

# Brambory tak, jak je neznáme

## – historie brambor



Ing. Jana Exnarová,

Výzkumný ústav bramborářský, Havlíčkův Brod

### Odkud brambory pocházejí

Málokterá plodina má tak zajímavou historii jako brambory.

Pravlastí brambor je Jižní Amerika, kde je Inkové pěstovali ve dvou klimaticky rozdílných oblastech. Tou první byly vysoko položené horské pláně And v Peru a Bolívii, v okolí jezera Titicaca a přilehlých územích okolo 15. rovnoběžky jižní šířky v nadmořské výšce 1500-4300 m. Klima se zde vyznačuje velkými teplotními rozdíly mezi dnem a nocí, pravidelnými srážkami a vysokou vzdušnou vlhkostí. Sem kladou odborníci (Salaman 1937, Hawkes 1944, Bukasov 1971) původ druhu *Solanum andigenum* s hlízkami rohlíčkovitého tvaru a červenou slupkou. Peruánským Inkům tedy vděčíme za to, že z planě rostoucích druhů brambor (je jich asi 1500!) dokázali vybrat právě lilku hlíznatý, který se pak uplatnil nejen v jídelníčku lidí, ale i hospodářských zvířat.

V horských podmínkách, kde se nedařilo kukuřici, bylo pěstování brambor podmínkou pro vznik vyspělejší civilizace.

Se stěhováním Indiánů se brambory dostaly na pobřeží Chile a ostrov Chiloé, ležící kolem 40. rovnoběžky jižní šířky, které se vyznačují přímořským klimatem spolu s mírnými zimami a chladnými léty. Druh *Solanum andigenum* tu v rozdílných klimatických podmínkách vytvořil varietu, kterou vědci pojmenovali *Solanum tuberosum*. Měla kulaté hlízy a světlou slupku.

Inkové z brambor připravovali polévky i chléb. Přípravovali z nich také alkoholický nápoj zvaný chacha, který byl podobný pivu. Brambory byly používány i pro medicínské účely. Inkové brambory přes zimu uchovávali sušené, takto sušené brambory přetrvávaly řadu let. Z hlízy se potom stával v podstatě koncentrovaný škrob a těmto sušeným bramborám se říkalo a dodnes říká chunos.

Právě sušené brambory se staly předmětem výměnného obchodu mezi zemědělským obyvatelstvem hor a pasteveckým lidem nížin.

Jak vysoce byly starobylými obyvateli Jižní Ameriky brambory ceněny, ukazují nálezy v pohřebištích na pobřeží Peru a severního Chile. Společně s mumii inkových králů tu byly nalezeny i kultovní nádoby v podobě brambor a jejich vyschlé hlízy. Také byly, a to je docela zajímavé, součástí náboženského kultu.

### V Evropě zprvu lékem a pro okrasu

O tom, jak se tehdy dostaly brambory do Evropy, existuje řada historek. Někteří badatelé připisovali dovezení brambor do Evropy zpočátku Kolumbovi. Jak se ale později ukázalo, Kolumbus kromě kukuřice, fazolí a dalších dosud v Evropě neznámých plodin dovezl nikoli brambory, ale batáty (tzv. sladké brambory), které z botanického hlediska nemají s klasickou bramborou nic společného. Jsou to plody tropické rostliny povíjnice batátové (*Ipomoea batatas*), která je příbuzná našemu svlačci. Pochází ze středoamerické oblasti, ale dnes se bezpočet odrůd nejrůznějších tvarů a barev pěstuje v tropech celého světa. Kromě škrobu obsahují také cukr, který jim propůjčuje sladkou chuť. Podobně jako brambory se jedí vařené, pečené, ale jejich nasládlá příchuť nezmizí ani po těchto tepelných úpravách. Naproti tomu brambory (přesněji řečeno hlízy lilky hlíznatého - *Solanum tuberosum*) patří do čeledi rostlin lilkovitých společně s rajčaty, paprikami, tabákem, ale i blínem černým a rulíkem zlomocným.



Pole s brambory

Brambory dovezli do Evropy Španělé asi v polovině 16. století. Jako první je objevil a dovezl španělský dobyvatel a kronikář Pedro Cieza de Leon, který někdy kolem roku 1553 (údaje historiků se v letopočtech mírně liší) vydává tištěnou zprávu o Peru, kde se mimo jiné zmiňuje o červených hlízách rohlíčkovitého tvaru, kterým Indiáni říkají papas (dnes víme, že se jednalo o druh *Solanum andigenum*).

