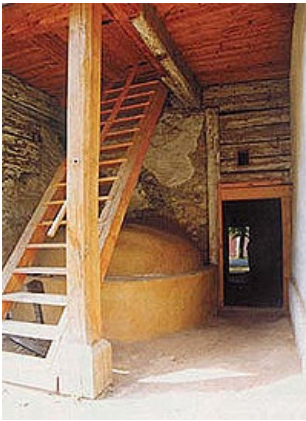


Cesta za chleben na Zbecno



Chleby byl v minulosti hlavním a samostatným jídlem. Pečl se hlavně kvasený chleby, ale jeho výrobu si dle složitosti a časové náročnosti technologie dokážeme představit jen obtížně. Připomenout si pečení chleba v autentickém prostředí však můžeme i dnes. V obci Zbecno, na Hamousově statku přímo proti kostelu se pečou starou chuťný chleby.



Hamousův statek -dům, stodola, stáje a chlévy - je od roku 1992 pod dohledem památkáře postupně restaurován a zpřístupňován veřejnosti. Současný jeho správce Luboš Vokoun pečuje o roubené stavení se vzácným zaujetím. Se smyslem pro staré tradice nejenom udržuje stavení, expozici historického zařízení a zemědělského nářadí, ale také oživuje původní technologii pečení chleba ve staré peci.

Bohatá historie

Dejiny Zbecna sahají až do 11. století. V obci, rozkládající se nad soutokem Berounky a Klicavy, stál knížecí dvorec. Zmínuje se o něm kronikář Kosmas v souvislosti s umrtím knížete Bretislava těžce zraněného zde při lovu najatým vrahem. Pobyt knížete Vladislava o vánocích roku 1125 a jeho účast na misi dokládají rovněž existenci kostela svatého Martina. Dodnes si uchoval barokní podobu. Starší zastavbu navazující na knížecí dvorec vystrídala na počátku 14. století nově vystavená ves s pravidelnou obdelníkovou navsí. Roubené usedlosti nedalekého hradu Krivoklátu postupně nahrazovala novodobá zastavba. Jen usedlost s číslem popisným 22, zvaná Hamousův statek, zůstala roubená. Dnes zaujímá mezi památkami lidové architektury významnou místo.



Nejstarší pec

Roubený dům svou velikostí, konstrukcí a vnitřním vybavením náleží k bohatším usedlostem. Kombinace jeho patrové části s obytným přízemím vykazuje velmi starobylé založení, navazující na středověké stavební tradice. Podle stavebně historického průzkumu lze usuzovat, že byl

ukoncen asi v druhe polovine 18.stoleti. Archeologicky vyzkum oznacil za nejstarsi soucast domu byvalou pec.



Clenity dum

Dum ma zajimave cleneni. Vstup a zaprazi smeruje do navsi, nikoliv do dvora. Stredni cast trojdilne dispozice domu tvori vysoky prostor vstupni sine s vestavenou cernou kuchyni a navazujicim telesem pece. Ze sine jsou pristupne vsechny zakladni casti domu, vpravo je obytna svetnice, vlevo dve komory, z nichz k horni vede drevena pavlacka. Ke komoram



prileha vestaveny zdeny vymenek se svetnici a samostatna kuchyne. Pod pavlackou jsou schody do sklepa. Naproti vstupu do sine je vychod na dvur, podel mohutneho telesa pece a schodiste na pudu.

Hamousuv statek

Nejstarsim znamym hospodarem byl podle pisemnych pramenu z prelomu 16. a 17. stoleti mistni tesar Blazej Stary. Majitele usedlosti se vsak v prubehu let stridali a dum prochazel nekolika upravami. Od poloviny 18. stoleti zacina historie spjata se dvema generacemi hospodarů, zvaných Hamousu. Dominik Hamous získal v obci nejvyšší postavení. Stal se zbecenským rychtářem.

Chleb postaru

Vyroba kvaseneho chleba predstavovala slozitou a casove velmi narocnou proceduru. Nejdrive se muselo namahave umlit zrno na kamennem zernovu na mouku. Muselo byt radne proschle. Po proseti mouky se nalila vlazna voda do dlabanych drevenych chlebovych neckek a pridat se ozily kvas z rozmichanych zbytku testa od minuleho peceni. Prisypalo se tolik mouky, aby rozmichanim vzniklo ridke testo, ktere se nechalo chvili odpocinout. Pak se pridat zbytek presate mouky, testo se dukladne



promichalo v neckach a urovnalo, zakrylo treba ovci houni, aby v teple vykynulo. Mezitim se radne vytopila pec. Pokud testo dobre vykynulo, vsadily se bochniky do vytopene pece a hlidalo se jejich peceni. Podle etnografu trvala vyroba chleba vice nez 13 hodin. Jak narocny a delikatni to byl proces, neprimo svedci rada ruznych povercnych ukonu, uslovi a zehnani chleba.

CHLĚB POSTARU

Výroba kvašeného chleba představovala složitou a časově velmi náročnou proceduru. Nejdříve se muselo umlít zrna na kamenném žernovu na mouku, což je dosti namáhavá práce, i tehdy, je-li zrna řádně proschlá. Po prosetí mouky se nalila vlažná voda do dlabaných chlebových necek a přidal se ožilý kvas z rozmíchaných zbytků těsta od minulého pečení. Přisypalo se tolik mouky, aby rozmícháním vzniklo řídké těsto, které se nechalo chvíli odpočinout. Přidal se zbytek přesáté mouky, těsto se důkladně promíchalo, v neckách urovnalo, a zakrylo třeba ovčí houní, aby v teple vykynulo. Mezitím se musela řádně vytopit pec. Pokud těsto dobře vykynulo, vsadily se bochníky do vytopené a čisté vymetené pece a hlídalo se jejich pečení. Podle etnografů výroba chleba trvala více než třináct hodin. Jak náročný a delikátní to byl proces, ne přímo svědčí řada různých pověrečných úkonů, úslaví a žehnání chleba.

ab



Po vykynutí se bochníky sází do vytopené a vymetené pece.