

slovenský národopis

1 | 24

VEDA, VYDAVATELSTVO
SLOVENSKEJ
AKADÉMIE VIED, 1976



OBSAH

STÚDIE

- Soňa Kovačevičová: K problematike životného prostredia robotníkov na Slovensku v minulosti 1
Viera Gašparíková: Štúdium slovenskej ľudovej prózy ako interetnický problém 39

MATERIÁLY

- Peter Slavkovský: Tradičné formy mlatby na Záhorí 55
Olga Danglová: Pololudové maliarstvo na Záhorí 75
Eva Orsáryová: Poznámky k problematike skúmania piesňového repertoáru a jeho nositeľov 85
Zora Vanovičová: Ku vzťahu folklóru a literatúry 99
Rastislava Stoličná: Kukurica, jej rozšírenie a význam ako jedlej obilniny 115

ROZHLADY

- Jubileum Zborníka Slovenského národného múzea (Ján Mjartan) 123
Nová národopisná expozícia v SNM — EÚ v Martine (Peter Slavkovský) 129
Budovanie centrálnej národopisnej filmotéky SAV (Adam Pranda) 131
150. výročie výkupu Slovákov z poddanstva v Nyíregyháze (Michal Markuš) 133

RECENZIE A REFERÁTY

СОДЕРЖАНИЕ

СТАТЬИ

- Соња Ковачевичова: К проблематике жизненной среды рабочих в Словакии в прошлом 1
Вера Гашпарикова: Изучение словацкой народной прозы как интерэтническая проблема 39

МАТЕРИАЛЫ

- Петер Славковский: Традиционные формы молотбы в Загорье 55
Ольга Данглова: Полународная живопись в Загорье 75
Ева Орсарьова: Некоторые замечания к проблематике изучения песенного репертуара и его носителей 85
Зора Вановичова: На стыке фольклора и литературы 99
Растислава Столична: Кукуруза, ее распространение и значение в качестве съедобного злака 115

ОБЗОРЫ

- Юбилей сборника Словацкого национального музея (Ян Мжартан) 123
Новая этнографическая экспозиция в СНМ — ЭН в Мартине (Петер Славковский) 129
Создание центральной этнографической фильмотеки САН (Адам Пранда) 131
150 годовщина выкупа словаков из барщины в Nyíregyháze (Michal Markuš) 133

РЕЦЕНЗИИ И РЕФЕРАТЫ

KUKURICA, JEJ ROZŠÍRENIE A VÝZNAM AKO JEDLEJ OBILNINY (Výsledky kartografického spracovania otázky 57 EAS)

RASTISLAVA STOLIČNÁ
Národopisný ústav SAV, Bratislava

Základným cieľom EAS je sústredenie javov ľudovej kultúry na území Slovenska v ich najširšom zastúpení. Nezapodieva sa teda výlučne len tzv. tradičnými formami, ale aj tými javmi ľudovej kultúry, ktoré sa donedávna nepokladali za časť našich kultúrnych tradícií. K týmto otázkam patrila aj problematika, ktorá sa týkala kukurice ako obilniny a jej využitia a významu v ľudovej strave na Slovensku.

Kukurica, lat. *Zea mays*, ako kultúrna rastlina patrí do obilnín, ktoré v ľudovej strave mnohých národov mali primárnu úlohu. V Európe sú to predovšetkým stredomorské štáty s vyhovujúcimi klimatickými podmienkami pre pestovanie kukurice. Pokiaľ berieme do úvahy len vyhovujúce podmienky pre pestovanie kukurice, môžeme aj mylné predpokladať, že skúmať otázky jej úlohy v našej ľudovej strave nie je potrebné. Úlohou národopisnej vedy je však ukázať každý jav ľudovej kultúry v celej jej šírke a analyzovať jeho úlohu v jednotlivých etapách. Hoci kukurica na našom území nepatrí k tradične pestovaným obilninám, kartogramy, ktoré dokumentujú jednotlivé formy jedál z kukurice na Slovensku, vyvrátili názor, že ide o zanedbateľnú, alebo náhradkovú formu ľudovej stravy. Zároveň táto otázka naznačila úzky územný a etnický kontakt Slovenska s južnou Európou. Opäť sa potvrdil správny názor, skúmať ľudovú kultúru na Slovensku ako neoddeliteľnú súčasť európskej kultúry.

Kukurica ako obilnina. Vo všeobecnosti prevládala názor, že kukurica pochádza z dnešného Me-

xika. Dnes sa predpokladá, že to bolo územie Peru a Bolívie, kde sa vyvíjal a lokalizoval jej základný typ. Do dnešnej alebo druhotnej vlasti kukurice — Mexika sa kukurica dostala cez strednú Ameriku. Z Európanov prvý poznal kukuricu Kolumbus, ktorý ju po objavení Ameriky doviezol koncom 15. storočia do Španielska, kde ju pestovali najprv ako okrasnú rastlinu v záhradách. Čoskoro však ocenili jej hospodárske vlastnosti a doviezli ju na Ďaleký a Blízky východ. Odtiaľ (najmä z Turecka) sa kukurica dostala jednak na Balkán, do Maďarska a do ostatných stredoeurópskych krajín, jednak na územie Slovenska, kde sa pestuje asi 200 rokov.¹

Kukurica je z biologického hľadiska teplomilnou rastlinou. Severná hranica pestovania kukurice sa zhruba kryje so severnou hranicou pestovania viniča hroznorodého. Produkčné oblasti kukurice sa vyznačujú teplým podnebiem a dlhým bezmrazovým obdobím počas vegetačného obdobia. O možnostiach pestovania kukurice rozhoduje skôr podnebie ako pôda, na ktorú nie je kukurica príliš náročná²

Kukurica ako potravina sa najviac používa vo svojej domovine. V Európe sa na tento účel používala najmä v južných prímorských štátoch. Na prípravu potravín sa najčastejšie používa kukuričná múka a kukuričná krupica, z ktorých mnohé jedlá, ale predovšetkým kaše, sa stali národnými jedlami (polenta — Taliansko, mamaliga — Rumunsko, pura — Juhoslávia, hominy — USA...)³

¹ Rastlinná výroba I. Bratislava 1963, s. 267—268.

