













Staré centrá a dominanty

-  1 náves s pažitou
-  2 r. k. kostol z r. 1775-79
-  3 kaplnka
-  4 cintorin



Výstavba po r. 1948

-  po r. 1948
-  po r. 1970

Nové centrá a dominanty

-  1 budova MNV
-  2 park
-  3 škôlka a jasle
-  4 škola
-  5 dvor JRD
-  6 obchod a pohostinstvo
-  7 športové ihrisko
-  8 pekárstvo

Rekreačné miesta

-  vinohrady a vinohradnícke pivnice
-  pofovnický revír

Na obálke: 1. strana: Staré a nové centrá v obci Čajkov, okr. Levice, v roku 1970.

Etnografický atlas Slovenska, autor: S. Kovačevičová

4. strana: Nová výstavba po r. 1960. Čajkov, okr. Levice

K článku S. Kovačevičovej: Etnografické aspekty súčasného urbanizmu vidieckych sídiel Slovenska

HLAVNÁ REDAKTORKA

Božena Filová

VÝKONNÁ REDAKTORKA

Zora Vanovičová

REDAKČNÁ RADA

Ján Botík, Soňa Burlasová, Václav Frolec, Viera Gašparíková, Emília Horváthová, Soňa Kovačevičová, Igor Krištek, Milan Leščák, Ján Michálek, Ján Mjartan, Štefan Mruškovič, Viera Nosáľová, Antonín Robek, Peter Slavkovský, Viera Urbancová

I

35/1987

***Slovenský
národopis***

ČASOPIS SLOVENSKEJ AKADEMIE VIED

VEDA

VYDAVATEĽSTVO SLOVENSKEJ AKADEMIE VIED

BRATISLAVA

OBSAH

ŠTÚDIE

- Botík, Ján: Encyklopédia národopisu Slovenska 5
- Plicková, Ester: Ludová kultúra ako inšpiračný zdroj súčasného slovenského profesionálneho výtvarného umenia 22
- Kovačevičová, Soňa: Etnografické aspekty súčasného urbanizmu vidieckych sídiel Slovenska 54

MATERIÁL Y

- Podoba, Juraj: Modifikácie modelu tradičného obydli slovenskej dediny v 20. storočí 72
- Stoličná, Rastislava: Tendencie zmien v stravovaní dedinského obyvateľstva Slovenska po druhej svetovej vojne 91
- Krekovičová, Eva: Časovo-priestorová dynamika spevnosti slovenskej dediny po druhej svetovej vojne 105
- Paličková — Pátková, Jarmila: Ludová výroba na Slovensku a jej vývinové tendencie v rokoch 1945 — 1985 132
- Danglová, Oľga: K otázkam výtvornej aktivity súčasnej slovenskej dediny 150

SÚČASNÍ NOSITELIA A TVORCOVIA HODNÔT LUDOVÝCH UMELECKÝCH TRADÍCIÍ

- Dúžek, Stanislav: Ján Gaško — život a formovanie ľudového tanečníka 174

DISKUSIA

- Leščák, Milan — Beňušková, Zuzana: Inštitucionalizované formy

- obradovej kultúry a sviatkovania v súčasnom dedinskom prostredí 191

ROZHLADY

- Zdravica k jubileu Eleny Prandovej (Milan Leščák) 226
- Mikulášovi Mušinkovi k päťdesiatinám (Viera Gašparíková) 226
- Inžinier so srdcom etnografa. Viliam Gruska päťdesiatročný (Arne B. Mann) 228
- Seminár „Ludová kultúra v socialistickej súčasnosti V.“ (Zuzana Beňušková) 231
- Seminár Subkomisie pre obyčaje MKKKB (Eleonóra Klepáčová) 232

RECENZIE A REFERÁTY

- Zlatá podkova, zlaté pero, zlatý vlas, I.—II. (Jaromír Jech) 235
- Andrej Polonec. Ján Geryk. Miloš Jurkovič (Zuzana Beňušková) 236
- Paládi-Kovács, Attila: A Bakóság és népe (Magdaléna Paríková) 237
- I. M. Balassa: A parastház évszázadai (Soňa Švecová) 238
- M. M. Pazjak: Ukrajinski pryslivija ta prykazky (Mikuláš Mušinka) 239

