



**PRVÁ VEC, KTORÁ VÁS PO PRISTÁTÍ NA BORNEU PREKVAPÍ JE LETISKO. OBROVSKÁ PRÍLETOVÁ A ODLETOVÁ HALA S 15 "GATEAMI", ULTRA MODERNÝ DIZAJN, MNOŽSTVO ZAMESTANCOV... TO VŠETKO NÁM VNUCUJE PREDSTAVU TISÍCOV TURISTOV NA KAŽDOM KROKU. NIE JE TO TAK. MALAJZIA, NA ROZDIEL OD MNOHÝCH OKOLITÝCH KRAJÍN, NIE JE NA TURISTICKÝ PRIEMYSEL ODKÁZANÁ. VĎAČÍ ZA TO OBROVSKÝM ZÁSOBÁM PRÍRODNÝCH SUROVÍN - NAJVÄČŠIE NÁLEZISKÁ ŽELEZNEJ RUDY NA SVETE SA NACHÁDZALI V OKOLÍ KUALA LUMPUR, O ROPE A ZEMNOM PLYNE V JUHOČÍNSKOM MORI ANI NEHOVORIAC.**

PRIPRAVILA: LAURA MIŠUROVÁ, FOTO: AUTORKA

**O** brovské palmové plantáže pokrývajú 60% územia Malajzie, nezanedbateľné sú tiež zahraničné investície. Nasvedčuje tomu aj výška HDP - 5000 USD na obyvateľa. Moderné letisko uprostred Bornea má preto slúžiť viac domácemu obyvateľstvu ako turistom. A naozaj tomu tak je. Kuching s hlavným mestom Kuala Lumpur spája nie menej ako 24 každodenných letov. Nechajme však letisko tak, pred nami je dvojtýždňové dobrodružstvo na Borneu. V príletovej hale už na nás s veľkým úsmevom čaká náš sprievodca Lemon. Po privítaní sme sa rozhodli preložiť jeho meno do našej zvučnej slovenčiny, preto ho počas nasledujúcich dní, keď nás bude vodiť bornejským vnútrozemím, budeme volať Citrón. Nasadáme teda do minibussu a vydávame sa do centra mes-

ta. Počas cesty nam Citrón dáva základné informácie. O ostrov s rozlohou 750 tisíc štvorcových kilometrov sa delia tri štáty -- Indonézia, Malajzia a Brunej. Malajzskú časť tvoria provincie Sarawak a Sabah. Prvý týždeň strávime v Sarawaku, druhý v Sabahu. Hlavné mesto Sarawaku je Kuching, jediné mesto na svete s dvomi radnicami a dvomi primátormi. „To znie zaujímavé, ako to presne funguje?“ pýtame sa. „Mesto je rozdelené na dve časti, komerčnú a rekreačnú. V komerčnej žije prevažne čínske obyvateľstvo, v rekreačnej malajské.“ ...„A čo potom pôvodné obyvateľstvo? Na Sarawaku predsa žije viac ako 33 kmeňov, každý s vlastnou kultúrou, jazykom, tradíciami a zvykmi.“ „Máte pravdu,“ odpovedá Citrón, „väčšina kmeňov však stále žije v pralesi, mimo hlavného mesta. Snažia

sa chrániť svoju kultúru, aj keď veľa mladých odchádza za lepšími životnými podmienkami do Kuchingu. Nájdu si zamestnanie, a vďaka silnému systému hypoték a pôžičiek, nemajú problém kúpiť a zariadiť si byt, kúpiť si auto a podobne. Počas mnohých sviatkov sa vracajú k svojim kmeňom do pralesa a ich rozprávanie o dobrých životných podmienkach zláka ďalších členov kmeňa k odchodu do mesta. Kmene sa takto zmenšujú a kultúra pomaly zaniká. Pokrok však nezastavíš.“ To už zastavujeme pre hotelom Hilton, kde strávime prvú noc. Po ubytovaní a krátkom oddychu absolvujeme s Lemonom obed a krátku prehliadku historickej časti mesta. Jeho rozprávanie pokračuje: „Kuching založil anglický dobrodruh James Brook, ktorý počas svojich ciest v časoch Východo-



