

slovenský národopis

1 | 23

VEDA, VYDAVATEĽSTVO
SLOVENSKEJ
AKADÉMIE VIED, 1975



OBSAH

STÚDIE

- Soňa Švecová: Význam rodiny pre diferencovanie pribuzenských vzťahov
Michal Markuš: Tenkeľ a jeho karpato-európske obmeny
Oldřich Sirovátká: Úloha interpretacie ve folklóru

MATERIÁLY

- Mária Prasličková: Všeobecný a miestny hospodársky význam brdárstva a voštínárstva v západnom Gemeri
Daniel Luthe: Znakovosť variantov betlehemských hier
Mária Dubáková: Niekoľko myšlienok o Codexe Revúckom B

DISKUSIA — GLOSY

- Peter Slavkovský: Niektoré teoretické problémy sledovania vplyvu sezónnych zamestnaní na ľudovú kultúru
Zora Apatišová - Rusnáková: Metodologická úvaha nad poznávacou situáciou našej etnografie

ROZHĽADY

- K osemdesiatke prof. Karola Plicku (Olga Sliaková)

SPRÁVY

- Správa o činnosti Slovenskej národopisnej spoločnosti za rok 1973 (Andrej Sulitka)
Výsledky činnosti Československej sekcie MKKK v r. 1973 (Ján Botík)
Sympózium Folklór a literatúra (Olga Danglová)
Strážnice 1974 (Bohuslav Beneš)
Životné prostredie a tradícia (Jarmila Pátková)
V. mikulovské vinohradnícke sympózium (Ema Kahošová)
Konference Současné výsledky a perspektiva středověké archeologie (Vladimír Scheufle)
II. medzinárodné symposium Ethnographia Pannonica (Ema Kahošová)
Makedonské kulturně-folklórní léto 1973 (Bohuslav Beneš)
Druhý medzinárodný seminár poslucháčov národopisu (Gabriela Námerová)

Správa o študentskej vedeckej činnosti na Katedre etnografie a folkloristiky FFUK v školskom roku 1973/1974 (Veronika Komorovská)	136
Výstava súčasného zvykoslovného prejavu (Ester Plicková)	137
Výstava keramikára Jozefa Franka (Ester Plicková)	138
Maďarská expozícia ľudového umenia (Olga Danglová)	139
RECENZIE A REFERÁTY	

55

79

93

СОДЕРЖАНИЕ

СТАТЬИ

Соня Швевцова: Значение семьи для дифференцирования родственных отношений	3
Михал Маркуш: Тенкель и его карпато-европейские варианты	23
Олдржих Сироватка: Роль интерпретации в фольклоре	41

МАТЕРИАЛЫ

Мария Прасличкова: Общее и местное значение изготовления бедр и вощины в западном Гемере	55
Даниел Лутер: Знаковость вариантов вифлемских игр	79
Мария Дубакова: Несколько мыслей о Кодексе Ревуцком Б.	93

ДИСКУССИЯ, КОММЕНТАРИИ

Петр Славковский: Некоторые теоретические проблемы наблюдения за влиянием сезонных работ на народную культуру	105
Зора Апатиша - Руснакова: Методологические размышления над познавательной ситуацией в нашей этнографии	111

ОБЗОРЫ

К восьмидесятилетию Карола Плишки (Ольга Сликова)	115
---	-----

СООБЩЕНИЯ

РЕЦЕНЗИИ И РЕФЕРАТЫ

slovenský národopis

**ČASOPIS
SLOVENSKEJ AKADÉMIE VIED
23/1975**

**VEDA, VYDAVATEĽSTVO
SLOVENSKEJ AKADÉMIE VIED
895 30 BRATISLAVA**

Hlavná redaktorka
BOŽENA FILOVÁ

Výkonný redaktor
PAVOL STANO

Redakčná rada:
Rudolf Bednárik, Soňa Burlasová, Emilia Horváthová, Soňa Kovačevičová, Milan Leščák, Michal Markuš, Ján Michálek, Ján Mjartan, Štefan Mruškovič, Viera Nosáľová, Ján Podolák, Antonín Robek

~

TENKEĽ A JEHO KARPATOEURÓPSKE OBMENY

MICHAL MARKUŠ

Národopisný ústav SAV, pobočka Košice

Keď sa hovorí o pšenici, máme najčastejšie na mysli najrozšírenejšiu obilninu strednej Európy — pšeniciu obyčajnú (*Triticum aestivum* L.). Avšak botanika a poľnohospodárska veda pozná viaceré druhy pšenice. Podľa toho, či zrná pšenice po vymlátení zostávajú pevne obomknuté plevami, alebo zrná vypadávajú nahé, rozlišujeme pšenice dvoch skupín: pšenice nahé a pšenice plevnaté.¹ V súčasnosti sú rozšírenejšie nahé druhy, kým plevnaté sa postupne prestávajú pestovať. Do kategórie týchto plevnatých pšeníc patrí väčšina archaických druhov, známych a pestovaných v Európe už od neolitu.² Patrí sem pšenica jednozrnná (*Triticum monococcum* L.), pšenica dvojzrnná (*Triticum dicoccum* L.) a pšenica špaldová (*Triticum spelta* L.).³ Tieto typy archaických obilníň sa od seba málo odlišujú. Majú riedky, tenký klas, zrno je drob-

né, sklovité. Obsahuje mnoho lepku, je tvrdé, takže v mlyne nedáva dobrú múku, skôr sa rozdrví na malé časti, krúpky.⁴ Slovenský ľud aj staršia odborná literatúra pomenúva rôznymi názvami tieto archaické druhy pšenice. Na väčšej časti Slovenska (Nitra, Tekov, Turiec, Zvolen, Hont, Novohrad, Gemer, čiastočne aj Orava) sa všetky tri druhy pšenice označujú spoločným názvom *t e n k e l* (*tenkeľ*, *tankel*). V iných častiach krajiny sa striedajú pomenovania: *špalda*, *ryž* (Myjavská pahorkatina, okr. Senica), *okra*, *okrm*, *oukrm* (Turiec, okolie Banskej Bystrice), *orkyš* (severná Orava), *jarec*, *jarica* (Nitra, Gemer a Novohrad), *samopša* (sev. Šariš), *holka*, *jarka* (stredný Zemplín), *vanter*, *voltér*, *vótér* (Gemер a Šariš), *autar*, *outar*, *autir* (Zemplín, Východoslovenská nížina).⁵ (Pozri mapu na nasledujúcej strane.)

¹ KRŠIAK, R. — ĎURINA, Š.: Obilníny. Bratislava 1948, s. 20. — KUHN, V.: Pestovanie rastlín. Bratislava 1959, s. 18—19. — SCHIEMANN, E.: Weizen, Roggen, Gerste. Stuttgart 1948, s. 22.

² O pôvode a vývoji poľnohospodárskych plodín z domácej literatúry podrobnejšie informujú nás tieto práce: TEMPÍR, Z.: Studium archeologickej nálezov pravěkých zemědělských rostlin na území republiky. Kandidátska dizertační práce. Praha 1963. — ADAMOVSKÁ, L. — ADAMOVSKÝ, F.: Pôvod a vývoj na Slovensku vyšľachtených a pestovaných odrôd pšenice. Agrikultúra (Nitra), 1964, s. 51—72. — TEMPÍR, Z.: Výsledky paleobotanického studia pestování zemědělských rostlin

na území ČSSR. In: Vědecké práce Československého zemědělského muzea (Praha) 1966, s. 27—144.

³ O výskyte a pestovaní týchto plevnatých pšeníc v Československu nás podrobnejšie informuje KUHN, F.: Das Ausklingen der Emmerkultur in der Tschechoslowakei. (Dozvívání kultury pšenice dvouzrnyky v Československu.) Acta Universitatis Agriculturae, Faculta agronomica (Brno), 18, 1970, s. 587—594.

⁴ TEMPÍR, Z.: Dějiny pěstování pšenice. In: FOLTYN, J.: Pšenice. Praha 1970, s. 8—18.

⁵ Otázku výskumu pestovania a konzumu tejto



Stav pestovania tenkeľa na Slovensku na začiatku 20. storočia. (Mapu zostavil M. Markuš.)

Preto nemožno sa diviť, keď pestrá paleta názvov v minulosti často spôsobovala, že botanici, archeológovia, historici a jazykovedci zamieňali si jednotlivé druhy týchto archaických pšeníc. Tento zmätok nie je v Európe ojedinelý.⁶ Podobné ťažkosti sa vyskytovali aj na území napr. nemeckého a rumunského etnika.⁷ V tejto štúdii sa budeme pridržiavať názvu: *tenkeľ*, ktorý je medzi slovenským ľudom najrozšírenejší. Nasledujeme tým aj príklad R. Gradaňana, jedného z najväčších znalcov archaických európskych obilovín.⁸

Vzhľadom na niekoľkotisícočnú minulosť a význam týchto archaických písničiek.

kedže v minulých storočiach boli pre našich predkov veľmi dôležitou obilninou, považujeme za potrebné v krátkosti zhrnúť s nimi spojené tradície a poukázať na ich etnografický a kultúrnohistorický význam v dejinách výživy slovenského ľudu a na ich medzietnické vzťahy práve v karpatskej oblasti.⁹

Archaické pšenice možno stručne charakterizovať ako skromné a málo výnosné obilniny, ktoré majú dlhé valcovité a väčšinou ostnaté klasy. Pšenica jednozrnná sa podobá aj dvojradovému jačmeňu. Pestovali sa obyčajne vo vyššie položených oblastiach krajiny. Nie sú náročné na pôdu,

archaickej plevnatej obilníny som začal ešte v r. 1969 v rámci plánovaných výskumov NÚ SAV v Bratislave (Projekt HONT). — Výskum som robil spočiatku len na území Hontu. Neskoršie som preskúmal aj ďalšie obce Nitrianskej župy, Tekova, Zvolenskej župy, Gemera a Novohradu, ako aj niektoré obce stredného Zemplína. Terénnym výskumom, ako aj dotazníkovou formou som preskúmal v tomto území Slovenska asi 120–125 obcí.

⁶ KUHN, F.: c. d., s. 587.

⁷ GRADMANN, R.: Die Getreidebau im deutschen und römischen Altertum. Berlin 1909, s. 52. — BORZA, AI.: Lalac, *Triticum monococcum* chez les Roumains. Sibiu 1943, s. 26. — BUSCHAN, G.: Vorgeschichtliche Botanik der Cultur- und Nutzpflanzen der alten Welt auf Grund prähistorischen Funde. Berlin 1895, s. 95.

⁸ GRADMANN, R.: e. d., s. 52.