Druhou přestupní stanicí brambor na cestě do Evropy se stala Anglie, kam se brambory dostaly nezávisle na Španělsku (v tomto případě šlo o druh *Solanum tuberosum* z Chile). Dovezl je anglický pirát Francis Drake ze své cesty kolem světa, kterou uskutečnil v letech 1577 až 1580. Roku 1586 v té době již admirál Drake poslal několik hlíz svému příteli a doporučil mu, aby je vysázel a uspořádal hostinu. Bohužel kuchaři místo podzemních hlíz (brambor) upravili zelené bobule plné semen, které považovali za jedlé plody nové rostliny. Servírovány byly na másle, posypané skořicí a cukrem. Jejich chuť byla odporná (navíc obsahují glykoalkaloid solanin, který je ve větším množství jedovatý), proto hostina skončila naprostou pohromou. Konzumenti usoudili, že v Evropě asi plody této rostliny nemohou vyzrát.

Hlavně ze Španělska (méně již z Anglie) se šířily brambory po Evropě jako léčivá plodina nebo vzácná rostlina pěstovaná pro okrasu zahrad. Dobyvatelé, kteří s Inky přišli do styku, věděli, že jsou podzemní hlízy jedlé. Ovšem zbytek Evropy několik desítek let netušil, že jsou hlízy jedlou plodinou. A tak na podzim roku 1565 poslal španělský král Filip II. nemocnému římskému papežovi Piovi IV. bramborové hlízy jako lék. Podle dochovaného zápisu z roku 1573 špitál de la Sangrè v Seville nakupoval od krále čas od času 10 až 12 liber brambor pro své nemocné, ale zápis neobsahuje, jak s nimi nemocné lidi léčili. Římský papež je pěstoval jako léčivou rostlinu a roku 1587 (možná také 1588) daroval hlízy nizozemskému kardinálovi, který je dal belgickému gubernátoru města Mons Filipu de Sevry jako vzácný lék. Tento prefekt ještě téhož roku poslal po dvou hlízách botaniku Carolu Clusiovi do Vídně a lékaři Lorenzu Scholzovi do Německa. Carolus Clusius popsal hlízy v knize *Rariorum plantarum historia* (1601) jako *Papas peranorum*. Oba dva pak brambory šířili po evropských botanických zahradách, cizokrajné rostliny se staly okrasou i soukromých zahrad. Podobnou cestou jako ze Španělska putovaly Evropou i brambory z Anglie, které roku 1596 popsal švýcarský botanik C. Bauhin v knize *Phytopinax* pod názvem *Solanum tuberosum esculentum*.

## Brambory k jídlu? Zpočátku jen s nedůvěrou

Na počátku 17. století se už vědělo, že brambory jsou jedlé. Brambory byly v kontinentální Evropě zpočátku přijímány se značnou nedůvěrou a obavami. Byly totiž považovány za pohanskou a nekřesťanskou plodinu, za plodinu nečistou a zdraví ohrožující. Případně byly používány pouze jako okrasná exotická rostlina na dvorech velkopánů a v klášterních zahradách. Někteří tehdejší lékaři je předepisovali jako zaručený lék proti široké škále onemocnění od průjmů až po tuberkulózu, někdy se dokonce používaly jako afrodiziaka.

Jako zvláštní pochoutka se servírovaly až roku 1616 na hostině, kterou pořádal francouzský král Ludvík XIII. Vzhledem k tomu, že se zde nikdo nepřiotrávil a všichni

vychvalovali jejich vynikající chuť, byly brambory zřejmě upraveny tak, jak mají být. Až kolem roku 1740 rozeznal význam brambor pruský král Bedřich I. Veliký a nařídil jejich pěstování v tehdejší Prusku. Do českých zemí přišly brambory z Braniborska, odtud vznikl také jejich český název. Tím se z nich po celé Evropě stal draze placený pamlssek, který byl pouze výsadou boháčů. Asi v polovině 17. století se ale v Irsku neurodilo obilí a v zemi propukl hladomor. Neúroda se vyhnula pouze bramborám, které v malém množství pěstovali mniši na svých zahradách. Ti je dávali lidem, aby je zasadili. Irsko se tak stalo první zemí v Evropě, kde byly brambory pěstovány ve velkém.

