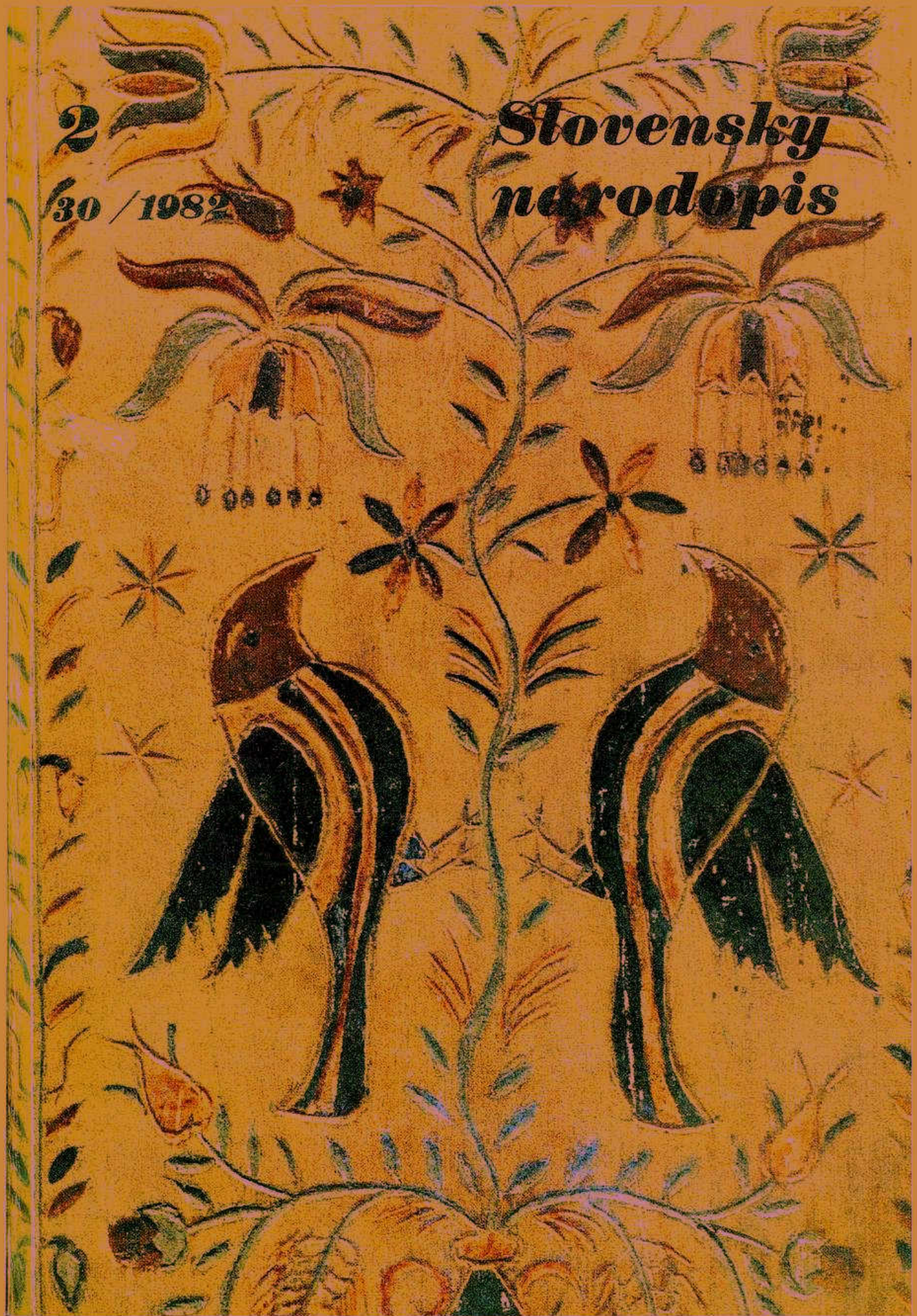


2

30 / 1982

*Slovensky
narodopis*



Na obálke: Piest ako dar z lásky. 1. strana: Detail. 4. strana: Celok. Zo zbierok Slovenského národného múzea v Martine. Foto J. Dérer

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

ČASOPIS SLOVENSKEJ AKADÉMIE VIED

OBSAH

ŠTÚDIE

Filová, Božena: Úvodom	165
Urbančová, Viera: K 80. narodeninám PhDr. Jána Mjartana, DrSc.	167
Luther, Daniel: K teoretickým východiskám štúdia tradície	177
Jakubíková, Kornélia: Svadobné obyčaje ako výraz zmien rodinných a sociálnych vzťahov	187
Feglová, Viera: Zmeny kolektívnych noriem v súčasnej vianočnej obradovosti	196
Salner, Peter: K teoretickým problémom etnografického výskumu mesta	211
Ratica, Dušan: Etnografické štúdium rodinnej výchovy	219
Sigmundová, Marta: Vybrané problémy etnografického výskumu rodiny	229
Krekovičová, Eva: K metodologickým otázkam výskumu stavu a vývinových tendencií súčasného piesňového repertoáru ľudových vrstiev	245
Hlôšková, Hana: K otázkam štúdia štylizovaného ľudového rozprávačstva	255
Langer, Jiří: Funkcie tradičných vokálnych prejavov pri zbere sena na Orave	269

MATERIÁLY — ROZHLADY

Čukan, Jaroslav: Spôsob života rybár-polskej robotníckej kolónie v minulosti	286
--	-----

