologií a infrastruktury v posledních 20 letech je většina těchto skrytých komunit (ačkoli ne všechny) mnohem lépe dostupná.

Jako všude jinde, i zde dochází ke klimatickým změnám: pyrenejské ledovce tají, ubývá sněhu na svazích Sierra Nevada a déšť je na většině území s výjimkou nejzazšího severu dost vzácný. Nedostatek vody a desertifikace jsou příčinou značných obav v Andalusii. Bohatým Iberským poloostrovem protéká pouze pět velkých řek: Ebro, Guadalquivir, Guadiana, Tagus a Duero. Každá z nich se větví na mnoho ramen, která končí jako slabé potůčky a mohou úplně vyschnout. Španělsko však opět dokáže překvapit, protože se může pochlubit jedním z nejurodnějších evropských regionů: rýžovými poli a oblastí *huerta* (zavlažovaná země) ve Valencii. Bohatou zelení překypují vlnící se louky a sady v Kantábrii a Asturii a svěží části pobřeží Costa del Sol.

FLÓRA A FAUNA

Odhaduje se, že 90 procent prehistorických lesů na území dnešního Španělska již dávno zmizelo. Tyto lesy uvolnily místo pšeničným polím, vinicím, olivovým hájům a ovocným sadům, ale také rozlehlým plochám neobdělávaných křovin a neplodných břidlic, kde dokáží vyrůst pouze kaktusy. Zbývající ostrůvky lesa jsou domovem více než 500 druhů ptáků a jsou tak rájem pro ornitology i laické pozorovatele. Po několika desetiletích se na severozápadě (Galicie a Castilla-León) opět objevují vlci a v Kantaberském pohoří medvědi hnědí. Mezi duby, buky, jasany a lípami můžete zahlédnout kamzíky, jeleny a dokonce i divočáky. Tyto stromy rostou v dolních polohách hor. Horským oblastem dávají přednost i opeření dravci a Španělsko hostí asi 25 druhů, včetně luňáka červeného, supa bělohlavého a ohroženého orla královského. Jižní Španělsko je zastávkou na migračních trasách mezi



Evropou, Afrikou a Asií a milovníci ptactva mohou pozorovat nejvíce druhů v borových lesích pohoří Sierra de Cazorla poblíž města Úbeda a na písečných dunách a v močálech národního parku Doñana jihozápadně od Sevilly. Na vodních plochách ve vnitrozemí můžete spatřit migrující plameňáky a jeřáby, zatímco na březích řek a v lesích se vyskytují dudi, žluvy hajní, kukačky, datlové a včelojedi.

Další atrakcí, především na jaře, je flóra: ve Španělsku roste asi 7 000 druhů, z nichž je desetina endemických. Mnoho z nich jsou vysokohorské druhy, které prospívají v nejvyšších polohách.

JÍDLA A PITÍ

Španělsko sice nikdy nepatřilo k tradičním cílům gurmánů, ale během posledních let se mnohé velmi změnilo a Ferran Adriá (kata-



Playa de la Frayata v Sitges poblíž Barcelony nabízí slunce, moře a písek, díky kterým je Španělsko tak oblíbené u rekreantů.

lánský kuchař) se stal mezinárodní hvězdou. Jídlo se sice netěší takové úctě jako ve Francii, ale jeho ingredience jsou stejně bohaté a rozmanité jako klima a krajina. Důvěrná znalost kvality základních produktů, jako jsou například panenský olivový olej, *jamón* (šunka), ovčí sýr, ančovičky, rajčata, mořské plody a jehněčí, je součástí tradičního dědictví, které neztratili ani obyvatelé měst. Stejně jako se k vyšším stupňům kvality posunulo víno (viz str. 134–135), vyvíjí se i vaření od jednoduché vydatné stravy k mnohem sofistikovanějším výtvorům.

Tuto gastronomickou revoluci vede nová generace šéfkuchařů. Každý zná slavného

sansebastianského šéfkuchaře nueva cocina, Juana Mariú Arzaka, jsou tu však i jiní jako další Baskové, Pedro Subijana z Akelarré, Martín Berasategui v Lagarte a slibný Antoni Luis Aduriz v Mugaritu. Mezi Katalánce, mimo Adrià, patří impozantní mistři jako Santi Santamaría v Sant Celoni, Joan Roca v Gironě nebo Carme Ruscalleda v Sant Pol de Mar. Madrid se pyšní Sergim Arolou v La Broche a avantgardním Darriem Barriem, zatímco ve Valencii čaruje král mořských plodů v Ca Sento, Raül Aleixandre, Adriúv následovník. Díky takové galaxii kuchařských hvězd prudce vzrostla celková úroveň zdejší kuchyně a Španělsko se stalo nedílnou součástí gastronomické mapy světa.

Jedním z největších příspěvků Španělska k mezinárodním stravovacím zvyklostem je tradice *tapas* (v Baskicku se nazývají *pinxtos*).



Jedná se o jednohubky, které se pojídají ke sklenici piva, vína nebo sherry na konci *paseo* (časné večerní procházky) nebo pracovního dne. Tapas umožňují okusit místní speciality a nasýtí vás do večere (která se málokdy servíruje před desátou hodinou), nebo mohou večeri úplně nahradit. Podávají se jako malé *porciones* a velké *raciones*. Obvyklými tapas jsou *morcilla* (jelítko), *mojama* (zvolna sušený tuňák), boby vařené se slaninou a mátou,

ledvinky osmažené v sherry, výběr domácí šunky a sýrů, mořské plody nebo masový špíz. Tapas vyhovují španělské povaze, protože jejich požívání je neodmyslitelně spojeno s improvizovaným a neformálním společenským setkáváním. Lidé se často přesunují od baru k baru, kde ochutnávají tapas, popíjejí a povídají si, přestože mnoho barů je dnes vybaveno stolkami, u nichž je možné posedět déle.

Nejdůležitějším jídelním dnem je oběd, který



Paella připravená pro festival v L'Hospitalet de Llobregat je výjimečně velká.

začíná po druhé hodině. *Menú del día* (denní menu) v restauracích je obvykle dobrou volbou, nechcete-li příliš utrácet, a denní speciality se připravují z nejčerstvějších surovin.

K regionálním specialitám patří *cochinillo* (opékané sele) v Kastilii, *rabo de toro* (volský ocas) v Andalusii, *fabada* (vepřové s fazolemi) v Asturii, *paella* ve Valencii a *pulpo a la Gallega* (chobotnice v omáčce) v Galicii. Z jednoduché rolnické kuchyně se strava na poloostrově vyvíjí do celé škály pečlivě komponovaných gastronomických požitků – všechny se podávají s jedinečnou španělskou špetkou soli. ■