² Tamže, s. 293—294.

³ Tamže, s. 262—263.

⁴ Tamže, s. 263.

V súčasnosti sa kukurica po dietetickej stránke vysoko cení. Pokladá sa za rovnocennú alebo len trochu menej hodnotnú ako pšenica. Kukurica je predovšetkým veľkou zásobárňou pracovnej a tepelnej energie. Biologická hodnota sa však musí dopĺňať najmä mliekom, s ktorým tvorí dobre vyváženú kombináciu (odstraňovanie nedostatku vitamínu B₂).⁴

Slovensko svojimi geografickými a klimatickými podmienkami dáva možnosť pestovať obilie na ploche väčšej ako dve tretiny ornej pôdy. Najrozšírenejšou obilninou je jačmeň, ktorý sa pestuje na celom území. Rozsahom osevnjej plochy nasleduje za ním pšenica, ktorej sa však v chladných horských oblastiach nedarí, a teda sa ani nepestuje. Ďalšou rozšírenou obilninou, ktorá sa pestuje prevažne v horských oblastiach je ovos.⁵ K výpočtu týchto základných u nás pestovaných obilnín patrí svojou kvalitatívnou i kvantitatívnou hodnotou v poslednom storočí kukurica.

Kukurica sa u nás pestuje predovšetkým v podunajskej a východoslovenskej nížine, v juhoslovenských kotlinách a na Záhorí. Dolinami Torysy, Tople, Ondavy, Laborea a Čirochy siaha jej pestovanie hlboko do Karpát. Pomerne vysoko, asi do výšky 400 m n. m. preniká dolinami južných častí Slovenského rudohoria.⁶

Ako sme už uviedli, kukurica sa na naše územie dostala z južných oblastí asi pred 200 rokmi. Avšak búrlivý rozvoj pestovania kukurice možno datovať až od konca 19. stor., keď sa všeobecne začína s pestovaním technických rastlín (cukrová repa, zemiaky a pod.).⁷ Rozširovanie plôch a úrody kukurice po 1. svetovej vojne kolísalo, ale celkovo malo vzostupnú tendenciu. Pravda, domáca produkcia kukurice nestačila kryť spotrebu a museli sme kukuricu dovážať. Kukurica sa dovážala predovšetkým z Rumunska, Maďarska, Juhošlávie a Argentíny, po 2. svetovej vojne predovšetkým zo ZSSR.⁸

Základným kritériom pri sledovaní ľudovej stravy dotazníkom EAS je zachytenie jednotlivých javov v celej ich šírke a mnohosti a zároveň zachytenie vývojového postupu, ktorým prešla ľudová strava na Slovensku. Ide zhruba o posledných 70–80 rokov, teda čas, ktorý je obmedzený možnosťou sledovania javu u dnes žijúcich

informátorov. Z tohto pohľadu môžeme sledovať dotazníkom aj *kukuričné jedlá*, ktoré boli zaradené do otázok ľudovej stravy č. o. 57. Otázka je rozdelená na tri základné časti, ktorých sa budeme v komentári pridržať.

Prvá podotázka sleduje *kukuričnú kašu*. Na úvod treba povedať, že kaša patrila na Slovensku k obľúbeným a rozšíreným jedlám. Prevažovala vo forme bežného jedla, ale jej archaický pôvod môžeme dokumentovať jej častou funkciou v ľudových obradoch. Kaša ako forma jedla pretrváva dodnes, a to nielen na vidieku, ale aj v mestách vo funkcii detského a diétného jedla. K tradičným jedlám patrila kaša pripravovaná z jačmeňa, tenkefa, pohanky — *tatarky*, ovsá, prosa a pod. Svojou mnohosťou výskytu na celom území Slovenska sa k týmto tradičným kašiam priraduje i kaša z kukuričnej múky.

Kartogram č. 1 ukazuje na všeobecné rozšírenie tejto formy kaše. Väčšiu oblasť negatívnych odpovedí tvorí pás v strednej časti západného Slovenska a hornej Nitry. V tejto oblasti sú však silne zastúpené tradičné formy kaší, predovšetkým z múky, prosa, jačmenných krúp a pučenej — klíčenej pšenice. Tento široký sortiment domácich základných surovín zapríčinil pravdepodobne aj to, že kukuričná múka, ktorá sa musela do tejto oblasti dovážať, neprerazila tak všeobecne ako na inom území Slovenska. Do ostatných oblastí Slovenska však importovaná kukuričná múka prenikla v plnom rozsahu a kukuričná kaša sa stala všeobecne rozšírenou a obľúbenou, a to ako ukazujú kartogramy, rešpektujúce časový aspekt, už začiatkom 20. storočia. Pri konzumácii kukuričnej kaše je veľmi dôležité jej dopĺňanie surovinami, ktoré by nahradili nedostatok vitamínu B₂ v samej kukurici. Všade, kde sa kukuričná kaša konzumuje, je to predovšetkým mlieko. Táto forma je aj na Slovensku všeobecne rozšírená. Mlieko a maslo sú dve základné dopĺňajúce suroviny, používané u nás. Mlieko je všeobecne rozšírené po celom území, maslo prevláda na strednom a východnom Slovensku. Z ostatných dopĺňajúcich surovín sa v menších regiónoch s rozvinutejšou mäsovou základňou, najmä v južných častiach Slovenska, kaša z kukuričnej múky dopĺňala masťou (kartogram č. 2), menej oškvarkami, slaninou a v horských oblastiach bryndzou.

