

Z historie ječmene: Od kolébky zemědělství, přes zázrak rozmnožení chlebě a krále Ječmínka až ke kroupám do jelit

Po hledání starých a krajových odrůd v minulém čísle a rozboru Andulčina výletu do zelniště v březnovém a dubnovém Bio se v tomto červnovém Biu zastavíme u jedné z nejdůležitějších kulturních plodin – ječmene. Spolu s pšenicí, žitem a ovsem je naší nejznámější obilovinou, doplněn prosem, kukuřicí a rýží je pak součástí velké sedmičky obilí, jehož každý druh má nezastupitelnou roli v lidské výživě, ale třeba i vztah k určité planetě, dni v týdnu apod.

Podívejme se, alespoň stručně, na historii ječmene a připomeňme si jeho význam ve starověku a středověku, ať už to byl Ježíšův zázrak rozmnožení chlebě či u nás velkomoravský obrok pro koně, ale i jeho zpracování na ječné kroupy, které byly ještě v nedávné minulosti téměř jídlem každodenním...

Mezi prvními kulturními plodinami

Ječmen, jako jedna z nejstarších kulturních plodin, provází člověka již téměř 10 000 let. Vedle pšenice jednozrnky a pšenice dvouzrnky byl prvním opečovaným dítětem neolitických zemědělců – samouků. K jeho zkulturnění došlo pravděpodobně v oblasti tzv. Úrodného půlměsíce, to je v oblasti dnešního Blízkého a Středního východu, o které slyšíme každý den ve zprávách z médií. Archeobotanické nálezy obilí zkulturněných forem ječmene známe již z 8. tisíciletí před n. l. Zatímco jeho pšeničné sestry, to je pšenice jednozrnka a pšenice dvouzrnka dnes již zdaleka nemají takový význam a rozšíření jako dříve, ječmen se stále hřeje na výsluní lidské přízně.

Biblický zázrak ječných chlebě

O ječmeni najdeme zmínky již v bibli, a to ve Starém i Novém zákoně. Např. ve 4. knize Mojžíšově je určen ječmen jako oběť. Tato oběť v podobě jedné desetiny éfy* ječné mouky přinášel muž knězi za nevěrou ženu, nebo ženu obviněnou z nevěry. Jiná zmínka, a to dokonce jeden z nejznámějších biblických zázraků, je v Novém zákoně. Když Ježíš Kristus kázal své učení zástupům u Genezaretského jezera, jeho posluchači vyhladověli.

K dispozici však bylo jen pět ječných chlebě a dvě ryby. Ježíš řekl, ať se zástupy posadí, vzal chleby, vzdal díky a rozdělával ječné chleby sedícím, stejně tak s rybami. Když se nasýtili, nařídil Ježíš svým učedníkům, aby sebrali zbylé drobty. Když to učinili naplnili nalámanými díly dvanáct košů, které z těch pěti ječných chlebě po jídle zbyly.

Z antické kultury známe ječmen z řady míst v literatuře. Již známý Homér zmiňuje, že ječná mouka byla dávana mezi rohy obětovaného zvířete. U starých Řeků potkáme ječmen také v Aristofanových komediích. Na význam ječmene ukazuje též fakt, že šestiřadý ječmen byl vyobrazen na řeckých mincích. Podle řeckých mýtů byl ječmen s dalšími druhy obilí darován lidem bohyní Demeter. Tato bohyně předala smrtelníku Triptolemovi obilné klasy a naučila ho obdělávat zemi a pěstovat obilí, což je dodnes základem zemědělství. U řady indoevropských národů bylo zrno ječmene nejmenší vahovou a délkovou jednotkou. U většiny evropských národů se také zánět očního víčka označuje stejně jako „ječné zrno“ – tyto skutečnosti nepřímo ukazují na rozšíření a význam ječmene. Ve starém Římě byl ječmen již spíše potravou chudších vrstev. Sloužil jako pokrm pro gladiátory bojující v cirku – podle tohoto faktu, že gladiátoři jedli ječmen, se jim také někdy trochu pohrdavě říkalo „hordearii“.



