



Historicky pěstované plodiny a různorodý vývoj stravy na českém území

Ing. Roman Honzík

Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.,
stanice Chomutov, Černovická 4987, 43001

Ředitelský tým
Trvale udržitelného zemědělství a obnovy krajiny

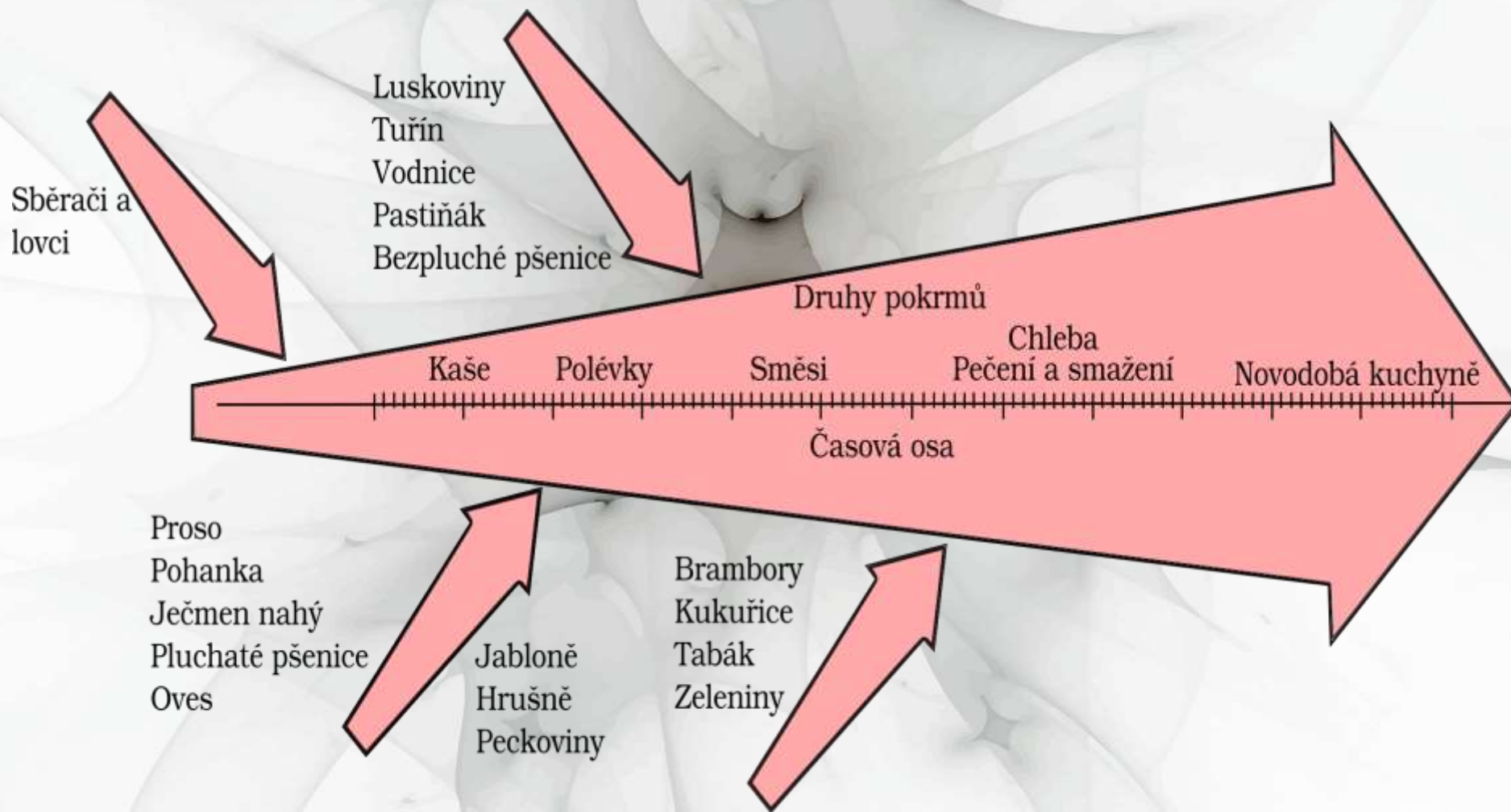


Hlavní body prezentace

- 01 Časová řada pěstovaných plodin
- 02 Vybrané plodiny
- 03 Regionální vliv ...
- 04 Lidové tradice
- 05 Krušné hory a Podkrušnohoří
- 06 Pomístní názvy jídel



Časová řada



Proso seté



Proso seté



Proso seté *Panicum miliaceum* L.