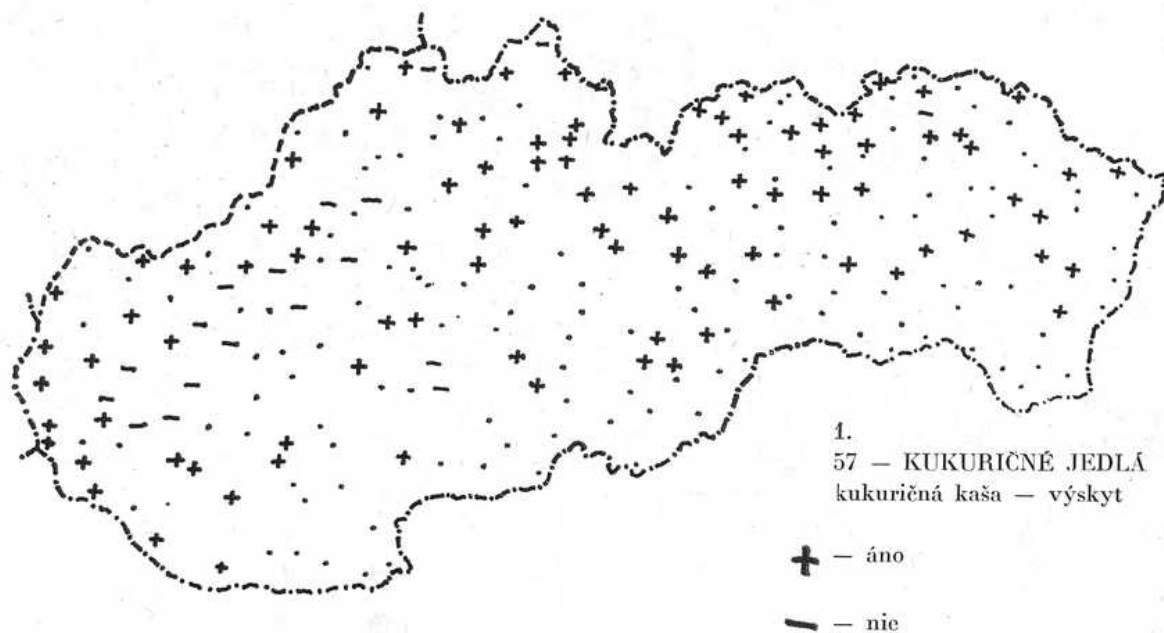
⁵ Československá vlastivěda. Díl III. Lidová kultura. Praha 1968, s. 397.

⁶ Slovensko. Ľud — I. časť. Bratislava 1974, s. 119.

⁷ Československá vlastivěda, c. d., s. 420.

⁸ Rastlinná výroba I, c. d., s. 269.

⁹ Československá vlastivěda, c. d., s. 420, 421.



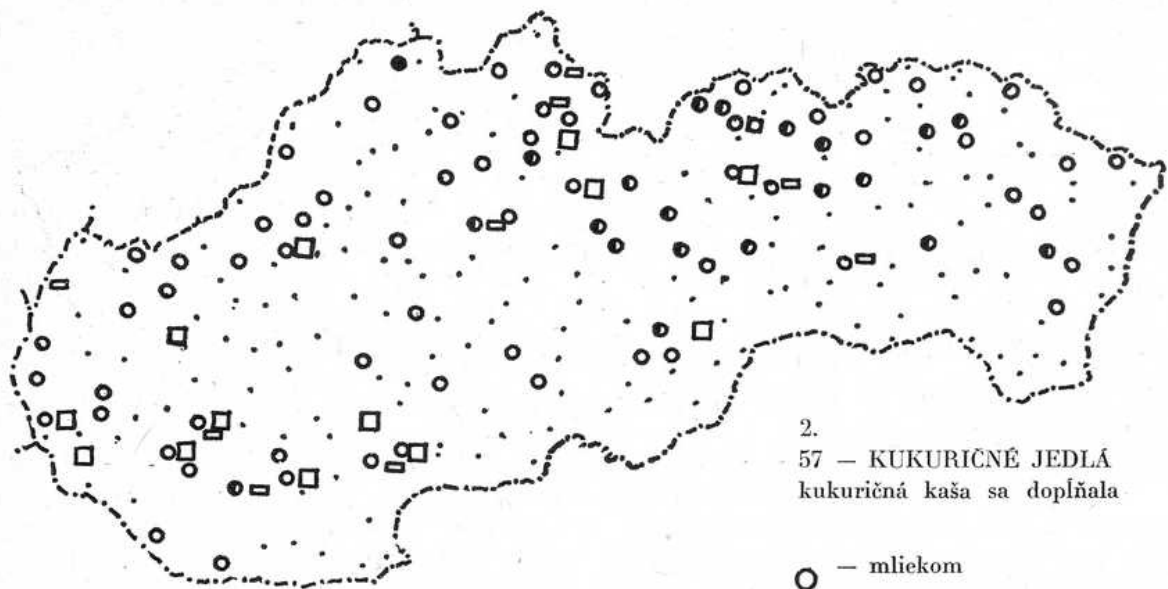
O všeobecnosti rozšírenia a udomácnenia kukuričnej kaše na Slovensku svedčí aj množstvo názvov na túto formu kukuričnej kaše. Najväčšie zastúpenie má názov *kukuričná kaša* (a varianty), ktorý prevláda na území západného a stredného Slovenska. Ide tu o najrozšírenejšiu formu názvu, ktorá sa vyskytuje aj pri iných kašiach. Skladá sa zo základného slova kaša a prívlastku, ktorý je adekvátny surovine, z ktorej sa pripravuje kaša. Ďalším výrazným názvom je *kukuričianka* (a varianty), rozšíreným v strednej a severnej časti územia. Ide pravdepodobne o stotožnenie názvu východiskovej suroviny — kukuričnej múky, bežne predávané pod názvom kukuričianka, s výsledným produktom. Na východnom Slovensku má najväčšiu frekvenciu a rozšírenie názov *zámeška* a varianty. Tento názov je odvodený od slovesa miešať, teda od spôsobu prípravy kukuričnej kaše. To sú však len tri základné názvy kukuričnej kaše (kartogram č. 3) z množstva, ktoré nám poskytujú odpovede v dotazníkoch (*polenta*, *kukuričný grís*, *kuľaša*, *čír* a pod.), ktoré zväčša prevzali názvy od iných kaší.

