

9

28 / 1980

*Slovenský
národopis*



*Na obálke: 1. strana: Koloman Sokol, Proletári (Za mestom). Drevoryt 1931
4. strana: Koloman Sokol, Pred továrňou. Drevoryt 1931*

HLAVNÁ REDAKTORKA
Božena Filová

VÝKONNÁ REDAKTORKA
Viera Gašparíková

REDAKČNÁ RADA
Ján Botík, Soňa Burlasová, Václav Frolec, Emília Horváthová, Soňa Kovačevičová, Igor Krištek, Milan Leščák, Ján Michálek, Ján Mjartan, Štefan Mruškovič, Viera Nosáľová, Adam Pranda, Antonín Robek

OBSAH

NÁRODOPISNÝ VÝSKUM ROBOTNÍCKEJ
TRIEDY

STÚDIE

- Ján Michálek: Niektoré otázky národopisného štúdia života a kultúry robotníctva na Slovensku 188
- Antonín Robek: Emancipační procesy v českém dělnictvu jako předmět etnografického studia 195
- Mirjam Moravcová: Průmyslové oblasti v hlediscích etnografického výzkumu českého dělnictva 201
- Jarmila Štastná: Projevy diferenciace průmyslových oblastí v etnografickém materiálu 212
- Peter Maráky: Etnografické aspekty štúdia pracovných migrácií (na príklade odchádzania za prácou z Kysúc) 217
- Jaroslav Čukan: Niekoľko poznámok k susedským vzťahom v starej baníckej kolónii v Handlovej 227
- František Kalesný: K niektorým etnografickým aspektom narastania robotníckej triedy v Bratislave 247
- Iveta Zuskinová: Vplyv textilných závodov v Ružomberku-Rybárpoli na zmenu tradičného ľudového odevu v dolnom Liptove 257
- Lubica Droppová: Význam štúdia robotníckych oblastí z hľadiska slovenskej folkloristiky 264
- Oldřich Sirovátka: Místo české dělnické a revoluční písně v literárním a kulturním vývoji mezi válkami 268
- Bohuslav Beneš: Dělnický folklór na scéně 274

- Jolana Darulová: Humor v ľudovom rozprávání banskoštiavnickej baníckej oblasti 279
- Jiří Jaroš: Lidová tradice jako součást modelu kultury v projevu dělnického písmáka 287
- Ladislav Tažký: Uhlári a drevorubači na Čiernom Balogu 293

MATERIÁLY

EAS — POKUSNÉ KOMENTÁRE

- Rastislava Stoličná: Obilninové jedlá 308

DISKUSIA — GLOSÝ

- Soňa Kovačevičová: Obnova obcí zničených druhou svetovou vojnou v kontexte tradícií ľudovej architektúry na Slovensku 322

ROZHLADY

- Seminár „Folklórne prozaické žánre v súčasnosti“ (Zuza Profantová) 345
- Národopisný tábor Demokratického zväzu Slovákov v Maďarsku (Marta Sigmondová) 347

RECENZIE A REFERÁTY

- Landwirtschaft und Kapitalismus (Ema Drábková) 348
- M. D. Mandybura: Polonynske hospodárstvo Hucuľščyny (Ján Podolák) 350
- Takács Lajos: Egy irtásfalu földművelése (Magdaléna Paríková) 351
- János Manga: Z minulosti Veňarcu (Magdaléna Paríková) 353

Jan Grabowski: Sztuka ludowa w Europie (Igor Thurzo)	355
L. R. Barag: Sjužety i matyvy belaruskich narodnych kazak (Viera Gašparíková)	356
Věnceslav Metelka: Ze života zapadlého vlastence (Viera Gašparíková)	357
Zoltán Ujváry: A temetés paródiája (Marta Sigmondová)	359

СОДЕРЖАНИЕ

ЭТНОГРАФИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ РАБОЧЕГО КЛАССА

СТАТЬИ

Ян Михалек: Некоторые вопросы этнографического изучения жизни и культуры рабочего класса в Словакии	188
Антонин Робек: Процессы эмансипации в чешском рабочем классе как предмет этнографического исследования	195
Мирьям Моравцова: Промышленные области с точки зрения этнографического исследования чешского рабочего класса	201
Ярмила Штястна: Проявления дифференциации промышленных областей в этнографическом материале	212
Петер Мараки: Этнографические аспекты изучения миграции в поисках работы (на примере миграции за работой из Кисуце)	217
Ярослав Чукан: Несколько замечаний о соседских отношениях в старой шахтерской колонии в Гандловой	227
Франтишек Калесни: К некоторым этнографическим аспектам роста рабочего класса в Братиславе	247
Ивета Зускинова: Влияние текстильных заводов в Ружомберке-Рибарполе на изменение традиционной рабочей одежды в нижнем Липтове	257
Любица Дроппова: Значение изучения рабочих областей с точки зрения словацкой фольклористики	264
Ольдржих Сироватка: Место чешской рабочей и революционной песни в развитии литературы и культуры в период между двумя войнами	268
Вогуслав Бенеш: Рабочий фольклор на сцене	274
Йолана Дарулова: Юмор в словесном народном творчестве шахтерской области Банска-Штнванница	279
Йиржи Ярош: Народная традиция как элемент модели культуры в творчестве рабочего писателя	287

Ладислав Тяжки: Углежог и лесорубы в Чиерни-Балоге	293
--------------------------------------------------------------	-----

МАТЕРИАЛЫ

ЭАС — ОПЫТНЫЕ КОММЕНТАРИИ Растислава Столична: Блюда из зерновых	308
----------------------------------------------------------------------------	-----

ДИСКУССИЯ

София Ковачевичова: Обновление сел, разрушенных в период второй мировой войны, в контексте традиций народного зодчества в Словакии	322
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

ОБЗОРЫ

Семинар «Фольклорные прозаические жанры в современности» (Зуза Профантова)	345
Этнографический лагерь Демократического союза Словаков в Венгрии (Марта Сигмундова)	347

РЕЦЕНЗИИ И РЕФЕРАТЫ

INHALT

ETHNOGRAPHISCHE ERFORSCHUNG DER ARBEITERKLASSE

STUDIEN

Ján Michálek: Einige Fragen der ethnographischen Erforschung des Lebens und der Kultur der Arbeiter in der Slowakei	188
Antonín Robek: Emanzipierungsprozesse in der tschechischen Arbeiterschaft als Gegenstand der ethnographischen Forschung	195
Mirjam Moravcová: Die Industriegebiete in den Aspekten der ethnographischen Erforschung der tschechischen Arbeiterschaft	201
Jarmila Štastná: Äusserungen der Differenzierung der Industriegebiete im ethnographischen Material	212
Peter Maráky: Ethnographische Aspekte des Studiums der Arbeitsmigrationen	217
Jaroslav Čukan: Einige Anmerkungen über die nachbarlichen Beziehungen in der alten Bergarbeiterkolonie in Handlová	227
František Kalesný: Einige ethnographische Aspekte des Anwachsens der Arbeiterklasse in Bratislava	247
Iveta Zuskínová: Der Einfluss der Textilfabriken in Ružomberok-Rybárpole auf die Veränderung der traditio-	

nellen Volkskleidung im unteren Liptov Gebiet	257
Lubica Droppová: Die Bedeutung des Studiums der Arbeitergebiete vom Aspekt der slowakischen Folkloristik aus	264
Oldřich Sirovátka: Die Position des tschechischen Arbeiter- und revolutionären Liedes in der literarischen und kulturellen Entwicklung zwischen den beiden Weltkriegen	268
Bohuslav Beneš: Die Arbeiterfolklore auf der Szene	274
Jolana Darulová: Der Humor in den volkstümlichen Erzählungen aus dem Bergbaugesamt von Banská Štiavnica	279
Jiří Jaroš: Die Volkstradition als Bestandteil des Kulturmodells in den literarischen Äusserungen eines Arbeitergelehrten	287
Ladislav Ťažký: Die Kohlbrenner und Holzfäller im Gebiet von Čierny Balog	293

MATERIALIEN

EAS — VERSUCHSKOMMENTARE	
Rastislava Stoličná: Getreidespeisen	308

DISKUSSION — GLOSSEN

Soňa Kovačevičová: Wiederaufbau von Gemeinden, die im zweiten Weltkrieg vernichtet wurden, im Kontext der Traditionen der Volksarchitektur in der Slowakei	322
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

RUNDSCHAU

Das Seminar „Die prosaischen Folkloregenes in der Gegenwart“ (Zuza Profantová)	345
Der ethnographische Lager der Demokratischen Union der Slowaken in Ungarn (Marta Sigmundová)	347

BÜCHERBESPRECHUNGEN UND REFERATE	
----------------------------------	--

CONTENTS

ETHNOGRAPHIC RESEARCH OF THE WORKING CLASS

ARTICLES

Ján Michálek: Some Questions of the Ethnographic Study of the Life and Culture of the Working Class in Slovakia	188
Antonín Robek: Emancipation Processes of the Czech Working Class as an Object of the Ethnographic Study	195
Mirjam Moravcová: Industrial Regions in the View Points of the Ethno-	

graphic Research of the Czech Working Class	201
Jarmila Štastná: Differentiation of Industrial Regions in Ethnographic Material	212
Peter Maráky: Ethnographic Aspects of the Study of Workers' Migrations (on the Example of Leaving for Work from Kysuce)	217
Jaroslav Čukan: Some Remarks to the Neighbour Relations in the Old Miner Colony in Handlová	227
František Kalesný: Some Ethnographic Aspects on the Growth of Working Class in Bratislava	247
Iveta Zuskinová: The Influence of Textile Factories in Ružomberok-Rybárpole on the Change of Traditional Folk Dress in Lower Liptov	257
Lubica Droppová: The Importance of the Study of Workers' Territories from the Point of View of Slovak Folkloristics	264