Proso patří vedle pšenice a ječmene k nejstarším kulturním plodinám. Jeho pravlastí je Čína, východní Asie a Indie. Zrna prosa byla nalezena na různých místech Evropy ve stavbách pocházejících z doby kamenné. Pravděpodobně asi do raného novověku bylo v lidské stravě hlavní obilovinou.

Postupně bylo nahrazeno pšenicí, žitem, později rýží a kukuřicí a svůj vliv má i rozšíření brambor. Ještě dnes bývá starodávným zvykem podávat prosnou kaši jako poslední jídlo na svatební hostině na moravských svatbách, aby měli novomanželé vždy dost peněz.

Proso bylo jednou z hlavních obilovin Slovanů, kteří ho konzumovali v podobě výživných kaší, placek a polévek. Germánské národy znaly proso od Slovanů. Svědčí o tom některé zvyky v Německu (v původních oblastech Slovanů), kde se při křtu podával prosný chléb. Pěstování prosa a jeho zásady lze nalézt na tomto odkazu:

<http://www.vurv.cz/files/Publications/ISBN978-80-87011-99-7.pdf>.

Pohanka obecná



Pohanka obecná



Pohanka obecná *Fagopyrum esculentum* Moench.

Pohanka pochází ze severní Číny, kde se dosud na náhorních plošinách vyskytují její plané formy. V Číně se pěstuje již přes 3 tisíce let a zmínky o jejím pěstování a zpracování jsou součástí některých starých básní, písní a lidových legend.

Pohanka je v Evropě využívána až v době rozšíření křesťanství. S tím souvisí její český, francouzský a italský název – „pohanka“, „le blé sarrasin“, „grano saraceno“ a též původní německý název „Heidenkorn“, protože ji přivezli pohané, saracéni.

Nejstarší archeologické nálezy pohanky na území České republiky pocházejí z 12. století z Opavy, **Pruněrova v severních Čechách**, areálu hradu Uherský Brod a Starého Jičína.

Největší rozmach pěstování nastal zejména v 16. a v 17. století. Postupně její význam upadal až do 19. století se změnou stravovacích návyků. Odkaz na metodiku jejího pěstování:

<http://www.vurv.cz/files/Publications/ISBN978-80-7427-000-0.pdf>.

Ječmen dvojřadý nahý



Ječmen dvojřadý nahý



Ječmen dvojřadý nahý *Hordeum distichum var. nudum* (Arduin.) Mutel

Ječmen patří mezi nejstarší zemědělské plodiny, pěstoval se už před více než 7 000 lety, kdy se rozšířil z oblasti Blízkého východu do severní Afriky, začal se pěstovat v povodí Nilu a v Etiopii. Vyskytuje se již v čínské a indické mytologii, díky svým výživovým vlastnostem byl jídlem gladiátorů a vojáků.

Na naše území ječmen údajně přinesli Keltové, kteří z něj připravovali placky, chléb a pivo (bez chmele). Pro Čechy byl v již devátém století spolu s prosem a pluchatými pšenicemi nejvýznamnější plodinou.

Běžné byly ječné kroupy a krupky sloužící jako přísada do polévek a dušených jídel, připravovaly se z něj nápoje. V Evropě ječmen jako potravinu v průběhu 20. století postupně nahradila především bezpluchá pšenice.

Pšenice dvojzrnka



Pšenice dvouzrnka



Pšenice dvouzrnka [*Triticum dicoccum* (Schrank) Schuebl]

je druh pšenice s velmi starou tradicí v pěstování a využívání v lidské výživě. K domestikaci dvouzrnky došlo přibližně před 10 tisíci roky vyšlechtěny z ní byly později pšenice tvrdá a setá. Zájem člověka o tuto pšenici potvrzují zjištění, že byla zavedena do pěstování (domestikována) pravděpodobně více než jednou. Pěstovaná forma dvouzrnky byla nejvýznamnější plodinou po téměř 7000 let. Nálezy planých i domestikovaných forem dvouzrnky a jednozrnky v oblasti Úrodného půlměsíce (jihovýchodní Turecko a severní Sýrie) jsou datovány již do období 7700 – 7500 před naším letopočtem.

