

Od potravinovy doby kamenné k lahůdce 21. století

Hrách je velmi starobylá kulturní rostlina. Byl mezi prvními plodinami, které na úsvitu zemědělství, ještě v době kamenné, začali lidé pěstovat. Na polích tehdy rostl spolu s pluchatými pšenicemi jednozrnkou a dvouzrnkou a čočkou.

Hrách (*Pisum sativum*) známe z archeologických nálezů, zuhelnatělých zbytků na místech někdejších dávných sídlišť prvních rolníků a to již z dob před zhruba devíti až deseti tisíci lety. Někdy je obtížné ho ovšem v nálezech odlišit od jeho příbuzných planých druhů (*Pisum humile* a *Pisum elatius*). K prvnímu pěstování hra-

chachy, které známe ze současných zahrádek. Tedy dnešní hrachy dřeňové a hrachy cukrové.

Ručky tenké jako nitky

Popis hrachu najdeme ve starém známém Matthioliho herbáři ze 16. století, který přeložil do češtiny Tadeáš Hájek

ručky jsou tenké jako nitky, a jimi se hrachovina váže na kolíky, tyčky a stromy a táhne vzhůru. Mezi palisty vyrůstají malé, hladké, krátké větvičky, které nesou po dvou květech, formy a podoby motýla, barvy pleťové nebo bílé, a z nich vytvářejí se pak lusky s okrouhlými zmy čili hrachem. Kořeny jsou velmi malé a slabé. Malý polní hrach podobá se zahradnímu, jest však v podstatě a ve všech částech drobnější, a není tak chutný; má lodyhu rozlezavou, nepne se vzhůru a kvete květem bílým.“ (P. O. Matthioli: Herbář neboli bylinář, sv. 1, Levné knihy, Praha 2005).

Herbář uvádí, že hrach je v Čechách výborně známý, tedy obecný a rozšířený. Hrách je tu rozdělen na velký zahradní a malý polní. Stručně, ale dosti výstižně, herbarista popisuje poléhavou lodyhu, jak se rozkládá po zemi, či se pne po tyčkách a stromech. Mluví přímo o „ručičkách, které jsou tenké jako nitky“, jimiž se váže na kolíky a tyčky. Jsou to dnešním dnešním jazykem úponky, kterými se hrachové rostliny zachytávají okolních předmětů. Úponky uchopují jakoukoliv oporu, která se nalézá v jejich blízkosti. Vskutku tak vyvolávají dojem až živého jedince s projevy pohybu, jako ručičkami chňapajícími po okolí. Květ je podle popisu bílý nebo pleťově zbarvený a svým tvarem připomínající motýla. Hrách se také dříve řadil k motýllokvětným rostlinám, spolu s čočkou, fazolemi, bobem a dalšími druhy. Dnes ovšem botanici označují tuto čeleď jako rostliny vikvovitě.



Zátiší s lusky hrachu a slivami od polského malíře Mateusze Tokarského (kolem roku 1795) z Národního muzea ve Varšavě – zdroj <https://en.wikipedia.org/wiki/Pea> z 2.9.2020. Na obraze vidíme zelené hrachové lusky, které jsou zprohýbané a s vystupujícími semeny uvnitř. Většina odrůd má lusky rovné a bez vystupujících semen. Stejný či velmi podobný lusk, jako na tomto hrachovém zátiší, má cukrový hrach Hejzlarová, který pochází také z Polska. Je možné, že jde o stejný typ hrachu, jak co do původu, tak i vzhledu.

chu, jeho vzetí do kultury, došlo v oblasti tzv. úrodného půlměsíce, to je na Blízkém Východě a zahrnuje dnešní státy jako je Sýrie, Turecko, Jordánsko či Irák. Z této oblasti se ale hrach šířil rychle dále do dalších zemí. Známe ho z nálezů z tzv. kolových staveb, čili staveb na kulech, v jezerech ve Švýcarsku. Písemně ho uvádějí ho také antické prameny. Ve středověku se hrach se objevuje například ve známé výnosu *Capitulare de villis* panovníka Karla Velikého, kde se mluví o pěstování různých druhů rostlin.

Po dlouhé věky jako luštěnina doprovází v tu větší, v tu menší míře v archeologických nálezech obiloviny. Poměrně historicky nedávno a nově, snad až na konci středověku nebo počátku novověku, se v západní Evropě objevuje záměrné pojištění nezralých semen hrachu. Z tohoto způsobu využití se postupně vyvinuly

z Hájku. O vzhledu hrachu se zde píše:

„Hrách – výborně známý v Čechách – přichází ve dvou druzích: Větší čili zahradní a menší čili polní. Velký hrach zahradní, který sluje též bohatým, má lodyhu dutou, po zemi se rozkládající, nebo se pnoucí vzhůru po tyčkách a stromech. Mezi lodyhou a listím, které obrůstá lodyhu, vyrůstají malé větvičky s okrouhlými, tučnými, jeteli podobnými listy; špičky těchto metliček či



Lusky odrůdy cukrového hrachu Hejzlarová na rostlinách na záhoně. Svým vzezřením připomínají, lusky na zátiší z konce 18. století. Stejně je typické zakroucení lusků a vystupující semena. Lusky fotografované na záhonku jsou ovšem mladší, než lusky zachycené na obraze.