Ak hodnotíme kukuričnú kašu, treba spomenúť otázku, ktorú berie do úvahy aj dotazník EAS, a to sledovanie príležitostí, pri ktorých sa jedla kukuričná kaša. V tomto prípade kvantitatívne prevažujú odpovede, ktoré kukuričnú kašu pokladajú za bežné jedlo. Iba niektoré odpovede naznačujú, že išlo o jedlo, ktorým sa dopĺňal jedálny lístok v čase núdze, predovšetkým počas 1. sve-

tovej vojny. Zaujímavým faktom, ale racionálne opodstatneným je v severných oblastiach Slovenska kukuričná kaša ako jedlo pri práci na poli a na západnom Slovensku ako pôstne jedlo.

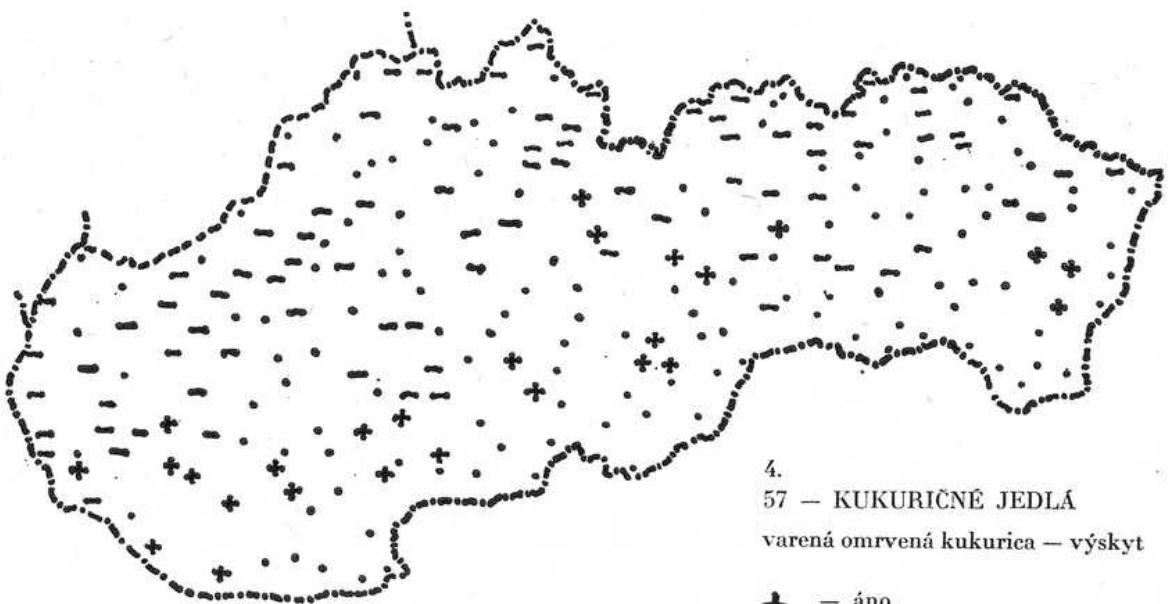
Ak hodnotíme kukuričnú kašu z celkového pohľadu, treba jednoznačne povedať, že napriek krátkej časovej existencii, stala sa jednou zo základných foriem jedál so všeobecnou platnosťou na celom Slovensku. Ak vieme, že kaša v slovenskej ľudovej strave mala v minulosti primárne postavenie, bez zveličovania treba hodnotiť kukuričnú kašu ako prínos a obohatenie slovenskej ľudovej kuchyne.