Oldřich Sirovátka: The Place of the Czech Worker's and Revolutionary Song in the Literary and Cultural Evolution Between two Wars	268
Bohuslav Beneš: The Worker's Folklore on the Scene	274
Jolana Darulová: The Humour in the Folk Stories from the Mining Region of Banská Štiavnica	279

Jiří Jaroš: Folk Tradition as a Part of the Culture Model in the Manifestation of Working Class Scripturalist and Chronicler	287
Ladislav Ťažký: Charcoal-Burners and Wood-Cutters in Čierny Balog	293

VARIOUS MATERIAL

EAS — EXPERIMENTAL COMMENTARIES	
Rastislava Stoličná: Cereal Meals	308

DISCUSSION

Soňa Kovačevičová: Villages Destroyed in the Second World War: Their Renovation in the Context of the Tradition of the Folk Architecture in Slovakia	322
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

COMMENTARY

The Seminar „Folklore Prosaic Genres in the Present“ (Zuza Profantová)	345
Ethnographic Mass-Meeting of the Democratic Union of Slovaks in Hungary (Marta Sigmundová)	347

BOOKREVIEWS AND REPORTS

OBILNINOVÉ JEDLÁ

RASTISLAVA STOLIČNÁ

Národopisný ústav SAV, Bratislava

Základnou surovinou jedál, ktoré sledujeme, sú obilniny. Spolu s niektorými druhmi zeleniny a mäsom patria k najstarším zdrojom našej výživy. Ich dlhodobé prioritné postavenie vo výžive bolo narušené až v priebehu 19. storočia, keď sa u nás udomácnilo pestovanie a konzumácia zemiakov. Napriek tomu však zostali jedlá pripravované z obilnín podstatnou a dôležitou súčasťou ľudovej stravy na Slovensku.

Obilniny patria medzi najstaršie kultúrne rastliny, pre ktoré zväčša nemáme nijaké historické doklady o tom, kedy a ako sa začali pestovať. Preto sa obraciame na archeobotanické doklady a na písomný materiál rôzneho druhu. Výskumy archeobotaniky na našom území poskytujú do päťdesiat nálezov, ktoré dávajú prehľad o pestovaní kultúrnych rastlín, najmä obilnín, od piateho tisícročia pred n. l.¹ Z týchto dokladov vyplýva, že na Slovensku sa v sledovaných obdobiach pestovali všetky známe druhy obilnín, predovšetkým pšenica, jačmeň a proso.

Od obdobia raného stredoveku máme možnosť konfrontovať archeobotanické nálezy s písomným materiálom. Stredoveké listiny už od 11. stor. poskytujú pomerne inštruktívny obraz o jednotlivých druhoch plodín a intenzite ich pestovania. Z rozsiahleho európskeho, ale aj špecificky slovanského bádania vieme, že z poľnohospodárskych plodín rané-

ho stredoveku, ako aj v predchádzajúcich obdobiach, mali najväčší význam obilniny. Agrárna historiografia doneďávna pokladala za typicky slovanskú obilninu proso. V poslednom období prevláda však názor, že Slovania pestovali predovšetkým chlebové obilniny. Dokladá to písomný materiál raného stredoveku, predovšetkým z juhozápadného Slovenska, východoslovenskej nížiny a úrodných častí ostatného územia. Najpestovanejšou obilninou v tomto historickom období bola pšenica a ďalšia chlebovina — raž. Okrem toho bolo na Slovensku od 14. stor. bežné pestovanie *súraže*, t. j. miešanky pšenice a raže. Trojicu tradičných obilnín dopĺňal jačmeň, ktorý sa pestoval ako chlebová obilnina v klimaticky drsnejších podmienkach a na neúrodných pôdach. Od konca 11. stor. rozšírilo sa u nás pestovanie ovsu, ktoré súviselo predovšetkým s chovom koní.² V čase núdze slúžil ovos i ako potravina.

Od 16. stor. už máme k štúdiu obilnín na našom území viac písomného materiálu.³ Vyplýva z neho, že pre uzavretosť jednotlivých oblastí a nedostatok komunikácií prevládal v tomto období samozásobiteľský charakter hospodárstva. Súvisel s tým i fakt, že sa v jednotlivých krajoch pestovali takmer všetky druhy obilnín. O rozsahu pestovania obilnín rozhodovala potreba, a tá bola vzhľadom na nedostatok iných kultúr-

nych plodín veľká. Primárne postavenie medzi obilninami prebrala v tomto období raž a stala sa hlavnou chlebovinou. Veľmi rozšírené bolo pestovanie dvoch základných jarín, jačmeňa a ovsa, a to i vo viacerých odrodách (napr. *horkýš*, *rychlík*) alebo ako miešanka, tzv. *polovina*. V oblasti stredného a severného Slovenska sa pestoval *tenkeľ*, druh jarnej pšenice, ktorý bol nesporne veľmi starým druhom obilniny. V nešlachtenej podobe a v malom rozsahu sa zachoval až do 20. stor. V stredoveku sa v niekoľkých odrodách pestovala aj tradičná obilnina proso. Ľudovo ho nazývali *zornička*, *krvica*, *bér*, *mohár* a pod.³ V niektorých oblastiach, predovšetkým na východnom Slovensku, sa zistilo pestovanie prosa ešte v polovici 20. stor. Je tu zrejme súvislosť s pretrvávaním archaického žiarového hospodárstva,⁴ pri ktorom sa uprednostňovalo pestovanie nenáročných plodín. Celkove však význam prosa a jeho podiel medzi obilninami pestovanými v stredoveku neustále klesal, najmä po zavedení novej obilniny *pohánky-tatariky*. Začala sa pestovať na našom území v priebehu 15. storočia a pre svoju nenáročnosť sa rýchlo rozšírila najmä v horských a podhorských oblastiach. Spočiatku zaberala pomerne široké plochy, jej význam však postupne klesal a v 20. storočí sa pestovala len na malých výmerách.⁵

Od 18. stor. sa pestuje na Slovensku ďalšia nová obilnina — kukurica. Jej význam začal vzrastať od polovice 18. storočia najmä na juhozápadnom Slovensku, odkiaľ sa postupne rozšírila aj do iných oblastí.⁶

Celkove môžeme konštatovať, že v období feudalizmu na Slovensku mala z obilnín ako základná chlebovina primárne postavenie raž. Po nej sa v najväčšom množstve pestoval jačmeň, ďalej pšenica a ovos. Výnos všetkých pestovaných obilnín bol veľmi nízky. Zapríčiňoval to predovšetkým nedostatok hnojenia a málo intenzívne, zväčša len

povrchové obrábanie pôdy, charakteristické pre hospodársky systém tohto obdobia.

Od polovice 19. storočia zasiahlo Slovensko niekoľko veľmi výrazných hospodárskych zmien, ktoré vyplývali z pričlenenia Uhorska k habsburskej monarchii. Agrárna otázka sa riešila tzv. *urbáriálnym patentom* z r. 1853, ktorý určil aj charakter vývoja poľnohospodárstva na Slovensku. To sa len veľmi pomaly a ťažko prispôbovalo nastupujúcemu kapitalizmu a naďalej si zachovávalo polofeudálne vlastnosti. Výraznejšie sa prejavil prechod ku kapitalistickej veľkovýrobe len v najprosperujúcejších oblastiach, kde sa popri obilnínach začalo zavádzať aj pestovanie priemyselných plodín. Poľnohospodárska výroba na Slovensku zostáva aj v tomto období neproporčne a neekonomicky rozdelená. Snahou zostáva pestovanie čo najväčšieho sortimentu plodín, aby sa zabezpečila sebestačnosť v systéme konzumného trhu.⁷

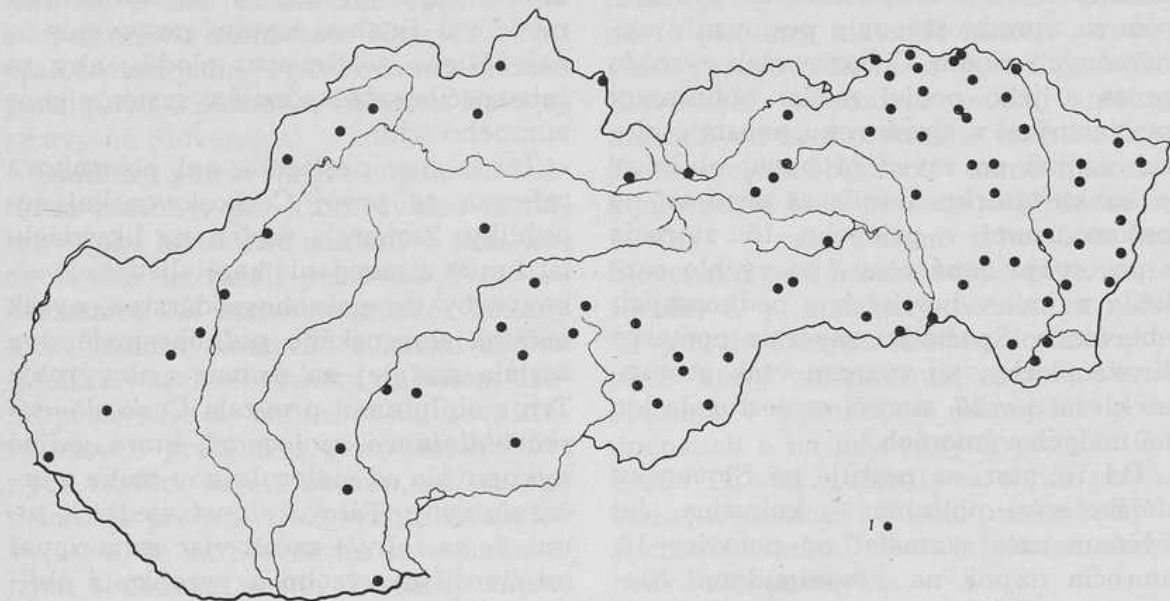
Tento stav nezlepšila ani pozemková reforma za prvej Československej republiky. Zamerala sa len na likvidáciu latifundií a zavedenie kapitalistickej veľkovýroby do poľnohospodárstva, avšak väčšina slovenského poľnohospodárstva zostala naďalej na úrovni malovýroby. Trh s obilninami prevzala *Československá obilninová spoločnosť*, ktorá jediná vykupovala od maloroľníkov obilie a určovala ceny. Táto okolnosť viedla k tomu, že sa roľníci začali viac zameriavať na živočíšnu výrobu a výrobky z obilnín museli v čoraz väčšej miere nakupovať.⁸

