

Pěstovali naši předkové ZBLOCHAN?

Tentokrát jsme sáhli do archivu a vybrali kapitolku z knihy *Živé poklady minulosti o prakticky neznámé jedlé rostlině, která se nazývá poněkud zvláštním jménem zblochan*.

Zblochanu vodnímu (*Glyceria aquatica*) připadala kdysi dosti důležitá úloha jako obilniny zvláště v některých zemích východní Evropy. Jeho obilky byly obecně známy jako mana. Botanicky šlo jednak o zblochan vzplývavý (*G. fluitans*), ale i o příbuzný zblochan řasnatý (*G. plicata*).

Zblochan vzplývající - vzplývavý lze nalézt na okrajích vod, v příkopech, na bažinatých lukách, u kaluží, rybníků a na vlhkých místech vůbec.

Dnešní zeměpisné rozšíření zblochanu je velice rozsáhlé, tráva je hojná skoro po celé Evropě, mimo část arktickou a většinu ostrovů středozemních, přes Sibiř, roste v Severní a Jižní Americe, v Maroku. Srovnáme-li zblochan s rosičkou, je mnohem odolnější vůči studenému podnebí, proto sahá až na sever Evropy a v Alpách stoupá do výše 1700 m. V horském pásmu himalajském roste endemický blízký příbuzný druh zblochanu *Glyceria tonglensis*.

O upotřebení zblochanu máme několik zpráv v literatuře. Obilky této trávy byly zužitkovány v řadě zemí Evropy. Zpravidla ne na chléb, neboť mouka z nich připravená se nehodí k pečení, podobně jako mouka rýžová. Zblochan se používal hlavně na výrobu krupice, z které se upravovaly různé moučníky, především ale kaše. Už Linné se zmiňuje ve spise „Skanska Resa“ o obilkách této trávy skýtající krupici („Managryn“). Němci nazývají ji Manna, mannagrutze, Schwaden, Poláci Manna.

Tato mana se připravovala kdysi v celé maďarské nížině, ve východní části severoněmecké nížiny, na některých místech Pruského Slezska a bezpečně v Polsku a západním Rusku.

Kromě toho byl zblochan vzplývající považován za výbornou pícní trávu, která zvláště koním velice svědčí a prospívá. Proto se zblochan „tak znamenitě osvědčuje jako píce pro koně, poněvadž je zbavuje červů, kteří bývají často příčinou jejich hubnutí a chřadnutí“. Již Linné připomíná, že otruby ze semen zblochanu usmrcují červy v koních, když se jim nedá několik hodin potom pít.

Mana byla zejména v sousedním Polsku v minulých staletích produktem důležitým a obecně známým. Existují doklady o tom, že mana byla už v XVI. století v Polsku velmi známým a obchodně důležitým předmětem a prodávala se tu na tzv. „kamienie“, na „funty“. V Polsku a v některých sousedících

krajích bylo sbírání zblochanové many hlavním zdrojem výdělku obyvatelů celých vesnic. Tento artikl byl pak přinášán do měst a zde prodáván.

Sbírání obilek se dá provádět vcelku jednoduše a dříve se vždycky dobře vyplácelo. Zralá semena je potřeba z laty vyklepat a zachytit, neboť vypadávají velmi snadno. Poněvadž nestejně dozrávají, nutno postup u téže rostliny za rok několikrát opakovat. Sbírání obilek z rostlin rostoucích na vlhkých lukách má však tu nevýhodu, že proslapané trsy se už nevzpřímí.

Sbírání zblochanu v Pomořanech z rostlin, rostoucích na cizích pozemcích bylo dělano potajmu. Nejvýhodnější dobou byl konec června nebo počátek července, kdy tráva na lukách dozrávala, a to opět nejlépe za teplého, hlavně však mlžného večera, nebo v čase, kdy jemně mžilo. Tím se stávaly lehoučké obilky těžšími a snadněji se zabránilo jejich rozletování. Každý sběratel byl vyzbrojen pytlem, ovázaným kolem těla, a mimo to štítem. Jím bylo nutno o stébla zblochanu udeřit tak, aby se rosou obtěžené laty sehnuly přes okraj síta, přičemž rychle vypadávaly zralé obilky. Potom se laty ihned narovnávaly do své původní polohy. Za suché a bezrosé noci se obilky rozletovaly při sebejemnějším doteku na všechny strany. Obyčejně sběratelé končili se svou činností až s prvním rozbřeskem a celí promočení se vraceli domů.

Nasbírané obilky zblochanu byly ihned po sběru sušeny. Sušení se provádělo v peci, která se vytopila jako na pečení chleba. Pak se do ní nasypaly obilky a za stálého prohrabování se sušily. Procedura to byla jistě velmi obtížná, neboť bylo třeba se stále naklánět do horké pece. Po vychladnutí, kdy již nehrozilo spálení, se pec uzavřela a přes noc ponechala ještě zavřená, aby obilky dokonale doschly. Sušené obilky se pak třely v rukách, prosívaly a uvolněné plevy odfoukávaly. Tak vznikla jemná krupice, černá jako uhlí. Ta se nasypala do dřevěných, slámou vystlaných stoup, kde se jednotlivá zrna tak dlouho o sebe třela, až nabyla žluté barvy. Nasbírané obilky byly sušeny i na slunci. Doba potřebná k sušení byla asi dva týdny.

Jak je vidět, postupy, které vedly od sběru obilek za tmy až k hotové zblochanové maně, byly náročné a pracné. Pro chudé venkovské obyvatelstvo některých oblastí však



Zblochan, jehož semena nazývali lidé manou

byla mana běžnou poživatinou. V našich krajích je údajů o zblochanu málo. Některé asi zaměňují zblochan za rosičku, ale s největší pravděpodobností byly obě tyto plodiny kdysi na pražských tržištích prodávány vedle sebe. Všechny zprávy, které o zblochanu a maně máme, pak svědčí o tom, že se asi vždy jednalo o sbíranou a nikoliv pěstovanou rostlinu. Odpověď na otázku z nadpisu této kapitoly by pak mohla znít: Nikoliv, nepěstovali, avšak konsumovali, neboť jí získávali sběrem.

Petr Dostál