⁹ Porovnaj k tomu MARKUŠ, M.: Dávno pestrované obilníny, tankef. Výživa a zdravie (Bratislava), 1969, s. 135–136.

dobre znášajú teplo a chlad, sucho a vlnké počasie. Klasy mali veľmi krehké a lámané. Ich najpríznačnejšou vlastnosťou bola veľká súdržnosť zrniek nachádzajúcich sa v klase s plevami (zrno zostáva v nich uzavreté). Táto vlastnosť dokazuje aj sám názov „pšenica“. Staroslovanské slovo pše- no, pšenica úzko súvisí so slovom ‚pichati‘, čo značí, že pod týmto názvom treba rozumieť vlastne ‚opichované obilie‘, zrno zba- vené pliev. Išlo tu teda o archaický druh obilniny, ktorý už v čase spolunažívania Slovanov vyžadoval špeciálne *opichovanie* (t. j. odlúčenie fúzov a pliev od zrna).¹⁰

Vznikom a vývojom spomínaných troch druhov archaickej pšenice sa najintenzívnejšie zaoberajú kultúrna botanika, a archeológia.¹¹ Výsledkami výskumov týchto vedných disciplín sa teraz nebudem za- oberať. Hodno však poznamenať, že podľa najnovších výskumov bola pôvodná vlasť týchto archaickej plodín mimo Európy.¹²

Vieme, že z týchto archaickej obilnína sa už aj v staroveku a stredoveku zhotovo- vali veľmi kvalitné krúpy a plevnaté zvyšky sa s obľubou používali ako krmivo pre kone. Pripravovali sa z nich predovšetkým chutné kašovité jedlá, neskôr sa však z nich piekol aj plochý posúchovitý chlieb, ktorý

však po niekoľkých dňoch popraskal, že sa z neho muselo odlamovať pri jedení.¹³

Spelta (*Triticum spelta* L.) ako archaickú obilinu viackrát spomínajú aj historické pramene z obdobia klasického staroveku. Bola národnou obilninou starých Rimánov. Latinské slovo: *puls* značí iste tenkeľovú kašu. Spelta bola obľúbeným kaloricky vý- datným každodenným pokrmom rímskych vojakov. Zrná najprv rozdrvili v mažia- roch, potom preosiali, pomiešali s troškou vody, osolili a pravdepodobne aj uvarili.¹⁴ Svoj význam si takéto kašovité jedlo udržalo až do stredoveku. Pri jeho rozšírení mali prevdepodobne (napr. v Sedmohrad- sku) významnú úlohu rímske vojská.¹⁵ Svoju obľúbenosť si tieto archaické obil- niny zachovali vo Švajčiarsku, strednom Nemecku a v alpskej oblasti.¹⁶

Tieto archaické obilniny sa postupne do- stávali aj k nám, do Podunajskej oblasti. Prvá písomná správa je z r. 1498, keď uhorský kráľ Vladislav vydal nariadenie, ktorým nutil poddaných, aby platili riadny desiatok aj zo spely, ktorú ľud nazýval *thenkelom*. Pravda, veľmi ľažko je dnes určiť, ktorý archaický druh pšenice sa v lis- tine označoval pojмami *spelta* alebo *then- kel*.¹⁷ Údaj je však cenný, pretože svedčí

¹⁰ HOLUB, J.: Stručný slovník etymologický jazyka československého. Praha 1937, s. 227. — MACHEK, V.: Česká a slovenská jména rostlin. Praha 1954, s. 285. — Etymologický slovník jazyka českého a slovenského. Praha 1957, s. 403.

¹¹ TEMPÍR, Z.: Archeologicke nálezy rostlin a plevelů na Slovensku. Agrikultúra, 1969, s. 7—66. — Najnovšie výsledky archeologickej výskumov na Slovensku spracovala HAJNALOVÁ, E.: Obilniny pestované 1600 rokov pred našim letopočtom. Agrikultúra, 1972, s. 19—24. — Za jej ďalšie ústne informácie srdiečne ďakujem.

¹² HROZNÝ, B.: Das Getreide im alten Baby- lonien. Sitzungsberichte d. Kaiserl. Akad. der Wis- senschaften, Phil.-hist. Klasse (Wien), 1914, s. 24. — SKUTIL, J.: Pôvod a vývoj našeho obili. Věst- nik Čs. akademie zemědělské (Praha) 1948, s. 493. — MÁNDY, I.: Hogyan jöttek létre kultúrnövé- nyeink. Budapest 1972, s. 77.

¹³ MACFADDEN, E. I.—SEARS, E. R.: The origin of *Triticum spelta* and its free threshing hexaploid relatives. J. Hered., 37, s. 81—116. — BERTSCH, K.—F.: Geschichte unserer Kultur- pflanzen. Stuttgart 1949, s. 78.

¹⁴ BILABEL, I.: Antike Küche. München 1927, s. 49.

¹⁵ BORZA, Al.: e. d., s. 38—41.

¹⁶ GRADMANN, R.: Der Dinkel der Alemanen. Würtemberg. Jahrbuch für Statistik und Landeskunde, 1901, s. 17. — STOLL, H.: Der Spelz, seine Geschichte, Kultur und Züchtung. Berlin 1902, s. 2—3. — Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens. II. Red. Bächtold, H., Berlin 1927, s. 298.

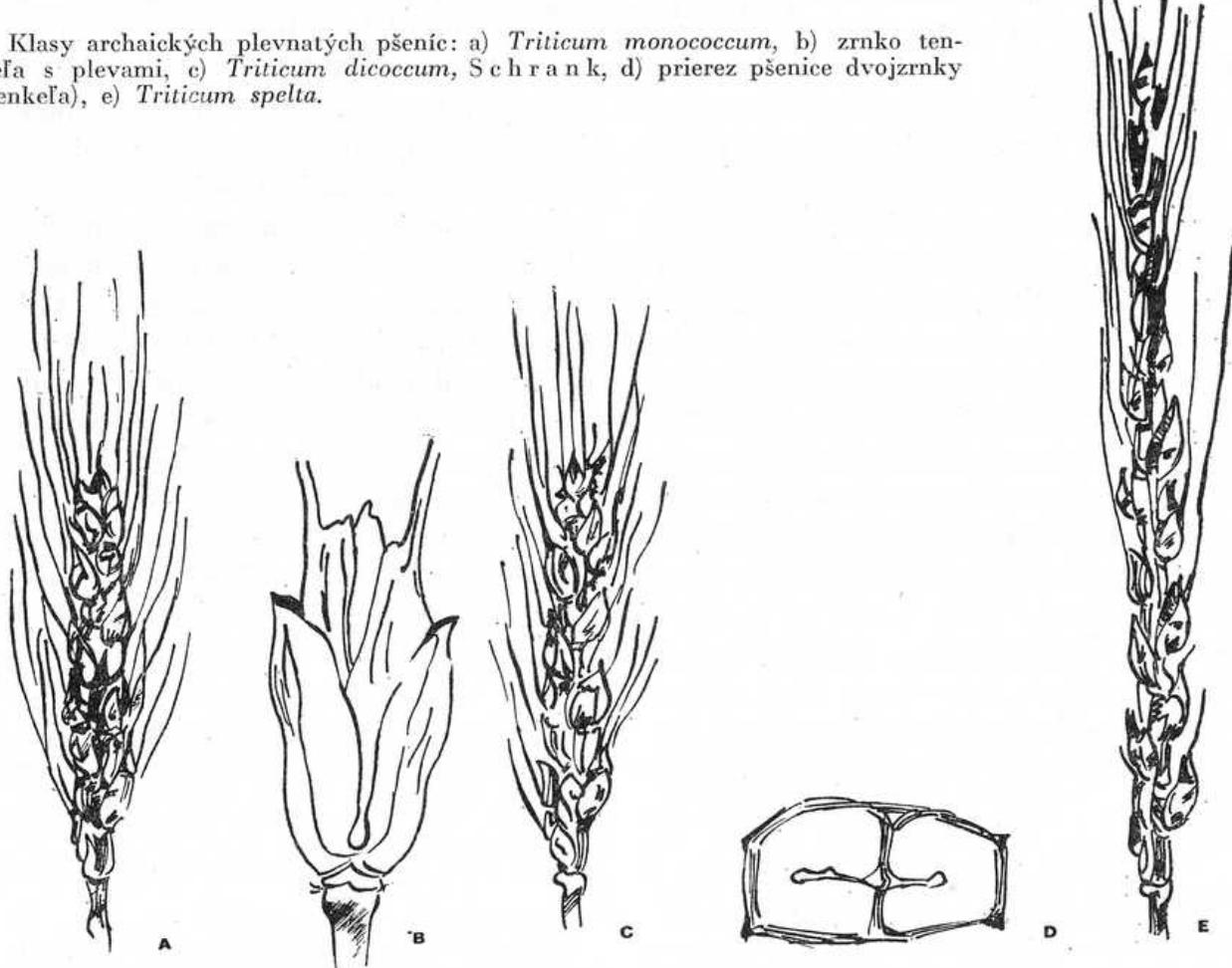
¹⁷ SZAMOTA, I.—ZOLNAY, Gy.: Magyar okle- vél-szótár. Budapest 1902—1908, s. 1008. („Spelta — vulgo: thenkel“.)

o pestovaní niektorého archaického druhu pšenice u nás v 15. storočí.

Maďarský etnológ Zigmund Bátka dokázal vo svojej pozoruhodnej štúdii, že o zavedenie pestovania tzv. tenkeľa, presnejšie neurčenej archaickej obilníny v Podunajsku sa zaslúžili predovšetkým tí nemeckí kolonisti, ktorí pochádzali z mesta Liège a ktorí sa už v 11. storočí usadili na pôde jágerského biskupstva. Pritom je známe, že za vlády Arpádovcov na uhorskom

tróne nemeckí obchodníci z Porýnia udržovali stále obchodné styky s obchodníkmi z miest ležiacich na brehu Dunaja (Bratislava, Ostrihom, Budín).¹⁸ V 15. storočí prišla na územie Uhorska ďalšia vlna nemeckých kolonistov zo Švábska a Alemania. Vieme aj to, že v 15. stor. (1413–1421) nemeckí mešťania z Budína a Ostrihomu, neskôr aj z Novej Bani a Pukanci pravidelne predávali tenkeľ na trhu. Na základe týchto údajov možno predpokladať, že takýto tenkeľ sa iste dostal aj do

1. Klasy archaických plevnatých pšeníc: a) *Triticum monococcum*, b) zrnko tenkeľa s plevami, c) *Triticum dicoccum*, Schrank, d) prierez pšenice dvojzrnky (tenkeľa), e) *Triticum spelta*.



¹⁸ BÁTKY, Zs.: Kivesző gabonaféléink (töncölky, köles, tatárka). Földrajzi Közlemények (Budapest), 1918, s. 23–26.

¹⁹ BÁTKY, Zs.: c. d., s. 26.

²⁰ HORVÁTH, P.: K dejinám poľnohospodárskej výroby na Slovensku. Hist. Stud. 1960, s. 224. — TEN ISTÝ: K dejinám pestovania obil-

nín na Slovensku v 16.–17. storočí. Agrikultúra, 1962, s. 37.

²¹ TICHY, K.: Philécumtól Pelsőcig. (Rožňava–Rozsnyó) 1932, s. 344. — Porovnaj k tomu ešte KOVACSCSICS J.: A történeti statisztika forrásai. Budapest 1957, s. 422.

