

# PĚSTOVÁNÍ FASOLÍ NA HANÉ

**Z**e starých knih o kulturních rostlinách jsme tentokrát vybrali pro Zpravodaj příspěvek o pěstování fazolí. Pochází z Hospodářské čítanky z konce 19. století a napsal jej profesor gymnázia v Chrudimi F. Havlík. Ten vyzdvihuje pěstování fazolí jako dobrého výživného zdroje, který by prostému obyvatelstvu zajistil vydatnou stravu.

Podle článku byly fazole tehdy hojně pěstované na Hané, ale autor se přimlouvá za to, aby se i v jiných krajích českých zemí více rozšířily. Cenné jsou v článku údaje o pěstování různých odrůd či typů fazolí. Gymnaziální profesor popisuje jak pěstování odrůd keříčkových s malým bílým semenem, tzv. perlových, které se nesnadno rukou loupou, ale také i velkých fazolí, tzv. ohniváků. Ty byly sice známy také v Čechách, ale zde se pěstovaly jen jako druh okrasný, zatímco na Hané byly jejich lusky prodávány k jídlu po pytlích na trzích jako běžná zelenina. Nechejme ale raději již promluvit samotného pisatele:

## Pěstování fazolí na Hané

Napsal F. Havlík, c. k. gymn. profesor v Chrudimi

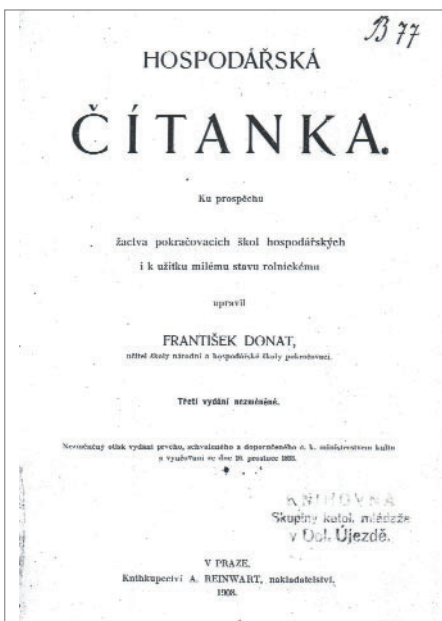
Výživa obyvatelstva té které krajiny podmiňena jest plodinami, jež v ní se pěstují; čím více lepších a výživnějších plodin se pěstuje, tím lepší jest výživa a naopak. Jest proto důležité, aby pro výživu pěstovány byly plodiny vydatné a rozmanité: neb rozumné střídání potravy jest velmi prospěšné. Zvláště pro lid pracující a chudý má otázka tato důležitost velikou a třeba dbáti toho, aby lid ten poříditi si dovedl za laciný peníz stravu dobrou a silnou. U nás v Čechách jsme ve příčině té bohužel až posud dosti pozadu a nejen cizina nás předstihla, nýbrž i sousední Morava pěstuje ode dávna pro obyvatelstvo své plodiny dobrých a výživných mnohem více, než u nás v Čechách, jen dle jména známo jest. Chudý lid náš živí se z veliké části bramborami a trpí hladem, neurodí-li se tyto, poněvadž není u nás postaráno o náhradu lacinou a vydatnou. Třeba tu ovšem uznati i zakořeněný zvyk, dle něhož lid náš lpí na obyčejné špatné



**Drobná bílá semena fazolové odrůdy Cukrová perla. Snad jde o odrůdu podobnou či stejnou jako „cukrový bob perlový“, který je popisovaným profesorem Havlíkem.**

stravě, štítě se potravy jiné, sebe lepší, lacnější i vydatnější.

Na prvním místě sluší tu jmenovati boby čili f a s o l e (jak Hanák říká), jichž rodí Haná množství veliké, ač pěstují se jen jako plodina vedlejší na poli vedle plodin jiných, zejména vedle brambor a cukrovky. Sázejí pak se fasole na krajní řádky mezi brambory neb cukrovku vždy as přes 2–3 tyto rostliny, a to koncem dubna neb počátkem května, a nevyžadují žádného jiného ošetřování, než jakého se dostává okopaninám samým. Užívá se ovšem výhradně druhů nízkých – fasolí keříčkových – které jsou košatější a lusků mívají množství veliké.