V ostatních evropských zemích se pěstování brambor jako plodiny dařilo prosadit až v průběhu 18. století. Někde dříve, jinde později. Venkované neměli k bramborám zpočátku důvěru. Pocházely ze světa, který byl zahalen rouškou tajemství. Mezi lidmi nebylo také mnoho zkušeností s jejich kuchyňskou úpravou. A tak k rozšíření brambor přispěla až neúrodná léta a války, kdy k nim lid začal sahat jako k poslední záchrance. Ještě v 17. století byly brambory masově rozšířenou plodinou pouze v Itálii, kam se dostaly prostřednictvím karmelitánských mnichů ze Španělska. Italové jim říkají tartuffel (či tartuffo, což italsky znamená lanýž, v přeneseném smyslu pak pokrytec), ale krmili jimi pouze prasata. První zemí po Irsku, kde se brambory začaly pěstovat pro lidskou spotřebu, bylo během první poloviny 18. století Německo. Poddaní se tu ale proti nařízení panstva pěstovat brambory ještě dlouho bouřili, podobně jako ve Francii, kde se ve velkém začaly pěstovat až koncem 18. století. Zásahu na tom měli dva činitelé. Hlad a Antoine Parmentier, chemik a zkušený agronom.

## Počátek brambor v Čechách

Historie, která u jiných dovezených kulturních plodin nemá obdoby, se opakovala i v Čechách. Nedůvěra ve výživné a lahodné hlízy trvala téměř dvě staletí. Až kolem roku 1740 rozeznal význam brambor pruský král Bedřich I. Veliký a nařídil jejich pěstování v tehdejší Prusku. Do Čech je prý z Německa přivezl v roce 1628 lékárník Jiří Agricola z Jáchymova a předkládal je na hostině pořádané hejtmanem Jindřichem z Könnerritz na oslavu opevnění města Jáchymova. V roce 1632 se prý pod pochoutkami z brambor prohýbal stůl jihočeského velmože Viléma Slavaty. Proslavená pěstováním brambor byla i zahrada irských františkánů, tzv. hibernáků (Irsko se latinsky nazývá Hibernia), kteří v letech 1652-59 založili klášter na pražském Novém Městě v nynější Hybernské ulici. Z tohoto období pochází také nejstarší české pojmenování brambor „zemské jablko“. Tedy spíše „zemní“, což je doslovný překlad francouzského *pomme de terre*. Původní francouzský název dodnes žije v lidových pojmenováních jako jsou zemáky, zemčata, ale také jabka, jablouška, jak se bramborám říká v některých oblastech Moravy, kde pak místo bramboračky vaří dodnes „jabkovou“ polévku. Na Českomoravské vrchovině se jim často říkalo koroptve motykou střílené nebo krumpale.

Marie Terezie a Josef II. se podobně jako v Německu snažili přesvědčit poddané v Čechách o vhodnosti pěstování brambor, ale s malým úspěchem. Až nouze donutila Čechy jíst brambory. Nejlépe to dokumentuje zápis z kroniky obce Čakovice (obec ležící nedaleko Brandýsa nad Labem),

kde se mimo jiné píše: „Velká bída byla v Čechách v roce 1770. Mrazy trvaly až do Velikonoc. Ptactvo zmořené zimou a hladem létalo do stavení. Ozimy vymrzly. Na jaře se nedalo síti, pole byla podmáčena, někde vyrážely prameny. Dobytek padal hladu, lidé jedli otruby, lebedu i maso chcíplého dobytka. Řádily nemoci, mnoho lidí ve vsi zemřelo. Od té doby se začaly pěstovat brambory. Dříve se zde mimo obilí pěstoval hrách, proso i čočka. Naši otcové odmítali brambory sázet, protože jim to vrchnost nařizovala.“

Tehdy, v letech 1770 až 1773, dala Marie Terezie dovézt značné množství brambor z Pruska. Marie Terezie zvolila vhodnější metodu přesvědčování, aby je lid začal pěstovat (navíc jí k tomu dopomohla i velká neúroda a hlad v zemi). Rozeslala po zemi kněží, kteří měli za úkol přesvědčit lid o užitečnosti brambor (mezi lidem se jim říkalo „bramboroví kazatelé“). Tím se v Čechách od 70. let 18. století začínají pěstovat brambory ve velkém a v místních kronikách se o nich píše pochvalně. Vltavotýnský měšťan Jan Braun v Pojednání o bramborách pro c. k. vlastenecko-hospodářskou společnost v Království českém, 1770 píše: „Jestliže člověk má brambory, nepotřebuje chleba, je bezpečný před jakýmkoliv hladem. Z této plodiny se můžou připravovat i nejchutnější polévky, nemluvě už ani o dobré pálenice, pěkném škrobu a jemném pudru na vlasy.“

### Brambory se vrací do Ameriky

V polovině 19. století, kdy se brambory staly běžnou součástí jídelníčku téměř všech evropských národů, byl svět

postižen chorobou brambor, kterou dosud nikdo neznal – plísňí bramborovou. Úroda byla zničena a hladu zemřelo téměř milion lidí, což mělo za následek první masové stěhování lidí do Ameriky. Kromě jiného vzali s sebou na dalekou cestu i brambory. Do té doby se v Severní Americe nepěstovaly, a tak se jako novinka „evropské brambory“ vracejí do své původní domoviny. Z Jižní Ameriky musely nejprve „dobyť“ Evropu, aby se téměř po 300 letech dostaly na severní část amerického kontinentu.