žúp stredného Slovenska (Hontianskej, Zvolenskej, Novohradskej a i.) prostredníctvom nemeckej kolonizácie a obchodných stykov s Porýním.¹⁹ Pestovanie tenkeľa na území Slovenska v 16.–17. storočí dokladá aj P. Horváth²⁰ a K. Tichý.²¹ Podľa týchto archívnych prameňov pestovali sa tu až dva typy tenkeľa: červený a biely. Je veľmi poučné, že ľudová tradícia má oba tieto typy ešte v živej pamäti. V obciach Drienovo a Hontianske Nemce sa ešte na prelome storočia pestoval dvojaký tenkeľ: biely (žltoklasý) a červený (červenoklasý). Biely tenkeľ sa používal výlučne ako krmivo. Spomínané dvojaké pomenovanie podporuje naše tvrdenie, že výraz tenkeľ sa nepoužíval len pre označenie *Triticum spelta* (pšenice-špaldy), ale je to spoľočný názov pre všetky tu pestované archaické plevnaté pšenice.

Všeobecnú obľúbenosť týchto archaickejých pšeníc v 18. stor. na západnom Slovensku dokladá aj Bernolák v *Lexikon*, ktorý pod heslom *tenkeľ* uvádza tieto názvy: *Triticum spelta*, *Dinkel*, *Getreideart*, *tenkely*.²² V druhej polovici 18. storočia (1770) bol tenkeľ známy už aj v Gemeri a Zemplíne.²³ So slovom tenkeľ sa stretávame aj v *Dictionariu Adama Latsného*.²⁴ Tenkeľ pozná aj J. Fándly (zea,

spelta). Charakterizuje ho nasledovne: „Je to zrno medzi žitom a jačmeňom, môže sa z neho aj chlieb upieť.“²⁵ Podľa rôznych archívnych prameňov je tenkeľ „akýsi primitívny, dnes už neznámy jarný druh pšenice“, ktorý pestovali najmä poddaní vo Zvolenskej župe, najčastejšie na mestach, kde bol čerstvo vyklčovaný les.²⁶ Tenkeľ však pestovali aj v Nitrianskej, Tekovskej, Hontianskej a Novohradskej župe.²⁷ Aj v ľudových piesňach, zozbieraných Jánom Kollárom (zo začiatku 19. stor.) sa spomína tenkeľ: „Ja som devečka z Turieho Poľa, nesiem do mlyna kilu tenkeľa“.²⁸ Aj Ján Čaplovic uvádzá, že pestovanie tenkeľa na začiatku 19. stor. bolo dosť intenzívne.²⁹ Avšak v druhej polovici 19. stor. pestovanie tenkeľa začína upadať. Je to zrejmé z údajov v štatistických ročenkách Uhorska. Roku 1873 bol stav pestovania tenkeľa v jednotlivých župách Slovenska nasledovný:³⁰

Zvolenská župa	2540	viedenských mier
Gemerská župa	1915	viedenských mier
Novohradská župa	1471	viedenských mier
Zemplínska župa	610	viedenských mier
Hontianska župa	417	viedenských mier
Turnianska župa	319	viedenských mier
Nitrianska župa	91	viedenských mier
Tekovská župa	75	viedenských mier

²² BERNOLÁK, A.: Lexicon slavicum bohemico-latino-germanico-ungaricum. IV, Budae 1825, s. 3297.

²³ Štátny archív, Prešov, Archív rodiny Drugethovcov, bez sign.

²⁴ LATSNÝ, A.: Dictionarium cognitionem seu conventum linguarum Hungaricae et Slavicae exhibens pro nationalibus scholis Slavonici adornatur... publ. Stud. Slav. (Budapest), III, s. 105.

²⁵ FÁNDLY, J.: Pilný domajší a pofný hospodár. Trnava 1792, s. 103. — TEN ISTÝ: Rozprávky rozmarné. (Reedícia) Bratislava 1972, s. 113, 259.

²⁶ HORVÁTH, P.: c. d. (K dejinám pestovania), s. 37.

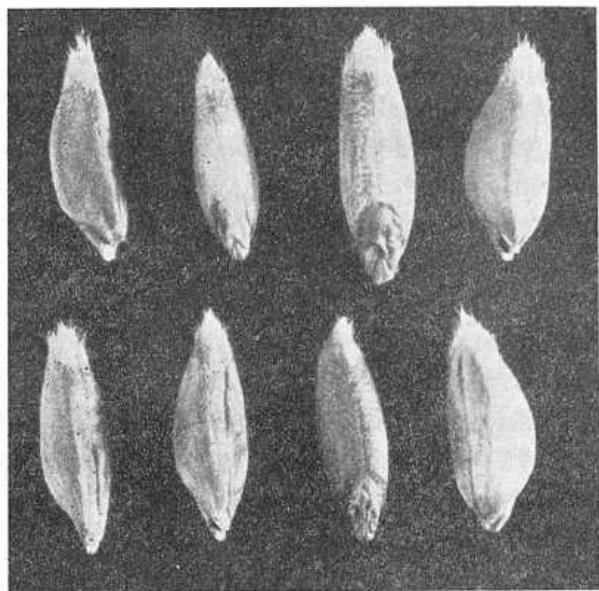
²⁷ HORVÁTH, P.: c. d. (K dejinám poľnohospodárskej výroby), s. 224–227.

²⁸ KOLLÁR, J.: Národné zpiewanky. Budin I., s. 622, II., s. 634.

²⁹ ČAPLOVIČ, J.: Topographisch- und statistisches Archiv f. Königreichs Ungarn. II. Wien 1821, s. 240.

³⁰ Magyar statisztikai évkönyv. III. (Budapest) 1875, s. 136.

³¹ BÁTKY, Zs.: c. d., s. 28. — V roku 1923 na území Slovenska sa podľa úradných údajov tenkeľ pestoval už len v týchto okresoch: Krupina — 67 ha, Modrý Kameň — 48 ha, Lučenec 18 ha, Jesenské — 15 ha, Martin — 14 ha, Banská Bystrica — 10 ha, Senica — 10 ha, Ilava — 8 ha, Rim. Sobota — 4 ha, Šafáriková — 4 ha, Michalovce — 2 ha. — Údaje čerpané od KUHN: c. d., s. 587.



2. Zrnká tenkeľa (*Triticum dicoccum*, Schrank), Dolný Tisovník, okr. Zvolen. Foto Zd. Tempír, Praha 1972.

Okolo r. 1900 sa v Gemerskej, Novohradskej a Zemplínskej župe tenkeľ pestoval už iba na ploche 500 ha.³¹

Pestovanie tenkeľa sa pekne zachovalo v ľudových tradíciiach Hontu a Novohradu. Tu musíme zvlášť vyzdvihnuť informátorov z nasledovných obcí: Ábelová, Budiná, Čelovce, Dačov Lom, Devičany, Divín, Drieňovo, Dolné Strháre, Gondovo, Hontianske Nemce, Hontianske Tesáre, Kamenné Kosihy, Kozí Vrbovok, Kráľovce, Krnišov, Krušina, Lišov, Litava, Madačka, Medovarce, Nemčiňany, Senohrad, Stredné Plachtince, Sucháň, Unatín, Žibritov a ī. V týchto obciach sa dodnes zachoval spôsob pestovania tenkeľa, jeho siatie, žatva, drvenie-olu-

povanie, mletie a spôsob použitia pre kuchynské účely.

Väčšina informátorov zo stredného Slovenska považuje tenkeľ za starý druh pšenice. „Má klások ako žito (= *Triticum*). ale nie je to žito, ani jačmeň,“ — tvrdí Ján Suláček, 80-ročný roľník z Gondova (okr. Levice). Má hrubšie zrno ako jačmeň (Dolné Strháre). Nájdu sa však aj takí (8–10 %), ktorí ho označujú ako jačmennú obilninu. J. Fánči z Modrého Kameňa tvrdil, že klasy tejto obilnosti sa veľmi podobali jačmeňu alebo jarnej pšenici. Aj v Závade (okr. Topoľčany) sú tej mienky, že táto starodávna obilnina vyzerala ako jačmeň (A. Belan, 70-ročný). Podobne tvrdili aj ľudia z Očovej, z Oravy a čiastočne aj zo Zemplína. Preto je potrebné tieto protichodné názory konfrontovať.

Je nesporné, že názov *tenkeľ* (*tankel*, *Dinkel*), používaný v stredoslovenských nárečiach, pochádza zo stredonemeckého a hornonemeckého slova *Dinkel* (nárečove aj *Tinkel*).³² Veľmi správne konštatuje aj Zs. Bátka, že tento názov sa mohol vzťahovať aj na *Triticum monococcum*, ako aj na *Triticum dicoccum*.³³ Takáto zámena názovov rastlín a obilník (ako sme to už uviedli) je v národopisnej literatúre známy jav.³⁴ K. Moszynski takto vysvetľuje aj odlišný chorvátsky a slovinský názov špaldy-tenkeľa (*pir*).³⁵ Ak ešte uvážime, že tak z týchto archaických typov pšeníc, ako aj z jačmeňa sa vyrábali krúpy, je celkom pochopiteľné, že jačmeň a stredoslovenský

³² BÁRCZI, G.: Magyar szófejtő szótár. Budapest 1941, s. 317. — BÁTKY, Zs.: Tönköly. Magyar Nyelv (Budapest), 14, s. 146.

³³ BÁTKY, Zs.: c. d. (Kivesző gabonaféléink), s. 28. — Je veľmi zaujímavé, že tradícia pestovania a konzumu tenkeľa (maď. tönköly) v dnešnej maďarskej časti župy Hontu a Novohradu už nežije ani v pamäti najstarších obyvateľov. (Z listu J. Zólyomiho, riaditeľa Vlastivedného (Palóčkeho) múzea v Balážskych Ďarmotách.

³⁴ MACHEK, V.: c. d. (České a slov. jména), s. 285. — BORZA, Al.: c. d., s. 25–30.

³⁵ MOSZYNSKI, K.: Kultura ludowa Słowian. I. Kraków 1970, s. 229, 232.

³⁶ Je zaujímavé, že aj J. Molnár, informátor z Kamenian (okr. Rožňava) tenkeľ nazýva „karpatským jačmeňom“. Pozri podrobnejšie v Roľníckych novinách 1942, s. 375.

³⁷ TEMPÍR, Z.: Pěstování gengelu na Moravě a na Slovensku. Agrikultura, 1963, s. 93–97. — KUHN, F.: c. d., s. 590.

tenkeľ sa často označovali rovnakým názvom.³⁶

Pravda, medzi týmito krúpami bol určitý rozdiel. Vyplýva to napríklad aj z Kukučinovho konštatovania: „U nás trú krúpy z jačmeňa, a kto chce niečo lepšieho, tak z tenkeľa.“ Rovnakým označením pre archaickú pšenicu a jačmeň sa stretávame aj na viacerých miestach Moravského Slovenska (Karlovice, Horní Bečva, Valašské Meziříčí, Brodsko, Štiavnik, Vápenice ap.) — kde sa tenkeľ (*spalda, dengel, cenkel*) pestoval na prelome 19. a 20. storočia, — a jačmeň sa nerozlišoval od archaických typov pšenice (*Triticum spelta*). Od Zd. Tempíra vieme, že obilniny nazývané *cenkel, dengel, tenkeľ, tynkel* a *spalda* označovali vlastne istý druh jačmeňa (*Hordeum distichum var. nudum*).³⁷

Prv než pristúpime k dôkladnejšiemu opisu a rozboru pestovania tenkeľa na strednom Slovensku, pokúsime sa o stručné zhruňtie ľudovej tradície o tejto archaickej obilnine.