**Úvodní strana Hospodářské čítanky, kde se pochvalně psalo o hanáckých fazolích.**

Oblíbeny jsou vesměs druhy drobné, barvy bílé; zvláště však oblíben jest t. zv. cukrový bob p e r l o v ý, druh to bílý, drobný, zvící velké kroupy, velmi lahodný a nad míru úrodný; jest zcela nízký a dává mnoho lusek malých, krátkých a pevných, tak že fasole ta rukou nesnadno se vylupuje a musí proto býti mlácena.

Fasolí cukrových užívá se netoliko za příkrm k masu hovězímu, nýbrž slouží také za výbornou přísadu k různým salátům, na př. salátu vlaskému. Již kon-

cem srpna klidí se fasole, v suchém roce dříve, za vlhka později. Dozrávající se vytrhají a nechají uschnouti; pak se sváží do otypek, doma vymlátí a potom se zmo ještě na vzduchu zvolna vysušuje. Celá sklizeň jest výhradním majetkem hospodyně, která část doma spotřebuje, ostatek pak odprodá na svůj účet. Cena fasolí



**Mladé lusky fazole šarlatového slouží jako zelenina (zde sorta Lúžňanka - viz též Zpravodaj č. 2/2019). Na Hané byly lusky těchto fazolí podle knihy dříve prodávány po pytlích**

jedlých bývá různá, dle toho, jak se jich urodí, ale platí se vždy dobře a chutě se kupují. Příprava fasolí nevyžaduje mnoho nákladů. Uvaří se, zapraží, omastí a pojídají se s masem hovězím, nahrazující omáčku. Jsou velmi syté jako hrách neb čočka a chutnají výborně.

I v zahradách pěstují Moravané hojně fasolí k jídlu, a to druhů takových, kterých u nás užíváme toliko na okrasu. Sem náleží zvláště tak zv. bob o h n i v á k (také bugr, fasolák), jehož lusky čerstvé a mladé se očešou, jemně napříč rozkrájí, nejprve spaří a pak uvaří, zapraží, okoření a tak k masu hovězímu požívají, dávajíce příkrm chutný a zdravý. Lusek fasole této prodá se ve městech na Hané ohromné množství; přiváží se jich na trh plné pytle a jdou velice na odbyt. Fasole tato jest velmi úrodná, kvete i rodí velmi hojně a dlouho, zvláště když se lusky často otrhávají.

Za zelena požívají se, jak známo, i u nás lusky fasolí různých druhů, zvláště druhů šparglových, jež možno i do octa naložiti a pro dobu zimní udržeti.

Pěstování fasolí jedlých lze i u nás doporučiti, zvláště jakožto plodinu vedlejší na poli, na př. mezi bramborami neb řepou, asi dle vzoru hanáckého. Hospodyním našim přibýlo by o dobrý a vydatný pokrm více.

**Vybráno z:** Hospodářská čítanka. Ku prospěchu žactva pokračovacích škol hospodářských i k užítku milému stavu rolnickému upravil František Donát, učitel školy národní a hospodářské školy pokračovací. Nezměněný otisk vydání prvního, schváleného a doporučeného c. k. ministerstvem kultury a vyučování ze dne 16. prosince 1893. V Praze. Knihkupectví A. Reinwart, nakladatelství, 1908.

## Fazole zvíčí velké kroupy

Fazole jsou v příspěvku popisovány jako mezikultura, která se dávala „na krajní řádky mezi brambory neb cukrovku“ a vyžadovala i stejného obdělávání jako tyto hlavní plodiny. Jak vidno, smíšené kultury byly dobře známy již z konce 19. století, není to tedy nic nového pod sluncem.

Zastavme se chvilku podrobněji u odrůd, které gymnaziální vyučující popisuje a hledáme, zda mají své obdoby i v součas-



**Semeno odrůdy Moravská perla.**

nosti. Pisatel uvádí: „Oblíbeny jsou vesměs druhy drobné, barvy bílé; zvláště však oblíben jest t. zv. cukrový bob perlový, druh to bílý, drobný, zvíčí velké kroupy, velmi lahodný a nad míru úrodný...“ V gengelské sbírce nalezneme vícero odrůd fazolou obecného (*Phaseolus vulgaris*), které mají malé bílé semeno. V názvech některých odrůd pak přímo slyšíme slovo perla či perlička: Moravská perla, Perlička či Cukrová perla. Tyto tři odrůdy patří ke starým odrůdám a mají původ v genové bance. Jsou to všechno odrůdy jsou keříčkové či polopopínavé, bělosemenné, velikost semena je menší. Bývá vskutku až podobná ječné kroupě, jak uvádí spis z konce devatenáctého století výstižně tehdejší jazykem: „zvíčí velké kroupy“.