# DOBRODRUŽSTVO NA MALAJZSKOM BORNEU





indickej spoločnosti zablúdil na Borneo. Väčšina terajšieho Sarawaku spadala vtedy pod moslimský Brunejský sultanát. Sarawak bolo nebezpečné územie, s ktorým si sultán nevedal dať rady. V pralesoch vo vnútrozemí žili kmene, ktoré medzi sebou neustále bojovali a k tomu patrilo lovenie lebiek. Na pobreží žili kmene "Sea Gypsies", morských cigánov, ktorí sa živili pirátstvom, prepadávaním lodí plne naložených bohatstvom smerujúcim z Číny do Európy. Keď v roku 1838 James Brook pristal v Kuchingu, miestne kmene Dajakov práve chystali povstanie proti sultánovi. Brook sa mu ponúkol pomôcť a sultán mu z vďačnosti venoval časť územia dnešného Sarawaku. Začala tak dynastia "White Rajas of Sarawak" Bielych kráľov Sarawaku, ktorá trvala 100 rokov. James Brook si vzal rolu kráľa Sarawaku k srdcu. Zaslúžil sa o sformovanie vlády, v ktorej mali zastúpenie všetky tamojšie kmene. Zaviedol nové zákony a bojoval proti pirátom a otroctvu. Počas svojej vlády niekoľko krát čelil povstaniu krvilačných Dajakov – lovcov lebiek. Zomrel v roku 1868, po tridsiatich rokoch vlády.



Pre svoju odlišnú sexuálnu orientáciu sa Brook nikdy neoženil, ani nezanechal potomkov. Pred smrťou vyhlásil za svojho nástupcu Charlesa Brooka, syna svojej sestry.

Charles sa zakrátko stal najobľúbenejším vládcom Sarawaku. Veľmi sa zaujímal o zlepšenie životných podmienok miestneho obyvateľstva, bol veľkým bojovníkom proti otroctvu a počas jeho vlády sa lovenie lebiek takmer podarilo odstrániť. Charles sa stal budovateľom a Sarawak viedol k civilizácii. Po prvom roku vlády si z Anglicka priviezol nevestu, Margaret de Wint. Ako svadobný dar jej na brehu rieky Kuching postavil pevnosť Margarita, ktorá sa

zachovala dodnes. Charlesa a Margaret spájala veľká láska, narodilo sa im šesť detí, tri však počas návštevy Európy zomreli na cholera. Charles napredoval v stopách svojho strýka. Podporoval parlamentnú vládu, pokračoval v boji proti pirátstvu a otroctvu, podnecoval obchod, dohliadal na výstavbu železnice, azda najviac ho však potešil nález ropy v Juhočínskom mori pri pobreží Sarawaku. Počas jeho 50-ročnej vlády Sarawak rozkvital. Dal postaviť väčšinu dodnes zachovaných historických budov.

Po jeho smrti v roku 1917 sa nástupcom stal jeho najstarší syn Charles Vyner Brook. Počas vlády Charlesa Vynera miestna ekonomika naďalej na-





predovala. Boli objavené ďalšie náleziská ropy, obchod s kaučukom a korením prekvital. Nárast ekonomiky umožňoval poslednému vládcovi Sarawaku modernizovať štátnu správu a jednotlivé inštitúcie. Pre svoj záujem o miestny folklór a zvyky boli Charlesova manželka a tri dcéry medzi domácim obyvateľstvom veľmi obľúbené. Na začiatku druhej svetovej vojny si Brook uvedomil záujem Japonska o jeho územie. Keďže vedel, že miestne obyvateľstvo bude voči modernej japonskej armáde bezbranné, rozhodol sa vystahovať sa do exilu v Austrálii. Do Kuchingu sa vrátil až po vojne v roku 1946. Počas jeho dlhej neprítomnosti sa však pomery natolko zmenili, že sa "rozhodol" odstúpiť Sarawak ako kolóniu anglickej vláde. Ako odstúpné si mohol ponechať všetky tituly a dostal veľkorysú apanáž. Na Sarawak sa nikdy nevrátil a zomrel v Londýne v roku 1963. Tolko z histórie Sarawaku," končí svoje rozprávanie Lemon. Počas výkladu sme si stihli pozrieť mnohé histo-