Pilátová, Viera: Na margo etnografického výskumu v robotníckej kolónii Trnavských automobilových závodov	301
Podoba, Juraj: Vplyv dedičskoprávných noriem na ľudové obydlie moravsko-slovenského pomedzia	309
Stoličná, Rastislava: Vývinové tendencie stravovacieho systému ľudových vrstiev na Slovensku	327
Danglová, Olga: Estetický vzťah dedinského obyvateľstva k prírode	335
Mann, Arne B.: Magické spôsoby privolávania manželského partnera v období masového vystaňovalectva do zámoria	349
Štibrányiová, Táňa: Úloha morálky pri výbere manželského partnera v obci Veľké Zálužie	356
Profantová, Zuzana: K dejinám kalendárovej literatúry pre ľud na Slovensku v 19. storočí	360
Faltánová, Lubica: Trhy a jarmoky na Slovensku v minulosti a ich miesto v ľudovej kultúre	372
Sopoliga, Miroslav: Národopisná expozícia v prírode vo Svidníku	379
Maráky, Peter: Múzeum dediny juvýchodnej Moravy v Strážnici	384
Apáthyová-Rusnáková, Zora: O činnosti seminára marxistickej metodológie pre mladých vedeckých pracovníkov pri Národopisnom ústave SAV	386
Ratica, Dušan: Seminár Morálka v tradičnom ľudovom prostredí	387

DISKUSIA — GLOSÝ

К дискуссии о терминологических вопросах этнографического исследования семьи

Salner, Peter: Vývoj štruktúry kysuckej rodiny v 20. storočí 390

RECENZIE A REFERÁTY

Zborník Slovenského národného múzea LXXV, Etnografia 22, 1981 (Stanislav Horváth) 397

Autori príspevkov uverejnených v čísle 398

СОДЕРЖАНИЕ

СТАТЬИ

Филова, Божена: Предисловие 165

Урбанцова, Вера: К 80-летию со дня рождения д-ра Яна Мьяртана, доктора наук 167

Лутер, Даниел: К теоретическим исходным положениям изучения традиций 177

Якубикова, Корнелия: Свадебные обычаи как выражение изменения семейных и социальных отношений 187

Феглова, Вера: Изменение коллективных норм в современной рождественской обрядности 196

Салнер, Петер: К теоретическим проблемам этнографического исследования города 211

Ратица, Душан: Этнографическое изучение семейного воспитания 219

Сигмундова, Марта: Избранные проблемы этнографического исследования семьи 229

Крековичова, Ева: К методологическим вопросам исследования состояния и тенденций развития в современном песенном репертуаре народных масс 245

Глошкова, Гана: К вопросам изучения стилизованного народного рассказывания 255

Лангер, Иржи: Функции традиционных вокальных проявлений при уборке сена на Ораве 269

МАТЕРИАЛЫ — ОБЗОРЫ

Чукан, Ярослав: Образ жизни в рибарпольской рабочей колонии в прошлом 286

Пилатова, Вера: По поводу этнографических исследований в рабочей ко-

лонии Трнавского автомобильного завода 301

Подоба, Юрай: Влияние наследственно-правовых норм на народное жилище на моравско-словацкой границе 309

Столична, Растислава: Тенденции развития системы питания народных слоев в Словакии 327

Данглова, Ольга: Эстетическое отношение сельского населения к природе 335

Мани, Арне Б.: Магические способы призвания супруга в период массовой эмиграции за океан 349

Штибраниова, Татьяна: Роль морали при выборе партнера в браке в деревне Вельке-Залужье 356

Профантова, Зузана: К истории календарной литературы для народа в Словакии в 19-м веке 360

Фалтянова, Любича: Рынки и ярмарки в Словакии и их место в народной культуре в прошлом 372

Сополига, Мирослав: Этнографическая экспозиция в природе в Свиднике 379

Мараки, Петер: Музей деревни Юго-Восточной Моравии в Стражнице 384

Апатиова-Руснакова, Зора: О деятельности семинара марксистской методологии для молодых научных работников при Институте этнографии САН 386

Ратица, Душан: Семинар „Мораль в традиционной народной среде“ 387

ДИСКУССИЯ — ГЛОССЫ

К дискуссии о терминологических вопросах этнографического исследования семьи

Салнер, Петер: Развитие структуры кисуцкой семьи в 20-м веке 390

РЕЦЕНЗИИ И РЕФЕРАТЫ

INHALT

STUDIEN

Filová, Božena: Vorwort 165

Urbanová, Viera: Zum 80. Geburtstag des PhDr. Ján Mjartan, DrSc 167

Luther, Daniel: Zu den theoretischen Ausgangspunkten des Studiums der Tradition 177

Jakubíková, Kornélia: Die Hochzeitsbräuche als Ausdruck der Veränderungen in den sozialen und Familienbeziehungen 187

Feglová, Viera: Die Veränderungen der kollektiven Normen im gegenwärtigen Weihnachtsbrauch 196

Salner, Peter: Zu den theoretischen Problemen der ethnographischen Erforschung der Stadt	211
Ratica, Dušan: Ethnographisches Studium der Familienerziehung	219
Sigmundová, Marta: Ausgewählte Probleme der ethnographischen Erforschung der Familie	229
Krekovičová, Eva: Methodologische Fragen der Erforschung des Zustandes und der Entwicklungstendenzen im gegenwärtigen Liederrepertoire bei den volkstümlichen Schichten	245
Hlôšková, Hana: Zu den Fragen des Studiums des stilisierten volkstümlichen Erzählentums	255
Langer, Jiří: Die Funktionen der traditionellen vokalischen Äusserungen bei der Heuernte im Orava-Gebiet	269

MATERIALIEN — RUNDSCHAU

Čukan, Jaroslav: Die Lebensweise der Arbeiterkolonie in der Ortschaft Rybánpole in der Vergangenheit	286
Pilátová, Viera: Zur ethnographischen Erforschung in der Arbeiterkolonie der Automobilwerke in Trnava	301
Podoba, Juraj: Der Einfluss der erbrechtlichen Normen auf die volkstümliche Wohnstätte der mährisch-slowakischen Grenzscheide	309
Stoličná, Rastislava: Die Entwicklungstendenzen der volkstümlichen Nahrung in der Slowakei	327
Danglová, Oľga: Die Ästhetische Beziehung des Dorfbewohners zur Natur	335
Mann, Arne B.: Magische Arten des Herbeirufens des Ehepartners in der Periode der Massenauswanderung nach Übersee	349
Štibrányiová, Tatiana: Die Rolle der Moral bei der Auswahl des Ehepartners in der Ortschaft Veľké Zálužie	356
Profantová, Zuzana: Zur Geschichte der Kalenderliteratur für das Volk in der Slowakei im 19. Jahrhundert	360
Falfanová, Lubica: Märkte und Jahrmärkte in der Slowakei in der Vergangenheit und ihre Stelle in der Volkskultur	372
Sopoliga, Miroslav: Das Freilichtmuseum in Svidník	379
Mazáky, Peter: Das Freilichtmuseum des südöstlichen Mährens in Strážnica	384