Dvouřadý ječmen je surovinou pro přípravu sladu na výrobu kvalitního piva

Velkomoravský koňský benzín i chutná pražma

V našich poměrech známe ječmen jako pěstovanou plodinu od neolitického období. Více se však vyskytuje až od doby bronzové. Značný význam měl asi ječmen na Velké Moravě. Nálezy ječmene z velkomoravského období se soustřeďují zejména v místech mocenských center, kde byla sídla tehdejší vojenské elity – ozbrojených jezdců na koních. To je příklad velkomoravského hradiště v Mikulčicích u Hodonína, kde se předpokládá soustředění značného počtu vojska. A soudí se, že právě jako krmivo pro koně těchto ozbrojených družin sloužil ječmen. Dodnes známé historické i současné užití ovsa jako koňského krmiva (srovnej například píseň *Já mám koně vrany koně, to jsou koně můj, když já jim dám ovsu, oni skáčou hopsa, když já jim dám obroku, oni skáčou do skoku...*), přichází ke slovu spíše až později ve středověku. „Koňským benzínem“

ZTRATILA SEDLAČINA V BÍLSKU KOUZLO?

František Špatný, framář roku 1993, sedlačení a ves Bílsko neopouští ani v důsledku výše uvedeného konstatování. Od první návštěvy, tehdy ještě z redakce Bionovin uplynula více než desítka let a od té doby se rodinný jihočeský statek proměnil ve skutečnou oázu pohody, zeleně a příjemného odpočinku pod košatou lípou.

Stádo koz farmáře je stále přibližně stejně velké – čítá kolem 80 dojných koz a asi 13 chovných. Denně od nich dostává 200–300 litrů mléka v automatické dojárně. Chovatel koz musí počítat s tím, že mléko se musí převážně zpracovat na farmě. V Bílsku mléko můžete ve farměním obchůdku dostat také čerstvé, ale specialitou je zpracování mléka na několik druhů sýrů s příchutěmi a nově také na tvaroh. František Špatný mohl dodávat sýr do velkoobchodu, ale odmítl to. Říká: „Vyrábím jihočeský krajový sýr. I když mně jej pochválil také pan Vyhánek z australské Tasmanie, Čech, který se tam stal australským sýrovým králem, chci, aby sýry zůstaly doma. S odbytem starosti nemám. S manželkou zavazujeme sýry – 60–90 kilo – zejména do Prahy, do Budějovic, Strakonice a Českého Krumlova.“

Když dotáhl úspěšně chov koz a zpracování sýra, rodily se už další sny. Nejdříve investovali do agrotistiky, ale mají jen několik pokojů a místo pro pobyt s karavany či ve stanech. Loni se mu zdálo, že zájem o to trochu opadl. Pak si splnil další sen – a to parkur pro koně. Také v tom se mu zadařilo. Na farmě jsou nyní tři vlastní koně, ale je zde cvičiště pro koně a mohou se tu pořádat závody koní. Farma leží také na koňské stezce, takže poskytně útulek jezdcům na koních. Hospodář se dostal také ke speciální metodě ovládnutí koně bez násilí – biče a opratí, kterou vypracoval Američan Parelli. To se mu zalíbilo natolik, že metodu zvládl nejen sám, ale školí v ní další adepty. Ti za ním jezdí nejen kvůli koním, ale také kvůli klidu života na farmě, kde i při kratším pobytu nacházejí vlastní duševní rovnováhu a skvělý odpočinek. Dokonce tuto



metodu předává také ve spolupráci s manažerskou školou mladým adeptům na řízení.

František Špatný je na farmě šťastný, i když dělá od rána do noci, když už místní chlapi z družstva popíjejí v hospodě. Jedině to, že „sedlačina nadmírou administrativy ztratila to původní kouzlo,“ ho trápí a dále říká, kdybychom dostali pořádné zaplacení za své výrobky z farmy, tak žádné dotace nepotřebujeme.