Nenáročná plodina

Při pěstování má hrách rád dostatek vody, ale nevdá mu chladnější počasí. Dobře to vystihuje známý verš „*na horách sejour hrách, na dolině čočka*“. Ta, na rozdíl od hrachu, potřebuje o něco více tepla, ale sucho, které bývá častěji v nížině, jí naopak nevdá.

Hrách patří ze zemědělského pohledu k nenáročným plodinám. Na jeho kořenech, podobně jako u příbuzných druhů, žijí hlízkové bakterie, které poutají vzdušný dusík a tak ho není třeba dusíkem hnojit. Zařazuje se do třetí trati a seje se časně. Patří v osevním postupu k zlepšujícím plodinám a pokud je porost hrachu zapojený dobře potlačuje plevel.

Hrách se pěstoval nejen jako samostatná plodina, ale tradičně se sel často ve směsi s obilím, jsou to známé luskovino-obilní směsky. Vlastně je to smíšená kultura obilí, zejména ječmene nebo ovesa, a hrachu. Vzájemně mají oba druhy poněkud odlišné nároky na prostředí a podle průběhu počasí v tom kterém roce, se daří více buď obilí nebo hrachu. Ten z obou druhů, kterému podmínky více přály, je pak i více zastoupen ve sklizni. Výhodou je též, že poléhavý hrách se může ve směsce zachytávat obilných stébel jako opory. Po požití se dají obě složky při čistění od sebe oddělit na základě rozdílného tvaru.

Výměra pěstování hrachu se oproti minulosti snížila. A pokud v krajině dnes narazíme na pole s hrachem najdeme na něm poněkud zvláštní rostliny. Ve velkovýrobě se totiž vysévají tzv úponkové typy, někdy se označují dokonce jako „bezlísté“. U nich je prakticky celá rostlina tvořena jen úponky a to, že jde o hrách,



Luskovinoobilná směska hrachu s ječmenem na počátku května, patrně jsou mladé rostliny obou druhů.

poznáme s mírnou nadsázkou jen podle hrachových lusků. Rostliny vypadají jako shluky vláken, chapadel či jako nestvůrné chumáče úponků. Výhodou těchto odrůd je, že nepoléhají, svými úponky se drží vzpřímeně. Na zahrádkách ale známe stále hrachy s obvyklými listy, kde jsou vybaveny úponky jen jejich konce a kterým dáváme oporu.

Není hrách jako hrách

V průběhu staletí a tisíciletí se hrách vyvinul do mnoha podob. Jednotlivé odrůdy se liší výškou vzrůstu. Nejvyšší dorůstají i přes dva metry výšky, jiné jsou zakrslé nizoučké a vysoké jen několik desítek centimetrů. Některé hrachy zrají časně, jiné jsou pozdní a liší se tak délkou vegetační doby. Dalším znakem je barva květů. Asi nejčastěji se u nás pěstují hrachy s bílými

květy, jsou ale známé i hrachy s květy barevnými, červenomodrofialovými. Semena jsou velká, prostřední i malá a tvaru mohou být kulatého, ale i svraskalého až hranatého, s mnoha různými přechody. Pokud jde o barvu semen nejčastěji známe hrachy žluté a zelené, přičemž barva semen je u nich způsobena barvou děloh semene. Barva může být ale také šedozelená nebo hnědá, někdy tečkovaná, kropenatá. Vedle vzhledu se různé odrůdy hodí také k různorodým způsobům použití.

Z běžného použití a kuchařek známe nejvíce hrách jako luštěninu, tedy na vaření suchých, plně vyzrálých semen. Takové hrachy se používaly a používají zejména na polévky a kaše. Na zahrádkách ale sejeme jiné hrachy, tzv. dřenové, u kterých trháme nezralé lusky a pojídáme z nich zelená, nevyzrálá semena, která jsou sladká a lahodná. Třetí skupinou jsou pak hrachy cukrové, u nichž se jí celý lusk. Podívejme se na tyto skupiny hrachu trochu podrobněji.