Na území dnešní ČR byla dvouzrnka významnou plodinou až do příchodu Slovanů v 6. století n.l., kdy byla vytlačena pšenicí setou. V češtině je také označována jako okryž nebo tekel. Přes svůj značný význam nebyla téměř šlechtěna a v současné době jsou k dispozici pouze plané formy, krajové nebo staré tradiční odrůdy. Odkaz na metodiku pěstování:

<http://www.ctpez.cz/cz/publikace/metodiky/pestovani-a-vyuziti-psenice-dvouzrnky-v-ekologickem-zemedelstvi>

Pšenice špalda



Pšenice špalda



Pšenice špalda (*Triticum spelta* L.)

je považována za starou kulturní evropskou pšenici. Špalda se skládá ze dvou genetických typů: asijského a evropského. Vyskytovala se v oblasti Alp (Švýcarsko, Německo), Polska, Anglie (Danebury) a Skandinávie. V minulosti byla špalda poměrně hojně rozšířena ve střední Evropě díky otužilosti a schopnosti poskytnout uspokojivý výnos na chudé půdě.

V oblastech obývaných Slovy nebyla špalda tak častá jako na území Germánů. Užíval se pro ni staročeský název samopše. Od začátku 19. století v českých zemích nebyly v literatuře zmiňovány údaje o pěstování špaldy. Starší informace jsou z poloviny 18. století. Pěstovala se na Litomyšlsku jako surovina pro výrobu kávoviny. V první polovině dvacátého století se již téměř nepěstovala. V českých zemích se od začátku 19. století v odborné literatuře o tomto druhu nepíše. Z konce 19. století je zmínka o několika odrůdách špaldy tmavé a špaldy světlé. Ve 20. století se již pšenice špalda na našem území nepěstovala. Odkaz na metodiku pěstování:

<http://www.ctpez.cz/cz/publikace/metodiky/pestovani-a-vyuziti-spaldy-v-ekologickem-zemedelstvi>

Tuřín



Ředkev tuřín



Tuřín *Brassica napus* var. *napobrassica* L.

je jednou z nejstarších hospodářských plodin. Zmínky o jeho pěstování a použití se objevují již ve starých spisech, které dokládají, že se tuřín pěstuje již více než 4000 let.

Tuřín se rozšířil z původních oblastí okolo Středozemního moře do střední a severní Evropy. V 16. století se vyskytoval ve Francii a jižní Evropě. V roce 1755 se rozšířil z Holandska do Anglie. Na území Severní Ameriky se pěstuje od roku 1800. Tuřín byl nepostradatelnou plodinou v dobách válek, hladomoru nebo dlouhých zimních období, kdy se využíval jako potravina i jako krmná plodina pro dobytek.

Na našem území se pěstoval ve větší míře v minulém století a byl využíván jako strava zejména v podhorských a horských oblastech. Jeho lidový název byl kvak nebo kvaka a v dobách hladomoru se vařený přistrouhával do chlebového těsta. Tuřín zde byl důležitou okopaninou až do konce 18. století, kdy začalo na významu nabývat pěstování brambor.

Brambory



Brambory



Brambory (*Solanum tuberosum* L.)

K rozvoji pěstování brambor napomáhala řada okolností a poměrů tehdejší doby. Byla to především sedmiletá válka a po ní následující hladomor.

