

História pestovania bÉru a bér v kuchyni v minulosti

V lednu a únoru 2026 nám napsali do Gengelu dva zkušení pěstitelé starých odrůd. Pan Václav Veselý ze Semčic ve středních Čechách a pan Miroslav Vrábel z Lubiny z pod Javoriny na západním Slovensku. Probírali jsme společně v korespondenci již dříve nadhozenou otázku zpracování bÉru vlašského. Tuto prosu příbuznou obilovinu zmiňují národopisci jako dříve pěstovaný druh a literatura přináší i údaje o jejím využití v kuchyni.

Díky spolupráci obou zmíněných pánů a na základě jejich dlouholetých zkušeností vznikly následující příspěvky o historii, pěstování, loupání a vaření bÉru. Bér se tak pomyslně i skutečně u těchto dvou pokusníků vrátil po letech zapomnění jako chutná krmě na jejich stoly.

Pro čtenáře Zpravodaje přinášíme výběr historických údajů o bÉru v minulosti od pana Vrábela. Následuje dopis pana Veselého s popisem jeho pěstování, výnosu i to, jak vyřešil otázku, jak bér vyloupat, aby byl použitelný k jídlu. Popis vlastního loupání včetně technických podrobností popsal pan Vrábel. V závěru je pak stručný přehled gengelských odrůd bÉru.

Přesem o moháři talianskom, česky bÉru setém (*Setaria italica*, ďalej len ako 'bér'), plodine našich predkov, aj keď má pôvod pravdepodobne v Ázii – v Číne sa pestoval pred viac ako 7 tisíc rokmi, v Indii tiež údajne od nepamäti – dostupné pramene udávajú, že bér bol známy na Morave – Valašsku, Poľsku, ale aj na Ukrajine, Rusku, pochopiteľne aj na Slovensku. V súvislosti s pestovaním bÉru sa uvádza pôvod historických miestnych názvov brište, brištia, brovište na Slovensku [2]. Archeologicky potvrdený výskyt siaha do staršej doby kamennej pred viac ako 2500 rokmi [3] a nakoniec, prameň [4] spomína hypotézu, že bér spolu s prosom mohol mať pôvod okrem severnej Číny aj vo východnej Európe, odkiaľ sa šírili do ďalších regiónov.

Patril k dôležitým plodinám spolu s prosom, žitom, pestovaných v dobách pred rozvojom poľnohospodárstva a obrábania pôdy, po vypálení lesného porastu. Neskôr bol už len asi krmovina pre zvieratá a potravina chudobných najmä v regiónoch, kde sa nedarilo náročnejším plodinám (pšenica). Podľa prameňa [1] bér lúpali okrem tlčenia v drevených stupách aj na drevenom mlynčeku v štýle žarnovu.

Kaše a brový chléb

Pri pátraní po tom, ako bol bér používaný v kuchyni, som natrafil na tieto popisy:

Jahelná kaše je obdobou netyje, což je vařená prosná nebo bÉrová kaše s mlékem, zasypaná moukou a pak se trhá na kousky, omastí se máslem, posype tvarohem nebo perníkem. Na Valašsku měli lidé do nedávna pokrm, který se jmenoval podobně, netyja.

„Netyja jest způsob moučného s prosnou kaší svařeného a tvarohem promíšeného neb posypaného pokrmu.“

(Úlehlová-Tilschová 1945: 511)

Dalo by se tedy říci, že netyja jsou vlastně prosné škubánky, v Polabí zvané „kucmochy“. [5]

Chleba brový – pečený z mouky bru (*Setaria italica*). Hodnotný, sytý, černý, poněkud natrpklý až kyselý chléb. Pekl se v horských hospodářstvích, která pěstovala bér. Chléb doplňkový k režnému. V Rajnochovicích u Bystřice pod Hostý-

nem se pékával ještě po první světové válce.[1]

Brová kaše se vařila v mléce, jen posolena a případně zlepšena máslem, smetanou nebo slaninou. Připravila se ráno pro obvyklý studený oběd nebo večeri. Proti prosné kaši byla brová planě chuti, zato sytá a vydatná. Proto ji brávali s sebou do práce dřevorubci, sekáči a lidé, kteří se nevraceli domů k obědu. Obecně byla podle paměti brová kaše na Valašsku stravou chudých a bér se tu vyséval nejen pro tuto výživnou hodnotu a pro některé rostlinářské přednosti, ale

také pro vydatný a v každém roce téměř jistý výnos.[1]

K tomuto sdělení je nakonec vhodné uvést ještě tvrzení Matthioliho: Prostý lid ve Francii a Německu, zvláště pak tam, kde se bér pěstuje ve větším množství, z něj vaří kaši, zvláště vhodnou pro těžce pracující, protože rychle zasycuje. Francouzi vaří bér ve vodě s máslem až na kaši, pak ji osolí a doplní nasekanou zeleninou. Toto sloužilo jako pokrm pro čeled', která si tam dávala trochu octa. Toto bylo zvláště v horku příjemné a osvěžující jídlo. Naši rolníci (to znamená němečtí) vaří bér s mlékem na kaši a máslo a sůl pak přidávají. Tato kaše slouží též jako potravina pro čeled', která se jí může do sytosti najíst. [1]

**Vybral
Miroslav Vrábel**

POZN.: Pramene uvedeny u článku Bér – mohár – čúmiza – foxtail millet (*Setaria italica*) – zabudnutá plodina z kuchyne našich predkov doma na stole.

Doplňující obrázky na následující straně.



Bér se v minulosti pěstoval na Slovensku i na Moravě. Na obrázku krajová odrůda ze západního Slovenska nazvaná Krajový červený.
FOTO – archiv Gengel