A páthyová-Rusnáková, Zora: Über die Tätigkeit des Seminars der marxistischen Methodologie für junge wissenschaftliche Arbeiter im Ethnographischen Institut der Slowakischen Akademie der Wissenschaften	386
Ratica, Dušan: Das Seminar „Die Moral im traditionellen volkstümlichen Milieu“	387

DISKUSSION — GLOSSEN

Zur Diskussion über terminologische Fragen der ethnographischen Forschung der Familie	
Salner, Peter: Die Entwicklung der Struktur der Familie in der Region Kysuce im 20. Jahrhundert	390

BÜCHERBESPRECHUNGEN UND REFERATE

CONTENTS

ARTICLES

Filová, Božena: Foreword	165
Urbanová, Viera: 80 th Birthday of PhDr. Ján Mjartan, DrSc	167
Luther, Daniel: On the Theory Study of the Tradition	177
Jakubíková, Kornélia: Wedding Customs as an Expression of Changes in Family and Social Relations	187
Feglová, Viera: Changes of Collective Criteria in Contemporaneous Christmas Ceremony	196
Salner, Peter: Theoretic Problems of the Ethnographic Research of the City	211
Ratica, Dušan: The Ethnographic Study of the Family Education	219
Sigmundová, Marta: The Ethnographic Research of the Family: Chosen Problems	229
Krekovičová, Eva: The Research of the Present Song Repertory Among the People: Methodological Questions	245
Hlôšková, Hana: Questions of the Folk Narrators' Study	255
Langer, Jiří: The Function of Traditional Voice Expressions While Collecting the Hay in the Region of Orava	269

VARIOUS MATERIAL

Čukan, Jaroslav: The Way of Life in the Workers' Colony in the Village Rybánpole in the Past	286
Pilátová, Viera: The Ethnographic Research in the Workers' Colony Be-	

longing to the Car Factory in the Town Trnava	301	Fairs in Slovakia and Their Place in the Folk Culture in the Past	372
Podoba, Juraj: The Influence of Hereditary-Juridical Norms on the Folk Dwelling in the Moravian-Slovak Borderland	309	Sopoliga, Miroslav: Open Air Museum in the Town Svidník	379
Stoličná, Rastislava: Developing Tendencies of the Food System Among the People in Slovakia	327	Maráky, Peter: Open Air Museum of South-Eastern Moravia in the Town Strážnice	384
Danglová, Olga: The Aesthetic Relation of the Village Inhabitants Toward the Nature	335	Apáthyová-Rusnáková, Zora: The Activity of the Marxist Methodologic Seminar for Young Scientific Workers in the Ethnographic Institute of the Slovak Academy of Sciences	386
Mann, Arne B.: Magic Ways of Calling Own Husband or Wife in the Period of Mass Emigrations into the Oversea Regions	349	Ratica, Dušan: The Seminar „Morals in the Traditional Folk Surroundings“	387
Štibrányiová, Tatiana: The Role of Morals When Choosing the Husband or Wife in the Village Veľké Zálužie	356	DISCUSSION	
Profantová, Zuzana: The History of the Almanac Literature for the People in Slovakia in the 19 th Century	360	Discussion About Terminological Questions of the Ethnographic Research of the Family	
Falfanová, Ľubica: Markets and		Salner, Peter: The Structure Development of the Family in the Region of Kysuce in the 20 th Century	390
		BOOKREVIEWS AND REPORTS	

VÝVINOVÉ TENDENCIE STRAVOVACIEHO SYSTÉMU ĽUDOVÝCH VRSTIEV NA SLOVENSKU

RASTISLAVA STOLIČNÁ

Národopisný ústav SAV, Bratislava

Strava je základným a nevyhnutným predpokladom existencie človeka. Musel si ju zaobstarávať počas celej svojej histórie. Jej zdroje a príprava boli vždy podmienené možnosťami, ktoré mal k dispozícii, a stupňom spoločne-ekonomického vývinu.

Prírodné prostredie, ktoré človeka obklopovalo, bolo dlhé časové obdobia jediným zdrojom, z ktorého stravu získaval. Prvé vedomé zaobstarávanie obživy si vytváral formou koristného a zberného hospodárstva. Najväčšou revolúciou vo vývine prvotnej výroby bola schopnosť človeka zabezpečiť si stále existenčné prostriedky, čo je späté so vznikom poľnohospodárstva a chovom hospodárskych zvierat. Aj tie však priamo súviseli s pôdnymi a klimatickými podmienkami daného prostredia a zároveň so stupňom rozvinutia ekonomiky v jednotlivých časových obdobiach. Do pôvodne pomerne jednotného obsahu stravy ľudí žijúcich v rovnakom prostredí začali postupne prenikať ďalšie faktory. Medzi nimi má dôležité miesto tovarová výmena. Jej neustále rozširovanie viedlo postupne ku vzniku obchodu, ktorý už mohol zabezpečovať použitie nových surovín v príprave stravy. K rozširovaniu znalostí o nových potravinových článkoch, ako aj získavanie nových poznatkov o spôsoboch prípravy jedál, pri-

spela aj migrácia, ktorá sa neraz uskutočňovala na veľmi veľkom teritóriu. Je samozrejmé, že nové poznatky neprenikali naraz a s rovnakou intenzitou. Veľkú úlohu tu hrala aj spoločenská diferenciácia, ktorá vnášala do stravovacieho systému kvalitatívne i kvantitatívne rozdiely. Tie sa neprejavovali len v obsahu stravy, ale aj v spôsoboch jedenia, v stravovacom poriadku a v hodnotení stravy.