СОДЕРЖАНИЕ

СТАТЬИ

- Ботик, Ян: Энциклопедия этнографии Словакии 5
- Плицкова, Эстер: Народная культура как источник инспирации современного словацкого профессионального изобразительного искусства 22
- Ковачевичова, Соня: Этнографические аспекты современного урбанизма сельских населенных пунктов Словакии 54

МАТЕРИАЛЫ	
Подоба, Юрай: Модификации модели традиционного жилища словацкой деревни в 20 веке	72
Столична, Растислава: Тенденции изменений в питании деревенского населения Словакии после второй мировой войны	91
Крековичова, Эва: Временно-пространственная динамика певучести словацкой деревни после второй мировой войны	105
Паличкова — Паткова, Ярмила: Народное производство в Словакии и тенденции его развития в период 1945—1985 гг.	132
Данглова, Ольга: К вопросам изобразительной деятельности современной словацкой деревни	150

СОВРЕМЕННЫЕ СОЗДАТЕЛИ И НОСИТЕЛИ ЦЕННОСТЕЙ НАРОДНЫХ ХУДОЖЕСТВЕННЫХ ТРАДИЦИЙ

Дужеж, Станислав: Ян Гашко — жизнь и формирование народного танцера	174
---	-----

ДИСКУССИЯ

Лешчак, Милан — Бенюшкова, Зузана: Институциональные виды обрядовой культуры и празднования в современной деревенской среде	191
---	-----

ОБЗОРЫ

Поздравление к юбилею Элены Прандодовой	226
К пятидесятилетию Николая Мушинки Вильям Груска пятидесятилетним (Арне Б. Манн)	228
Семинар «Народная культура в социалистической современности V.» (Зузана Бенюшкова)	231
Семинар Субкомиссии по обычаям МКККБ (Элеонора Клепачова)	232

РЕЦЕНЗИИ И РЕФЕРАТЫ

INHALT

STUDIEN

Botík, Ján: Ethnographische Enzyklopädie der Slowakei	5
Plicková, Ester: Die Volkskultur als Inspirationsquelle der derzeitigen professionellen darstellenden Kunst in der Slowakei	22

Kovačevićová, Soňa: Die ethnographischen Aspekte des gegenwärtigen Urbanismus der ländlichen Siedlungen in der Slowakei	54
---	----

MATERIALIEN

Podoba, Juraj: Die Modifizierung des Modells der traditionellen Behausung in der slowakischen Dorf im 20. Jahrhundert	72
Stoličná, Rastislava: Die Tendenzen der Veränderungen in der Verköstigung der Dorfbevölkerung in der Slowakei nach dem zweiten Weltkrieg	91
Krekovičová, Eva: Die zeitlich-räumliche Dynamik der Musikalität des slowakischen Dorfes nach dem zweiten Weltkrieg	105
Paličková — Pátková, Jarmila: Die volkstümliche Fertigung und ihre Entwicklungstendenzen in den J. 1945—1985	132
Danglová, Olga: Zur Problematik der bildnerischen Aktivität des gegenwärtigen Dorfes in der Slowakei	150

DIE GEGENWÄRTIGEN SCHÖPFER UND TRÄGER DER WERTE DER KUNSTTRADITIONEN DES VOLKES

Důžek, Stanislav: Ján Gaško — Leben und Entwicklung eines volkstümlichen Tänzers	174
--	-----

DISKUSSION

Leščák, Milan — Beňušková, Zuzana: Institutionelle Formen der Zeremoniellenkultur und Festbrauch im derzeitigen Dorfmilieu	191
--	-----

