

Slovienka jako jeden ze Slow food produktů v banskobystrické oblasti

V přehledu o tzv. Slow food produktech, tedy „hnutí pomalého jídla“ v banskobystrické oblasti se mezi tradičními produkty objevuje i luštěnina zvaná slovienka. Ta je zařazena do Archy chutí za banskobystrický region, společně s potravinami, jako např. cibule Pukanská cibula, vinná réva Biela konkordia nebo třeseň Čelovská chrupka. Cílem Slow food hnutí je „záchrana miestneho a regionálneho dedičstva“, které místní potravinářské výrobky představují.

Níže uvádíme výňatek textu věnovaného luskovině slovience. V původním vydání tiskoviny, které vyšlo v roce 2013, byl popis této luskoviny bez obrázků. Nyní (rok 2022) je na internetu dostupné vydání s několika vyobrazeními. Zajímavé je, že text neuvádí přesně, o jaký botanický druh luskoviny se jedná. Podle vyobrazení slovienky z pěstování u plotu, který slouží jako opora pro tuto poléhavou rostlinu, je však zřejmé, že jde o hrachor setý, třebaže na obrázku v záhlaví článku je fotografie semen cizrný beraní.

Popis přináší informace o tradiční době setí a způsobu pěstování slovienky, jakož i o jejím domácím využití jako potraviny. V roce vydání publikace se uvádí, že ji pěstuje v celé obci již jen několik málo hospodyň.

Slovienka

Kategorie: strukovina

Historické územie: Litava

Navrhovateľ: Mária Sluková, Litava

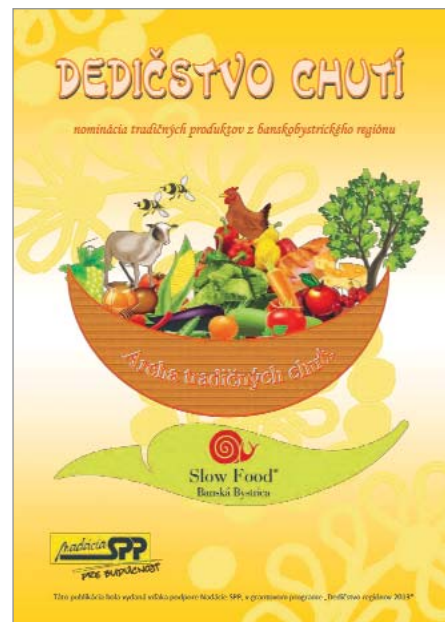
Slovienka je strukovina, ktorú hojne pestovali naše staré matere takmer v každej záhradke, ale dnes už takmer celkom upadla do zabudnutia. Je to spôsobené najmä tým, že neprináša veľkú úrodu a jej

pestovanie a hlavne zber je veľmi náročný. Jedná sa o teplomilnú strukovinu z čeľade bôbovítých, najviac podobnú hrachu, alebo aj bôbu či cíceru, za ktorý sa často zamieňa. Môže sa ale jednať o špecifický šľachtený druh hrachoru.

Sadí sa v období od 10. mája až do 15. mája do jamiek po tri štyri zrnká ako fazuľa a najlepšie keď je zasadená pri plote, alebo sa musia dať k nej kolíky, nakoľko sa jedná o popínavú rastlinu, ktorá vyžaduje oporu. Rastlina je vysoká svetlozelená, za každou stonkou má kvet, z ktorého vznikne struk s jedným zrnkom – slovienkou. Keď je struk zrelý, zberá sa tak, že sa celá rastlina zožne, usuší a potom sa zrná vytrepú cepmi alebo lopárikom sa vybijú a plevy sa vyfúkajú na sieť.

Zrno má plošný tvar v tvare kukuričného zrna s malým výčnelkom. Farbu má sivastú s nádychom do biela. Chuť má špecifickú – pripomína skôr hrach, ale aj fazuľu – len je viac „šupkavá“ a musí sa viac variť, až sa rozvarí aj šupka. Preto sa polievka so slovienkou dlho varievala.

Tradičnú slovienku dnes pestuje v obci Litava iba 5–8 gazdiniiek, ktoré takto zachovávajú túto jedinečnú rastlinu. Slovienka sa zvykla variť s koreňovou



Obálka publikace „Slow food produktů“ z banskobystrické oblasti, mezi nimiž je i hrachor setý, odrůda zvaná slovienka.

zeleninou alebo údeným mäsom na polievku, pričom jej dodávala jemnú maslovú chuť. Malá obec Litava typická lazničným osídlením leží v oblasti Krupinskej vrchoviny v regióne Hont v nadmorskej výške 390–600 m n. m.