Všetky tieto faktory sa odrazili aj v stravovacom systéme ľudových vrstiev na Slovensku. Z množstva problematiky vyberáme otázky stravovacieho poriadku, východiskových surovín a základných spôsobov prípravy stravy, ktoré vytvárajú základ každého stravovacieho systému.

V každej spoločnosti došlo postupne k vytvoreniu formy stravovacieho poriadku, ktorá mala pre jej členov normatívny význam. Pri ďalšej spoločenskej diferenciácii začali sa postupne vytvárať ďalšie jeho formy, ktoré fungovali popri sebe. Vytvorili sa aj rozdiely v stravovaní počas bežných dní a či časových úsekov, ktoré sa stali pre spoločnosť alebo rodinu výnimočnými a preto sa tiež manifestovali jedlom. Základom stravovacieho poriadku je počet hlavných jedál v priebehu dňa. Podľa

ich počtu a usporiadania môžeme hovoriť o jeho dvojčlennej, alebo trojčlennej konštrukcii.

Vo všeobecnosti bol v celej Európe dvojčlenný stravovací poriadok staršou vývinovou fázou. Premena v stravovacom poriadku sa uskutočňovala postupne od začiatku stredoveku a bola podmienená tak spoločenskými, ako aj geografickými faktormi. V pôvodnom dvojčlennom poriadku sa na poludnie vôbec nejedlo. Jedlo sa iba dvakrát denne a to ráno a podvečer. V oboch termínoch sa podávali teplé jedlá. Podľa materiálov, kde sa ukazuje, že sú obe denné jedenia rovnocenné, dá sa predpokladať, že hlavné bolo prvé jedlo. Je však samozrejmé, že u jednotlivých skupín ľudí, v špecifickej situácii, alebo v istom období roka, sa takéto stravovanie dopĺňalo ešte ďalšími jedlami. Už v priebehu stredoveku sa dvojčlenný poriadok stupňovite rozširoval, prípadne menil na trojčlenný. Veľkú úlohu pritom zohral rozmach mestskej vrstvy, u ktorej sa postupne menila hospodárska prax, štýl a rytmus života, ktorým sa principiálne odlišila od spôsobu života roľníckych vrstiev. Fungovanie stravovacieho poriadku bolo v dlhom časovom období v strednej Európe tak rozmanité, že ho môžeme v konkrétnej forme, u rovnakých spoločenských vrstiev len predpokladať. Z dostupných historických prameňov dochádzajú bádatelia k predpokladu, že od 17. do 19. storočia už dominuje vo všetkých spoločenských vrstvách trojčlenné stravovanie, hoci výnimky boli aj v mestách. V roľníckych vrstvách však dvojčlenný stravovací poriadok všeobecne pretrvával až do začiatku 20. storočia.

Pretože z nášho územia nejstávajú presné doklady o stravovacom poriadku, na základe situácie v iných oblastiach Európy predpokladáme dominujúcu úlohu dvojčlenného stravovacieho poriadku, pri ktorom prvé jedlo bolo s najväčšou pravdepodobnosťou jedlom

hlavným. Kedy sa začalo u nás jesť pravidelne trikrát denne, nemôžeme s istotou určiť. V 20. storočí sa však aj v roľníckych vrstvách jedlo všeobecne trikrát denne, pričom sa dôraz kládol na jedlo podávané ráno, na rozdiel od tzv. „pánskeho“ spôsobu jedenia, kedy sa dôraz kládol na jedenie na obed. Tento stravovací poriadok nebol však nemenovaný. Jedenie úzko súviselo s charakterom, resp. sezónnosťou poľnohospodárskych prác. Pri špičkových prácach (napr. žatva, mlatba, kosby, okopávanie zemiakov a pod.) bola strava výdatnejšia a jedlo sa zvyčajne viackrát počas dňa. V prípade, že poľnohospodárske práce vykonávala vlastná rodina, presúvalo sa hlavné jedlo na večer po skončení práce. Stravovací poriadok sa menil aj z hľadiska ročných období. V zime často dochádzalo k znižovaniu počtu chodov v súvislosti so znížením fyzického vyťaženia a naopak, na jar a v lete počet jedení úmerne s ním narastal. Na štruktúru a obsah stravovacieho poriadku vplývalo množstvo ďalších faktorov, ako napr. sociálne postavenie rodiny, možnosť prípravy jedál, tradíciou zakorenené návyky a pod.

V každom historickom období bolo stravovanie podmienené predovšetkým hospodárskymi podmienkami. Ešte na prelome 19. a 20. storočia môžeme hovoriť o takom obsahu stravy, ktorý nevybočoval z rámca týchto hospodárskych možností. Vážnu úlohu tu hral geografický faktor a s ním spojené prírodné a klimatické podmienky, ktoré veľmi výrazne zasahovali do obsahu stravy. Z neho vychádzala aj častá jednostrannosť v stravovaní a neraz aj konzumný minimalizmus. Tradičné stravovanie na dedine bolo podmienené aj cyklickosťou poľnohospodárskej produkcie, jej nižšími alebo nedostatočnými výnosmi a zároveň ohraničenými možnosťami nákupu. Koncom 19. a začiatkom 20. storočia sa však hospodársko-geografická sebestačnosť stravova-

nia stále častejšie oslabovala a dochádzalo postupne k zlepšeniu kvality i kvantity stravy. Prispela k tomu predovšetkým zmena v hospodárskych pomeroch a rozvinutie obchodnej siete s potravinovými článkami. Zároveň s tým sa menil aj spôsob prípravy jedál, jej technológia, ktorá prešla postupne od archaických spôsobov pečenia a varenia na otvorenom ohnisku, pečenia na kameňoch a v popole, k náročnejším pracovným postupom. Súviselo to samozrejme aj s vývinom ohniška, na ktorom sa strava v dome pripravovala. Postupnou premenou voľného ohniška na sporáky a iné zariadenia na varenie menil sa aj kuchynský riad a priestor na varenie.