Obilniny však zostávajú aj po druhej svetovej vojne, až do súčasnosti, základom rastlinnej výroby poľnohospodárstva na Slovensku. V nížinných oblastiach sa nimi osieva 50–60 % oševnej plochy a v ostatných oblastiach zriedka menej ako 45 %. Oproti predchádzajúcim obdobiam, keď sa polovica oševných plôch obilnín využívala na pestovanie

chlebovín (pšenica, raž), v súčasnosti sa nimi osieva len tretina, a to najmä pšenice. Význam raži ako chlebovej obilniny silne poklesol, a naopak, vzrástol podiel krmných obilnín (jačmeň, ovos, kukurica). Rozsah osevov obilia na celkovej osevej ploche sa zmenšil, bol však nahradený zvýšenou úrodnosťou, ktorá je priamou odozvou na pestovanie výnosných odrôd, intenzitu hnojenia umelými hnojivami a zlepšenú agrotechniku.⁹

K výpočtu u nás pestovaných, ale najmä konzumovaných obilnín treba uviesť aj ryžu. Pestuje sa na Slovensku v minimálnom množstve, ale z hľadiska jej podielu v skladbe stravy obyvateľstva má postupne od začiatku 20. stor. stúpajúcu tendenciu. Do konzumnej siete sa dostávala a dostáva najmä z dovozu.

Záverom možno o úlohe obilnín v strave ľudu povedať, že počas celého vývinu od praveku po súčasnosť zastávali v nej vždy významné miesto. Tak ako obilniny aj obilninové jedlá prešli dlhým vývinovým procesom cez rôzne stupne rozvoja ľudskej spoločnosti. Ich presnú formu a funkciu v predchádzajúcich obdobiach môžeme iba predpokladať. Pravdepodobný obraz máme možnosť sledovať predovšetkým z výskumov posledného storočia, ktoré dokumentujú obilninové jedlá pripravované dvoma základnými spôsobmi — varením a pečením. Toto základné rozdelenie jedál z obilnín rešpektujeme v nasledujúcom komentári, pričom u jednotlivých druhov jedál berieme do úvahy aj ich podiel a význam v skladbe stravy ako celku.



Kartogram 1. *Kyseľ* — obilninový nálev. 1. varili z nakysnutej múky.

Obilninová polievka — *kyseľ*¹⁰ patrí medzi najstaršie druhy obilninových jedál. Pripravovala sa tak, že sa múka zaliala vlažnou vodou a nechala sa prirodzeným chemickým procesom zakvasiť. Ďalším pridaním vody a varením sa pripravilo jedlo riedkej až kašovitej konzistencie s kyslou príchuťou. Na rovnakom princípe sa pripravoval

kyseľ aj z kvásku používaného na kvasenie chlebového cesta. Výskyt týchto spôsobov prípravy je zachytený na kartograme 1. Získaný materiál ukazuje, že *kyseľ* na našom území má iba reliktný charakter, bol však zaradený do výberu pre jeho dôležitú úlohu pri komparácii vývinu obilninových jedál predovšetkým v severovýchodnej Európe.

Kysel fungoval v 20. storočí na našom území takmer výlučne ako jedlo pôstne. Varil sa z múky ražnej (na celom území), ovsenej (severovýchodná časť Slovenska), pšeničnej (južné časti Slovenska) a ojedinele z múky jačmennej. Do pôvodne čisto obilninovej polievky sa pridávali aj iné suroviny, predovšetkým zemiaky, kapusta, huby, cestoviny, sušené ovocie, ale aj mäso, čím vlastne stratila funkciu pôstneho jedla. Z ľudových názvov uvádzame základné a najfrekvencovanejšie: *kysel* — *kiselica*, *kislá poljefka*, *kvašná poljefka* a maďarský ekvivalent *šavaňú leveš*, *kvaskovica* — *kvasňica*, *varjanka*, *rosol* — *rosolanka*, *ciberej*.

Konštatovanie, že kysel pripravovaný z obilnín má u nás doznievajúcu úlohu, neplatí však pre kyslú polievku všeobecne. Ako dokladá materiál Etnografického atlasu Slovenska, kyslé polievky pripravované z iných surovín ako obilnín (napr. smotany, kapustnice — juchy) kvantitatívne u nás prevládajú a sú všeobecne rozšírené.

Obilninové kaše¹¹ zaraďujeme tiež do kategórie varených jedál, ktoré svojim pôvodom siahajú ďaleko do minulosti a sú rozšírené na celom svete. Kaše boli oddávna aj na našom území pravidelne konzumovaným jedlom, ale aj tradičným jedlom obradovým. Kaša sa pripravuje z celých, drvených alebo mletých obilninových zŕn, ktoré sa zalievajú tekutinou a varia.

Kaša z prosa patrí z vývinového hľadiska medzi najstaršie kašovité jedlá. Pripravovala sa z prosa alebo z béru. V materiáli EAS bol výskyt prosnej kaše pomerne silne zastúpený. Možno predpokladať, že zachytil stav jej výskytu v prvých desaťročiach 20. storočia, kedy malo slovenské poľnohospodárstvo malovýrobný charakter a zamierovalo sa na pestovanie menej náročných obilnín, ku ktorým patrí i proso. Zo zaznamenaných ľudových názvov prosnej kaše prevládajú názvy *kaša* (na celom území),

kulaša (v severnej a strednej časti Slovenska) a *jáhli* (na západnom Slovensku) s variantmi.

Kaša z tenkeľa sa pripravovala z tenkeľových krúp, ktoré sa spracovávali pomerne zložitou technológiou na špeciálnych mlynoch.¹² Ako uvádza archívny materiál, už začiatkom 20. storočia sa pestoval tenkeľ len na malých výmerách, takže najšť jeho zastúpenie v ľudovej strave v posledných desaťročiach je neľahká úloha. Dokladá to aj materiál EAS, ktorý zachytil výskyt tenkeľovej kaše len na pomerne malom kompaktnom území (Hont) s názvami *tenkeľová* — *tankeľová kaša*.

Kaša z naklíčenej pšenice (raži) patrí tiež medzi veľmi staré formy obilninových kaší, ktoré sa u nás pripravovali. V spôsobe prípravy kaše je dôležité predklíčenie obilniny, ktoré jej zabezpečuje vysokú biologickú hodnotu. Preto sa kaša konzumovala najmä v jarnom období, kedy zohrávala vo výžive významnú úlohu. Z vývinového hľadiska tvorí tento druh kaše akýsi medzistupeň medzi varenými a pečenými jedlami, pretože v poslednej fáze prípravy sa dávala zapekať. Jej výskyt bol zaznamenaný predovšetkým na juhozápadnom Slovensku so základnými názvami *költész*, *kötész* (u maďarského etnika) a *kalkíš* (u slovenského etnika). Celkove možno konštatovať, že kaša z naklíčenej pšenice alebo raži bola zachytená u najstaršej žijúcej generácie informátorov, a tak isto ako kaša z tenkeľa už len v doznievajúcej forme.

Kaša z jačmenných krúp — materiál EAS ukazuje, že tento druh kaše je ešte všeobecne rozšírený na celom území Slovenska. Predpokladáme, že tento stav bol podmienený najmä priemyselnou výrobou krúp z jačmeňa, ich distribúciou do obchodnej siete a teda dostupnosťou základnej suroviny. V niektorých domácnostiach mohla pretrvávajúť aj ich pôvodná príprava na stupách. Názvy tohto druhu kaše sa rozdeľujú do dvoch

územných celkov. Na západnom Slovensku je to základný názov *kaša* s prívlastkami (*krúpová*, *jačmenná*). Na strednom a východnom Slovensku je viacero názvov, predovšetkým *krúpy*, *geršli* a *lohádza* s variantmi. Okrem názvov, ktoré uvádzame, je v materiáli ešte množstvo regionálnych alebo lokálnych názvov.

Kaša z pohánky – *tatarky* patrí tiež k tým druhom kaší, ktoré sú u nás už silne na ústupe. Výskyt bol zistený väčšinou v horských oblastiach Slovenska. *Kaša* má dva základné názvy – na západnom a strednom Slovensku je to *pohánková kaša* a na východnom Slovensku *tatarková kaša* s variantmi.