Tenkeľ nikdy neboli plodinou náročnou na pôdu. V Honte ho siali zväčša do hornej, podhorskej, pieskovitej pôdy, na kopcovité pozemky najčastejšie na lazoch. Na začiatku 19. storočia, keď v Honte a na okolí Zvolena vznikali lazy, siali tenkeľ do pôdy, kde bol vyklčovaný les. Najčastejšie na takých miestach, ktoré neboli prístupné nijakým dopravným prostriedkom. Napríklad na Detve siali „pod hrabinkami“ do kamenistej pôdy. Na čerstvo vyklčovanom rúbanisku sa spočiatku ani nedalo orať pluhom, pôda sa obrábala len motykou kľčovnicou. Takúto pôdu nebolo treba ani veľmi prihnojovať. Zrno sa rozsievalo len rukou a pomerne rijedko do čerstvo okopanej zeme. V minulosti (2. polovica 19. stor.) sa tenkeľ pestoval v dosť veľkom množstve, ale od konca minulého storočia sa sial už iba toľko, koľko bolo potrebné na krúpy pri zabíjačke. Iba majetnejšie ro-



3. Dozrievajúci tenkeľ (*Triticum dicoccum, Schrank*) v chotári Dolného Tisovníka, okr. Zvolen. Foto Zd. Tempír, Praha.

diny pestovali tenkeľ aj na krmivo. Keď po uplynutí 2–3 rokov korene stromov na kľčovisku spráchniveli, bolo možné zorať pôdu pluhom. Používal sa polodrevený pluh, ktorý zanechával za sebou asi 10 cm hlbokú brázdu. Čas orby a siatia závisel od počasia, spravidla to však bol koniec februára, až začiatok marca. Zrno sa sialo z plachty, po zasiatí sa pôda zabránila. V chotári obce Dolné Strháre sa bránenie robilo smykkami z upletených prútov. Majetnejší gazdovia zasiali niekedy až 1 kilu (= 50 kg) zrna, ale boli aj takí, čo zasiali iba 1 mericu, z ktorej zožali obilie priemerne na 10–15 krížov. Pri dobrej úrode priniesol 1 kríž 25–30 kg tenkeľa. V obecnom chotári sa tenkeľ sial spravidla po raži alebo po okopaninách ako jarná pšenica. Siali ho vždy len s plevou, ináč by neboli vzišiel. Zasiatý tenkeľ cez leto narástol do výšky 75 cm. Ak bolo sucho a tenkeľ bol nízky, tak ho len rukou trhalí (ako ľan). Tenkeľ sa predtým žal zúbkovaným srpom alebo kosákom ako ovos.

Zrelosť zŕn sa zisťovala vôňou. Na mnohých miestach však z klasu vymrvili zopár zŕn, rozžuli ich a podľa chuti posudzovali zrelosť. Ďalším kritériom zrelosti bola aj tvrdosť a farba zŕn. V Lišove hovorili, že

keď tenkeľ dozrel: striefal. Najstarší informátori tvrdili, že tenkeľ sa pri žatí veľmi mrvil (Medovarce). Preto ho, obyčajne ženy žali najčastejšie v noci, alebo zavčas rána (Hont, Tesáre, Šipice), vtedy sa tenkeľové klasové tak nelámali, najmä keď bola hojná rosa (Drienovo), ani zrno tak nevypadávalo. Toto obdobie žatvy nazývali starší *hrstením*. Zo 4–5 hrstí klasov sa viazali celkom malé snopky a pokládli sa do radu (*do šoru*). Väčšie snopy pozostávali aj z 15–20 hrstí. Snopky sa viazali vždy večerom, aby sa klasové tak nelámali. Po zviazani sa snopy ukladali do hŕbky alebo do krížov. V Lišove kládli do hŕbky 11–12 snopov. V Gondove 2 hŕbky tvorili 1 kríž. Vrchný snop sa volal: kniaz (alebo farár), spodný: základník alebo kaplán. Ak niektorá hŕbka mala menej ako 12 snopov, tak sa nazývala: hromádka. Hŕbky neostávali dlho v poli. Zvyčajne zavčas rána — opäť, aby sa klasové tak nelámali, ich nakladali na vozy a odvážali do dediny (obyčajne do stodôl) alebo dávali ich voľne do stohov. V Sucháni tieto stohy (stožky) stáli v tzv. *kertiach*, ktoré z bezpečnostných dôvodov (hlavne proti ohňu) stáli za dedinou.

Na prelome storočia sa tenkeľ kosiol aj kosou. Keď ho mali kosiť, bol ešte polozrelý. Takýto polozrelý, mliečny klas bol zvlášť hodný na prípravu pražmy. Niekoľko hrstí klasov oprážili nad horúcou páhrebou, potom v dlani vymrvili a zjedli. Najmä na Jána chodili ženy (aj deti) do poľa po polozrelé tenkeľové klasové, ktoré potom doma upražili na voľnom ohnisku.³⁸

V stodole alebo v stohoch stojaci tenkeľ spravidla hned aj cepami vymlátili. Boli však aj také prípady, najmä vo vyššie položených dedinách, že mlátenie odložili na zimu. V stodolách bol tenkeľ dobre uskladnený, ale úrodu zo stohov museli čo naj-

skôr vymlátiť, chrániac ju pred dažďom.

V Lišove *tlačili* tenkeľ aj koňmi. Zo snopov tenkeľa na holohumnici vytvorili násad, a tak tlačili. Popri tom snopy vždy dobre poobracali a vytriasali drevenými vidlami, vypadnuté zrnká, úhrabky pretriedili, vyčistili. Keď sa ho už nazbieralo dosťatočné množstvo, cídili, viali ho drevenou lopatou, potom pozorne vetrali na ručnej riečici.

Neskoršie, až do začiatku tohto storočia tenkeľ mlátili aj tzv. *geplom*, zrno potom očisťovali ešte ručne poháňanou vejačkou alebo rajtarom (*valachom*), a iba vyčistené zrná uložili do vriec. Tieto ručne poháňané vejačky si gazdovia vzájomne požičiavalib. Za vypožičanie vejačky sa bolo treba odslúžiť majiteľovi 1–2-dennou prácou. Takto sa na prelome storočia vymlátilo u väčších gazdov aj 5–6 q tenkeľa. Tí, čo pestovali túto plodinu len v nepatrnom množstve, vymlátili si snopy len piestami. V posledných desaťročiach sa väčšie množstvá tenkeľa mlátili obyčajne v mlátačkách.

Vymlátenú slamu opäť starostlivo pozvádzovali do snopov a odložili. Vzhľadom na to, že bola oveľa tvrdšia a ostrejšia ako slama z jačmeňa, nehodila sa ako krmivo pre zvieratá. V zimnom období muži z nej plietli *slameníky-košičky* na vajíčka, na pečenie chleba a iné kuchynské náčinie (Gemér, Blhovce, Pliešivce). Tenkeľ zasiatý do lepšej pôdy mal aj kvalitnejšiu slamu. Z takejto slamy sa plietli slamené klobúky, ktoré potom predávali na jarmokoch. Chudobnejší gazdovia (domkári) si kupovali tenkeľovú slamu od bohatších a s výrobkami chodievali na jarmoky do Levíc, do Lučenca, do Ban. Bystrice, Modrého Kameneňa, Balážskych Ďarmot, do Vacova, do Pešti, Miškovea, Tokaja a do Nyíregyházy. Košíky, slamené klobúky vozievali na furmanských vozoch a už aj cestou vymieňali za potraviny. Domov za ne privážali kukuřicu, slaninu a jablká.

³⁸ O pražení klasov tenkeľa na Slovensku píše aj ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M.: Česká strava lidová. Praha 1945, s. 101.

Vymlátený tenkeľ držali vo vreciach alebo v menších truhľach (kasňách, súsekoch a priečinoch) v komore. Zrno, ktoré malo byť na jedenie, sušili v peci, aby ho ne-napadli mušky. Semená vhodné na siatie sa uskladňovali do nasledujúcej jari aj s plevami (Sobotište).

Aby boli plevnaté tenkeľové zrná vhodné na konzum, bolo ich treba najskôr oddeľiť od pliev. Pre tento špeciálny úkon používali hontianski a novohradskí gazdovia zvláštne termíny: *olupovať*, *opichovať*, *ozubrovať*, *obrusovať*, *zošpicovať*, *zošrotovať tenkeľ*. Tenkeľ mal totiž „na sebe dosť silný odev“ (= plevy, šupy), preto ho bolo treba z tohto odevu „vyzliect“ (Dolné Strháre). Najarchaickejší spôsob oddeľovania pliev bol ten, že zrná tenkeľa sa *čuchali* alebo *treli* medzi dvoma plochými skalami (Závada, okr. Topoľčany). V Honte a Novohrade sa v minulosti drvilo zrno v mažiaroch, neskôr sa šupy z tenkeľa oddelovali pomocou ručných mlyncov. Olúpané tenkeľové zrná sa potom vejačkami viali v smerе vetra, ktorý ľahké plevy odvial ďaleko, kým ľažšie zrno padalo na zem. Túto čistiaci (oddeľovaciu) procedúru zopakovali aj viackrát. Na prelome storočia vedeli zrno odplevovať aj v mlynoch. Mlynské kamene sa vtedy nenastavili na mletie, ale na lúpanie. Týmto spôsobom olúpaný tenkeľ sa oddelil od pliev pomocou ručne poháňaných *rajtarov*. Takéto zvláštne mlyny na olupovanie tenkeľa boli kedysi všade, kde pestovali tieto archaické plevnaté pšenice. Starší informátori z Madačky a Mičinej spomínali, že na lúpanie (*ozubrovanie*) tenkeľa chodili do takýchto mlynov v Očovej (tu nielen ozubrovali, ale aj pomleli tenkeľ na múku. Ďalšie takéto mlyny boli aj v Sennom, Unatíne a i.).