Luštěninové hrachy jsou historicky nejstarší, označují se také jako hrachy k vylupování, kulato-semenné apod. Semeno je žluté nebo zelené barvy a kulatého, kulovitého tvaru. Zrno hrachu je tak téměř dokonalá kulička, která se na vodorovném povrchu velmi snadno koulí. Ve starší literatuře z počátku 20. století se výstižně označují jako hrachy koulivé, právě od této skutečnosti. Tuto vlastnost hrachu si dobře uvědomíme například v pohádce u Kulihráškovi. V ní se zrodil chlapec z hrachového zrnka, které skutálelo do matčina klína. (v tomto Zpravodaji přinášíme celé znění jedné podoby pohádky o Kulihráškovi v samostatném příspěvku). Čtenáři Starých pověstí



Hrách velký a hrách malý podle herbáře Matthioliho (z knihy *Herbář jinak Bylinář velmi užitečný*, Odeon, Praha 1982).

českých si možná vzpomenou na pověst o Jánošíkovi, který byl přemožen hajduky až poté, co spadl na zem. A na zem ho dostaly kuličky hrachu, které mu vysypala pod nohy babá.

O koulivosti hrachu se přesvědčíme snadno také tehdy, když nechtěně vysypeme tento hrách. Rozkutálí se nám do všech stran a to i velmi daleko. (Ostatně i při přípravě semen hrachu k fotografování pro toto číslo Zpravodaje nás zlobila nejvíc právě semena koulivých hrachů. Dokonce tak, že jsme je museli podložit gázou, a až její jemná síťovina zadržela tyto koulivé neposedy, aby se nechali zvěčnit). Hlavní užití těchto hrachů je jako luštěnina, tedy na vaření suchých, plně vyzrálých semen. U některých odrůd jsou semena za mlada vhodná také k zeleninovému využití, nezralá, jako čerstvý hrášek. Poměrně rychle ale stárnou, po uzrání je jde vařit jako luštěninu.

Semena **dřeňových, též zahradních, hrášků** sklízíme na jídlo nezralá, nedospělá. Semena jsou v tomto stavu zelená, kulatá a chuťově sladká, jemné chuti. Tuto svou vlastnost si podržují poměrně dlouho, déle než kulatosemenné zeleninové hrachy předchozí. V dospělosti, v plné botanické zralosti, jsou semena ale žlutá nebo žlutozelená a nejsou již kulatá, ale tzv. svraskalá, připomínají krychličku či hranolek. Lidové řečeno jsou jakoby svrsklé, zdrcluté, ve starší literatuře se píše o hranatých, kostkovitých semenech. Za plné zralosti pak už není semeno vhodné k vaření, jak píše např. Stručný popis povolených odrůd hospodářských plodin

(1952–1953), když uvádí: „Zralá semena jsou k vaření zcela nezpůsobilá, neboť i po sebedelším vaření zůstávají tvrdá.“

Třetím typem hrachu jsou **hrachy cukrové, neboli sladké**. U nich zmizela tuhá pergamenovitá blána uvnitř lusk, kterou mají ostatní hrachy. Proto se pojídá celý dužnatý lusk, který chutná nasládlé, křehce a šťavnatě. Dají se jíst lusky čerstvé, ale také se krátce tepelně upravují, a dávají např. do polévky, či je lze zavařovat jako okurky ve sladkokyselém nálevu. Sklízí se, když je lusk plně vyvinut, ale uvnitř zrna nemusí být zcela velká, tedy chutná nejlépe. Poměrně dlouho ale svou křehkost podržuje a i s téměř plně vyvinutými semeny je stále ještě dobrý. Lusky cukrového hrachu nejsou vždy rovné, ale u řady odrůd jsou zprohýbané, pokřivené. Takové lusky vidíme například na zátiší polského malíře z konce 18. století (viz obr. str. 2). Za sucha jsou semena cukrového hrachu co do tvaru obvykle zprohýbaná (zhruba někde mezi kulatosemenným a silně svraskalým tvarem), barevně jsou nejčastěji zelenošedá, zelenohnědá či hnědá, někdy s tečkováním na povrchu.

Pro úplnost nemůžeme zapomenout ale ani na tzv. **polní hrách** neboli pelušku. Pěstuje se na zelenou pící, krmení celých rostlin, ale i na semeno, a také jako zelené hnojení. Rychle vytvoří dostatek hmoty, která může být krmena dobytka nebo zapravena do půdy. Jeho semeno je obvykle menší velikosti než u předchozích hrachů, barevně různorodé.

Hrách z pohledu jazykového

Hrách, či staročesky *hrašec*, je slovo všeslovanské. Velmi podobné je i v jiných slovanských jazycích: slovensky *hrach*, polsky *groch*, hornolužicky *hroch*, ukrajinsky *hóroch*, rusky *góroch*, bulharsky *grah*. Původ tohoto slova však není zcela jasný. Latinsky je hrách *pisum*, a to je odvozeno od původně řeckého *pison*. Od *pisum* je dnešní anglické slovo *peas* i francouzské *pois*, zatímco německé *Erbse* pochází ze středohornoněmeckého *areweiz*, nebo *erbeiz*.