Kromě toho obsahuje sbírka Gengelu další odrůdy bělosemenných fazolí, pocházející zejména od soukromých dárců, je to např. Polopopínavá z Pobeďima, Hanácká bělomasá, Vysoko úrodná řahavá biela a další, které mají bílé semeno menší perličkové či kroupové velikosti, některé jsou keříčkového či polopopínavého vzrůstu. Odrůdy fazolí na konci 19. století zachytil také národopisec František Bartoš (viz příspěvek Hry ve fazole a lusky ve Zpravodaji č. 4/2019). Mezi jinými uvádí také fazoli nazvanou „bělička“, která byla „drobná bílá“ a v těchto ohledech tedy odpovídající popisu Havlíkovu.

## Bob ohnivák

Podívejme se ještě na druhou skupinu fazolí popisovanou v Hospodářské čítance: „I v zahradách pěstují Moravané hojně fasolí k jídlu, a to druhů takových, kterých u nás užíváme toliko na okrasu. Sem náleží zvláště tak zv. bob ohnivák (také bugr, fasolák), jehož lusky čerstvé a mladé se očešou.“ V tomto případě jde o fazol šarlatový neboli ohnivý (*Phaseolus coccineus*). Dodnes patří k oblíbeným rostlinám, které je možno pěstovat na okrasu. Přináší současně i velké semeno používané jako luštěnina (na vaření suchých vyzrálých semen) a za mlada se jeho zelené lusky dají využít jako dobrá zelenina, jak je uváděno i v Hospodářské čítance.

U tohoto druhu fazol je známá celá řada různých místních názvů. Některé přináší již Havlík, a to bugr a fasolák, ale máme zachyceny i mnohá další pojmenování z Moravy a Slovenska. Jsou to například bugárky, bugáre (podobné onomu bugr), šváby, šváby, becoky, pecoky, papuče apod. Rozmanitost je tu jak u krajových názvů, tak u různých původů či vlastně snad krajových nebo místních odrůd. Z hlediska jazykového je pozoruhodný též název fasolák, který upomíná na názvy národů, národností a kmenů jako je Polák, Slovák, Moravák aj. Stejněho tvaru koncovky je také lidové označení obyvatelů některých měst jako Plzeňák, Ostravák, Hradečák, Pražák apod. Semena fasoláku jsou velká, mohutná, není to fazole či fazolka, ale zkrátka pořádný fasolák (mužský tvar, zatímco obvyklé je označení ta fazole, i když spisovně či botanicky ten fazol). Podobně jako jeho semena jsou



**Pestrá velká semena mohou připomínat peří pohádkového ptáka ohniváka. Na fotografii sorta Janov (Smolenová).**



**Červený květ fazolu ohniváku, odrůda papuče.**

velké také jeho bujné, vysoké, popínavé rostliny.

Neméně pěkné je pojmenování ohnivák. Maně si vzpomeneme na ptáka ohniváka s pestře zbarveným peřím z našich pohádek. Různobarevná a pestrá jsou i semena fasoláku, která mohou pohádkového ptáka připomínat. Ohnivě červená je ale samozřejmě také barva jeho květů, od ní lze název ohnivák odvodit (u některých původů je barva květů čistě bílá nebo červenobílá, u řady z nich se vyskytují všechny tyto barvy). Zeleninové využití na lusky nabízí dnes i řada jiných fazolí, které jsou na lusky stejně dobře použitelné, kdysi však byly pro tento účel fasoláky

záměrně pěstovány ve větším rozsahu, čteme-li, že se jich prodávalo ohromné množství a byly dováženy na trh po pytlích. Když se lusky průběžně othrávají jsou rostliny podněcovány k nasažování stále nových lusků, jak je popsáno v článku. Potomkem Havlíkových fasoláků by mohla být odrůda pojmenovaná Chropynské šváby, kterou jsme před lety do Gengelu získali z Chropyně.

Četba staré literatury je poučením nejen pro poznání někdejšího rozsahu pěstování a způsobů využití té které plodiny, ale zachycuje do určité míry i tehdejší pěstované odrůdy. Ba, může posloužit také ke srovnání s odrůdami současnými. Ty mohou být jejich přímými potomky. Jako uchovatelé starých odrůd máme možnost je využívat podobně a udržíme-li je živé, předat i novým pokolením, aby odrůdy žily dále.

**Petr Dostálek**  
FOTO – autor a archiv  
Gengel, o. p. s.