Pri olupovaní tenkeľa sa tvorilo samozrejme veľa odpadu, takže množstvo čistého zrna sa značne zredukovalo. Ak olúpaný tenkeľ obsahoval ešte veľa nečistôt (odpa-



4. Zo slamy tenkeľa pletené slamenice, Dolné Strháre, okr. Veľký Krtiš. Foto M. Markuš.

5. Trenie tenkeľa medzi dvoma skalami (rekonštrukcia), Závada, okr. Topoľčany. Foto M. Markuš.



du), doma sa niekoľkokrát precúdil riečiou. Našli sa aj takí, čo ho štyrikrát premyli vodou, a keď bolo treba, pred použitím preberali zrno po zrne. Iba z takto očisteného tenkeľa bolo možné namieť skutočne dobré krúpy alebo múku. Preberanie bolo dôležité aj preto, lebo medzi tenkeľom rástlo aj veľa plevelu, volal sa *smeťuch* (Mätonoh mámivý, *Lolium temulentum*).³⁹ Pri žatve sa aj jeho semená, ktoré boli tenkeľu veľmi podobné, dostali medzi tenkeľové zrno. Pri mletí sa často tenkeľové a smeťuchové zrná spolu zomleli a keď sa z takejto múky upiekol chlieb alebo uvarila kaša, ľudia dostávali závraty, „opili sa“, „boli omámení“. Smeťuchové zrná boli človeku škodlivé, a preto ženy venovali čisteniu tenkeľa vždy veľkú pozornosť (Závada). V mlynoch mleli z tenkeľa dvojaké krúpy: hrubšie a jemnejšie. Z celkom jemnej tenkeľovej múky sa v minulosti piekol aj chlieb a svojrázne hontianske a novohradské *lepene*.⁴⁰

Tenkeľové krúpy boli obľúbeným kašovitým pokrmom v celom Honte, okolo Zvolena, v Turci, v Novohrade a Gemeri. Pred uvarením ich preosievali (aby boli dostačne čisté), uvarili ich v mierne osolenej vode, potom pomastili, pridali čierne korenie, majorán (niekedy pridali aj škvarenú slaninu). Najradšej ich zapíjali s mliekom (Budiná, Divín). Staršia (70–80-ročná) generácia považuje tenkeľovú kašu za veľmi

výdatné a chutné jedlo. V chuti prevyšovala aj ryžu. Gazdiné s obľubou pridávali tenkeľové krúpy (ako závarku) aj do polievky, ktorá bola takto oveľa chutnejšia. Bola obradným jedlom na starodávnych svadobných hostinách, kde sa podávala ako „záverečné jedlo“. Mala svoje miesto aj na štedrovečernom stole.

Význam tenkeľovej kaše ocenila aj T. V a n s o v á, ktorá ju vo svojej kuchárskej knižke charakterizuje ako „každodenné jedlo slovenského ľudu“.⁴¹ Podľa tvrdenia starších gazdiniek (hlavne z Hontu a Novohradu) vyžadovalo varenie tohto jedla značný kuchársky um a prax. Keď sa krúpy uvarili, bolo treba pridať troška pšeničnej múky a cukru. Hotová kaša sa konzumovala s maslom. Tenkeľová kaša potrebovala hodne omastku, len tak mala výbornú chuť. Na západnom Slovensku považovali druh tenkeľovej kaše nazývanej *judáš* za veľmi atraktívne jedlo.⁴²

Od začiatku 20. storočia sa tenkeľová kaša, resp. krúpy používali už iba do zabíjačkových jaterníc. (V Honte a Novohrade do *huriek*). Krúpy sa pred uvarením vysypali na stôl a dôkladne popreberali, odstránila sa z nich všetka nečistota až potom sa v mierne osolenej vode uvarili na mäkkoo. Uvarené ich zamiešali s povarenou bravčovou pečenou a krvou, dobre okorenili majoránkom a opráženou cibuľou a takto *nadievali* do hrubých čriev.

³⁹ Tento plevel v starších obilninách bol rozšírený aj na západnom Slovensku (Vrbovce, okr. Senica). — Pozri o tom podrobnejšie KUHN, F.: c. d., s. 590. — Našiel som ho aj medzi jačmeňom a ovsom na Horehroní.

⁴⁰ MARKUŠ, M.: Súčasný stav bádania o ľudovej strave na Slovensku, Slov. Národop., 1969, s. 512.

⁴¹ VANSOVÁ, T.: Nová kuchárska kniha. Lipt. Mikuláš 1937, s. 404.

⁴² Jeho príprava bola nasledovná: Čisté zrno z tenkeľa sa na misce poleje vriacou vodou, potom sa voda zleje. Teraz sa zrno dá do plátenného

vrecúška a v ňom sa kaša vari. Vrecúško nesmie byť plné, lebo varením kaša narastie. (Vo vrecúšku sa zrnká nerozvaria na lepkavú kašu.) Keď sa zrno uvarí, dáva sa na misu, naleje sa naň upražená cibuľka, struk cesnaku, čierne korenie a majorán, všetko podľa chuti. Medzi tým sa varí tzv. *pajšel* (plúca a pečeň z ošípanej), pravda, všetko sa pomieľa na mlynčeku alebo sa poseká nožom na drobné kúsky, pomieša sa s uvarenou tenkeľovou kašou. Zmes sa dáva na kastról, nechá sa jemne zapieci v peci alebo v rúre a potom sa podáva na stôl. (Pozri podrobnejšie VOSTINSKÁ, M.: Ako sa varí judáš?. Ročn. Nov., 1944, č. 281–282).

Jaternice (*hurky*) s tenkeľovými krúpami boli vraj oveľa chutnejšie, ako sú dnešné jaternice plnené ryžou (Devičany, Vysoká n/Hr., Cerovo, Hont. Nemec, Senohrad, Dačov Lom, Str. Plachtince, Dolné Strháre, Pliešovce a i.). Preto na niektorých miestach v Honte a Novohrade pestovali tenkeľ pre tieto účely takmer podnes. Pri výrobe krvavničiek dávali do nich tenkeľové krúpy a ryžu v polovičnom pomere.⁴³

Na chlieb z tenkeľovej múky sa už dobre nepamätajú ani najstarší informátori. Vedia o ňom iba z tradície staršej generácie (Tupá). O chlebe z tenkeľovej múky však máme spoľahlivé historické údaje.⁴⁴

Na základe domácich a zahraničných materiálov (prameňov) tu treba upozorniť na jeden stredoslovenský variant nekváseného posúcha (*panis azymus*) z tenkeľovej alebo jačmennej múky, pečeného na horúcich kameňoch. Je to lepeň (alebo *lepeň*, *lepník*) z Jablonoviec — alebo tzv. *kabáč* zo Závady. Je zaujímavé, že tieto archaické posúchy boli pod názvom *lepeň* známe iba na miestach, kde sa kedysi pestoval tenkeľ (Hont, Novohrad, Zvolen, Gemer).⁴⁵ V súčasnosti je lepeň známy už iba z kváseného cesta. Pod názvom lepeň treba rozumieť jeden z druhov prastarého slovanského „chleba“. Jeho analógie nachádzame aj v ruštine, ukrajincine, poľštine a srbochorvátchine.⁴⁶

Tenkeľové zrno sa používalo aj ako krmivo pre domáce zvieratá, o čom svedčia nielen archívne údaje, ale aj ľudová tradícia. Obzvlášť veľkú dôležitosť dosiahla táto plodina ešte pred všeobecným rozšírením kukurice, ako aj v tých oblastiach, kde sa z klimatických príčin nedarilo iným plodinám. Na mnohých miestach siali tenkeľ vedno s inými krmovinami (napr. s bolhom, *Anthyllis* L.) a statok kŕmili touto zmesou (Bzovík, Krnišov). Rozdrvené tenkeľové zrno sypali kurčatám a sliepkam, lebo prikrmovanie tenkeľom malo veľmi kladný vplyv na znášku vajec. Aj koňom sa pridával do sečky v horúcej vode máčaný tenkeľ, — táto zmes sa osvedčila ešte lepšie ako sám ovos (Drienovo, Sobotište). Na mnohých miestach vykrmovali tenkeľom aj ošípané, mali od neho veľmi chutnú slaninu.⁴⁷

Je známe, že tenkeľ bol rozšírený nielen na strednom Slovensku,⁴⁸ ale aj v ostatných oblastiach krajiny, napr. na Myjavskej pašorkatine, v Sobotišti, Senici, na Orave, či na východnom Slovensku. Máme napríklad údaje z r. 1645 o tom, že na území bývalého rákócziovského panstva sa tenkeľ sial aj na miestach bývalých rúbanísk.⁴⁹ Už roku 1772 sa spomína, že zemplínski poddaní dávali „od nepamätných časov“ Drugethovcom desiatok z tenkeľa.⁵⁰

Je veľmi poučné, že informátori zo stred-

⁴³ Zvýšený záujem o znovuzavedenie a pestovanie tenkeľa (inovácia) sa prejavoval hlavne v čase druhej svetovej vojny. (Vo vojnových rokoch nebolo dostať ryžu zo zahraničia.) Pozri o tom anketu v Roč. Nov. z r. 1942.

⁴⁴ TICHÝ, K.: c. d., s. 344. — MÁTYUS, I.: O és új diaetetica. II. Pozsony (Bratislava) 1787—1793, s. 128.

⁴⁵ O význame a rozšírení tohto pečiva pozri MARKUŠ, M.: Súčasný stav, c. p., s. 512.

⁴⁶ PEŘINKA, F. V.: Veselé putovanie po Slovensku. Praha 1934, s. 397—639. — ZELENIN, D.: Ostslawische (russische) Volkskunde. Berlin—Leipzig 1927, s. 112, 114. — SCHNEEWEISS, E.: Die Weihnachtsbräuche der Serbokroaten. Wien 1925, s. 53. — LOVRETIĆ, J.: Otok. Zborník za

narodní život i običajov južních Slavena (Záhreb), 1947, s. 141. — PARNIKOVÁ, A. S.: Pišča, posuda i utvar. Materiali i issledovanija po etnografiji rusk. naselenija (Moskva) 57, 1960, s. 207; MACHEK, V.: c. d., s. 263; VASMER, M.: Russisches etymologisches Wörterbuch. II. Heidelberg 1950, s. 32.

⁴⁷ MLYNÁRČÍK, J.: Náhrada za ryžu. Roč. Nov. 1942, č. 161 (Sobotište).

⁴⁸ V Krupine (Hont) a v Madačke (Novohrad) ho naposledy siali aj v r. 1972—1973.

⁴⁹ MAKKAI, L.: I. Rákóczi György birtokainak gazdasági iratai. Budapest 1954, s. 337.

⁵⁰ Pozri Štátny archív v Prešove, Archív rodiny Drugethovcov (bez sign.).



6. Čerstvo upečený lepeň alebo lepník z Jabloňoviec, okr. Levice. Foto M. Markuš.

ného Slovenska, z okolia Banskej Bystrice a z Turca poznajú pre tenkeľ aj svojské, regionálne pomenovanie: *okra*, *okrm*, *ovkrm*, *oukrm*.