Ďalšie druhy kašovitých jedál z obilnín sú všeobecne rozšírené na celom území Slovenska: *Kaša z múky* – získaný materiál ukázal, že u tohto druhu kaše sa postupne menila kvalita základnej suroviny, ale jej prípravu môžeme sledovať až do súčasnosti (najmä z jemnej pšeničnej krupice). Zo zistených názvov prevládajú: *kaša* s prívlastkami (*pšeničná*, *krupicová* a pod.), *kuľaša*, *čír*, *gris* a *zámeška* s variantmi. *Kaša z ryže* je najnovšia forma kašovitých jedál. Na Slovensku sa začala udomáčňovať v prvých desaťročiach 20. storočia, kedy sa ryža už vo veľkej miere dostala do obchodov ako pomerne lacná importovaná obilnina. *Kaša z ryže* má špecifické názvy *rižová kaša*, *riskaša* a pod. (*Kašu* pripravovanú z kukurice sledujeme v komplexe kukuričných jedál.)

Celkove môžeme kašovité jedlá z obilnín rozdeliť nasledovne:

1. Kaše, ktoré už začiatkom 20. storočia zanikali s ústupom svojich základných surovín – *kaša z tenkeľa*, *kaša z nakličenej pšenice* alebo *raži*, *kaša z pohánky-tatarky*.

2. Kaše, ktoré ešte v prvých desaťročiach 20. storočia mali všeobecné uplatnenie v slovenskej ľudovej strave – *kaša z prosa*, *kaša z jačmenných krúp*, *kaša z múky*, *kaša z kukurice*.

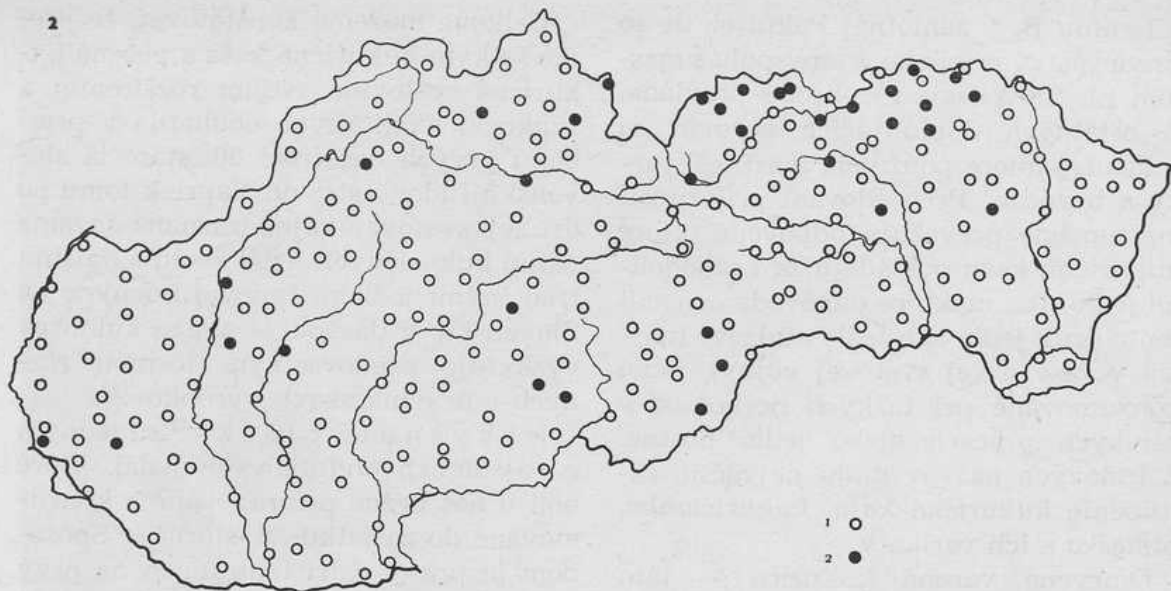
3. Kaše, ktoré sa uplatnili v slovenskej

ľudovej strave v priebehu 20. storočia – *kaša z ryže* a *kaša z jemnej pšeničnej krupice*.¹³

Cestovinové jedlá¹⁴ tak isto ako kašovité jedlá patria do kategórie varených jedál. Použitie cestovín v slovenskej ľudovej strave môžeme sledovať v troch rovinách: 1. cestoviny ako samostatné jedlo, 2. cestoviny konzumované ako príloha k iným druhom jedál, 3. cestoviny používané na zahusťovanie polievok – *závarky*. Jednotlivé druhy cestovín sa od seba líšia technikou formovania, použitými surovinami a dochutením. Z množstva otázok, ktorými je možné sledovať problematiku cestovinových jedál, sme sa zamerali na tri okruhy.

Prvý okruh otázok sledoval výskyt šiestich základných techník formovania cestovín a ich ľudové názvy. Materiál získaný k otázke výskytu je zachytený na kartograme 2. Ukazuje, že všetky sledované techniky sú na Slovensku všeobecne rozšírené, ich počet výraznejšie klesá iba v severných horských oblastiach. Bolo získané veľké množstvo ľudových názvov, ktoré sa viažu na jednotlivé techniky, preto uvádzame iba najfrekvencovanejšie a základné. Príprava cestovín mrvením – strúhaním: *mrvence*, *dropki*, *krúпки*, *meľence*, *šteranka*, *čír*, *reszelt*; trhaním: *trhance*, *haluški*, *škubance*, *ťapki*, *mrveňica*; rezaním – krájaním: *rezance*, *slížiki*, *šiflíki*, *haluški*, *tečki*; šúľaním: *šúľance*, *púčki*, *kokoški*, *bobále*; guľkaním: *gule*, *knedle*, *džatki*, *gombóc*; hádzaním: *haluški*, *nočki*, *nokerli*, *trhance*, *strapački*, *trepance*, *hičkoše*.

Druhý okruh otázok sa zameriaval iba na jeden okruh cestovinového jedla, na hádzané *halušky*, ktoré sa pokladajú za typickú slovenskú cestovinu. Cesto *halušiek* bolo pôvodne čisto múčne. Predpokladá sa však, že v čase núdze o múku bolo dopĺňané rôznymi hľuznatými rastlinami a po udomácnení zemiakov táto forma u nás prevládla. Materiál EAS



Kartogram 2. Cestoviny. 1. varili 3–4 spôsobmi, 2. varili 5–6 spôsobmi.

tento predpoklad dokladá. Príprava halušiek z múky prevažuje len v obilninárskych oblastiach (juhozápadné Slovensko a južné pásmo slovenského územia), zatiaľ čo príprava halušiek s prídavkom iných surovín prevažuje na celom ostatnom území. Zo surovín, ktoré sa pridávajú k múke, sú na prvom mieste zemiaky. Sledovali sme aj suroviny, ktoré sa používajú na dochuťovanie uvarených halušiek. Ak sa pokúsime určiť v ich veľkom množstve základnú diferenciáciu, prichádzame k tomuto deleniu: 1. Podávané na sladko sa konzumovali prevažne tam, kde sa halušky pripravovali čisto múčne. 2. Podávané na slano sa konzumovali prevažne tam, kde sa pripravovali halušky s pridaním zemiakov. Na území stredného a východného Slovenska sa dochuťovali predovšetkým kapustou, v oblastiach s chovom oviec bryndzou, ďalej slaninou, masťou a pod. Uvedené delenie je však veľmi zovšeobecňujúce a nie je zriedkavosťou, že v jednej lokalite sa používajú oba druhy dochuťovacích surovín.

Posledným okruhom otázok EAS sa zisťovali ľudové názvy hádzaných halušiek, z ktorých uvádzame najfrekventovanejšie v základných tvaroch: *haluški*,

strapački, *nočki*, *trepanky*, *hičkoše*, *glgačke* a *čuse*.

Môžeme konštatovať, že získaný materiál EAS dokladá veľkú obľubu a spotrebu cestovín, čo dokumentuje predovšetkým veľkou variabilitou ich foriem a názvov. Zároveň dokazuje i správnosť predpokladu, že cestovinové jedlá na Slovensku patria k celonárodnej tradícii a naznačuje uplatnenie tohto druhu obilninového jedla i v budúcnosti.

Kukurličné jedlá¹⁵ — v tejto otázke sme sledovali výskyt, formu, funkciu a ľudové názvy jedál pripravovaných z relatívne novej obilniny na našom území. Otázky boli zamerané na tri druhy jedál z kukurice: kukuričnú kašu, omrvenú varenú kukuricu a pečenú kukuričnú cestovinu, teda na jedlá pripravované varením i pečením.

Kukurličná kaša — ak vychádzame z materiálov EAS, môžeme hovoriť o jej všeobecnom rozšírení (väčšiu oblasť negatívnych odpovedí tvorí pás v strednej časti západného Slovenska a hornej Nitry). Pripravovala sa z kukuričnej múky, ktorá bola importovaná aj do oblastí, kde sa kukurica nepestovala. Pre jej konzumáciu je dôležité doplnenie ďalšími surovinami, ktoré kompenzujú nedostatok

vitamínu B₂ v samotnej kukurici. Je to predovšetkým mlieko, ktoré spolu s maslom na Slovensku všeobecne prevláda. Z ostatných doplnujúcich surovín sa v menšej miere používala masť, oškvarky a bryndza. Pri sledovaní príležitosti konzumácie prevažujú odpovede, ktoré kukuričnú kašu pokladajú za každodenné jedlo. Iba niektoré odpovede označili tento druh jedla ako jedlo núdzové (najmä v čase prvej svetovej vojny), jedlo konzumované pri ťažkých poľnohospodárskych prácach alebo jedlo pôstne. Z ľudových názvov majú najväčšie zastúpenie *kukuričná kaša*, *kukuričianka*, *zámeška* a ich varianty.