rické budovy, navštívili sme aj pevnosť Margarita a múzeum. Prvý deň na Borneu sme zavŕšili večerou na výletnej lodi plviacej sa po rieke Kuching. Unavení sa vraciame do hotela. Zajtra nás čaká 250 kilometrová cesta hlboko do vnútrozemia do národného parku Batang Ai nachádzajúceho sa v okolí najväčšej vodnej priehrady na Borneu. Oddýchnutí a pripravení na dobrodružstvo, ráno nasadáme do pripraveného minibusu. Počas štvorhodinovej cesty nás čakajú tri zastávky. Lemon nám začína rozprávať o kmeňoch žijúcich v Sarawaku. Najväčšiu etnickú skupinu, 34% tvoria Ibanovia, nazývaní tiež Dajakovia., Za čias bielych vládcov mali práve oni povest najstrašnejších lovcov lebiek a nelútnostných bojovníkov. Žili na pobreží, živil sa rybolovom a z času na čas organizovali útoky na kmene mierumilovných Bidajov, ktorým tradične kradli väčšinu úrody. „Prečo im ale odsekávali hlavy?“ -- pýtame sa. „Ibanovia verili, že ak odseknú protivníkovi hlavu, získajú silu zabitého bojovní-



ka. Po bojových výpravách boli lebky slávnostne prinesené domov, vystavené v košoch na vysokých bambusových paliciach a vysušené na slnku. Po niekoľkých mesiacoch prebehol rituál počas ktorého boli umiestnené na špeciálne miesto v hlavnej miestnosti kmeňa. Ibanovia však nenapadali len Bidajov, veľmi časté boli aj vojny medzi jednotlivými kmeňmi. Bojovalo sa o územia. Bežnými praktikami bolo vyvraždenie celého porazeného kmeňa a obsadenie územia. Nebojte sa," smeje sa Lemon, keď vidí naše bledé tváre, „lovenie lebiek sa skončilo ešte začiatkom 20.storočia. Posledné ulovené lepkky patrili Japoncom počas druhej svetovej vojny, tie boli však



hovorí Lemon. To už ale prichádzame k ďalšiemu trhovníkovi. Stojí za vrecami plnými korenín. Všade rozvoniava kari, kurkuma, turkmerik, aníz a kardamon. Z každého si kupujeme po niekoľko dekov. Vysledná suma je pár centov. „Čierne korenie si nekupujte,” vraví Lemon, „ďalšia zastávka je na plantáži.” Nakúpime ešte nejaké ovocie a natešenie sa vraciame do autobusu.

Spokojní pokračujeme ďalej. Na ceste vidíme policajnú hliadku ako kontroluje domorodcov s košami s úrodou. „To sú Indonézania,” hovorí Lemon, „za týmto kopcom je už Indonézia.” Prichádzajú sem ráno na trh, popredať úrodu, po obede sa vracajú spať. Žiadne hranice, len ich pre poriadok sem tam skontroluje polícia. Pokračujeme malajským vidiekom. Nádherná príroda, sem tam typický domček na koloch, vedľa neho políčko. Ľudia tu žijú skromne, ďaleko ruchu veľkomesta, vyzeraú spokojní a šťastní. „Čo hovoria na Kuala Lumpur?” pýtam sa Lemona. „Sú tam úplne stratení, pripadá im to ako iný svet, ani neveria, že aj to je Malajzia. Davy ľudí a áut ich úplne vystrašia. Tiež sa sťažujú, aké je Kuala Lumpur veľmi drahé. Celá rodina tu v pohode vyžije z 200 ringgitov na mesiac. Väčšinou sú roľníci, čo potrebujú, si vypestujú, zvyšok predávajú na trhu. Na porovnanie plat v kancelárii v KL je 1500 – 2000 ringgitov. To je pre miestnych na bornejskom vidieku obrovská suma. Nemenili by, tu žijú v pohode, žiadny zhon, stres, dopravné zápchy.

### PLANTÁŽE ČIERNEHO KORENIA.

Ďalšia zastávka je plantáž čierneho korenia. Odbočujeme z cesty a zakrátko sa pred nami rozpre-

podporované anglickou armádou. Za každú japonskú lebku dostali miestni bojovníci odmenu.”