PRAMEN:

Dedičstvo chutí, nominácia tradičných produktov z banskobystrického regiónu. Archa tradičných chutí. Vydalo Združenie pre rozvoj vidieka Banská Bystrica v spolupráci so Slow Food Banská Bystrica a BOVAP, Lučenec, 2013

Hrachor nebo cícer? Aneb k lidovému pojmenování hrachoru setého

Hrachor setý je z pohledu jazykového rostlinou, u níž se spisovný botanický název odlišuje od běžně užívaných pojmenování lidových. Na jihovýchodní Moravě a zejména na jihozápadním a jižním Slovensku se používá pro hrachor obvykle označení cícer, cícer nebo čícer.

Ve spisovné slovenštině je však slovo cícer vyhrazeno jako pojmenování pro cizrnu beraní (Cicer arietinum), tedy pro jiný druh luskoviny. Pro cizrnu beraní se pak lidově užívají na Slovensku pojmenování jiná, a to zejména bagovec, bagovka, ale i slovenec, slovienka, slovenka. (Přičemž však názvy slovenka, slovienka, aby zde byl ještě větší zmatek, se někde opět používají jako místní pojmenování hrachoru setého.) Jaký je důvod označení hrachoru jako cícer, je neznámé, vyžadovalo by to asi podrobnější jazykové a národopisné zkoumání a srovnání.



Krajová odrůda cizrný zvaná Bagovec.

Určení krajových sběrů

Při krajových sběrech původních plodin vedlo někdy lidové označení hrachoru setého jako cícer k tomu, že sběry byly botanicky předběžně určeny a označeny jako *cizma beraní*. Je tomu tak u dvou sběrů krajových odrůd hrachoru setého, které jsme získali do Gengelu od pana Václava Tetery v roce 2008. Šlo o odrůdy ze slovenských Velkých Kostolan a z východomoravské obce Vápenice. Na východní Moravě bylo pro hrachor setý používané pojmenování cícer, stejně jako na západním Slovensku. Odrůdy byly obě označeny strojopisným textem jako „*Cizma beraní, Cicer arietinum*“, ale asi již tenkrát byly jisté pochybnosti o tomto určení, jak o tom svědčí nápis rukou na zadní straně popisku, který už zní „*hrachory*“.

Označení čičer uvádí také kniha Moravské Slovensko z roku 1918, pro luskovinu pěstovanou v Šumicích na Uherskobrodsku, kdy podle tvaru semene šlo pravděpodobně o hrachor setý (viz příspěvek Strava na Moravském Slovensku v tomto čísle Zpravodaje).

Rozlišení druhů při pěstování

Lidové pojmenování obou luštěnin se nám lépe osvětlí při srovnání tam, kde se tyto druhy pěstují společně vedle sebe. Přirozeně jsou pak jmény odlišeny. Je

tomu tak zejména v teplých oblastech jihu Slovenska. Jako příklad si uvedme informace od dvou dáryň hrachorových odrůd ze Slovenska. Paní Mária Lehká udržuje odrůdu slovinec v Ďubákově, přičemž tato odrůda však pochází původně z jihu Slovenska, z Budmeric a na nové místo si ji paní Lehká přinesla s sebou jako rodinou odrůdu. K označení v roce 2021 uvedla: „*Na Šoltýske, ani v Ďubákově nepestujú hrachor ani cícer. V Budmericiach hovoria cíceru (cícer baraní – Cicer arietinum) slovenec. Hrachoru (hrachor siaty – Lathyrus sativus) hovoria cícer.*“

Paní Anna Sklenárová z Hlohovce nám do gengelské sbírky starých odrůd v roce 2016 zaslala semeno hrachoru označeného jako cícer. Získala ho dodatečně od souseda v Hlohovci, poté co vlastní rodinné odrůdy hrachoru a cizrny byly již ztraceny. Napsala k němu: „*V Novohrade, vo Veľkom Krtiši moja mamka pestovala cícer a bagovcu (slovenec). Žiaľ už mamka nežije, semenka sa stratili, ale cícer pestoval náš sused tu v Hlohovci. Zostalo mu len pár semien, tak Vám ich posielam. Názov Vám asi neseďí, ale tak sme tento druh volali.*“