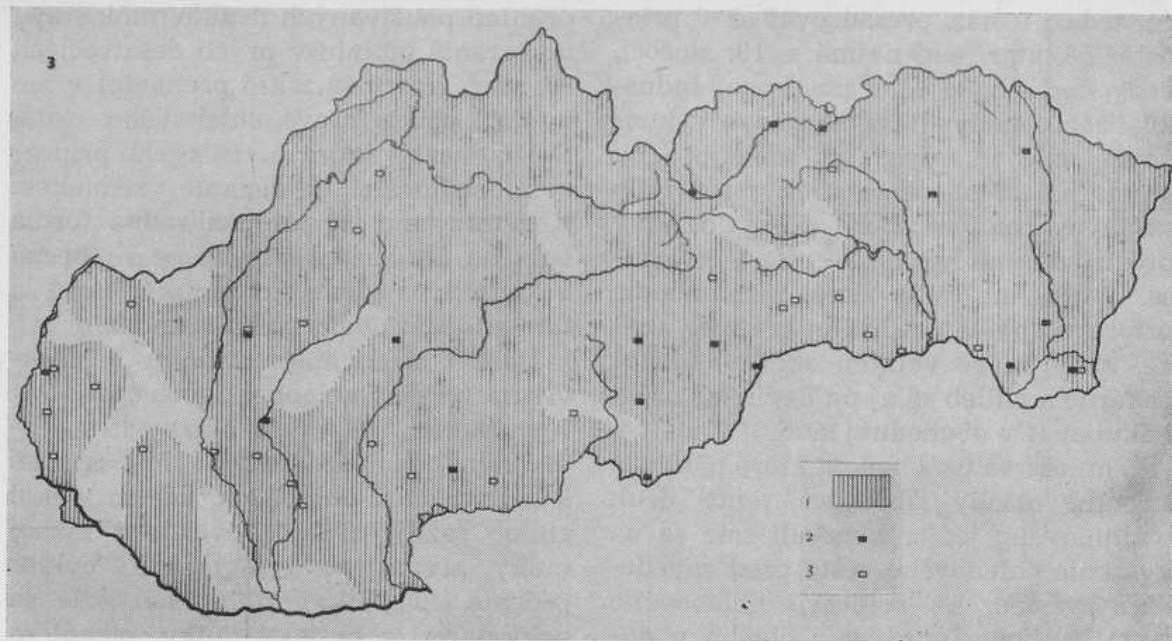
Omrvená varená kukurica — táto forma prípravy kukurice je viazaná na konzumáciu celých kukuričných zŕn. Predpokladali sme preto, že sa bude územne kryť s oblasťami, kde sa kukurica pestuje. Bol to zhruba správny predpoklad. Varená omrvená kukurica sa dopĺňala rôznymi surovinami, ktoré mali zvýrazniť chuť tohto jedla. Bol to predovšetkým cukor, soľ, mak a orechy. Len málo odpovedí hodnotilo takto upravenú kukuricu ako bežné jedlo. Naopak, väčšinou bolo toto jedlo hodnotené ako príležitostné, konzumované najmä pri páračkách a priadkach. Z ľudových názvov prevládajú *varená kukurica*, *maková kukurica*, a v južných častiach západného Slovenska u maďarského etnika *föttkukorica* a *moršoltkukorica*.

Pečená kukuričná cestovina — výskyt tejto formy jedla bol tak isto ako u kukuričnej kaše podmienený importom kukuričnej múky na územia, kde sa táto obilnina nepestovala. Potvrdil sa predpokladaný výskyt v južných oblastiach, no bol zistený aj v strednej časti územia, na severe i na východnom Slovensku. Toto jedlo fungovalo všeobecne ako bežné, miestami ako náhradné alebo príležitostné. Z ľudových názvov pečenej kukuričnej cestoviny prevládajú dva základné: *gerheň* a *mál* s variantmi.

Celkove môžeme konštatovať, že predovšetkým kukuričná kaša a pečená kukuričná cestovina svojím rozšírením a funkciou kvalitatívne obohatila v priebehu prvých desaťročí 20. storočia slovenskú ľudovú stravu. Napriek tomu po druhej svetovej vojne zaznamenávame ústup kukuričných jedál spolu s ďalšími tradičnými jedlami ľudovej kuchyne na Slovensku. V dnešnej strave sa kukurica vyskytuje predovšetkým formou rôznych potravinárskych výrobkov.¹⁶

*Nekysnuté placky*¹⁷ sú jedným z najstarších obilninových jedál, ktoré boli u nás bežne pripravované a konzumované do začiatku 20. storočia. Spôsobom prípravy patrí tento druh na prvý vývojový stupeň pečených jedál, pretože spočíva na primárnych postupoch. Múka sa zmiešala s vodou a takto pripravené cesto sa formovalo do tvaru kolesa, pieklo sa na ohnisku, na pahrebe, na kameni, v popole, v peci, v rúre, alebo na platni sporáka. Toto pečené obilninové jedlo je pravdepodobne najstaršou formou archaického chleba, ktorý bol známy obyvateľom Európy už v období neolitu.¹⁸ Takto pripravované placky zachovali sa pomerne dlho aj v slovenskej ľudovej strave. Najdlhšie pretrvávali v strave drevorubačov, uhliarov, pastierov, furmanov a pod. V súčasnosti sa s ich prípravou stretávame len zriedka. Potvrdil to aj materiál EAS, ktorý uvádza iba niekoľko lokalít, v ktorých bola táto forma zistená. Toto obilninové jedlo muselo byť na ústupe už začiatkom 20. storočia a postupne v plnom rozsahu nahradené formou, ktorá sa pripravuje dodnes, t. j. plackami z múky s prídavkom iných surovín (kartogram 3). Táto forma nekysnutých placiek prevažuje na celom našom území, s výnimkou oblasti západného Slovenska, kde prevládajú placky z kysnutého cesta.

Základnou surovinou nekysnutých placiek bola múka, najčastejšie jačmenná (rozšírená najmä v severných oblastiach Slovenska), pšeničná (najmä



Kartogram 3. *Placky*. 1. piekli s pridaním ďalších surovín (predvažne zemiakov), 2. piekli čisto múčne, 3. piekli kysnuté.

v úrodných oblastiach južného Slovenska) a ovsená (v oblasti Kysúc, Oravy a Zamaguria). Zo surovín, ktoré sa k múke pridávali, prevládali zemiaky, ďalej sa používala kukuričná kaša, kapusta a repa. Pečenie nekysnutých placiiek na pahrbe a v popole, teda najstaršie spôsoby, sú v dnešných materiáloch zastúpené minimálne. Vo väčšej miere bolo zaznamenané len pečenie nekysnutých placiiek v peci a na platni sporáka. V ľudových názvoch nekysnutých placiiek zaznamenávame veľkú variabilitu. Na našom území boli zachytené i niektoré archaické názvy (*poplanok*, *opresnok* a pod.).

Hoci sa dotazník EAS nezamerá na problematiku kysnutých placiiek, získaný materiál ich uvádza. Ide o varianty chlebových pečív pripravovaných pomocou kvásku. Podľa ich názvov, tvaru a spôsobu pečenia sa môžeme domnievať, že v minulosti boli pečené z nekysnutého cesta, postupne po udomácnení kysnutého chleba menili svoj obsah, avšak základnú formu, názov a spôsob prípravy si väčšinou zachovali. Ich novšie varian-

ty boli podobne ako nekysnuté placky pripravované s použitím ďalších surovín. Postupne sa pripravovali aj z jemnejšej múky pri slávnostných príležitostiach, stratili tým svoju pôvodnú funkciu ako doplnok chleba a prešli do kategórie koláčov.

V súčasnosti treba konštatovať, že výskyt nekysnutých placiiek je na ústupe. Je preto veľmi dôležité, že táto problematika bola zachytená EAS, pretože v tomto druhu pečených obilninových jedál musíme hľadať východisko pre sledovanie a hodnotenie vývojove vyšších foriem pečených obilninových jedál, chleba a koláčov.

Chlieb¹⁹ predstavuje ďalší, veľmi dôležitý druh pečených obilninových jedál. Predchádzal mu dlhý vývinový proces, na ktorého počiatku boli nekysnuté placky. Až po odhalení a zvládnutí kvasného procesu prerástli do novej formy jedla, ktorému zodpovedá dnešný pojem chlieb. Odkiaľ a kedy sa na naše územie dostal kysnutý chlieb, dá sa ťažko zodpovedne určiť.²⁰ Ako základ každodennej stravy sa začal chlieb v Euró-

pe, teda i u nás, presadzovať až v priebehu 18. stor., ale najmä v 19. storočí, kedy dochádzalo už k postupnej industrializácii. Začínali sa zavádzať výkonnejšie valcové mlyny, čo malo priamy dosah na skvalitnenie múky, rozvíjalo sa pivovarníctvo, ktoré poskytlo nový prostriedok na kysnutie cesta – kvasnice. Avšak najväčší zlom zaznamenala príprava chleba po druhej svetovej vojne, kedy sa vo veľkom začali budovať pekárne a chlieb sa aj na dedinách začal nakupovať v obchodnej sieti.

Z množstva problémov, ktoré nám poskytujú otázky sledujúce tento druh obilninového jedla, zamerali sme sa na kvasenie chlebového cesta pred zavedením kvasníc, na prípravu chlebového cesta, frekvenciu pečenia chleba v domácnosti a ľudové názvy formy chleba.

Na Slovensku sa ešte v priebehu 20. stor. pripravoval kvasný prostriedok dvoma základnými spôsobmi. 1. Získaval sa tak, že sa na otruby, krúpy, chmeľ a pod. naliala vlažná voda a nechala sa zakvasiť. Získaná tekutina predstavovala potrebný kvasiaci prostriedok, všeobecne nazývaný *par*. 2. Kvantitatívne však na našom území prevládal spôsob jeho prípravy zo zvyškov cesta z predchádzajúceho pečenia alebo zvyškov upečeného chleba, všeobecne nazývaný *kvas*. Materiál EAS oba tieto spôsoby dokladá a priniesol aj pomerne veľa názvoslovného materiálu (kartogram 4).