### MIESTNY TRH V MESTEČKU SERIAN

Ale to už sa zastavujeme v mestečku Serian. Lemon nás berie na miestne trhovisko, na kôpkách tu vidíme krásne naaranžovanú úrodu miestnych roľníkov. Niektoré plody ako mango, papája, banány, starfruit, kokosevé orechy poznáme aj z našich obchodov. Ostatné si obzeráme s veľkým záujmom. „Je to ovocie alebo zelenina? Ako sa to volá? Ako sa to upravuje?” -- pýtame sa. Lemon prehodí pár slov s predavcami, tí s úsmevom vyťahujú nožičky, krájajú ovocie a dávajú nám ochutnať. Cyklámenový dragonfruit chutí ako kiwi, snakefruit (hadie ovocie) vyzerá ako hadia koža, nechcami rozlupujeme vlasatý rambutan, dužina pripomína lichí. Potetovaná starénka z kmeňa orang ulu rozkrojí ananás, bože, ten je úžasný! Sladučký a šťavnatý! To sa ani nedá porovnať s tým, čo predávajú v Tesco! Zrazu cítime čudný smrad. „Im tu asi uniká plyn!” -- strachujeme sa. „Nie, nie,” odpovedá Lemon. „To je durian, kráľ miestneho ovocia. Alebo ho milujete, alebo neznášate.” Maličký domorodný starček vytiahne mačetu a rozsekne ňou hrubú ostnatú kôru ovocia. Z vnútra vyberáme mazlavú dužinu, smrdí strašne! „Kto to ochutná?,” hladáme medzi sebou dobrovoľníka. Palko sa odhodlá: „Ja sa obetujem,” opatrne si vkladá do úst žltú hmotu. „No, ako?,” pýtame sa. „Je to hrozne sladké a hrozne mazlavé...” OK, durian nás veru nezaujal. „V Malajzii patrí medzi najobľúbenejšie ovocie. Bežne sa dá kúpiť durianová zmrzlina a čokoláda,”



strie plantáž pripomínajúca naše vinice. Pri každej rastline je postavený stĺp, na ktorý sa popína do výšky dvoch metrov. Bobulky korenia na nej vysia v maých strapcoch, pripomínajúce ríbezle. Úroda sa zberá dvakrát do roka. Plody sa rozprestrú na bambusové rohože a na slnku sa nechajú sušiť niekoľko týždňov. Plantáže bývajú zvyčajne malé, úrodu vykupuje a spracováva niekoľko firiem, ktoré potom produkty vyvážajú do celého sveta. Od farmára si kúpime niekoľko vrecúšok korenia a pokračujeme ďalej.

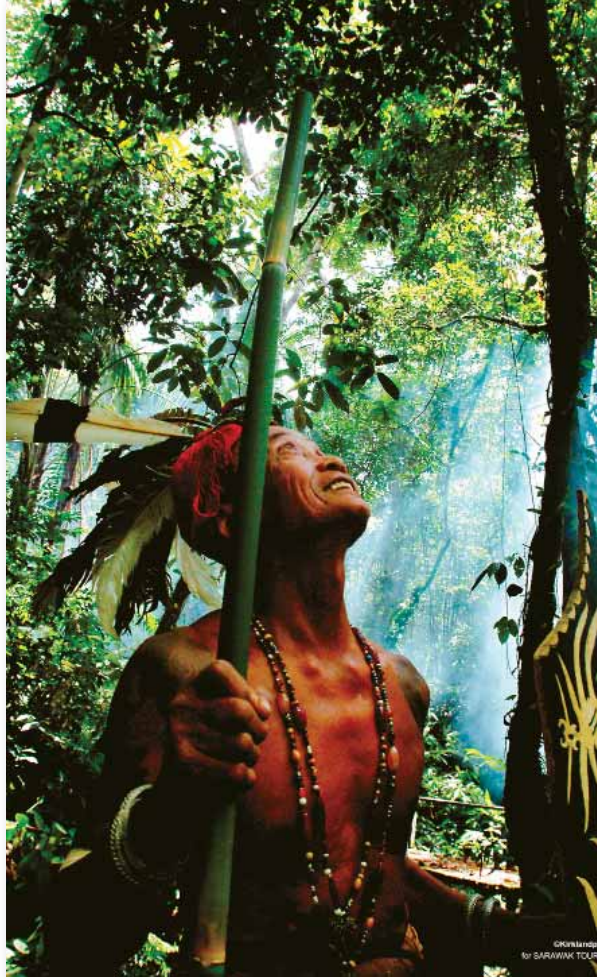
Je čas obeda a v bruchách nám začínajú vyhrávať muzikanti. Ovocie z trhu nás príliš nezásýtilo. Kedy nás nakŕmia? Rozmýšľame. Z ničoho nič sa pred nami objavuje zoskupenie murovaných domov. „Obedná prestávka,“ zahlási Lemon. Tu? Pomaly vystupujeme z minivanu. V rôznom dome je reštaurácia. Miestni nás vítajú s veľkými úsmevmi, podte, sadnite si, obed je hotový. Sadáme si k plastovým stolom a akosi automaticky vyťahujeme antibakteriálne vreckovky. Švárna domorodka prinesie v plastovej miske príbory a zaleje ich vriacou vodou z konvice. „Dezinfekcia,“ odpovedá na naše nechápavé pohľady. „Čo si dáte na pitie?“ „Myslíš, že by tu mohli mať pivo?“ pýta sa ma Jozef. „Beer?“ nemeslo sa obraciam na dievčinu. „Heiniken, Carlsberg, Tiger?“ pohotovo sa spýta. Super, tak Heiniken, odpovedáme. Za chvíľu su pred nami orosené plechovice piva. Ale to už prichádzajú otec s mamou, v rukách veľké taniere s rozvonievajúcim jedlom. Stôl sa zrazu zaplnil miestnymi špecialitami, na rôzne spôsoby upravená hydina, ryby, zelenina, a k tomu všadeprítomná ryža. Bez váhania sa púšťame do tejto hostiny. Na jednom tanieri vidíme dusené papradie,