Ale otráveně rozhodně nevypadal a s chutí dělal rozhovor s radaktorkou ČRo 2 Janou Tomášovou, a také si pokřtil kozím mlékem publikaci OÁZY. Myslím, že díky takovým hospodářům kouzlo sedlačiny z české krajiny nevypře chá jen tak snadno. (vha)

Z historie ječmene...

➡ velkomoravských jezdců s ostruhami byl tedy nejspíše ječmen.

Vedle toho byl pro naše slovanské předky ječmen samozřejmě významnou a těžko postradatelnou potravinou. Kromě kaší zde ječmen sloužil také na přípravu pražmy, tedy pražení ne zcela zralých klasů. Tento pokrm byl připravován na počátku léta, kdy se již tenčily zásoby obilí z předešlého roku a nové zrno nebylo dosud zralé. Ječnou pražmu si naši staroslovanskí předkové dělali na speciálních hliněných pekáčích tzv. pražnicích – viz obrázek. Ty známe z archeologických vykopávek i z Čech.

Vykupitelský hanácký král Ječmínek

Zatímco pražnice máme doloženy archeologickými nálezy, pověst o králi Ječmínkovi patří pro většinu lidí do říše bájí. Spisovatel Alois Jirásek, který pověst o Ječmínkovi zařadil do svých Starých pověstí českých, ji umísťuje na Hanou, kde se královně, manželce krále, který nastoupil po Svatoplukovi, narodilo dítě v poli ječmene. Z tohoto dítěte vyrostl tajemný mytický král Ječmínek, jenž nepoznan chodí krajem v modrém plášti, vstupuje zavřenými dveřmi a naslouchá steskům prostých lidí. Pro chudý lid byl Ječmínek jakousi toužebně očekávanou bytostí, protože podle staré věštby měl být spásou a vykupením pro těžce zkoušené vesničany. Pomineme-li bájný charakter Ječmínkovy postavy, jistě nás napadne souvislost zeměpisného situování pověsti se známými starohanáckými ječmeny, které proslavil v devatenáctém století šlechtitel Proskovec a které se významnou měrou zasloužily o slávu našeho sladovnictví a piva.

Kroupy z dřevěných stoup

Vrátíme-li se zpět do ječmenné reality můžeme po králi Ječmínkovi vzpomenout jiné, materiální ječné pozhledání, jímž byl pro obyvatelstvo našich zemí v lidové stravě ječmen v podobě krup. Ječné kroupy (vedle špaldových) se dělaly již ve starém Římě. V ručních mlýnech to byla práce namáhavá – vymláčený ječmen se opražil a prohnal se jednou ručním mlýnem. Jinou možností bylo vyrobit kroupy za pomoci stup, které bývaly nejčastěji ze dřeva. Takové dřevěné stoupy známe např. z Pošumaví, kdy byly buď z pařezů nebo nejtvrdějších spodků

kmene, sepnuté železnými obručemi. Kroupy se v domácnosti připravovaly například tak, že ječmen se opražil horkou vodou, až jeho slupka změkla. Voda se nechala okapat a obilky se ve stupkách třely tloučkem, až se zbavily slupky. Pak se prostě přese-ly a výsledkem byly tzv. ječmenky. Ječmenky se dále tloukly na hrubé kroupy zvané loházy, šváby, pološváby a perle nebo na drobnou lámanku.

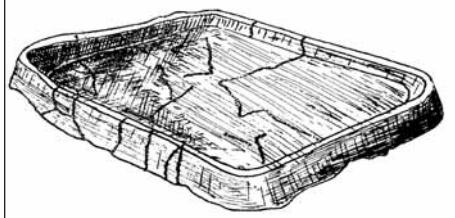
Samozřejmě, že ve velkém se kroupy vyráběly ve mlýnech. Krupařství však bylo také samostatnou živností a tzv. krupníci nebo krupěři se specializovali jen na výrobu krup a konkurovali mlynářům.