Napriek mnohým zmenám, ktoré v stravovaní prebiehali, môžeme dospieť k určitým zovšeobecneniam. Podľa charakteru tradičných východiskových surovín ľudovej stravy rozlišujeme na našom území dve základné oblasti, horskú a nížinnú. Základnú a prevažnú časť stravy celého územia tvorila strava rastlinného charakteru, predovšetkým obilniny, zelenina, strukoviny, v horských oblastiach bola dopĺňovaná predovšetkým stravou mliečnou, v nížinných oblastiach vo väčšej miere stravou mäsitou.

V strave rastlinného charakteru dominujú obilniny, ktoré patria k základným a najstarším zdrojom našej výživy. Na základe archeologických a historických dokladov vieme, že k najstarším pestovaným obilninám na našom území patrili pšenica, jačmeň a proso. Od obdobia raného stredoveku bola najpestovanejšia raž a bežné bolo aj pestovanie rôznych druhov miešaniek obilia. V priebehu 15. storočia sa na našom území rozšírila pohánka — tatarka, ktorá spočiatku pre svoju nenáročnosť zaberala široké plochy. Od 18. storočia sa pestuje ďalšia nová obilnina, kukurica. Jedlá z obilnín sa pripravovali dvoma základnými spôsobmi: varením (poliev-

ky, kaše, cestoviny) a pečením (placky, chlieb, koláče a pečivo).

Tak isto ako obilniny, aj zelenina patrí k základným surovinám, z ktorých sa pripravovala strava. Človek už ako zberateľ sa nepochybne stretol s rastlinami, ktoré dnes zaraďujeme medzi zeleninu. Charakter zeleniny, typický svojou kratšou dobou rastu, iným spôsobom sadenia a náročnejším ošetrovaním, podmienil postupne už v staroveku vznik zeleninárskych (i ovocinárskych) záhrad. Ku koncu stredoveku začínajú zeleninu pestovať aj najširšie ľudové vrstvy, najmä na malých výmerách pri obydliach. Jej význam v strave rástol úmerne so znalosťami o jej hodnotách, predovšetkým ako zdroja vitamínov, ktoré zabraňovali niektorým chorobám. Tak sa postupne aj zelenina stala východiskom pre prípravu ľudových jedál.

Časť zeleniny používanej v strave na Slovensku tvorí zelenina koreňová, listová a cibuľová. U nás i v celej Európe sa v strave bežne uplatňuje od 16. storočia. Z koreňovej zeleniny sa najčastejšie používala mrkva, petržlen a zeler, ktoré tvorili základ polievkovej zeleniny a zeleniny používanej k príprave mäsa. Popri nich sa v strave tiež využíval kaleráb, kel, reďkovka a ďalšie. Avšak najrozšírenejšou koreňovou zeleninou bola bezosporu kapusta. Jej veľkou výhodou bolo jednoduché a dlhodobé konzervovanie, takže sa mohla v strave na rozdiel od ostatných druhov zeleniny využívať prakticky po celý rok. Pripravovali sa z nej tradičné jedlá, ako kapustnica, prívarok, miešala sa s varenými cestovinami, napĺňali sa ňou koláče a pod. Z listovej zeleniny sa v ľudovej strave uplatňoval predovšetkým šalát, či už v surovom stave, alebo upravený ako prívarok, menej špenát. Cibuľa a cesnak sa v strave na Slovensku často používali a svojimi vlastnosťami splňali predovšetkým funkciu korenia.

Veľkú časť zeleniny, z ktorej sa pripravovali jedlá, tvoria strukoviny. Na

našom území sa pestoval predovšetkým hrach, šošovica, bôb a fazuľa. Hrach patrí k najstarším kultúrnym rastlinám na našom území. Po tisícročia jedli ľudia hrach predovšetkým ako typickú strukovinu. Nechali ho na poli dozrieť, vylúpali jeho struky a zrelý hrach varili na kašu, aj ako polievku. Hrach mal v minulosti ešte ďalšiu funkciu, doplňoval nedostatok obilnín. Mlel sa na múku, ktorá sa pridávala k obilnej múke. Šošovica má podobnú históriu. V určitých obdobiach dokonca hrach prevyšovala v oblube, pretože je prirodzene strávitelnejšia a ľahšie sa pripravuje na konzumáciu. Treťou, veľmi starou strukovinou je bôb. Jeho semená sú hrubé a podstatne menej chutné ako ostatné strukoviny, no napriek tomu tvoril po celý stredovek stabilnú časť ľudovej stravy. Často sa ním doplňovala i chlebová múka. Postupne však s rozšírením fazule bol bôb vytlačovaný z jedálneho lístka. Do celej Európy sa fazuľa rozšírila postupne od 15. storočia. Jej semená sú chutné a majú lepšiu stavbu živín než napr. bôb. Strukoviny v ľudovej strave mali široké uplatnenie aj preto, že sa mohli uskladniť na dlhšie časové obdobie. Pripravovali sa varením a konzumovali sa vo forme polievok a rôznych prívarkov, ktorých konzistencia bola podmienená spôsobom zahusťovania.