mňam. „Toto rastie aj u nás,“ s úsmevom sa obraciam na Lemona, „len by nás to nikdy nenapadlo jest.“ „Hej, hej, veľmi populárne. Plod z pralesa. Patrí ku každodennému jedálničku. Je to lacné, len nazbierať v džungli, nemusíš kupovať. Na ďalšom tanieri kúsok kurata premiešané s veľkými sušenými chili papričkami. „To ja nebudem, nemám rada štiplavé,“ hovorím. „Not spicy,“ odpovedá majiteľ reštaurácie, pozorujúci nás zblízka, pripravený priskočiť, ak by sme čokoľvek potrebovali. „Tieto veľké neštípu, tieto sú najhoršie,“ v maličkých miskách prináša centimetrové zelené papričky. „Ja mám rád štiplavé,“ berie si niekoľko Juraj a predtým, ako ho dokážeme zastaviť, si ich dá do úst. S pobavením porozujeme zmeny na jeho tvári. Očervenie ako rajčina, na čelo mu vystúpia kropaje potu, aj tričko na chrbáte má

hneď celkom prepotené. Po lícach sa mu kotúľajú slzy. „Vodu, vodu!“ kričí. Celá reštaurácia sa smeje a majiteľ mu podáva ladovo studenú fľašku vody. Dobre najedení oddychujeme na plastových stoličkách, ohýbajúcich sa pod ťarchou našich chlapov. „Dobre by teraz padlo také presko s mliečkom,“ uvažujeme nahlas. „Coffee?“ obraciam sa na majiteľa manželku. „Yes, yes,“ odpovedá s úsmevom. O chvíľu pred nás pokladá trojdecové krígle s čiernou tekutinou. „Good local coffee,“ hovorí. Aha, no toto sme zrovna nemali na mysli, ale ochutnám. Silná čierna káva má zvláštnu príchuť. Neviem si predstaviť že by som ju vypila celú. „Milk,“ otáčam sa na pani domácu. Za chvíľu predo mňa postaví konzervu s tekutinou podobajúcou sa nášmu Salku. Super, ďakujem, usmievam sa a zo slušnosti si do kávy pridávam malú lyžičku. „OK, pokračujme“ zavelí Lemon. Ešte zopár fotiek s majiteľmi, poďakovanie a z minivanu mávame na rozlúčku. Spokojní s plnými bruškami o chvíľu





zaspávame. Ani nevieme, ako dlho sme spali, a už nás Lemon budí. Sme na mieste. Otvárame oči, pred nami sa rozprestiera nekonečne nádherné jazero. Naloďujeme sa na úzke dlhé loďky, náš cieľ hotel Hilton Batang Ai je na druhej strane jazera. Uvelebení v záchranných vestách, predsa len, jazero dosahuje na niektorých miestach hĺbku 100 metrov, v loďkách, okraje ktorých sú približne 10 cm nad hladinou, si vychutnávame nádhernú scenériu. „Bože, len dúfam, že to nebude najaká murovaná novostavba ! Tu, uprostred nádhornej prírody v srdci Bornea!“ modlím sa. O chvíľu už pristávame. Ďakujem bože ! Nielen, že Hilton nie je murovaný, je celý drevenný a postavený v štýle typických obydlí sarawackých kmeňov. Všade sa stretávame s prvkami sarawackej kultúry. Drevo-rezby, ktorými je Sarawak taký známy, vidíme na každom kroku. Celý rezort zdobia rôzne ručné práce. Jedine, čo nám pripomína, že sme v Hiltone,