Z veľmi podrobného opisu Jozefa Čizmárika, 73-ročného mlynára z Blatnice (okr. Martin), môžeme aj z botanického hľadiska posúdiť, že pod *tenkeľom* alebo *okrmom* treba rozumieť *Triticum dicoccum*. „Klas tenkeľa, alebo okrmu sa ponáša na klas pšenice. Je hodne odlišný tým, že je dvojradový. Zrniny v klase sú vyvinuté do dvoch radov mieškov a v každom miešku sú po dve zrná osobitne. *Miešok* (alebo *šupina*), čiže kryt zrna je tvrdšia hmota, takže zrno je dosť chránené. Muselo sa bedliť, aby miešky so zrnom boli dobre vyzreté a usušené pre domáce skladovanie. Tvar a farba zrna je ako pšenica, veľkosť ako ovsená ryža, zo žltého ovsa.“ V Sebedíne tvrdili, že zrno okrmu bolo podobné ako

pšenica, tak farbou, ako aj veľkosťou, len na jednom konci bolo špicatejšie ako pšenica. Chuť okrmu bola sladkastá ako ovseňa múka v surovom stave. Ak okrem zasiali do dobre pohnojenej pôdy, vzišla bohatá úroda. V Badíne však bolo zvykom pestovať túto nenáročnú plodinu na takých roliach, kde nebolo možné vyviezť maštaľný hnoj.

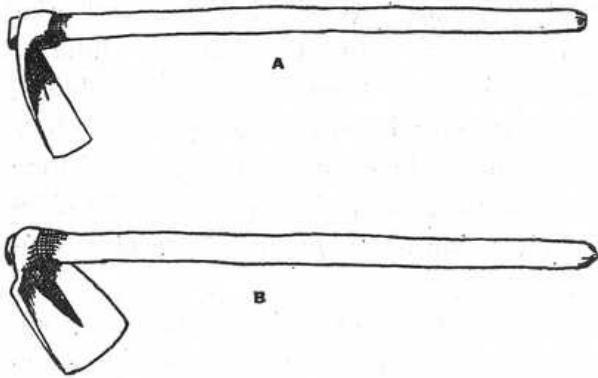
Z jednej mítovnice osiva vzišlo priemerne 8 kil (1 kila = 50 kg) zrna. Medzi okrmmom rástol ten istý plevel, ktorý sme už spomínali (mätonoh mámivý, *opilec*, *Lolium temulentum*). Keď sa do múky okrmu zomleli aj semená tohto plevelu, ľudia počívali po konzume takýchto jedál miernu opitosť (Hronsek).

Spôsob použitia okrmu bol ten istý ako tenkeľu. Z jeho múky sa piekol chlieb (tu nazývaný bochník), z krúp sa varila kaša a pridávali sa aj do jaterníc. Najväčší význam však mal ako krmivo pre hydinu, ošípané, aj pre kone. Väčšina informátorov tvrdila, že z rozdrveného okrmu príberali ošípané lepšie ako z kukurice.

Ani v južnej časti Novohradu a Gemeru nie je tenkeľ neznámym pojmom, tu je však preň zaužívaný názov: *jarec* alebo *jarica*.⁵¹ Bol to taktiež druh plevnej pšenice, ktorej šupiny sa po vymlátení odstraňovali drvením. Po drvení ostali len veľmi drobné zrnká. Aj tu sa používal na prípravu kaše, na plnenie jaterníc a ako krmivo.

Na východnom Slovensku sa taktiež používali podobné regionálne názvy. V okolí Humenného siali ešte na prelome storočia do vyklčovanej pôdy starodávnu jarnú pšenicu tzv. *jarku* alebo *holku*, ktorá, keď dozrela, mala červenú farbu. Bola odolná voči suchu, dažďu, aj mrazu, nemala ostie, ale mala veľmi silné plevy (Porúbka).

V archívnych materiáloch zo Zemplína zo 17. stor. sa v inventároch panských účtov objavujú záznamy: *tenkely*, *volter*, *votér* alebo *vörös alakor* (ide tu pravdepo-



7. Rôzne druhy klčovníc na zakopávanie zrniek autaru (*Triticum dicoccum*, Schrank) do zeme: a) starší typ, b) novší typ *ortóky*. Porúbka, okr. Michalovce. Kreslila K. Markušová.

8. Nohami poháňané stupy na lúpanie autaru (*Triticum dicoccum*, Schrank), Porúbka, okr. Michalovce. Rekonštrukcia podľa výpovede informátorov; kreslila K. Markušová.



dobne o niektorú plevnatú jarnú pšenici).⁵²

Pravda, nielen archívne údaje potvrdzujú pestovanie archaických plevnatých pšeníc v tejto oblasti. V obciach ležiacich na južných svahoch užsko-zemplínskeho pohoria

⁵¹ KÁLAL, K. a M.: Slovenský slovník z literatúry a nárečí. Banská Bystrica 1923, s. 217.

⁵² MAKKAI, L.: c. d., s. 650.

⁵³ Ako vidíme, ide tu o veľmi archaický spôsob hospodárenia, o ktorom písali v našej odbornej literatúre už viacerí bádatelia. Pozri URBANCOVÁ, V.: Príčiny pretrvania archaických poľno-

Vihorlat (okolie Sobraniec) pozná ústna tradícia starší druh pšenice pod názvami: *autar*, *outar*, alebo *autir* (Bunkovce, Ostrov, Nižná Rybnica). Niektorí ju opisujú ako obilninu podobnú jačmeňu, iní ju prirovnávajú ku tráve kostrave (*Festuca pratensis*). Aj tú siali do čerstvo vyklčovaného rúbaniska. Vyrúbané kmene sa z rúbaniska odviezli, konáre a kríky vysušili a rovnomerne rozprestreli po celom rúbanisku a zapálili. Ešte kým bol popol horúci, špeciálnou motykou, *ortokou* (klčovnicou) ho spolu so zemou pokopali a za čerstva zasiali zrná autaru.⁵³

Toto sa robilo obyčajne skoro na jar — v apríli. Autar siali predovšetkým drevorubači, každý toľko, koľko ho potreboval. Považovali ho za vďačnú obilninu, lebo dobre znášal zimu aj horúčavy. Zasiaty autar dozrel konecom augusta, alebo začiatkom septembra. Pre nerovnosti v pôde ho bolo možné žať len kosákom. Zožaté snopy sušili niekoľko dní na tzv. *ostrejoch*, do zeme zasadzených stĺpoch, potom ponosili do stodôl a vymlátili cepami.

Na očistenie od pliev slúžili nohami poháňané stupy, v ktorých sa zrno autaru tŕklo. Takto otlčené sa ďalej cídilo, očisťovalo na vejačke, to bolo prvé čistenie. Druhé čistenie sa robilo plavením: na autar naliali vodu, plevy ostali na vrchu, kým zrno sa usadiло na dno. Vlhký autar bolo treba ešte vysušiť.

Z autaru sa pripravovala predovšetkým kaša, ktorá bola aj obradným jedlom štendrovečernej hostiny (Porúbka, Čečehov, Laškovce, Blatné Revištia, Brekov). Niektorí piekli z autarovej múky aj chlieb a varili halušky. Túto múku však miešali aj s inou

hospodárskych foriem v niektorých oblastiach Slovenska. Slov. Národop. 1960, s. 265. — CHOTEK, K.: Kopanicový a žiarový zpôsob prípravy pôdy v československých Karpatech. Archeol. Rozhl. 1966, s. 405—426. — PODOLÁK, J.: Klčovanie a žiarové hospodárenie na Slovensku. Národop. Věstn. čs. 1966, s. 26—36.

múkou (jačmeňou alebo ovosenou), lebo len takto sa dala konzumovať.

Autar bol známy aj na sever od Vihorlatu, kde pestovali ho nielen Slováci, ale aj susední Ukrajinci-Rusnáci v Ubľanskej doline, v celej Užskej stolici, aj vo vzdialenejších karpatských dedinách (Veľké Berezné, Užok ap.). Na prelome storočia bol *autar* (alebo tu *outír*) značne rozšírený aj v južne položených dedinách Zakarpatskej Ukrajiny. V Chlumci (obec medzi Užhorodom a Mukačevom) bol outír a outírová kaša veľmi obľúbeným jedlom. V druhej polovici 19. stor. si túto obilninu pestoval každý na svojom políčku. Najstaršia generácia tvrdí, že outír sa podobal najviac na jačmeň. Mal silné a tvrdé plevy, ktoré bolo treba ešte pred mletím odstrániť, na čo sa používali zvláštne mlyny, tzv. lúpačky.

Z olúpaného outíru sa varila kaša v mlieku. „Kým sme mali outír, netrpeli sme hladom“ — hovorili najstarší informátori. Okrem kaše sa z outíru pripravovali aj chutné omáčky. Outír sa prestal pestovať v posledných desaťročiach minulého storočia, keď jeho miesto zaujala kukurica.⁵⁴

Outír (alebo aj *voutér*) bol obľúbenou rozšírenou obilninou aj na území susedného maďarského etnika. V strede Zemplína v Medzibodroží sa z jeho múky piekli plaché placky na horúcich kameňoch.⁵⁵ V 19. stor. ho pestovali aj v Rétközi (Szabolcs-ská župa). Tamojší maďarskí informátori

tvrdili, že voutér (vótér) k nim prišiel priamo z Užskej župy. Chudobnejší ľudia si piekli chlieb z tejto archaickej obilnosti, a ako tradícia hovorí: „Bol to veľmi chutný chlieb!“. Je pozoruhodné, že v záujme zvyšovania dobrej chuti pridávali do chlebového cesta aj jačmennú a tatarčenú múku.⁵⁶

Podľa I. Györfyho autar alebo vótér, pestovaný Maďarmi (hlavne v hornom Potisí, Medzibodroží a v južnej časti Zakarpatskej Ukrajiny), bol totožný s tou archaickej plevnatou jarnou pšenicou, ktorá bola aj na území Slovenska známa pod názvom tenkeľ (tönköly).⁵⁷

Z doteraz spomínaného môžeme usúdiť, že tenkeľ, ako aj ostatné plevnaté druhy pšenice sa pestovali predovšetkým v horských oblastiach, a to hlavne na miestach bývalých listnatých lesov.⁵⁸

Keď sa v ďalšej práci budeme zaujímať aj o južné časti Karpát, aj tam sa stretne s tými istými formami pestovania a spotreby. Rumunské, maďarské a sasko-nemecké obyvateľstvo, žijúce medzi horami južných Karpát, až do nedávnej minulosti intenzívne pestovalo tieto archaicke obilnosti. Našu porovnávaciu prácu veľmi uľahčujú pozorne a starostlivo napísané štúdie Al. Borzu⁵⁹ a B. Gundu⁶⁰ o tejto tematike.

V tejto oblasti majú plevnaté pšenice v každom jazyku takmer rovnako znejúci názov: rum. *alac*, maď. *alakor*, sasko-nem.

⁵⁴ O význame tejto obilnosti písal už aj maď. bádateľ BÁTKY, Zs.: Vótér. Ethnographia (Budapest) 1921, s. 123. Novšie údaje som sám publikoval v príspevku: Adatok a vótér elterjedéséhez. Népr. Ért. (Budapest), 1939, s. 390–391.

⁵⁵ ECSEDI, I.: A tiszántúli magyar ember táplálkozása. Debrecen 1935, s. 276.

⁵⁶ KISS, L.: Régi Rétköz. Budapest 1961, s. 25, 67, 157, 222, 250, 299, 346, 354, 369.