Zeměpisné rozšíření názvů

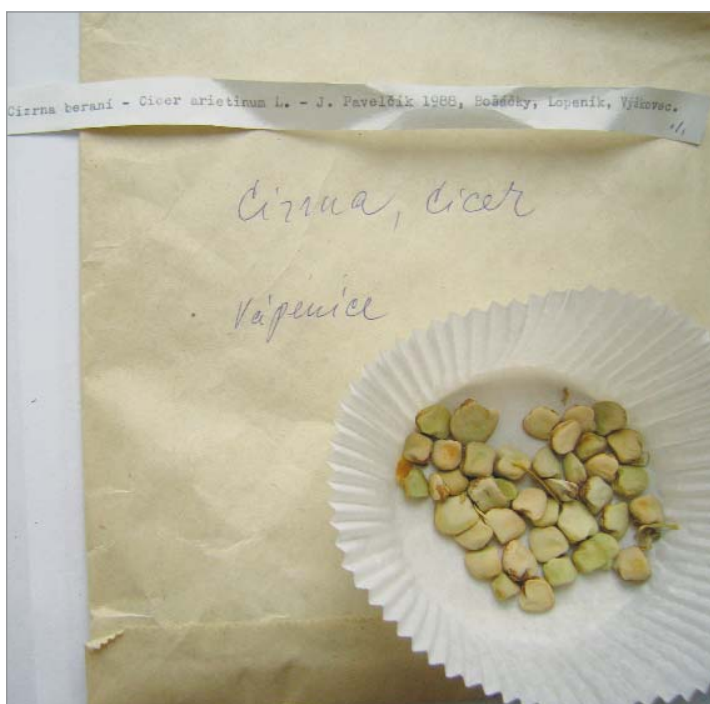
Pro hrachor setý tak můžeme rozlišit zhruba dvě skupiny lidových názvů. Jsou to jednak názvy odvozené od slova cícer,

jako cícer, cícer nebo čičer apod., a jednak názvy typu slovenka, slovienka, případně slovinec apod. Podle údajů z gengelské sbírky odrůd se zdá, že označení cícer se vyskytuje či vyskytovalo na jihovýchodní Moravě, na moravsko-slovenském pomezí, a na jihozápadním a jižním Slovensku – jsou to např. odrůdy čičer (Pezinok), cícer z Čachtích, cícer bošácký, je to asi původní označení odrůdy nazvané v Gengelu Vápenice apod. Označení slovienka, slovenka je pak typické pro území směrem na východ od skupiny první, tedy pro oblast jižního středního Slovenska – jsou to např. odrůdy Slovienka z Hontu, Slovenka z Modrého Kameňa apod. (viz také Mapa hrachora a cícera v tomto čísle Zpravodaje).

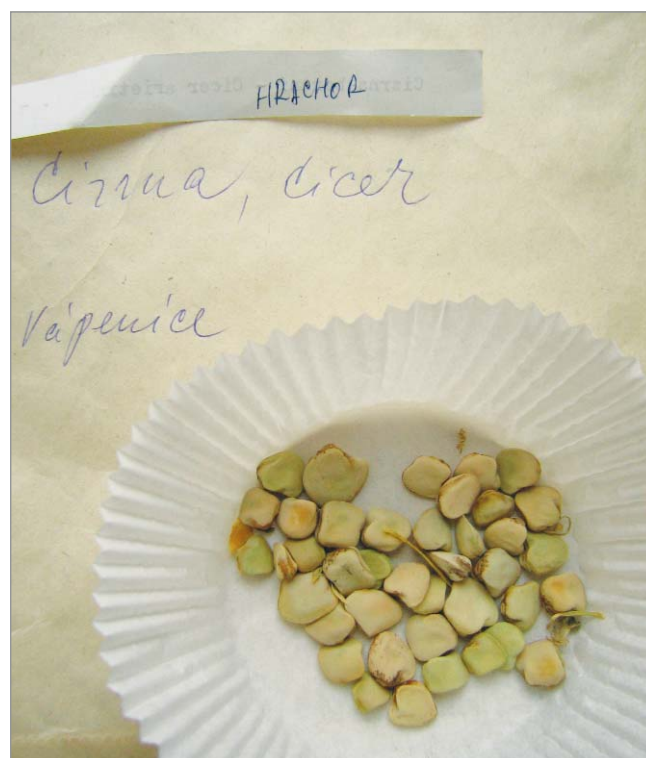
Rozmanitost lidových názvů hrachoru setého, ale i cizrny beraní, můžeme uvést do souvislosti s rozmanitostí a bohatstvím krajových odrůd obou druhů luštěnin. Biodiverzita zemědělská má tak těsnou spojitost a souvislost s bohatstvím jazykovým. A pestrost lidových jmen si zaslouží zachování stejnou měrou, jako udržení původních krajových odrůd.

P. Dostálek

FOTO – archiv Gengel, o. p.s.



Označení krajového sběru hrachoru z Východní Moravy jako cícer, *cizma beraní*, opravené na hrachory.



OZNAČENÍ HRACHORU SETÉHO A CIZRNY BERANÍ

Česky	Slovensky	Latinský název	Lidová pojmenování
Hrachor setý	Hrachor siaty	<i>Lathyrus sativus</i>	Cicer, cícer, čičer, čičer, cicor, čičerica nebo slovenka, slovienka, slovinec
Cizma beraní	Cícer baraní	<i>Cicer arietinum</i>	Bagovec, bagovka, bagovnik nebo slovienka, slovenec, slověňky