Najväčší význam z hľadiska kvantity aj kvality majú v strave zeleninového charakteru zemiaky. Táto plodina prenikla na európsky kontinent v 16. storočí, ale s ich intenzívnejším pestovaním ako základnej potraviny sa začalo až v priebehu 17. storočia. Zavádzanie ich pestovania bolo v jednotlivých krajinách centrálné regulované a uvádzalo sa do života pomocou rôznych nariadení, ktoré mali prispieť k zlepšeniu výživy širokých vrstiev. Rozšírenie zemiakov v strave znamenalo skutočne veľké pozitívum. Sú cenené na jednej strane pre vysokú biologickú hodnotu, na strane druhej pre veľkú prispôsobivosť rôznym

klimatickým podmienkam a nenáročnosť na pôdu. Na našom území sa začali pestovať vo väčšej miere v druhej polovici 18. storočia, najskôr vo vrchárskych oblastiach, ale už začiatkom 19. storočia sa pestovali na celom území. Postupne sa začal pestovať čoraz väčší sortiment rôznych druhov zemiakov (na konzumné upotrebenie, či továrenské spracovanie) a došlo k vytvoreniu ľudového názvoslovie zemiakov. Pre ich miesto v strave mala však najväčší význam možnosť prípravy takých jedál, ktoré zodpovedali chuťovým normám spoločnosti. Za primárne postupy pokladáme prípravu zemiakov varením a pečením v šupe. Oba boli na Slovensku všeobecne rozšírené, hoci v posledných desaťročiach sú vytlačované postupne stále náročnejšími spôsobmi prípravy. Z nich u nás kvantitatívne prevláda príprava ošúpaných varených zemiakov, ktorá je východiskom aj pre ďalšie druhy varených zemiakových jedál, ako je zemiaková polievka, zemiakový prívarok a zemiaková kaša. Ďalšie druhy zemiakových jedál sa pripravujú pečením a pražením. Oba tieto postupy sú z hľadiska chuťových a kalorických vlastností v ľudovej strave vysoko hodnotené. Uvedené spôsoby prípravy tvoria základ zemiakových jedál na Slovensku. V predchádzajúcich obdobiach boli väčšinou konzumované ako samostatné jedlá. V posledných desaťročiach, kedy výrazne stúpla spotreba mäsitých jedál, sú zemiaky často pripravované ako príloha. Popri tom, že sa zemiaky uplatnili ako východisková surovina, začali v strave fungovať ako surogát. K tejto funkcii mali niekoľko predpokladov. Predovšetkým boli dostupnejšie a lacnejšie než veľa iných surovín (napr. obilniny), na druhej strane prípravu mnohých jedál uľahčovali a chuťovo skvalitňovali. Prejavilo sa to najmarkantnejšie v obilninových jedlách, kde prakticky zasiahli do prípravy všetkých jej druhov — cestovín, placiiek, chleba,

koláčov. Zemiakmi sa jedlá aj zahusťovali, najmä prívarky zo strukovín a zeleniny. V posledných obdobiach sa uplatňujú aj v jedlách náročnejších na spôsob prípravy.

Zo živočíšnych produktov sa najviac spotrebovávalo mlieko (predovšetkým kravské, ale aj ovčie a kozie) a mliečne výrobky. Mlieko splňalo v skladbe stravy dve funkcie. Na jednej strane funkciu nápoja, na druhej strane sa konzumovalo ako jeden z chodov počas dňa (najčastejšie na večeru). V strave malých detí bolo vždy základom každodennej výživy. Mlieko sa konzumovalo sladké a kyslé, často sa pil cmar, ktorý zostal po zmútení masla. Z mliečnych výrobkov sa najčastejšie pripravoval tvaroh, smotana a maslo; z ovčieho mlieka sa robil hrudový syr (pričom ostávala žinčica ako nápoj), bryndza a špeciálne ovčie syry, oštiepky a parenice. Kravské mlieko sa využívalo ako prísada na zjemnenie chuti do rozličných jedál (polievok, omáčok, kaší, koláčov a pod.), podobne ako maslo, ktoré v minulosti často plnilo funkciu základného omastku.

Tak isto ako strava rastlinného charakteru, patrí mäsitá strava k základným zložkám výživy ľudí. Jej zdroje sa vytvárali v postupnom rozvíjaní chovu hospodárskych zvierat a v zdokonaľovaní loveckých techník. Na našom území sa už v období raného stredoveku chovali všetky druhy domácich zvierat, predovšetkým rožný statok, kone, ovce, kozy, ošípané, hydina. Lov drobnej zveriny, vtáctva a rybolov predstavovali ďalší zdroj mäsitej stravy. Ešte v prvých desaťročiach 20. storočia prevažná časť chovu hospodárskych zvierat sa zameriavala na chov hovädzieho dobytku a oviec, ktorý bol najmä v horských a menej úrodných oblastiach rozhodujúcim. Nepredstavoval len zdroj mäsitej, ale bol predovšetkým zdrojom mliečnej stravy. V južných a priľahlých oblastiach pahorkatinového charakteru bol

rozšírený chov ošípaných, pre ktoré tu boli vhodné podmienky vytvorené krmovinovou základňou (vypásanie dubových lesov, pestovanie kukurice). Na Slovensku bol rozvinutý aj chov hydiny, čo sa odrazilo aj v jej konzumácii. Hydina (husi, kačice) sa nechovala len na mäso, ale i na tuk a perie, sliepky najmä na vajcia a mäso. V skladbe stravy v minulých obdobiach neboli mäsité jedlá tak často zastúpené ako v súčasnosti. Ich konzumácia závisela od sociálneho postavenia a hospodárskej úrovne jednotlivých rodín. Najkonzumovanejšia bola až do konca 19. storočia baranina. V oblastiach južného a juhozápadného Slovenska sa častejšie konzumovalo bravčové mäso. Hovädzie mäso sa jedlo na dedinách príležitostne, keď sa niektoré zviera zranilo a muselo sa zabiť a ak bola možnosť, nakupovalo sa aj u mäsiarov. Pomerne často konzumované bolo aj mäso z hydiny, ktoré nesmelo chýbať predovšetkým vo sviatočné dni. Konzumovala sa aj divina, pri riekach a v dobe pôstu sa častejšie jedli ryby.

Samotnému zabíjaniu zvierat sa venovala veľká pozornosť a snahou bolo upotrebiť všetky jeho časti. Časť čerstvého mäsa sa skonzumovala hneď po zabití, ale väčšina sa konzervovala, aby mäso vystačilo na čo najdlhšie obdobie. Najčastejším spôsobom konzervovania bolo solenie a údenie, ale na Slovensku boli známe aj iné archaické postupy, ako ukladanie do studenej vody, zakopávanie do zeme, sušenie a pod.