Druhou podotázkou, ktorá sleduje základné formy kukuričných jedál, je *omrvená varená kukurica*. Táto forma úpravy kukurice je viazaná na konzumáciu celých kukuričných zŕn. Dalo by sa teda predpokladať, že aj územie výskytu tejto formy úpravy kukurice sa bude kryť s územím, kde sa kukurica pestuje. Ako sa už uviedlo, touto oblasťou na Slovensku je južný pás, predovšetkým podunajská a východoslovenská nížina. Kartogram č. 4, ktorý naznačuje výskyt, ukazuje, že celkovo bol správny predpoklad, okrem čiastočnej infiltrácie tejto formy kukuričného jedla cez strednú časť územia až k hornému Váhu, teda do výrazne horskej oblasti, kde sa kukurica vôbec neurodí. Ide tu pravdepodobne o import kukuričných klasov alebo kukuričných zŕn z južných oblastí poľnohospodárskymi sezónnymi robotníkmi, ktorí prichádzali najmä z horských oblastí



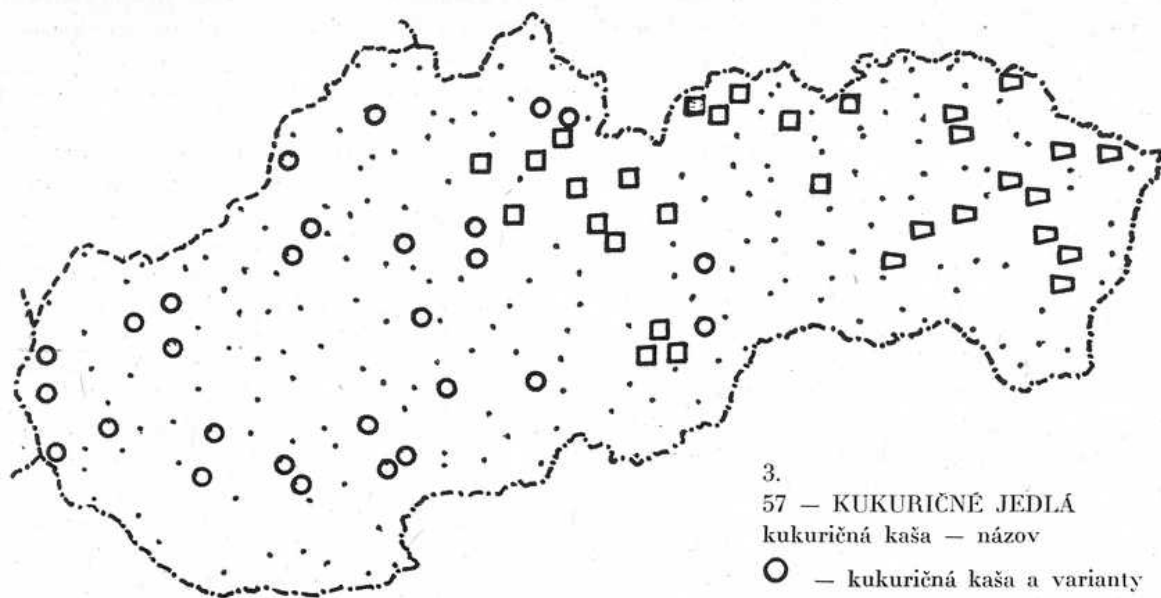
2.
57 – KUKURIČNÉ JEDLÁ
kukuričná kaša sa dopĺňala

- – mliekom
- – maslom
- ◐ – mliekom i maslom
- – masťou
- ◑ – iným (oškvarky, slanina, bryndza)

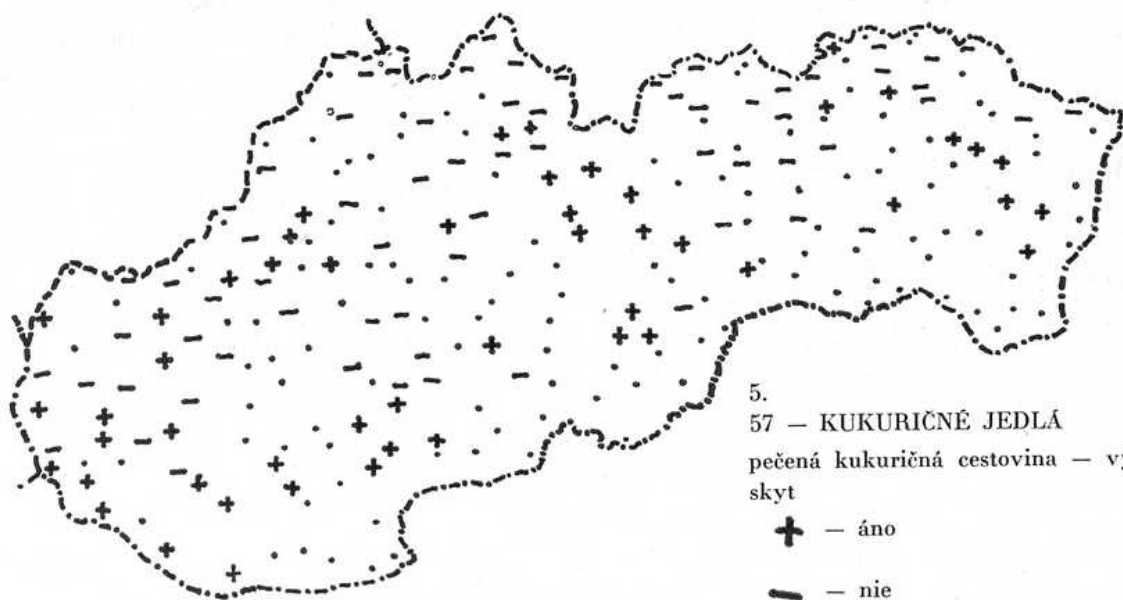


4.
57 – KUKURIČNÉ JEDLÁ
varená omrvená kukurica – výskyt

- +
-



3.
 57 – KUKURIČNÉ JEDLÁ
 kukuričná kaša – názov
- – kukuričná kaša a varianty
 - – kukuričianka a varianty
 - ▢ – zameška a varianty



5.
 57 – KUKURIČNÉ JEDLÁ
 pečená kukuričná cestovina – vý-
 skyt
- +
 -
- áno
 – nie

a preľudnených oblastí Slovenska na Dolnú zem. Záujem o tieto pracovné sily vzrástol od konca 19. stor., keď sa začali pestovať technické plodiny a okopaniny. Okrem peňažitej odmeny dostávali naturálne dávky, tzv. deputát na prípravu stravy.⁹ Týmto spôsobom sa dostala táto forma úpravy kukurice aj do horských oblastí.