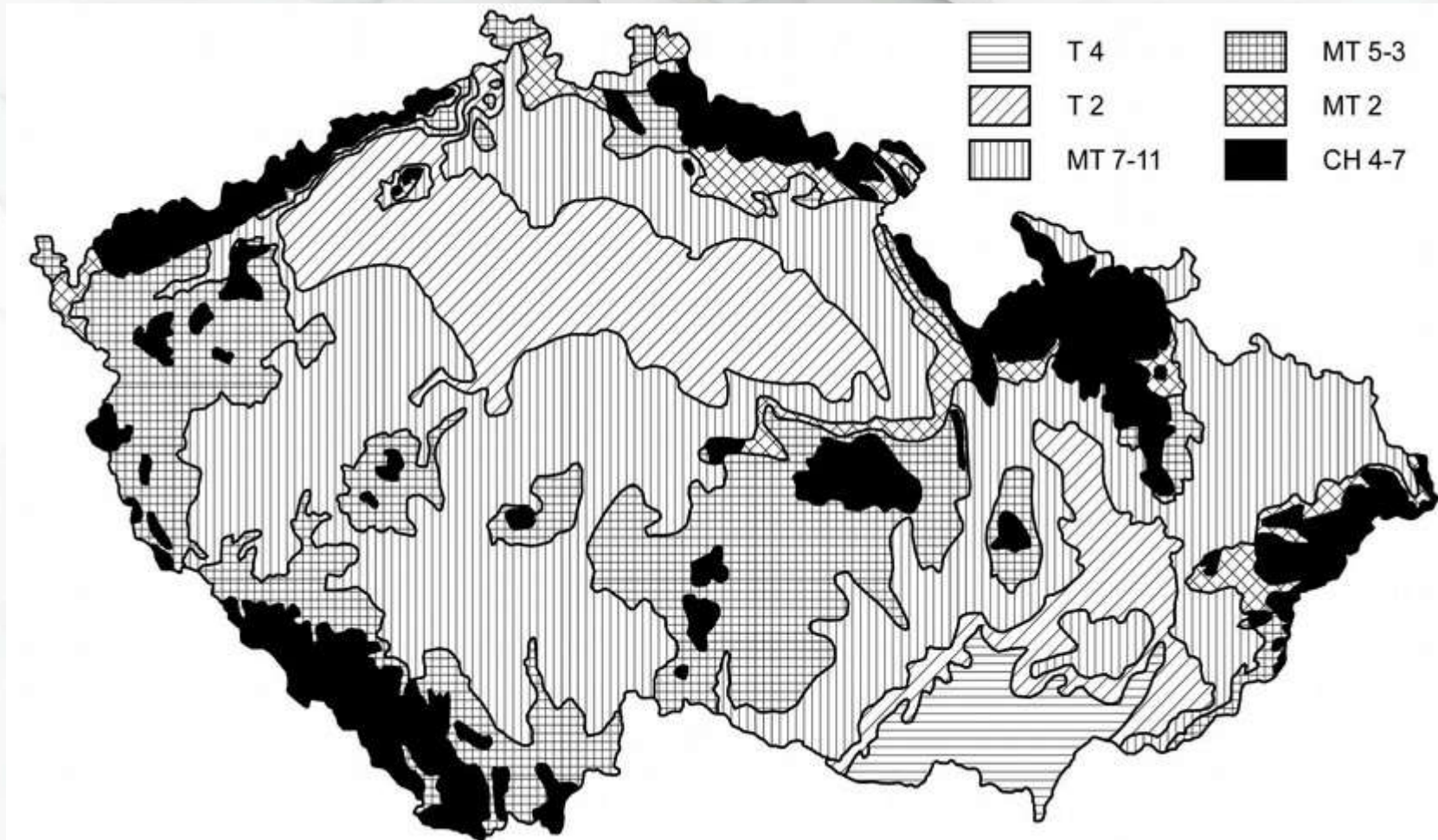
Jedním z důvodů byly i opakující se neúrody v letech 1771 – 1772, s tím související nedostatek potravin, špatná výživa obyvatel a nárůst populace, která si ve střední Evropě pěstování brambor vynutila.

Brambory znamenaly velikou revoluci v zásobování i stravování evropanů. Během pouhých dvou století vytlačily z kuchyně nejméně 40 druhů různé zeleniny.

Postupem času se brambory staly pro naše obyvatelstvo hned vedle chleba, mléka a tuku nejdůležitějším zdrojem kalorií. Brambory byly každodenní stravou pracujícího člověka a proto se dočkaly odmítání v zámožnějších vrstvách.