Podobne ako mäso zvierat, využívali sa v strave aj tuky, ktoré zvyšovali kalorickú hodnotu jedál. Na varenie sa používali najmä živočíšne tuky a to hovädzí i ovčí loj, ale najviac bola zastúpená údená slanina z ošípaných a v niektorých oblastiach aj bravčové sadlo. V strave sa využíval aj hydinovú tuk. Tuky sa používali na prípravu zápražiek, ktorými sa zahusťovali polievky a prívarky; omastok a slanina sa jedla ako samostatné jedlo, najčastejšie s chle-

bom. V 20. storočí stúpa v každodennom jedení používanie rastlinných olejov, ktoré sa v minulých obdobiach uplatňovali predovšetkým v príprave pôstnych jedál. Zo zvierat sa zúžitkovali aj vnútornosti a krv na rôzne mäsité výrobky (klobásky, jaternice, tlačenkú a pod.). Väčšina mäsitých jedál sa konzumovala v minulosti konzervovaná. Čerstvé mäso sa konzumovalo na dedinách zriedkavo a vtedy sa väčšinou varilo v slanej vode. Postupne, keď sa mäso stalo dostupnejšie, rozšírili sa aj na dedinách náročnejšie spôsoby prípravy, ako je dusenie, praženie a pod. Mäsitá strava sa v posledných desaťročiach na Slovensku stala rovnocennou s ostatnými druhmi konzumovaných jedál a tvorí stabilnú súčasť jedálneho lístka.

Zmeny ktoré prebiehali v stravovacom systéme, neboli rovnorodé na celom

území Slovenska a nezasahovali rovnakou mierou všetky jeho prvky. Boli odrazom zložitých procesov, z ktorých rozhodujúci význam malo postupné narástanie sebestačnej produkcie východiskových surovín, spolu so zmenami techník prípravy stravy, vzrast tovarovej výmeny a samozrejme aj zmeny v zamestnaní obyvateľstva dedín. Toto všetko spôsobovalo postupné zanikanie sociálnej a kultúrnej izolovanosti dedinských spoločností a postupný prechod k spôsobu života, ktorý sa utváral ako dôsledok výstavby socialistickej spoločnosti u nás a ktorý už obsahuje aj v tejto sfére niektoré prvky kultúry celonárodnej. Postup týchto zmien nebol však rovnaký ani z hľadiska geografického, ani z hľadiska demografického. To ukazuje aj materiál, ktorý pri spracovaní danej problematiky máme k dispozícii.

LITERATÚRA

- ARTUCH, L. P.: Ukrajinska narodna kuhinarija. Kijev 1977.
 Encyklopédia Slovenska, I.—III. Bratislava 1977—1979.
 HORVÁTH, P.: K dejinám pestovania obilnín na Slovensku v 16.—18. storočí. *Agrikult. I*, 1962, s. 27—40.
 HORVÁTH, P.: Poddaný ľud na Slovensku v prvej polovici 18. storočia. Bratislava 1963.
 KISBÁN, E.: Az étkezések népi rendjének újkori a talkulása az ebéd. In: *A magyar nejelv 71/1975/2*, Szamából, s. 326—402.
 KOWALSKA-LEWICKA, A. — SZROMBA-RYSOWA, Z.: Pożywienie. In: *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*. Wrocław 1976, s. 15—32, t. 1.
 MARKUŠ, M.: Súčasný stav bádania o ľudovej strave na Slovensku. *Slov. Národop.*, 18, 1969, s. 493—548.

- MICHALEC, Z.: Člověk a rostliny. Praha 1977.
 Slovensko 1. Dejiny. Bratislava 1978.
 Slovensko 3. Lud. I.—II. Bratislava 1974, 1975.
 STOLIČNÁ, R.: Zemiakové jedlá v ľudovej strave na Slovensku. *Slov. Národop.*, 26, 1978, s. 471—480.
 STOLIČNÁ, R.: Obilninové jedlá, *Slov. Národop.*, 28, 1980, s. 308—321.
 SZROMBA-RYSOWA, Z.: Kulturowe i społeczne znaczenia pożywienia. In: *Pożywienie ludności wiejskiej*. Krakow 1973, s. 9—14.
 TEMPÍR, Z.: Archeologické nálezy zemědělských rostlin a plevelů na Slovensku. *Agrikult. 8.*, 1969, s. 7—46.
 Pramene:
 Materiál získaný dotazníkom pre prípravu Etnografického atlasu Slovenska. Uložený v archíve Centra Etnografického atlasu Slovenska NÚ SAV.

Резюме

В статье рассматриваются вопросы развития системы питания в Словакии. Из них выбрана проблематика режима питания, исходного сырья и главных способов приготовления пищи. Сравнивая материалы, можно предполагать, что в течение длительного периода времени доминирующую роль играл двухразовый режим питания, при котором первое блюдо было и главным. В 20-м веке однако и в крестьянских слоях питание было регулярным трехразовым, с сохранением основного блюда в утренние часы. Еще на рубеже 19-го и 20-го веков можно говорить о таком содержании пищи, которое не выходило за рамки хозяйственных возможностей отдельных областей Словакии. Важную роль играл здесь географический фактор и связанные с ним природные и климатические условия, которые заметно влияли на состав пищи. Традиционное питание в деревне было обусловлено и цикличностью сельскохозяйственного производства, низкой или недостаточной урожайностью и одновременно ограни-

ченными возможностями закупок продуктов питания. В конце 19-го и в начале 20-го века автохтонный характер питания, однако, все чаще ослаблялся и происходило постепенное улучшение качества и количества пищи. Этому способствовали прежде всего изменения в хозяйственных отношениях и развитие торговой сети. Одновременно с этим менялся и способ приготовления пищи, постепенно переходя от архаических к более сложным операциям, которые тесно связаны и с развитием очага. Несмотря на многие изменения, происходящие в питании, можно сделать определенные обобщения. По характеру традиционного исходного сырья мы различаем на нашей территории две основные области — горную и низменную. Основную, преобладающую часть питания всей территории Словакии составляют продукты растительного характера (зерновые, овощи, бобовые), в горных областях их дополняли прежде всего молочные продукты, в низменных — в большей мере мясные продукты.