⁵⁷ GYÖRFY, I.: Gazdálkodás. In: Magyarság néprajza. II. Budapest 1941, s. 150–151.

⁵⁸ Je veľmi pozoruhodné, že tradícia a spomienky, týkajúce sa tenkeľa, sa na Slovensku

zachovali predovšetkým v oblasti kopanie (Myjavská pahorkatina) a lazov (Hont, Zvolen, Novohrad), ako aj mraznie (Gemer). Sú to napospol oblasti listnatých lesov!

⁵⁹ BORZA, Al.: c. d., s. 1–42.

⁶⁰ GUNDA, B.: Sütőkövek és ősi kenyérfelék. In: Ethnographia Carpatica, Budapest 1966, s. 306–310.

⁶¹ BORZA, Al.: c. d., s. 14.

⁶² BORZA, Al.: c. d., s. 10.

⁶³ KASSAI, J.: Származtató és gyökerésző. Szókönyv. I. Pest 1833, s. 152.

⁶⁴ GUNDA, B.: c. d., s. 307–309.

alenk. Z monografie Al. Borzu sa dozvedáme, že rumunským názvom *alac* sa označovali všetky tri plevnaté pšenice (*Triticum spelta*, *Triticum monococcum*, *Triticum dicoccum*), podobne je to aj pri tenkeli. Ba čo viac, sú aj také rumunské pramene, ktoré označujú termínom *alac* nejaký druh „horského jačmeňa“ (*Hordeum distichon*, *l'orge de montagne*).⁶¹ Hodno spomenúť, že rumunský *alac* aj maďarský *alakor* sú dvojako druhu: biely a červený. Podľa najnovších botanických aj agrárnoetnografických výskumov môžeme jednoznačne konštatovať, že názvy *alac* aj *alakor* označujú výlučne *Triticum monococcum*.⁶² Rumunskí roľníci v horských oblastiach siali alac tak tiež do nehnojenej lesnej pôdy. Pred vlastným mletím sa zrná museli odplevníť. Z alacovej múky vedeli aj Rumuni upiecť veľmi chutný chlieb. Krúpy sa výborne osvedčili pri výkrme ošípaných.

Takisto aj v maďarských dedinách Sedmohradska poznali a pestovali tieto archaicke plodiny.⁶³ Rozdiel v pestovaní a spôsobe používania medzi dvoma etnikami sa prejavil v tom, že maďarskí gazdovia na rozdiel od rumunských siali alakor do hnojenej pôdy a pri pečení chleba pridali do cesta aj niečo ražnej múky.⁶⁴

V minulosti sa z alakorovej múky piekli archaicke nekvásené pagáče (*panis azy-mus*). Cesto zarobené slanou vodou alebo srávkou naplocho rozvaľkali a upiekli na namastenom (naolejovanom) horúcim ka-

meni. Ak neboli vhodný plochý kameň poruke, cesto sa vložilo a upieklo priamo v horúcej pahrebe. Na tvrdo upečené posúchy sa zmäkčili trochou masti.

Slama, ktorá ostala po vymlátení *alacu* (*alakoru* alebo *alenku*) sa používala na postielanie dobytka, na pokrývanie strechy, na kúrenie, na privádzanie hrozna a na výrobu napr. slamených klobúkov.

Na niektorých miestach sa táto plevnatá a archaická pšenica siala ešte aj v r. 1937–1946. Vo vyššie položených horských oblastiach sa urodila lepšie ako ovos.

Pôvod slova *alac* (*alakor*) je predmetom mnohých diskusií. Maďarskí bádatelia sa domnievajú, že bolo prevzaté od nejakého neznámeho, dnes už vymretého starovekého európskeho národa.⁶⁵ Podľa rumunských bádateľov bola táto obilnina prenesená rímskymi legionármi pochádzajúcimi zo Španielska do starovekej Dácie. Od potomkov starých Dákov-Rumunov potom prešlo toto slovo aj do jazyka maďarského a nemecko-saského obyvateľstva.⁶⁶ Domnievame sa, že posledné slovo bude mať v tejto polemike archeológia a kultúrna botanika. Isté je však toľko, že tieto archaicke plevnaté pšenice poznajú aj ostatné balkánske národy (Srbi, Chorváti, Slovinci). Práve preto bude treba toto vziať vážnejšie do úvahy pri ďalšom výskume pôvodu tejto plodiny a jej názvu.

Ako je zrejmé z uverejneného slovenského materiálu, názvoslovie tu pestovaných

⁶⁵ A magyar nyelv történeti-etymológiai szótára. (Red. BENKŐ L. – KISS L. – PAPP L.) Budapest 1967, s. 125.

⁶⁶ BORZA, Al.: e. d., s. 17, 21–22.

⁶⁷ BORZA, Al.: e. d., s. 27. — BÁRCZI, G.: A magyar nyelv francia jövevényszavai. Budapest 1938, s. 8. (lat. *spelta* > val. franc. *espeautre* > franc. *épeautre* (= *Triticum spelta*).

⁶⁸ Podľa našich údajov sa tenkeľ pestovalo ešte pred socializáciou slovenských dedín (1948–1950) v týchto obciach: Kráľovce, Krnišov, Drienov, Šuľa, Dolný Tisovník, Pliešovce, Dolné Strháre, Dolná Strehová, Obeckov, Hontianske Nemec,

Luboreč, Devičie, Veľký Lom, Selee, Krupina ap. (Údaje potvrdené aj Miestnymi národnými výbormi).

⁶⁹ Autor predniesol túto štúdiu — samozrejme v podstatne skrátenej forme — na medzinárodnej konferencii, ktorú organizovala MKKK v dňoch 24.–26. 10. 1973 v Rožnove p/R. na Morave (Agricultura Carpatica I). Účastníci tejto konferencie sa zhodli na tom, že by bolo veľmi žiaduce, aby sa v múzeach v prírode, zakladaných v karpatoeurópskej oblasti, zabezpečilo v budúcnosti dosť miesta nie len pre ľudské obydlia, ale aj pre tradičné kultúrne rastliny.

archaických plevnatých pšeníc je veľmi pestré. Sú to však jednak pomenovania, ktoré môžeme odvodiť zo spoločného slovanského slovného fondu (*jarec, jarka, jarica, holka, okrm, samopša*); je pravdepodobné, že ich počet sa ešte rozšíri. Ďalej sú to cudzie, hlavne západoeurópske názvy, medzi ktorými má *tenkel* prvé miesto, iste nie bez príčiny. Menší význam treba prisúdiť termínu *autar* (*autir*), ktorý sa zachoval vo východoslovenských nárečiach, do ktorých prenikol pravdepodobne prostredníctvom valónsko-francúzskej kolonizácie.⁶⁷

Je veľmi pozoruhodné, že napriek veľkej pestrosti názvov sú tradície, spôsoby pestovania a zužitkovania tunajších plevnatých pšeníc takmer u všetkých karpatoskoeurópskych národov rovnaké, nevykazujú nejaké zvláštne etnické špecifiká.

Táto štúdia si nekládla za cieľ riešiť otázky pôvodu, viačstoročného vývoja a iden-

tifikácie jednotlivých typov stredoeurópskych a východoeurópskych archaických plevnatých pšeníc. Spomínané úlohy spadajú do kompetencie kultúrnej botaniky, archeológie, kultúrnej histórie a jazykovedy. Naším želaním bolo doplniť bohatú medzinárodnú literatúru o archaických druhoch pšenice uverejnením bohatých slovenských národopisných tradícií, a to predovšetkým z Hontu a Novohradu.⁶⁸ Týmto chceme skôr uľahčiť spomínanú identifikačnú prácu ostatným vedným odborom.

Z uverejnených údajov jasne vidíme, ako sa dajú správnou aplikáciou metód porovnávacieho národopisu a ostatných pomocných vied vystopovať z dodnes žijúcich tradícií niekoľkotisíčročné kultúrne prvky. Súhrn takýchto údajov nám dopomáha k pravdivejšiemu poznaniu minulosti a kultúry národov žijúcich v karpatskej oblasti.⁶⁹

DER DINKEL UND SEINE KARPATOEUROPAISCHEN VARIANTEN

Zusammenfassung

Der Verfasser macht uns in dieser Studie mit den slowakischen Varianten der alten spelzigen Weizenarten die an den Berghängen der Karpaten gezüchtet werden bekannt. Wie aus der beigefügten Mappe ersichtlich ist, haben die spelzigen Weizenarten in der slowakischen Sprache mehrere Benennungen: *špalda, tenkel, okrm, jarka, jarica, orkiš, holka, sanopša, vanter, volter, vótér, autar, outir* etc. — Der am meisten verbreitete Name ist *tenkel*, der aus dem deutschen *Dinkel* (im Dialekt auch *Tinkel*) entstammt. Unter dem deutschen Benennung *Dinkel* versteht man gewöhnlich *Triticum spelta* L. Da man aber die Körner der drei Arten (Varianten): *Triticum spelta*, *Triticum monococcum*, und *Triticum dicoccum* kaum von einander unterscheiden kann, werden sie bei den Slowaken, wie auch bei andern europäischen Völkern oft mit einem gemeinsamen Namen genannt.

Vom Anbau der spelzigen Weizenarten liefern uns archäologische Ausgrabungen und mittelalterliche urkundliche Quellen Beweise. Natürlich

kann man von der urkundlichen Benennung: „*spelta*“ oder „*thenkel*“ nicht feststellen, welche von den drei Varianten gemeint ist. Auf Grund der bisherigen archäologischen und agrobotanischen Forschungen können wir sagen, dass unter dem slowakischen *tenkel* (ebenso dem ungar *tönköly*) im allgemeinen *Triticum dicoccum* Schr. der Emmer zu verstehen ist. Diese Feststellung bestätigt auch die slowakische Volkstradition.

Der Verfasser beschreibt sorgsam den ehemaligen Anbau des Dinkel. In der zweiten Hälfte der 19. Jahrhundert kann man die Masse (Menge) der Dinkel-Produktion mit statistischen Daten nachweisen. In der ersten Hälfte unseres Jahrhunderts wurde der Dinkel noch vielerorts, hauptsächlich aber in bergigen Gegenden angebaut. Laut Feststellung des Verfassers wurden die Traditionen des Dinkel-(tenkel-) Anbaus am besten am Treffpunkt der Laub- und Nadelhölzer bewahrt. Dieser fällt eng zusammen mit der Zone der slowakischen Einödhöfen (sog. *lazy* und *kopanice*) in den Bergen. Wie wir wissen, entstan-

den diese Gehöfte auf dem durch Waldrodung gewonnenen Neuland. Nach der Ablieferung des Langholzes wurden die Reste der Rodung, die Abfälle, Äste, Sträuche zum Trocknen ausgebreitet und nachher verbrannt. — In die noch fast warme Asche wurde der Dinkel gesät und mit der speziellen Rodehaue eingehackt. (In den ersten Jahren der Waldrodung konnte man den Grund wegen der Baumwurzeln garnicht mit dem Pflug bearbeiten nur mit der Haue.) In diesen Gegenden spielte der Dinkel also die Rolle der Kulturpflanzen der altslawischen Brandwirtschaft und Brandrodung. Über die karpatoeuropeäischen Formen dieser Wirtschaft orientieren uns von den Slowaken V. Urbancová, K. Chotek und J. Podolák, — von den Polen F. Bujak, J. Broda, M. Dobrski und A. Lewicka am genauesten.