V češtině známe hrách z mnoha **přírovnání a pořekadel**. Podívejme se na některá z nich, a to jak z běžného používání, tak i z literatury. Možná nejznámější je *hrách na stěnu házet*, tedy marně někoho napomínat či upozorňovat na něco. Je to zbytečné, hrách se jak známo,



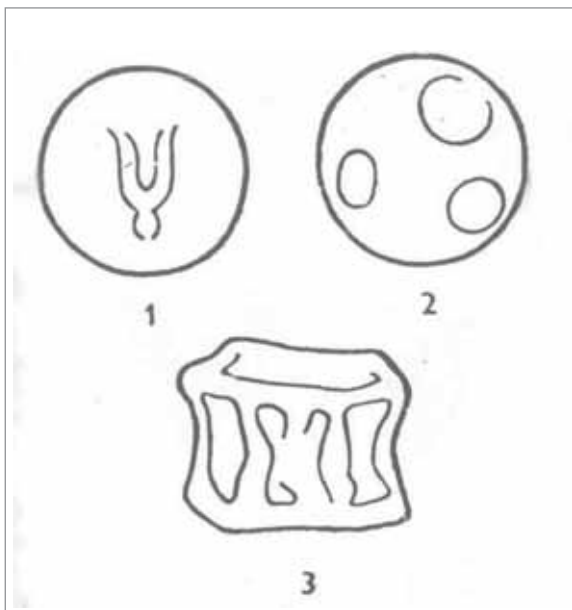
Tisk jako lusk – reklama na tiskárnu využívající lusky hrachu.

na stěně neudrží a spadne dolů. Má se jako hrách u cesty, znamená totéž, jako mít se špatně, protože z něho si každý, kdo jde kolem, rád utrhne. *Lézt někomu do hrachu*, tedy chodit někomu za milou, známe dnes spíše lézt někomu do zelí, ale rostlinná pořekadla jsou velmi častá. Například *bylo tam lidu jako hrachu* opět asi podobně, jako bylo tam lidu jako máku, protože maková zrnka jsou stejně nesčetná, ba ještě nesčetnější než zrna hrachová.

Staročeské *vytáhl nám slaniny z hrachu* je totéž, jako sebral nám to nejlepší, to, na co si děláme největší chutě. Současně toto spojení ukazuje, s čím se hrách kdysi podával a jedl jako potravina – bylo třeba ho omastit a vylepšit slaninou. Umět víc než hrách vařit znamená být chytrý, vtipný, nebo spíše také rozumět kouzlům a čárám. Tedy umět něco víc, než tak obyčejnou a jednoduchou věc, jako uvařit hrách. *Počítá i hrách do hrnku* – je totéž co lakomý a skoupý. Když někdo čekal na nevěstu s bohatým hrachem čekal a vybíral si tak dlouho, až si nakonec nevybral vůbec. *Čert na něm hrách mlátil* – když byl někdo v obličeji poznamenaný dolíčkovaným od neštovic. *Ronit slzy jako hrachy*, tedy velké slzy, přirovnání velikosti podle hrachového zrna.

Na dřívější rozšíření hrachu dříve ukazují četná místní jména spojená s hrachem. Na mapě tak najdeme nejen Hrachov, ale i několik Hracholusek, Hrachovec, Hrachovice či Hrachoviště.

Ještě krátce k běžně používaným označení hrách a hrášek. Hrášek je jazykové zdobnělinou od slova hrách, jde tedy v tomto smyslu o malý hrách. Často se však používá tento pojem u hrachu zahradního, dřeňového. Tedy u hrachu, který sklízíme mladý, nedospělý, vlastně botanicky nezralý. Je to tedy jakési pomyslné malé mládě, „*dítě od dospělého hrachu*“, které sníme, aniž bychom ho nechali dorůst a dozrát (pak už by ale nebylo dobré, jak jsme si ukázali na nevařivosti suchého dřeňového hrachu dříve). Pomyslně by mohl být hrášek také menší, mladší příbuzný hrachu, pojmem-



Tvar a povrch semen hrachu podle knihy Schmidt J. a kolektiv: Povolené odrůdy zelenin, Státní zemědělské nakladatelství Praha, 1964.

1 Kulaté a hladké, 2 Kulaté, důlkované, 3. Hranolovité, svraskalé (na kresbě jsou zástupci hrachů k vylupování a dřeňového, chybí ale hrách cukrový – v roce vydání knihy nebyl mezi československými povolenými odrůdami hrachu žádný cukrový typ.