Zdálo se, že Amerika bude pro brambory zemí zaslíbenou, ale bramborový boom trval jen do doby, než se začaly pěstovat ve státě Colorado. Zde v horách na rostlinách planého lilku žil pruhovaný brouk, kterému Indiáni říkali „požírač listů“. Vědci mu dali jméno mandelinka a nepřikládali mu žádnou důležitost. Jakmile se zde ale začaly pěstovat brambory, mandelinka se přeorientovala z lilku na brambory a začala likvidovat všechny bramborové natě, které jí přišly do cesty. O chemické ochraně proti škůdcům tenkrát nikdo ještě mnoho nevěděl a jediným způsobem boje proti ní byl sběr. Díky čilému obchodnímu styku mezi „Starým“ a „Novým“ světem se mandelinka dostala na lodích spolu se zbožím ve 20. století přes oceán a podobně jako ve své domovině zde způsobila pohromu. Do bývalého Československa se dostala v době budování socialismu a tehdejší vládní představitelé o ní mluvili jako o třídním nepříteli, tzv. „americkém“ brouku. Dnes se díky chemické ochraně dá bojovat jak proti mandelince, tak proti plísni s velmi dobrými výsledky.

## Blahopřejeme

### Jubilantka Bc. Marieta Baliková

V srpnu t.r. oslavila významné, již „půlstoleté“ jubileum paní Bc. Marieta Baliková. Paní bakalářka je vedoucí nutriční terapeutkou ve FN v Motole. Na počátek své profesní dráhy se Marieta připravila v Brně, v rámci studií na Střední zdravotnické škole, obor dietní sestra. Specializaci získala postgraduálním studiem na NCO NZO a v rámci nemocniční praxe – sledováním problematiky poruch výživy a výměny látek. Nejdříve pracovala jako dietní sestra ve stravovacím provozu nemocnice Blansko, později jako dietní sestra v mléčné kuchyni ve FN Motol. Po dobu sedmi let byla vedoucí dietní sestrou stravovacího provozu. V roce 2003 se vrátila k pacientům, kdy působila jako nutriční terapeutka lůžkové dětské a dospělé části FN Motol. V roce 2005 vyhrála konkurz na vedoucí Nutriční terapeutku nově vytvořeného Oddělení léčebné výživy. V rámci odpovědnos-

ti ke své práci Marieta dále studovala na 3. LF UK. V roce 2013 získala bakalářský titul – Asistent ochrany veřejného zdraví. V současné době má Marieta za sebou úspěšně polovinu studia na 1. LF UK k získání magisterského titulu pro obor Nutriční specialista.

Vzhledem ke svým pracovním výsledkům a dobré znalosti anglického jazyka Marieta absolvovala v roce 2008 odbornou stáž v dětské nemocnici St. Jude v Memphis v USA. Již však dříve se zapojila do práce Společnosti pro výživu. Aktivně se zúčastnila prakticky všech nutričních studií, které SPV provedla od roku 2006. Výsledky těchto studií byly předmětem publikací, domácích i zahraničních vystoupení, tiskových konferencí a dalších aktivit SPV. Marieta se podílela i na přípravě materiálů ke zdravé školní svačině, které SPV prezentovala ve spolupráci se SZÚ ještě daleko dříve než vstoupí-



la v platnost tzv. „pamlsková vyhláška“. Marieta je členkou redakční rady Zpravodaje pro školní stravování, je členkou koordinační skupiny SPV pro dietní stravování.

V rámci rodinného života Marieta vychovala tři děti. Dvě z nich byly v reprezentaci České republiky pro řecko-římský zápas a dále se věnují studiu na SŠ a VŠ. Marieta má celou řadu koníčků, ke kterým patří kromě sportovních aktivit i cestování a samozřejmě i nápaditost v kulinární oblasti. S láskou se stará o své bližní i rodiče, které pravidelně navštěvuje na Moravě.

K výročí Marietě gratulujeme a současně i děkujeme za její aktivní práci pro SPV. Přejeme do dalších let klid, spokojenost a hlavně zdraví.

MUDr. P. Tláškal, CSc., předseda SPV