V české a moravské lidové kuchyni bychom našli nespočet jídel vařených z ječných krup. Známý je kroupový kuba, zvaný černý (podle hřibů modráků, které mu propůjčují typickou černou barvu), jež se jedl dokonce na Štědrý den. Na Slovákku se z krup připravovala oblíbená sladká kaše. U řady jídel se pak kroupy míchaly s dalšími potravinami. Tak třeba „bramborové krupky“ bylo jídlo vzniklé tak, že do bramborové kaše se přidávaly vařené trhané krupky.

Hrách a kroupy to je hloupý

Snad nejčastější byly však kroupy v kombinaci s luštěninami. Je to známe „kočičí sezdání“ tj. kroupy s hrachem, jinde, např. ve středních Čechách, kroupy s čočkou („kočičí tanec“), na Moravě pak i kroupy s fazolemi („manželstvo“ neboli „krupy s fazulí“). Jak časté to bylo jídlo, svědčí známý po-

Na hliněných pekáčích, tzv. pražnicích, si naši slovanští předci pražili nezralé ječné klasy již v 9. století (podle J. Kudrnáče)



pěvek čeládky: „Hrách a kroupy, to je hloupý, ty jsou u nás každý den.“

Dříve se tato kombinace vařila, aby luštěniny byly vydatnější a lépe vázaly slizem z obilí. Z pohledu dnešní moderní výživy pak jde o harmonické vyvážení biologické hodnoty bílkovin obou součástí



Porost staré odrůdy ječmene na množitelském záhonku

pokrmu (různé zastoupení aminokyselin). Kroupy byly samozřejmě i nedílnou složkou vydatných polévek. Na Hané se přidávaly kroupy do známé polévky hrstkové, na Budějovicku zase vařili kroupovo polévku se sladkým zelím.

Dodnes je asi nejznámější a stále oblíbené spojení krup s krví při domácí zabijačce, viz. obrázek. Již do zabijačkové polévky patří nejen dost krve, ale i krup. Nejznámější jsou pak kroupy, užití jako základ jelita. Takové kroupami nadité a dobře upečené jelito je jedním ze symbolů zabijačkového bláhobytu.

Na kroupy nemusíme v kuchyni ale zapomínat ani dnes. Jsou pokrmem vydatným i chutným. Při vaření krup (v prodejnách biopotravin a zdravé výživy jsou dnes běžně dostupné i v biokvalitě – tedy z ekologického pěstování bez použití pesticidů a umělých hnojiv) máme na paměti stejné zásady jako u ostatních obilovin. Před vlastní přípravou je propláchneme vodou. Před vařením je nezapomeneme předem na několik hodin nebo přes noc namočit do vody. Při vaření také přijímají značné množství vody – „navářejí se“, a tak nám stačí k jídlu poměrně malé množství výchozí suroviny, ale naopak přidáme pro vaření dostatek vody (kuchařské recepty ostatně zpravidla uvádějí doporučené množství). Při vlastním vaření nezapomeneme občas zamíchat, aby se nepřipálily, jako prevence se doporučuje přidat předem trochu tuku, aby se kroupy nepřipalovaly.

Význam krup se asi přenesl i do místních názvů, známá jsou např. jména jako Krupá, Krupka, Krupná, ale i příjmení Kroupa. Podle vnější podoby pak třeba i na kousky ledu – kroupy, které padají při krupobití z nebe na pole ječmene, z kterého je pak méně krup...

Připraveno pro Bio a Ječmenářskou ročenku

TEXT a FOTO
Petr DOSTÁLEK

* *éřá* – biblická míra věcí sutých, 1/10 chómeru (*sama* měla 3 séá) = asi 20,12 l (dle Thenia), asi 39 l dle Böckha, Wachsmutha a Bertheaua. Jrk. In: Ottova encyklopedie



Zrna krajové odrůdy nahého ječmene – gengelu



Kroupy – obroušená zrna ječmene – jsou chutný a zdravý pokrm