Odpovede na otázku, ktorá sleduje časový aspekt, podobne ako pri kukuričnej kaši, určujú takto upravenú kukuricu za formu všeobecne známou na začiatku 20. stor. Varená omrvená kukurica sa posýpala rôznymi surovinami, ktoré mali zvýrazniť ináč dosť nevýraznú chuť takto upravenej kukurice. Bol to predovšetkým cukor, soľ, mak a na strednom Slovensku orechy. Mak, ako dopĺňajúca surovina tohto jedla, podmienil aj názov takto pripravenej kukurice. Najmä na západnom Slovensku je to *maková kukurica*. Z ostatných názvov prevláda *varená kukurica* a v južných častiach západného Slovenska názvy *fött kukurica* a *morzsolt kukurica* u maďarského etnika žijúceho na našom území.

Veľmi zaujímavé odpovede dávajú kartogramy na otázku, ktorou sledujeme príležitosti, pri ktorých sa jedla omrvená varená kukurica. Takto upravenú kukuricu ako bežné jedlo určil minimálny počet odpovedí. Naopak, veľká väčšina odpovedí ho hodnotila ako jedlo príležitostné, predovšetkým pri páračkách a priadkach. Obľuba tejto dá sa povedať pochúťky práve pri týchto príležitostiach, je snáď podmienená predovšetkým účasťou žien a mladých dievčat.

Celkovo možno povedať, že omrvená varená kukurica dopĺňaná rozličnými surovinami sa konzumovala prevažne v južných častiach územia a svojou formou i funkciou má predovšetkým základné znaky príležitostného jedla.

Treťou podotázkou, ktorá sleduje základné formy kukuričných jedál na Slovensku, je *pečená kukuričná cestovina*. Výskyt tejto formy kukuričného jedla bol tak isto ako pri kukuričnej kaši podmienený importom kukuričnej múky na územia, kde sa kukurica nedopestovala. Pri otázke výskytu (kartogram č. 5) sa ukazuje, že kladných odpovedí je pomerne veľa. Predpokladaný výskyt v južných častiach sa potvrdil. Kartogramy ukazujú výskyt aj v strednej časti územia, na východnom Slovensku i v jeho severných častiach.

Bez výskytu sú však oblasti Kysúc, hornej Oravy, Zamaguria a Spiša, ako aj niektoré menšie regióny. Odpovede na otázku rešpektujúcu časový aspekt, určujú takto upravené kukuričné jedlo za všeobecne známe na začiatku 20. stor.

Z názvov pečenej kukuričnej cestoviny prevládajú kvantitatívne dva základné, *gerheň* s variantmi a *mál* s variantmi. Názov *gerheň* prevažuje v južných častiach západného Slovenska a je zjavné, že slovenské etnikum ho prevzalo z maďarčiny. Názov *mál* sa vyskytuje v páse od dolného Váhu po južnej hranici až na východné Slovensko a podobne ako názov *gerheň*, svedčí o interetnickej súvislosti v oblasti našich hraníc. V stredných oblastiach Slovenska prevažujú lokálne názvy (*baba*, *pečená kukurica*, *kukuričnik* a pod.).

Ak sledujeme príležitosti, pri ktorých sa pečená kukuričná cestovina jedla, nachádzame ju prevažne vo funkcii bežného jedla, a to najmä v južných častiach západného Slovenska. Zanedbateľné nie sú ani odpovede, ktoré ju určujú za náhradkové a príležitostné jedlo.

Podobne ako kukuričná kaša i pečená kukuričná cestovina svojím rozšírením a funkciou kvalitatívne obohatila na prelome storočia slovenskú ľudovú kuchyňu.

Kukurica ako jedlá obilnina v pomerne krátkom časovom úseku ovplyvnila veľmi výrazne slovenskú ľudovú stravu, a to najmä zásluhou importovanej kukuričnej múky, ktorá sa dostala aj do oblastí, kde sa nedopestovala. Jedlá z kukurice stali sa na prelome storočia veľmi obľúbeným a bežným jedlom, a to nielen na vidieku, ale aj v mestách. V niektorých formách prešli aj do obradových jedál (svadba, krstiny, pôst) a príležitostných jedál (páračky, priadky). Z tohto pohľadu môžeme kukuricu, hoci nepatrí medzi tradične pestované obilniny na Slovensku v posledných siedmich desaťročiach, zaradiť medzi základné východiskové suroviny v slovenskej ľudovej strave.