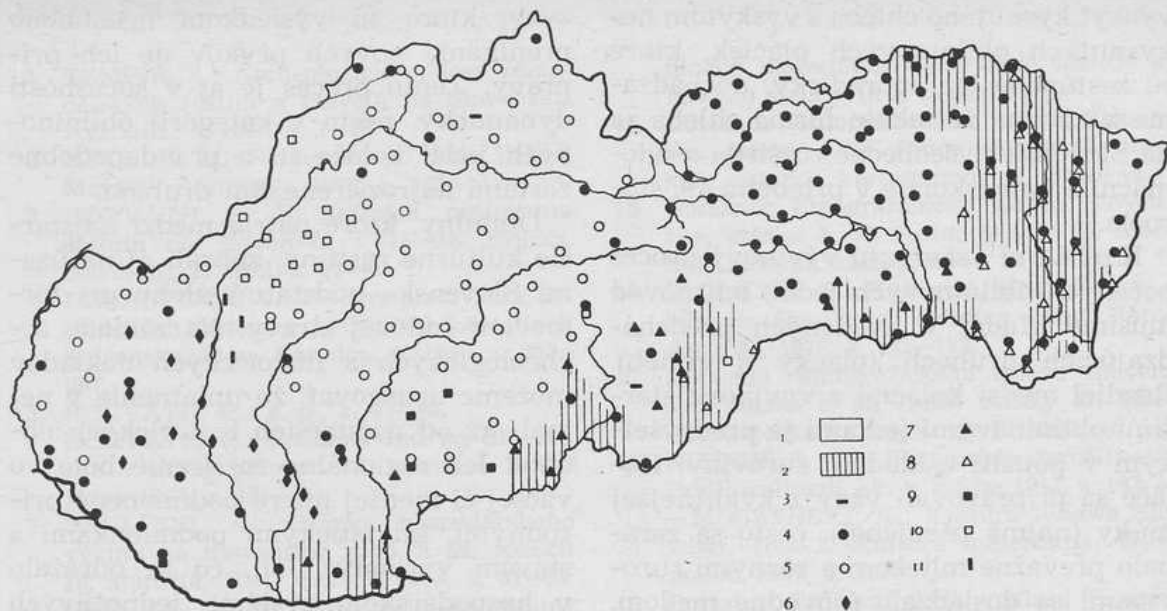
Ďalším okruhom, ktorému sme venovali pozornosť, je príprava chlebového cesta. Materiál dokumentuje, že k príprave sa vo väčšine lokalít používalo viacero druhov múky, ktoré sa spolu v rôznych pomeroch miešali. Z používaných druhov je to ražná múka (na celom území), jačmenná múka (takmer na celom území so zvýšenou frekvenciou v severných oblastiach), pšeničná múka, (prevažne v južných oblastiach) a ovsená múka (v severných oblastiach). Všeobecne môžeme konštatovať, že kvalitatívne i kvantitatívne zodpovedá uvedený

prehľad používaných druhov múk stavu pestovania obilnín v prých desaťročiach 20. stor., ktorý sa takto premietol v ich využití pri príprave chlebového cesta. Ďalšia otázka, ktorá súvisí s jeho prípravou, sledovala pridávanie zemiakov. Konštatujeme, že táto náhradná forma bola na Slovensku všeobecne rozšírená a súvisela s nedostatkom múky, ktorá sa takýmto spôsobom kompenzovala.

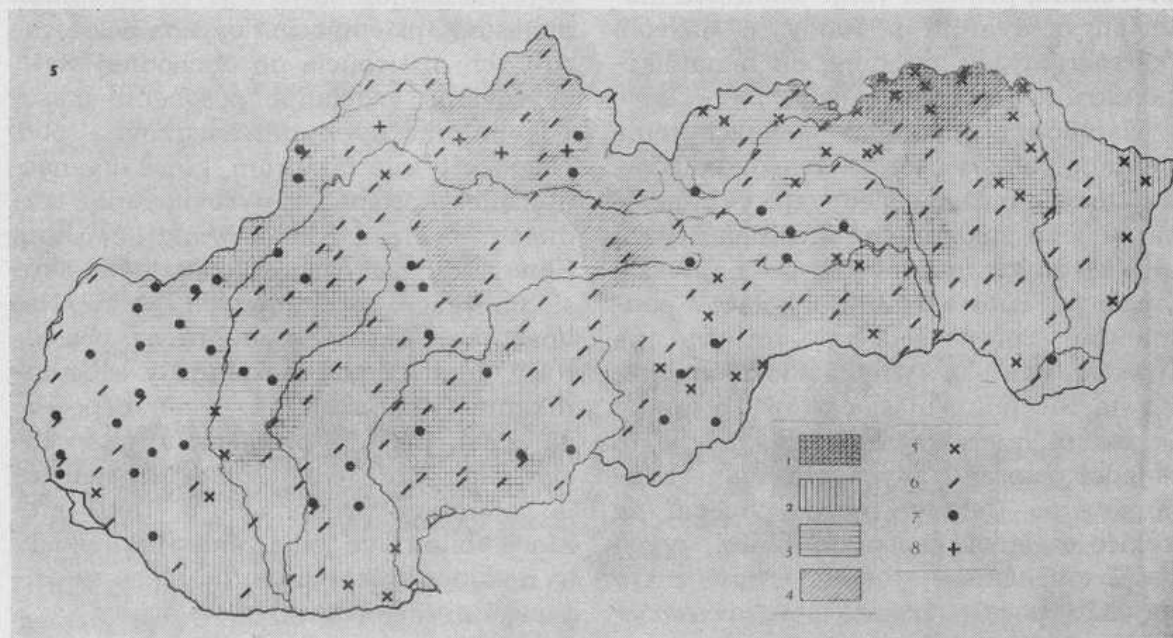
Ďalšou sledovanou otázkou je frekvencia pečenia chleba v domácnosti. Porovnávaním získaných odpovedí so základným druhom múky sme dospeli k záveru, že v oblastiach, kde sa piekol chlieb ražný, alebo prevažne z ražnej múky, prevažoval dvojtýždenný cyklus pečenia, naopak, v oblastiach, kde sa pripravoval z ovsenej múky, piekol sa chlieb niekoľkokrát v týždni. Väčšinou prevládal však jednotýždenný cyklus pečenia (kartogram 5). Je zrejmé, že frekvencia pečenia chleba bola podmienená kvalitou základného druhu múky, ktorá sa odrážala v kvalite samotného chleba, v jeho trvácnosti, dĺžke doby vysychania a pod. Na druhej strane závisela tiež od možností prípravy chleba v jednotlivých domácnostiach a počtu jej členov, ktorý určoval jeho množstvo a spotrebu.

Poslednou otázkou uzatvárajúcou túto problematiku je názov chleba z hľadiska jeho formy. Tvar pečeného chleba priamo súvisel s tvarom nádoby (slamienky, korýtka), do ktorej sa dávalo cesto po vyváľaní. Materiál z nášho územia dokladá prevahu okrúhlej formy, ktorá sa viaže k tradičným názvom (*bochník, peceň*), nad oválnou formou, ktorá na seba viaže väčšinou aj názov cudzieho pôvodu (*štrícľa, vekňa*).

Pri celkovom hodnotení kysnutého chleba musíme predovšetkým konštatovať jeho všeobecnú funkciu základnej zložky stravy. Tento stav nie je krátkodobý, dokladá to aj materiál, ktorý je málo variovaný a v rámci regiónov veľmi málo odlišný. Naopak, ak porovnáme



Kartogram 4. Chlieb — spôsob kvasenia pred zavedením droždia a ľudové názvy. 1. zvyšky cesta, alebo chleba. 2. otruby, chmeľ, 3. tieto spôsoby nepoznali, 4. kvas, kovász, 5. nácesta, nátesta, 6. žmolki, 7. par, pareňje, 8. komlov, 9. koborec, 10. nákiša, vikiška, 11. mefence.



Kartogram 5. Chlieb — spôsob pečenia. 1. ražná múka, 2. pšeničná múka, 3. jačmenná múka, 4. ovsená múka, 5. dva až štyri razy do týždňa, 6. raz do týždňa, 7. raz za dva týždne, 8. vo sviatok.

výskyt kysnutého chleba s výskytom nekysnutých obilninových placiek, ktoré sú zastúpené len sporadicky, dochádzame k záveru, že takáto forma chleba sa na Slovensku všeobecne rozšírila a udomácnila najneskoršie v priebehu 19. storočia.

Koláče²¹ završujú vývinový proces pečených obilninových jedál. Ich pôvod musíme hľadať v uvedených predchádzajúcich druhoch (placky a chlieb). Rozdiel medzi koláčmi a vývinove staršími obilninovými jedlami je predovšetkým v použití základnej suroviny. Koláče sa pripravovali vždy z kvalitnejšej múky (najmä pšeničnej), cesto sa zarábalo prevažne mliekom a rôznymi surovinami sa dosládzalo (pôvodne medom, neskôr cukrom). Zatiaľ čo predchádzajúce obilninové jedlá sú každodenným jedlom, koláče sú jedlom príležitostným, konzumovaným len v určité dni významné pre rodinu, prípadne celé dedinské spoločenstvo.

Otázky, ktoré sledovali problematiku koláča v rámci obilninových jedál na Slovensku, priniesli veľké množstvo materiálu k tvarom a ľudovým názvom (kartogramy sú zaradené do tematickeho okruhu „Obradové jedlá“).