je bazén. Do neho aj hneď po ubytovaní skočíme, osviežime sa a ponáhľujeme svaly ztuhnuté z dlhej cesty. Sú tri hodiny. „Chcete len oddychovať, alebo ísť na krátku prechádzku do pralesa?“ pýta sa Lemon. „Do pralesa!“ padne rozhodnutie. Pri bazéne sa môžeme váľať aj doma. O niekoľko minút sa prezlečení stretávame na recepcii. Lemon nás vedie po úzkom chodníku popri budovách von z rezortu. Za chvíľu sme už v pralesi. „Ak pôjdeme potichu, možno zbadáme rôzne divé zvery,“ radí Lemon. Vrava utícha a za chvíľu sa nám aj dostáva odmena. Neveríme vlastným oči ! Orangutan ! Divo žijúci orangutan ! Nádherný, ryšavý, chlpatý . Vysoko v korunke stromu asi 100 metrov od nás. „Stavia si hniezdo“ vraví Lemon. „Hniezdo ?“ čudujeme sa, „Ako vták ?“ Áno, orangutáni prežijú celý život v korunách stromov. Dole na zem zliezajú len málokedy. Sú samotári, s inými jedinami prichádzajú do styku len v čase parenia. Azda najzaujímavejším faktom je, že 97% ich DNA sa rovná ľudskému. „Nedaleko Kuchingu je orangutania rezervácia. Môžeme sa tam ísť pozrieť“ konci Lemon. Prechádzame ďalej po pralesi, plnými dúškami nasávame úžasnú atmosféru. Lemon sa občas zastavuje a ukazuje nám zaujímavé rastliny a živočích. Je tu nádherné, z diaľky k nám doliehajú zvyky džungle. Sem tam nám príroda dáva ďalší dar, cez stromy nám ponúka nádherný výhľad na smaragdovo zelené jazero rozprestierajúce sa pred nami. Po niekoľkých hodinách sa vraciame do rezortu. Čaká nás ďalšia výborná večera po ktorej sa unavení rozchádzame do izieb.

### NA OBEDE U LOVCOV LEBIEK.

Na druhý deň je na programe najväčšie dobrodružstvo. Návšteva kmeňa Ukom, patriaceho k Ibanom žijúcim hlboko v džungli. Pred rezortom opatrne nasadáme do loďiek, ktorými sme prišli včera. Do jazera sa vlievajú tri rieky. My pôjdeme hore prúdom rieky Engkari. „kapitáni“ našich loďiek naštartujú yamahacké motory, virtule ponoria do vody a šialenou rýchlosťou vyrážame. Adrenalinová plavba však netrvá dlho, ani sme si nevšimli, kedy sa jazero zmenilo na rieku. Kapitáni spomaľujú, dostávame možnosť pozrieť si okolie. Zakrátko si uvedomujeme, aká dôležitá je rieka pre domorodé obyvateľstvo. Služi ako jediná možnosť pre-



pravy, spája jednotlivé kmene s civilizáciou, ryby z rieky sú tiež dôležitou časťou jedálnečky, o vode ani nehovoríme. U nás by som veru nemala odvahu napiť sa vody z Váhu či Turca, tu je to však úplne normálne. So záujmom sa kocháme nádhernou prírodou, na kopcoch zbadáme sem tam políčka, vysadené so zvláštnymi rastlinami. Čo to môže byť, pýtame sa Lemona. „Ryža,“ odpovedá. Takto ? Na úpätí kopcov ? Mysleli sme, že ryža rastie vo vode. Toto je špeciálna ryža, sadí sa normálne do zeme. Je veľmi kvalitná a chutná. Ryža z oblasti Bario vysoko v horách je najlepšia, predáva sa v polkilových balíčkoch a je veľmi drahá. Uvidíte ju aj na letisku. Veľmi kvalitná. O chvíľu zbadáme veľkú murovanú budovu, natretú na bielo a modro. „Škola,“ vysvetľuje Lemon,“ postavená malajskou vládou“. Z budovy sa zrazu s krikom vyrúti krdel detí. Kričia, smejú sa, kývajú. Veselo kývame späť. Vyzerajú spokojne a šťastne, ďaleko od Playstation, počítačov a mobilov, nič im nechýba. Z každého kmeňa žijúceho pri rieke sem ráno vyráža loďka, vracia sa po obede. Deti z kmeňov hlboko v pralesi tu majú ubytovanie, domov sa vracajú len na víkendy. Škol-ská dochádzka je povinná.