Kukurica má však ako východisková surovina svoj veľký význam i v súčasnosti. Spracúva sa v mlynárskom, škrobárenskom, tukovom, liehovarskom a kávovinovom priemysle a okrem toho sa používa na výrobu rozličných organických látok, najmä liečiv. Najdôležitejším výťažkom z kuku-

¹⁰ Rastlinná výroba I, c. d., s. 263—264. — V príspevku sme sa nezaoberali tzv. pukanou kukuri-

cou, pukancami, pretože tento druh kukuričného výrobku sa nezahrnul do dotazníka EAS.

rice je škrob, ktorý sa zväčša ďalej spracováva na škrobový sirup a škrobový cukor. Základným výrobkom z kukuričného škrobu je maizena a rozličné dietetické prípravky.⁴⁰ Okrem tohto spôsobu využitia sa kukurica zužitkuje mnohými ďalšími spôsobmi, predovšetkým v poľnohospodárstve.

Ak hodnotíme kukuricu celkovo ako jedlú obilninu, zisťujeme, že jej funkcia sa postupne kvalitatívne menila. V pomerne krátkom časovom úseku (asi 200 rokov) prenikla z juhu na naše územie ako dosiaľ neznáma a nepoužívaná obilnina a začala sa postupne pestovať na územiach s prijateľnými klimatickými podmienkami. Tu však jej cesta nekončí, ale naopak, na prelome storočia spracovaná ako polotovar — kukuričná múka, dostáva sa aj do ostatných oblastí Slovenska, kde sa nepestovala. Tu sa začína postupne udomáňovať ako surovina v ľudovej strave, pôvodne vo forme náhradkového jedla, postupne ako bežné jedlo a v nezanedbateľnej miere ako príležitostné

a obradové jedlo. Svojou frekvenciou výskytu prenikli jedlá z kukurice na celé naše územie a svojou obľúbenosťou na slovenský vidiek i do miest.

Po 2. svetovej vojne začína sa postupný ústup kukuričných jedál, tak ako aj mnohých ďalších tradičných jedál z ľudovej kuchyne na Slovensku. Príčiny sú vo zvyšovaní životnej úrovne a s tým spojené kvantitatívne i kvalitatívne spetrenie stravy na vidieku.

V súčasnosti ju využívame predovšetkým na spracovávanie v potravinárskom priemysle, ale aj v ostatných priemyselných odvetviach a v poľnohospodárstve.

Svojím širokým uplatnením stala sa teda kukurica ako jedlá obilnina neoddeliteľnou súčasťou našej ľudovej i súčasnej kuchyne. Z tohto dôvodu môžeme aj pri hodnotení kukurice z európskeho hľadiska považovať Slovensko za časť územného celku, kde pestovanie kukurice ako jedlej obilniny a jej využitie v strave má svoje stále tradície.

КУКУРУЗА, ЕЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ И ЗНАЧЕНИЕ В КАЧЕСТВЕ СЪЕДОБНОГО ЗЛАКА

Резюме

Главная задача Этнографического атласа Словакии заключается в том, чтобы сосредоточить проявления народной культуры на территории Словакии в наиболее широком объеме. Таким образом, атлас охватывает не только так называемые традиционные формы, но и те явления народной культуры, которые до недавнего времени не считались компонентами наших культурных традиций. К подобным вопросам относилась и проблематика, касающаяся кукурузы как злаковой культуры, а также касающаяся вопросов ее использования и значения в национальной словацкой кухне.

При рассмотрении кукурузы как съедобной злаковой культуры с аспекта, представленного картограммами, видно, что ее функция качественно изменилась. За сравнительно короткий промежуток времени (приблизительно за 200 лет) она проникла с юга на нашу территорию как до сих

пор еще неизвестная и неприменяемая злаковая культура; постепенно ее стали выращивать на землях с благоприятными климатическими условиями. В конце столетия кукурузная мука в виде полуфабриката попала и в остальные области Словакии, в которых она до тех пор не выращивалась. Постепенно кукурузная мука стала применяться в национальной кухне, сначала в виде пищевого суррогата, а со временем — как повседневная пища и в значительной мере как блюдо традиционное и обрядное.

Кукуруза, благодаря своему широкому применению в прошлом и в настоящем, стала неотъемлемой частью словацкой кухни. На этом основании при учете кукурузы в европейском масштабе можно считать Словакию частью территории, где выращивание кукурузы как съедобной злаковой культуры и ее применение в пище имеет свои постоянные традиции.

DER MAIS, SEINE VERBREITUNG UND BEDEUTUNG ALS ESSBARE GETREIDEART

Zusammenfassung

Das Grundziel des Ethnographischen Atlases der Slowakei ist die Konzentrierung der Erscheinungen der Volkskultur auf dem Gebiete der Slowakei in ihrer breitesten Vertretung. Er befaßt sich also nicht nur ausschließlich mit den sog. traditionellen Formen, sondern auch mit solchen Erscheinungen der Volkskultur, die bis vor kurzem nicht einen Teil unserer kulturellen Traditionen gehalten wurde. Zu diesen Fragen gehörte auch die Problematik, die den Mais als Getreideart und seine Verwendung und Bedeutung in der Ernährung des Volkes in der Slowakei betrifft.

Wenn wir den Mais als Getreideart aus jener Sicht bewerten, die uns die Kartogramme bieten, stellen wir fest, daß seine Funktion qualitative Änderungen erfuhr. In einem verhältnismäßig kurzen Zeitabschnitt (etwa 200 Jahre) drang er aus dem Süden als eine bisher unbekannte und ungewöhnliche Getreideart auf unser Gebiet von und man begann allmählich, ihn in Gebieten mit

annehmbaren klimatischen Bedingungen anzubauen. Jahrhundertwende gelangt, er als Halprodukt — Maismehl — verarbeitet, in weitere Gebiete der Slowakei, wo er bisher noch nicht gepflanzt wurde. Er beginnt allmählich in der Zusammensetzung der Volkskost heimisch zu werden, ursprünglich als eine Ersatzspeise, nach und nach als übliche Speise und in einem keinesfalls vernachlässigbaren Ausmaß auch als Gelegenheits- und Zeremoniespeise.