Najväčším prínosom je zachytenie veľkého počtu variantov tvarov koláčov, na ktorých môžeme sledovať vývin koláča od jeho základného okrúhleho tvaru a základných názvov až po najnovšie varianty. Túto variabilitu koláčov podmieňuje predovšetkým príležitostná funkcia, ktorá sa vymyká z každodenného stereotypu, prináša častejšie a v oveľa väčšej miere nové prvky, než je to u jedál pripravovaných pre denné konzumovanie. Celkove možno povedať, že koláče v rámci pečených obilninových jedál v slovenskej ľudovej strave majú najväčší počet variantov tvarov a ná-

zvov, ktoré sú výsledkom neustáleho prenikania nových prvkov do ich prípravy. Tento proces je aj v súčasnosti dynamický, preto v kategórii obilninových jedál koláče sú a pravdepodobne zostanú najrozšírenejším druhom.

Obilniny, ktoré patria medzi najstaršie kultúrne rastliny, zohrali aj na území Slovenska podstatnú úlohu pri formovaní ľudovej stravy. Na základe archeologických a historických dokladov môžeme usudzovať, že uplatnenie v nej mali už od najstarších historických období. Ich regionálne rozšírenie bolo vo väčšej či menšej miere podmienené prírodnými, klimatickými podmienkami a stavom výrobných síl, čo sa odrážalo v hospodárskom systéme jednotlivých oblastí. Použitie obilnín v slovenskej ľudovej strave bolo mnohoznačné. Svoje uplatnenie našli vo všetkých základných kategóriách stravy. Spôsoby ich prípravy sa menili alebo obmieňali, a to nielen vo vzťahu k vývinu ohniska, ale významnú úlohu zohrávali aj iné faktory. V poslednom storočí je to predovšetkým zvýšená komunikácia s inými oblasťami a mestom, priemyselná výroba polotovarov, ich distribúcia do obchodnej siete, zvyšovanie vzdelania, pôsobenie masovokomunikačných prostriedkov a pod. Napriek týmto faktorom, ktoré do značnej miery prispeli k vyrovnávaniu rozdielov medzi jednotlivými oblasťami Slovenska, nemôžeme konštatovať akúsi unifikáciu obilninových jedál. Naopak, proces ktorý sa odohráva v posledných desaťročiach, obsahuje v sebe zánikanie aj narastanie územného špecifika jedál, pretože prebieha v spoločenstve ľudí, ktorí jednotlivé druhy neustále hodnotia a prehodnocujú. Takto niektoré obilninové jedlá zanikajú, niekedy sa dokonca spätne inovujú, alebo sa prijímajú a udomácnujú nové druhy.

- 1 TEMPÍR, Z.: Archeologické nálezy zemědělských rostlin a plevelů na Slovensku. Agrikult., 8, 1969, s. 7–46.
- 2 KUČERA, M.: Slovensko po páde Velké Moravy. Bratislava 1974, s. 183–184.
- 3 HORVÁTH, P.: K dejinám pestovania obilnín na Slovensku v 16.–18. storočí. Agrikult., 1, 1962, s. 27–40.
- 4 URBANCOVÁ, V.: Príčiny pretrvania archaických foriem v niektorých oblastiach Slovenska. Slov. Národop. 8, 1960, s. 255–267.
- 5 HORVÁTH, P.: c. d., s. 27–40.
- 6 HORVÁTH, P.: Poddaný ľud na Slovensku v prvej polovici 18. storočia. Bratislava 1963, s. 42.
- 7 PAULÍNYI, Á.: Otázky hospodárskeho vývinu na Slovensku v 50. a 60. rokoch 19. storočia. Hist. Čas., 9, 1963, s. 31–53.
- 8 PRŮCHA, a kol.: Hospodářské dějiny Československa v 19. a 20. stol. Praha 1972, s. 120–130.
- 9 Slovensko. Ľud — I. Bratislava 1978, s. 114–119.
- 10 Dotazník Etnografického atlasu Slovenska, otázka č. 62. Autor otázky M. Markuš, autorka kartogramov R. Stoličná.
- 11 Dotazník Etnografického atlasu Slovenska, otázka č. 54. Autor otázky M. Markuš, autorka kartogramov R. Stoličná.
- 12 MARKUŠ, M.: Tenkeľ a jeho karpatské obmeny. Slov. Národop., 23, 1975, s. 23–38.
- 13 Celkový obraz kašovitých jedál bude doplnený materiálmi EAS, ktoré sledujú aj kaše zo strukovín a zemiakov.
- 14 Dotazník Etnografického atlasu Slovenska, otázka č. 55. Autor otázky M. Markuš, autorka kartogramov R. Stoličná.
- 15 Dotazník Etnografického atlasu Slovenska, otázka č. 57. Autor otázky M. Markuš, autorka kartogramov R. Stoličná.
- 16 STOLIČNÁ, R.: Kukurica, jej rozšírenie a význam ako jedlej obilniny. Slov. Národop., 24, 1976, s. 115–122.
- 17 Dotazník Etnografického atlasu Slovenska, otázka č. 58. Autor otázky M. Markuš, autorka kartogramov R. Stoličná.
- 18 NIEDERLE, L.: Slovanské starožitnosti. Oddíl kulturní, sv. 1. Praha 1911, s. 183. — MOSZYŃSKI, K.: Kultura ludowa Słowian. Tom I. Kultura materialna. Warszawa 1967, s. 289.
- 19 Dotazník Etnografického atlasu Slovenska, otázka č. 59. Autor otázky M. Markuš, autorka kartogramov R. Stoličná.
- 20 Novšie práce predpokladajú znalosť prípravy kysnutého chleba u Slovanov v 2.–6. stor. n. l., kedy ho prevzali i s názvom od Germánov. In.: MOSZYŃSKI, K.: c. d., s. 276. — MACHEK, V.: Etymologický slovník jazyka českého. Praha 1952, s. 157. — KURYLOWICZ, J.: Germansko-słowianske stosunki jezikowe. Warszawa 1958, s. 34.
- 21 Dotazník Etnografického atlasu Slovenska, otázka č. 66. Autor otázky M. Markuš, autorka kartogramov R. Stoličná.

БЛЮДА ИЗ ЗЕРНОВЫХ

Резюме

В комментарии и на картах, которые были составлены по материалам ЭАС, автор рассматривает блюда из зерновых, составлявшие, наряду с блюдами из овощей и мяса, с древнейших времен наиболее распространенные источники питания Словаков.

Как сами зерновые культуры, так и блюда из них претерпели длительный процесс развития, пройдя различные ступени развития человеческого общества. О их точной форме и функции в предшествующие периоды мы можем лишь делать предпо-

жения. Вероятную картину можно проследить прежде всего на основании исследований последнего столетия, которые документируют блюда из зерновых, приготовляемые двумя основными способами — варением и печением. Это основное разделение автор соблюдает и в комментарии. Из вареных блюд из зерновых она проследивала суп из зерновых — «кисель» (картограмма 1) и обнаружила, что в Словакии он носит лишь реликтный характер, а в 20 веке функционирует почти исключительно в виде постного блюда. Далее

в комментарии рассматриваются каши из зерновых, приготовляемые из целого, дробленого или молотого зерна. Автор констатирует, что кашеобразные блюда можно разделить на три группы: 1. каши, которые уже в начале 20 века исчезли, вследствие исчезновения своего основного сырья; 2. каши, которые еще в первые десятилетия 20 века были распространены повсеместно; 3. каши, которые нашли применение в питании в течение 20 века. В категории вареных блюд рассматриваются в трех проблемных сферах и блюда из макаронных изделий. Первая прослеживает наличие шести основных приемов формования макаронных изделий (картограмма 2) и их народные названия. Во второй и третьей сферах автор ориентируется на типичное словацкое изделие из муки — галушки, причем прослеживается их приготовление, заправка и народные названия. Материал ЭАС документирует большую популярность и потребление макаронных изделий, о чем свидетельствует главным образом большая вариабельность их форм и названий. Следующим рассматриваемым вопросом были блюда из кукурузы. Автор отмечает их наличие, форму, функцию и народные названия трех блюд из кукурузы, которые готовились при помощи варения и печения. Можно констатировать, что прежде всего кукурузная каша и печеные изделия из кукурузной муки в первые десятилетия 20 века относились к часто встречающимся элементам народного питания в Словакии. Следующая часть комментария ориентируется на категорию печеных блюд из зерно-

вых. Среди них прослеживались лепешки, которые в первоначальной форме встречаются лишь спорадически, и постепенно и в полном объеме были заменены лепешками из муки с добавлением другого сырья (картограмма 3). Хлеб, следующий вид печеного продукта из зерновых, изучается в трех проблемных сферах: 1. квашенные хлебного теста до введения дрожжей, с точки зрения способов приготовления закваски и ее народных названий (картограмма 4); 2. приготовление хлеба с точки зрения исходного сырья и частоты выпечки (картограмма 5); 3. названия хлеба с точки зрения его формы. При итоговом анализе данной проблематики можно констатировать всеобщую функцию хлеба как основного компонента пищи, в качестве которого он функционирует в Словакии не позднее, чем с 19 века. Процесс развития печеных блюд из зерновых заключают пироги. Вопросы, которые прослеживали эту проблематику, принесли большое количество вариантов формы и народных названий.

На картах и в комментарии автор стремилась прежде всего охватить блюда из зерновых таким образом, чтобы отразить процесс развития, который они претерпевают в последние десятилетия. Этот процесс отражает исчезновение и возрастание территориальной специфики блюд, исчезновение некоторых видов, иногда обратное возобновление, или же заимствование новых видов блюд, поскольку он протекает всегда в сообществе людей, которые постоянно оценивают и переоценивают отдельные их виды.