Weiter beschreibt der Verfasser das Mähen mit der Sichel, die Dreschmethoden, das Verfahren der Enthülsung (lat. decorticatio), das Stossen im Mörser, Mahlen zwischen den Steinen, usw.

Früher wurden vom Dinkel sehr volkstümliche Breie und Graupen-Speise bereitet. Dinkel-Graupen (Grützen) wurden mit Vorliebe bis in die letzten Jahrzehnte als Fülle in die Leber-Würste verwandt. An manchen Orten (Madačka und Krupina) wurde der Dinkel ausschliesslich zu diesem Zweck angebaut.

Die aus Dinkel-Graupen zubereiteten Speisen gewannen in manchen Gegenden ein regionales-attraktives Gepräge (Hont und Novohrad). Die um die Jahrhundertwende entstandenen slowakischen Kochbücher (T. Vansová) bezeichnen den Dinkel-brei als eine spezifisch, slowakische Speise. Die Speisekarte des Hochzeitsmählens brachte als letzten Gang auch den Dinkel-brei. Früher wurde hauptsächlich in der Mittelslowakei (Komit. Hont und Novohrad) aus dem Dinkel ein sehr schmackhafter, flacher Fladen-Kuchen, — und sogar Brot gebacken. Diese Kuchen-artige Fladen (*lepeň*, *lepník*) werden auch heute gebacken, aber schon aus fein gemahlenem Weizenmehl, — aber die Namen sind beibehalten worden.

Die Volkstümlichkeit des Dinkel-Anbaues dauerte bis in die Nachkriegsjahre des II. Weltkrieges. In dieser letzten Zeit wurde er als Futter für Pferde und Hühner, zum Mästen von

Schweinen gebraucht. Als Hühner-Futter war er erstklassig, denn er förderte und hob die Eierproduktion.

Das Stroh des Dinkels diente früher als Schaub zum Dachdecken. Ärmere Leute flochten vom Stroh Back-körbe, die sie an grösseren Märkten verkauften (Lučenec, Banská Bystrica, Miskolc, Eger und Pest).

Diese archaische und spelzige Weizenarten waren den Ungarn, den ukrainischen-Rusnaken und den Rumänen auch bekannt. Die Ungarn und ukr. Rusnaken nannten den Dinkel *vótér* oder *autir* (stammt aus franz. *l'epéautre*), — die Rumänen: *alac*. (Al. Borza). Wie wir aus den Forschungen von Al. Borza und B. Gunda wissen, ist unter dem dort gezogenem *alac* oder *alakor* das Einkorn (*Triticum monococcum*) zu verstehen. Zwar weicht das Einkorn um ein Haar von dem Emmer (*Triticum dicoccum*) ab, aber seine Zucht, seine Verwendung (Konsum) ist die gleiche wie in der Slowakei.

Aus der Gleichheit des Anbaus und der Verwendung dieser besprochenen karpateurpäischen Weizenarten kann man folgern, dass wir es in diesen Kulturpflanzen, mit sehr alten, — man könnte sagen — mit alteuropäischen Kulturelementen zu tun haben. Es wäre die gemeinsame Arbeit der Archäologie, der Agrar-ethnographie, der Kultur- und Ethnobotanik, der vergleichenden Sprachwissenschaft, der Geschichtswissenschaft die Zusammenhänge dieser Kulturelemente und Erscheinungen, ihre interethnische Beziehungen gegenseitig aufzudecken, — und besser zu beleuchten.

Diese Studie dient in erster Reihe vom Standpunkt der Ethnographie mit brauchbaren Daten zur weiteren Forschung.

Die Bilder zeigen die vom slowakischen Boden stammenden Ähren (1), Körner (2), reifende Saat (3), der archaischen Weizenarten vom Dinkelstroh geflochtener Körbe (4), Enthülsen der Dinkelkörner zwischen Mühlsteinen (5), aus Dinkelmehl gebackener Fladenkuchen, — „*lepeň*, *lepník*“, (6), die zur Bearbeitung des Bodens für die Dinkel-saat nötige spezielle Rodehauen (7), und Mörser-form zum Enthülsen der Dinkelkörner mit Fussantrieb (8).

INHALT

STUDIEN

- Soňa Švecová: Die Bedeutung der Familie für die Differenzierung der verwandschaftlichen Beziehungen
 3
 Michal Markuš: Der Dinkel und seine karpatoeuropäischen Varianten
 23
 Oldřich Sirovátká: Die Rolle der Interpretation in der Folklore
 41

MATERIALIEN

- Mária Prasličková: Die allgemeine und örtliche wirtschaftliche Bedeutung der Riedmacherei und der Wachszieherei im westlichen Gemergebiet
 55
 Daniel Luther: Zeichen der Varianten der Betlehempiele
 79
 Mária Dubáková: Einige Gedanken über dem Codex von Revúca B
 93

DISKUSSION — GLOSSEN

- Peter Slavkovský: Einige theoretischen Probleme bei der Verfolgung dem Saisonbeschäftigungeneinfluß auf die Volkskultur
 Zora Apáthyová - Rusnáková: Eine methodologische Betrachtung über die Erkenntnissituation unserer Ethnographie
 105

RUNDSCHAU

- Karol Plicka 80 Jahre alt (Olga Slivková)
 145

MITTEILUNGEN

BUCHERBESPRECHUNGEN UND REFERATE

CONTENTS

ARTICLES

- Soňa Švecová: Importance of the Family for Differentiating of Kinship Relations
 Michal Markuš: Archaic Wheat Called "tenkel" and its Carpatho-European Variants
 Oldřich Sirovátká: The Task of Interpretation in Folklore
 3
 23
 41

VARIOUS MATERIAL

- Mária Prasličková: Universal and Local Economic Importance of Weaving Reeds Making and Bee-Wax Collecting in the Region of West Gemer
 Daniel Luther: Signs of Variants in Bethlehem Plays
 55
 79

- Mária Dubáková: Some Thoughts about the Revúca Codex B
 93

DISCUSSION

- Peter Slavkovský: Some Theoretical Problems of Following the Influence of Season Occupations on the Folk Culture .
 Zora Apáthyová - Rusnáková: Methodological Essay on the Knowing Situation of Our Ethnography
 105
 111

COMMENTARY

- 80th Anniversary of Karol Plicka (Olga Slivková)
 115

COMMUNICATIONS

BOOKREVIEWS AND REPORTS

SOMMAIRE

ARTICLES DE FOND

- Soňa Švecová, Famille et son importance pour la différenciation des relations de parenté
 3
 Michal Markuš, Blé archaïque appelé „tenkel“ et ses variations carpatho-européennes
 23
 Oldřich Sirovátká, Interprétation et sa signification dans le folklore
 41

MATÉRIAUX

- Mária Prasličková, Importance économique universelle et locale de la production des lices et de la cire dans la région de Gemer occidentale
 55
 Daniel Luther, Jeux de crèches — les variantes et ses signes
 79
 Mária Dubáková, Quelques idées sur Codex de Revúca B
 93

DISCUSSION — GLOSSES

- Peter Slavkovský, Quelques problèmes théoriques concernant l'étude de l'influence des travaux saisonniers sur la culture populaire
 105
 Zora Apáthyová - Rusnáková, Réflexion méthodologique sur la situation de notion dans notre ethnographie
 111

INFORMATIONS

- Karol Plicka octogénaire (Olga Slivková)
 115

NOTES

ANALYSES ET COMPTES RENDUS

СЛОВАЦКАЯ ЭТНОГРАФИЯ

Журнал Словацкой Академии Наук

Год издания 23, 1975, № 1

Издается четыре раза в год

«ВЕДА», издательство Словацкой Академии Наук

Редакторы Д-р Божена Филова и Павол Стано

Адрес редакции: 884 16 Братислава, Клеменсова 27

SLOWAKISCHE VOLKSKUNDE

Zeitschrift der Slowakischen Akademie der Wissenschaften

Jahrgang 23, 1975, Nr. 1. Erscheint viermal im Jahre

Herausgegeben vom VEDA, Verlag der Slowakischen Akademie der Wissenschaften

Redakteure PhDr. Božena Filová und Pavol Stano

Redaktion: 884 16 Bratislava, Klemensova 27

SLOVAK ETHNOGRAPHY

Journal of the Slovak Academy of Sciences

Volume 23, 1975, No. 1.

Published quarterly by VEDA, the Publishing House of the Slovak Academy of Sciences

Managing Editors PhDr. Božena Filová and Pavol Stano

Editor: 884 16 Bratislava, Klemensova 27, Czechoslovakia

L'ETHNOGRAPHIE SLOVAQUE

Revue de l'Académie slovaque des sciences

Anné 23, 1975, No. 1. Parait quatre fois par an
Editions de VEDA, maison d'édition de l'Académie slovaque des sciences

Rédacteurs: PhDr. Božena Filová et Pavol Stano

Rédaction: 884 16 Bratislava, Klemensova 27

SLOVENSKÝ NÁRODOPIS

Časopis Slovenskej akadémie vied

Ročník 23; 1975, číslo 1. — Vychádza štyri razy do roka

Vydáva VEDA, vydavateľstvo

Slovenskej akadémie vied

Hlavná redaktorka PhDr. Božena Filová

Výkonný redaktor Pavol Stano

Redakčná rada: Prof. dr. Rudolf Bednárik, dr. Soňa Burlasová, dr. Emília Horváthová, dr. Soňa Kovačevičová, dr. Milan Leščák, dr. Michal Markuš, doc. dr. Ján Michálek, dr. Ján Mjartan, doc. dr. Štefan Mruškovič, dr. Viera Nosáľová, doc. dr. Ján Podolák, doc. dr. Antonín Robek.
Výtvarná redaktorka Viera Miková
Redakcia: 884 16 Bratislava, Klemensova 27

Vytlačili Tlačiarne Slovenského národného povstania, n. p., Martin

Jednotlivé číslo Kčs 20,—; celoročné predplatné Kčs 80,—

Výmer SÚTI č. 8/6

Rozširuje Poštová novinová služba, objednávky, včítane do zahraničia a predplatné prijíma PNS — Ústredná expedícia tlače a dovozu tlače, Gottwaldovo nám. 48/VII, Bratislava. Možno objednať aj na každej pošte alebo u doručovateľa.

© VEDA, vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied, 1975

Distributed in the Socialist countries by SLOVART Ltd., Leningradská 11, Bratislava, Czechoslovakia. Distributed in West Germany and West Berlin by KUBON UND SAGNER, D-8000 München 34, Postfach 68, Bundesrepublik Deutschland. For all other countries, distribution rights are held by JOHN BENJAMINS, N. V., Periodical Trade, 54 Warmoesstraat, Amsterdam, Netherlands.