Hlad a drahota přinutily evropské obyvatelstvo na brambory nahlížet jako na snadnou, lacinou a dostupnou plodinu, díky které z Evropy vymizely do té doby se opakující hladomory.

Klimatické regiony ČR



Regionální vliv



Horské a podhorské oblasti
rostlinná, ale především živočišná a mléčná strava (pasevectví)

Teplejší oblasti Polabí a Haná
rostlinné produkty, maso spíše sváteční

Slezsko
především luštěniny (fazole) polévky a jídla s kyselými omáčkami

Ostatní regionální jídla, jihočeské rybí pokrmy, bramborová
jídla podhorských a horských regionů, zeleninové a ovocné
speciality z úrodných nížin

Sváteční tradice



Sváteční tradice jsou provázány se slavením nejrůznějších svátků a to jak církevních tak rodinných

mezi církevní svátky patřily hody, poutě nebo posvícení (svěcení kostela)

rodinné jsou pak svatby, křtiny a pohřby

pohřební hostina takzvaný kar (dříve se při ní hostilo chlebem, solí, sýrem a pálenkou) nyní se přidává i maso a další chody. U slovanů znamenal pojem strava pohřební hostinu nad nebožtíkovou mohylou.

svatba slavená i více dní o dostatek svatebního jídla se staraly i hosté, kteří dávali tzv. pomoc v podobě základních potravin z rituálů společné pojídání polévky, krájení dortu a nevěsta nesmí pomáhat při pečení svatebního pečiva

Sváteční tradice



Vánoční štědrovečerní večeře znamenala štědře prostřený stůl až s devatero pokrmy. Nejčastěji se podával med, oplatky, česnek, houby, čočka, fazole nebo hrách, kaše později smažená ryba, koláče, vánočky, ořechy, jablka, hrušky, křížaly atd.

Z Královéhradeckého kraje i z Podkrkonoší je známo, že jahelník znamená příchod peněz do stavení, jáhly s houbami či hubník štěstí, krupice hodně dětí, hrách i čočka měly opatrovat děti před vředy a vyrážkami, zelí a řepa proti svrabu a různé dušené sušené ovoce se užívalo pro svornost.

Podobně „polévka základem života, ryby význam náboženský, aby byli lidé účastni Slova Páně, černý kuba z hub, aby byl šťasten po celý rok, zelí, aby byl chráněn před zimnicí, knedlík, aby byl stále syt, závin jablečný, aby se měl dobře, červená řípa, by chránila před úplavicí, několik zrněk jalovce proti moru a trochu alkoholu, by nebylo žízně v pilné práci“

Vždy sudý počet stolovníků, pokud je počet lichý dodá se ještě jeden talíř pro případného hosta, pod talíř se pak dávala rybí šupinka nebo drobný peníz, aby se v domácnosti držely peníze

Sváteční tradice



Od Tří králů do Popeleční středy se koná masopust neboli karnevalové období (také fašank, končiny nebo ostatky), kdy je zvláště poslední dny před čtyřicetidenním obdobím půstu třeba se dosyta najíst. Je to období požitků a hodokvasů s požíváním tučného masa (venkovské zabijačky) a koblih, ke kterému patří bujaré veselí, pití a zpěv.

Velikonočním znakem jsou vejce jako symbol nového života, Kristova zavřeného hrobu a jeho nesmrtelnosti, a beránek (např. z perníku) jako symbol vyvedení Židů (Božího stáda) z Egypta a symbol Krista v křesťanství. Vejce se zdobila plná (natvrdo) a dávala se jako odměna pro koledníka za tzv. pomlazení, čili vyšlehání pomlázkou. Různobarevně se malovala a ornamentovala (kraslice), což mělo svá přísná regionální pravidla. Zdobení vyfouknutých vajec (tzv. výdumky) je již však moderním komerčním artiklem pro prodej ve městech.

Na Zelený čtvrtek se jedla zelená strava (špenát, zelí apod.), aby byl člověk celý rok zdravý, také se pojídal med na jidáši (pečivo z kynutého těsta).

Děkuji za pozornost



Ing. Roman Honzík

Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.

Praha, stanice Chomutov, Černovická 4987

43001 Chomutov

Tým

Trvale udržitelného zemědělství a obnovy krajiny
(TUZOK)