GETREIDESPEISEN

Zusammenfassung

In einem Kommentar und auf Landkarten, die aus den Materialien des Ethnographischen Atlases der Slowakei erarbeitet wurden, behandelt die Autorin die Getreidespeisen, die neben den Speisen aus Gemüse und Fleisch zu den ältesten Nahrungsmitteln des slowakischen Volkes gehören.

Ebenso wie die Getreidepflanzen selbst haben auch die Getreidespeisen einen langen Entwicklungsprozeß zurückgelegt, der

sich über verschiedene Stufen der Entwicklung der menschlichen Gesellschaft erstreckte. Die genaue Form und Funktion der getreidespeisen in früheren Epochen können wir nur ahnen. Ein wahrscheinliches Bild liefern uns vor allem die Ergebnisse der Erforschung des letzten Jahrhunderts. Sie belegen Getreidespeisen, die auf zwei grundlegende Arten zubereitet wurden — durch Kochen und durch Ba-

cken. Diese grundsätzliche Einteilung respektiert die Autorin auch in ihren Ausführungen.

Von den gekochten Getreidespeisen untersuchte sie eine Getreidesuppe, den kysel (Kartogramm 1). Sie stellte fest, daß diese Speise in der Slowakei nur noch den Charakter eines Reliktes hatte, denn im 20. Jahrhundert fungierte sie fast ausschließlich nur als Fastenspeise. Im weiteren Kommentar untersuchte sie Getreidebreie, die aus ganzen, zerquetschten oder gemahlten Getreidekörnern zubereitet wurden. Die Autorin stellt fest, daß man die breiartigen Speisen aus Getreidekörnern in drei Gruppen einteilen kann: 1. Breie, die schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts zu verschwinden begannen, weil der Anbau der Getreidearten, aus denen sie zubereitet wurden, zurückging; 2. Breie, die noch in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts allgemein verbreitet waren; 3. Breie, die sich erst im Laufe des 20. Jahrhunderts als Volksnahrung einbürgerten.

In der Kategorie der gekochten Speisen werden im Rahmen dreier Problemkreise auch die Teigspeisen untersucht. Im ersten Problembereich wird das Vorkommen von sechs Grundtechniken zur Formung von Teigwaren (Kartogramm 2) und ihre volkstümlichen Benennungen beschrieben. Im zweiten und dritten Problemkreis richtet die Autorin ihre Aufmerksamkeit auf eine typische slowakische Teigspeise, auf die halušky (Nocken, Klöße). Sie untersucht die Art der Zubereitung, das Abschmecken und Nachwürzen dieser Speise sowie ihre volkstümlichen Benennungen. Die Materialien im Ethnographischen Atlas der Slowakei dokumentieren die allgemeine Beliebtheit und die häufige Verwendung der Teigspeisen, was auch mit der erheblichen Variabilität ihrer Formen und Benennungen korrespondiert.

Ein weiteres Objekt ihrer Forschung waren die Maisspeisen. Die Autorin beschreibt das Vorkommen, die Form, die Funktion und die volkstümlichen Benennungen dreier Speisen aus Maismehl, die durch Kochen und Backen zubereitet wurden. Es wird konstatiert, daß insbesondere Maisbrei und gebackene Maisteigspei-

sen in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts zu den frequentiertesten Artikeln der Volksnahrung in der Slowakei gehörten.

Im folgenden Teil des Kommentars befaßt sich die Autorin mit der Kategorie der gebackenen Getreidespeisen. Von diesen Speisen werden zunächst die placky (Fladen) untersucht, die in ihrer ursprünglichen Gestalt nur noch sporadisch vorkommen und in vollem Maße durch Fladen aus Mehl unter Beigabe anderer Zutaten ersetzt wurden (Kartogramm 3). Das Brot, eine weitere Art gebackener Getreidespeisen, wird in drei Problembereichen untersucht: 1. Das Gären des Brotteigs vor der allgemeinen Einführung der Hefe, die Zubereitung des Sauerteigs und seine volkstümlichen Benennungen (Kartogramm 4); 2. Die Zubereitung des Brotteigs im Hinblick auf die Ausgangsrohstoffe und die Frequenz des Brotbackens (Kartogramm 5); 3. Die verschiedenen volkstümlichen Benennungen des Brotes im Hinblick auf seine Form.

Bei der Gesamtwürdigung dieser Problematik wird die allgemeine Rolle des Brotes als eines grundlegenden Bestandteils der Volksnahrung konstatiert; diese Bedeutung hatte es in der Slowakei spätestens vom 19. Jahrhundert an.

Den Gipfelpunkt der Entwicklung der gebackenen Getreidespeisen bilden die Kuchen. Die Erforschung dieses Problembereichs erbrachte eine große Anzahl von Formen und volkstümlichen Benennungen dieses Gebäcks.

Die Autorin war bemüht, die Getreidespeisen im Kommentar und auf den Landkarten so darzustellen, wie ihre Entwicklung in den letzten Jahrzehnten verlief. Im Laufe dieses Prozesses können wir ein Verschwinden und eine Zunahme der regionalen spezifischen Merkmale der Getreidespeisen verfolgen, ebenso auch den Untergang bestimmter Speisen, manchmal auch eine Innovation bereits vergessener Speisen oder die Aufnahme neuer Speisen in die Volksnahrung. Die Entwicklung der Speisen verlief stets parallel mit der Entwicklung der Menschen, die die einzelnen Speisen ununterbrochen prüften, würdigten, verwarfen oder umwerteten.

Slovenský národopis

Casopis Národopisného ústavu Slovenskej
akadémie vied

Ročník 28, 1980, číslo 2

Vychádza štyri razy do roka
Vydáva VEDA, vydavateľstvo Slovenskej
akadémie vied

Hlavná redaktorka
PhDr. BOŽENA FILOVÁ, CSc.

Výkonná redaktorka
PhDr. VIERA GAŠPARÍKOVÁ, CSc.

Tajomníčka redakcie
PhDr. Zora Vanovičová

Typografia: *Eva Kovačevičová*

Redakčná rada: PhDr. Ján Botík, CSc.,
PhDr. Soňa Burlasová, CSc., doc. PhDr.
Václav Frolec, CSc., doc. PhDr. Emília
Horváthová, CSc., PhDr. Soňa Kovačevičová,
CSc., Igor Krištek, CSc., PhDr. Milan
Leščák, CSc., doc. PhDr. Ján Michálek,
CSc., PhDr. Ján Mjartan, DrSc., doc.
PhDr. Štefan Mruškovič, CSc., PhDr.
Viera Nosálová, CSc., PhDr. Adam Pranda,
CSc., doc. PhDr. Antonín Robek, CSc.

Redakcia: 884 16 Bratislava, Klemensova 19
Vytlačili Tlačiarne Slovenského národného
povstania, n. p., Martin

Jednotlivé číslo Kčs 20,—; celoročné pred-
platné Kčs 80,—

Výmer SÚTI č. 8/6.

Rozširuje Poštová novinová služba, objed-
návky vrátane do zahraničia a predplatné
prijíma PNS — Ústredná expedícia a do-
voz tlače, Gottwaldovo nám. 6/VII, 884 19
Bratislava. Možno objednať aj na každej
pošte alebo u doručovateľa.

© VEDA, vydavateľstvo Slovenskej aka-
adémie vied, 1980

СЛОВАЦКАЯ ЭТНОГРАФИЯ

Журнал Института этнографии Словацкой Ака-
демии Наук

Год издания 28, 1980, № 2

Издается четыре раза в год

«ВЕДА», издательство Словацкой Академии
Наук

Редакторы Д-р Божена Филова и Д-р Вера
Гашпарикова

Адрес редакции: 884 16 Братислава, Клемен-
сова 19

SLOWAKISCHE VOLKSKUNDE

Zeitschrift des Ethnographischen Institutes
der Slowakischen Akademie der Wissen-
schaften

Jahrgang 28, 1980 Nr. 2. Erscheint viermal
im Jahre

Herausgegeben vom VEDA, Verlag der
Slowakischen Akademie der Wissen-
schaften

Redakteure PhDr. Božena Filová und
PhDr. Viera Gašpariková

Redaktion: 884 16 Bratislava, Klemenso-
va 19

SLOVAK ETHNOGRAPHY

Journal of the Ethnographic Institute of
the Slovak Academy of Sciences

Volume 28, 1980, No. 2

Published quarterly by VEDA, the Pub-
lishing House of the Slovak Academy of
Sciences.

Managing Editors PhDr. Božena Filová
and PhDr. Viera Gašpariková

Editor: 884 16 Bratislava, Klemensova 19,
L'ETHNOGRAPHIE SLOVAQUE

Revue de l'Institut d'Ethnographie de
l'Académie slovaque des sciences

Anné 28, 1980, No. 2

Parait quatre fois par an, Editions de VE-
DA, maison d'édition de l'Académie slova-
que des sciences

Rédacteurs: PhDr. Božena Filová et
PhDr. Viera Gašpariková

Rédaction: 884 16 Bratislava, Klemensova
19

Distributed in the socialist countries by
SLOVART Ltd., Leningradská 11, Brati-
slava, Czechoslovakia, Distributed in West
Germany and West Berlin by KUBON
UND SAGNER, D-8000 München 34, Post-
fach 68, Bundesrepublik Deutschland. For
all other countries, distribution rights are
held by JOHN BENJAMINS, B. V., Peri-
odical Trade, Amsteldijk 44, 1007 HA Am-
sterdam HOLLAND