DIE ENTWICKLUNGSTENDENZEN DER VOLKSTÜMLICHEN NAHRUNG IN DER SLOWAKEI

Zusammenfassung

Die Autorin beschäftigt sich in ihrem Beitrag mit Fragen der Entwicklung der volkstümlichen Nahrung in der Slowakei. Aus diesem umfangreichen Fragenkomplex wählte sie die Problematik der Mahlzeitfolge, der Nahrungsrohstoffe und der grundlegenden Methoden der Zubereitung der Speisen aus. Auf Grund eines Vergleichs der Materialien kann angenommen werden, daß die zweiteilige Mahlzeitfolge, bei der die erste Mahlzeit zugleich die Hauptmahlzeit war, lange Zeit hindurch vorherrschte. Im 20. Jahrhundert aß man jedoch auch in bäuerlichen Haushalten regelmäßig dreimal am Tage, die Haupt-

mahlzeit wurde auch weiterhin in den frühen Stunden verzehrt. Noch um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert wurde die volkstümliche Kost in den einzelnen Gegenden der Slowakei von den landwirtschaftlichen Produkten bestimmt, die in der betreffenden Lokalität angebaut wurden. Eine wichtige Rolle spielte dabei die geographische Lage der Region und die dadurch bedingten Natur- und Klimaverhältnisse. Diese Faktoren beeinflussten die Zusammensetzung der Kost sehr wesentlich. In den Dörfern war die traditionelle Kost auch vom zyklischen Charakter der landwirtschaftlichen Produktion abhängig.

Die Auswahl von Rohstoffen zur Zubereitung der Speisen wurden außerdem von den niedrigen Erträgen der Wirtschaft und von den unzureichenden Möglichkeiten Nahrungsmittel zu kaufen beschränkt. Am Ende des 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde jedoch der autochthone Charakter der volkstümlichen Nahrung immer häufiger durchbrochen und allmählich trat auch eine Verbesserung der Qualität der Kost ein. Dazu trug vor allem die Veränderung in den Wirtschaftsverhältnissen und die Entfaltung des Handelsnetzes bei. Gleichzeitig veränderte sich auch die Art der Zubereitung der Speisen, nach und nach ging man von den archaischen Methoden zu anspruchsvolleren Zubereitungsverfahren über. Diese Entwick-

lung ging Hand in Hand mit der Verbesserung der Feuerstätte.

Trotz der zahlreichen Veränderungen, die in der Verköstigung stattfanden, kann man gewisse allgemeine Schlüsse ziehen. Nach dem Charakter der Grundrohstoffe zur Zubereitung der volkstümlichen Nahrung unterscheiden wir auf dem Gebiet der Slowakei zwei Hauptregionen: die gebirgigen und die Tieflandgegenden. Der überwiegende Teil der volkstümlichen Nahrung in der gesamten Slowakei bestand aus pflanzlichen Nahrungsmitteln: Getreide, Gemüse, Hülsenfrüchte. In den gebirgigen Gegenden wurde diese volkstümliche Kost durch Milchspeisen, in Tieflandgebieten durch Fleischspeisen ergänzt.

Slovenský národopis

Casopis Národopisného ústavu Slovenskej
akadémie vied

Ročník 30, 1982, číslo 2

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

Hlavná redaktorka
Čl. kor. SAV BOŽENA FILOVÁ

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., PhDr. Igor Krištek, CSc., PhDr.
Milan Leščák, CSc., doc. PhDr. Ján Michálek,
CSc., PhDr. Ján Mjartan, DrSc., doc.
PhDr. Štefan Mruškovič, CSc., PhDr.
Viera Nosáľová, CSc., PhDr. Adam Pranda,
CSc., doc. PhDr. Antonín Robek, CSc.

Redakcia: 813 64 Bratislava, Klemensova 19
Vytlačili Tlačiarne Slovenského národného
povstania, n. p., Martin

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

Rozširuje, objednávky a predplatné prijíma
PNS — ÚED, Bratislava, ale aj každá
pošta a doručovateľ. Objednávky do za-
hraničia vybavuje PNS — Ústredná expe-
dícia a dovoz tlače, Gottwaldovo nám. 6,
884 19 Bratislava.

© VEDA, vydavateľstvo Slovenskej aka-
adémie vied, 1982

СЛОВАЦКАЯ ЭТНОГРАФИЯ

Журнал Института этнографии Словацкой Ака-
демии Наук

Год издания 30, 1982, № 2

Издается четыре раза в год

«ВЕДА», издательство Словацкой Академии
Наук

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

Адрес редакции: 813 64 Братислава, Клемен-
сова 19

SLOWAKISCHE VOLKSKUNDE

Zeitschrift des Ethnographischen Institutes
der Slowakischen Akademie der Wissen-
schaften

Jahrgang 30, 1982. Nr. 2. Erscheint viermal
im Jahre

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

Redakteure PhDr. Božena Filová und
PhDr. Viera Gašparíková

Redaktion: 813 64 Bratislava, Klemenso-
va 19

SLOVAK ETHNOGRAPHY

Journal of the Ethnographic Institute of
the Slovak Academy of Sciences

Volume 30, 1982, No 2

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

Managing Editors PhDr. Božena Filová
and PhDr. Viera Gašparíková

Editor: 813 64 Bratislava, Klemensova 19
L'ETHNOGRAPHIE SLOVAQUE

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

Anné 30, 1982, No. 2

Paraît 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 Gašparíková

Rédaction: 813 64 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