Der Mais wurde dank seiner Bewährung in der Vergangenheit und in der Gegenwart zu einer unentbehrlichen Komponente der slowakischen Küche. Aus diesem Grunde können wir auch bei der Bewertung des Maises nach europäischen Gesichtspunkten die Slowakei als einen Teil des Gebietskomplexes halten, in dem der Anbau des Maises als einer Getreideart und seine Verwendung in der Kost feste Traditionen hat.

INHALT

STUDIEN

- Soňa Kovačevičová: Zur Problematik der Lebensumwelt der Arbeiter in der Slowakei in der Vergangenheit 1
Viera Gašparíková: Das Studium der slowakischen Volksprosa als interethnisches Problem 39

MATERIALIEN

- Peter Slavkovský: Traditionelle Formen des Dreschens in Záhorie (Westslowakei) 55
Olga Danglová: Die halbvolkstümliche Malerei in Záhorie (Westslowakei) 75
Eva Orsáryová: Anmerkungen zur Problematik der Forschung des Liederrepertoires und seiner Träger 85
Zora Vanovičová: Zwischen der Folklore und der Literatur 99
Rastislava Stoličňá: Der Mais, seine Verbreitung und Bedeutung als essbare Getreideart 115

RUNDSCHAU

BÜCHERBESPRECHUNGEN UND REFERATE

CONTENTS

ARTICLES

- Soňa Kovačevičová: Problems of the Human Environment of Workers in Slovakia in the Past Time 1
Viera Gašparíková: The Study of Slovak Folk Prose as an Interethnic Problem 39

VARIOUS MATERIAL

- Peter Slavkovský: Traditional Forms of Threshing in the Region of Záhorie (Western Slovakia) 55
Olga Danglová: The Half-Popular Painting in the Region of Záhorie (Western Slovakia) 75
Eva Orsáryová: Remarks to the Problem of the Investigation of Songs Repertory and its Bearers 85
Zora Vanovičová: Between the Folklore and the Literature 99
Rastislava Stoličňá: The Maize, its Extending and the Importance as an edible Cereal 115

COMMUNICATIONS

BOOKREVIEWS AND REPORTS

СЛОВАЦКАЯ ЭТНОГРАФИЯ

Журнал Словацкой Академии Наук
Год издания 24, 1976, №1
Издается четыре раза в год
«ВЕДА», издательство Словацкой Академии Наук
Редакторы Д-р Божена Филова и Павол Стано
Адрес редакции: 884 16 Братислава, Клеменсо-
ва 19

SLOWAKISCHE VOLKSKUNDE

Zeitschrift der Slowakischen Akademie der Wis-
senschaften
Jahrgang 24, 1976, Nr. 1. Erscheint viermal im
Jahre
Herausgegeben vom VEDA, Verlag der Slowaki-
schen Akademie der Wissenschaften
Redakteure PhDr. Božena Filová und Pavol Stano
Redaktion: 884 16 Bratislava, Klemensova 19

SLOVAK ETHNOGRAPHY

Journal of the Slovak Academy of Sciences
Volume 24, 1976, 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 19, Czecho-
slovakia

L'ETHNOGRAPHIE SLOVAQUE

Revue de l'Académie slovaque des sciences
Anné 24, 1976, No. 1. Paraît quarte fois par an
Editions de VEDA, maison d'édition de l'Acadé-
mie slovaque des sciences
Rédacteurs: PhDr. Božena Filová et Pavol Stano
Rédaction: 884 16 Bratislava, Klemensova 19

SLOVENSKÝ NÁRODOPIS

Časopis Slovenskej akadémie vied
Ročník 24, 1976, číslo 1 — Vychádza štyri razy
do roka
Vydáva VEDA, vydavateľstvo Slovenskej akadé-
mie vied
Hlavná redaktorka PhDr. Božena Filová
Výkonný redaktor Pavol Stano
Výtvarná redaktorka Viera Miková
Redakčná rada: Prof. dr. Rudolf Bednárík, dr.
Soňa Burlasová, dr. Emília Horváthová, dr. Soňa
Kovačevičová, dr. Milan Lesčák, dr. Michal Mar-
kuš, doc. dr. Ján Michálek, dr. Ján Mjartan, doc.
dr. Štefan Mruškovič, dr. Viera Nosálová, doc.
dr. Ján Podolák, dr. Antonín Robek.

Redakcia: 884 16 Bratislava, Klemensova 19

Vytlačili Tlačiarne Slovenského národného po-
vstania, n. p., Martin
Jednotlivé číslo Kčs 20,—; celoročné predplatné
Kčs 80,—
Výmer SÚTI č. 8/6

Rozširuje Poštová novinová služba, objednávky
vrátane do zahraničia a predplatné prijíma PNS
— Ústredná expedícia a dovoz tlače, Gottwaldovo
nám. 48/VII, 884 19 Bratislava. Možno objednať
aj na každej pošte alebo u doručovateľa.
© VEDA, vydavateľstvo Slovenskej akadémie
vied, 1976

Distributed in the socialist countries by SLOV-
ART Ltd., Leningradská 11, Bratislava, Cze-
choslovakia. 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, Amsteldijk 44, Amsterdam,
Netherlands.