RUNDSCHAU

Gruß zum Jibiläum von Elena Prandová	226
Zum fünfzigsten Geburtstag von Mikuláš Mušinka	226
Viliam Gruska ist fünfzigjährig (Arne B. Mann)	228
Seminar „Die Volkskultur in der sozialistischen Gegenwart V.“ (Zuzana Beňušková)	231
Seminar der Subkommission für Bräuche IKKKB (Eleonóra Klepáčová)	232

BÜCHERBESPRECHUNGEN UND REFERATE

CONTENTS

ARTICLES

- Botík, Ján: Encyclopaedia of ethnography in Slovakia 5
Plicková, Ester: Folk culture as an inspiration source of the recent Slovak professional creative art 22
Kováčevičová, Soňa: Ethnographical aspects of the present-day urbanism of rural settlements of Slovakia 54

MATERIALS

- Podoba, Juraj: Modification of the model of the traditional dwelling of Slovak village in the 20th century 72
Stoličná, Rastislava: The trends of changes in food of the village inhabitants in Slovakia after World War II. 91
Krekovičová, Eva: Time and space dynamics of singing character of the Slovak village after World War II 105
Paličková — Pátková, Jarmila: Folk production in Slovakia and its trends of development within the years 1945—1985 132
Danglová, Oľga: To the questions of creative activity of the present-day Slovak village 150

THE PRESENT-DAY CREATORS AND REPRESENTATIVES OF THE VALUES OF FOLK ARTISTIC TRADITION

- Dúžek, Stanislav: Ján Gaško — the life and formation of folk dancer 174

DISCUSSION

- Leščák, Milan — Beňušková, Zuzana: Institutional forms of ritual culture and feasts in the present-day rural environment 191

REVIEWS

- To the life jubilee of Elena Prandová (Milan Leščák) 226
Mikuláš Mušíka is fifty years old (Viera Gašparíková) 226
Viliam Gruska is fifty years old (Arne B. Mann) 228
The Seminar called "Folk culture in socialist present times V." (Zuzana Beňušková) 231
The Seminar of Subcommission for customs of IKKKB (Eleonóra Klepáčová) 232

BOOKREVIEWS AND REPORTS

TENDENCIE ZMIEN V STRAVOVANÍ DEDINSKÉHO OBYVATELSTVA SLOVENSKA PRED A PO DRUHEJ SVETOVEJ VOJNE

RASTISLAVA STOLIČNÁ

Národopisný ústav SAV, Bratislava

Zmeny v stravovaní dedinského obyvateľstva Slovenska v posledných desaťročiach siahajú svojimi koreňmi časove hlbšie, až k prelomu 19. a prvých desaťročí 20. storočia. Sú výsledkom zložitých procesov, ktoré neprebíhali zároveň na celom území Slovenska, ani rovnako vo všetkých oblastiach stravovania. Boli podmienené predovšetkým rozvojom poľnohospodárskej produkcie, zmenami v zamestnaneckej štruktúre vidieckeho obyvateľstva a rozširovaním obchodnej siete na dedinách. Všetko toto vplývalo na postupné zánikanie spoločenskej i kultúrnej izolovanosti dedinských spoločenstiev a smerovalo k realizovaniu nových kultúrnych vzorov i v stravovaní.

Obsah stravy v minulosti vždy úzko súvisel s možnosťami, ktoré poskytoval autochtónny samozásobiteľský spôsob hospodárenia na dedinách. Dlhé časové obdobia mal teda predovšetkým lokálny charakter. Už v období kapitalizácie vidieka začínalo postupne dochádzať ku kvalitatívnym i kvantitatívnym zmenám v obsahu stravy. Súviseli s postupnou premenou samozásobiteľského hospodárstva na hospodárstvo tovarové, v ktorom nadobúdala prevahu produkcia trhových článkov. Tomuto účelu

slúžilo napr. rozvíjajúce sa zeleninárstvo, ale aj zmeny v štruktúre pestovaných plodín. Postupne dochádzalo k vylučovaniu pestovania málo produktívnych plodín — napr. prosa, pohánky, a k narastaniu významu chovu hovädzieho dobytku a hydiny, ktorých produkty — mlieko, maslo, tvaroh, vajcia a pod. — sa odpredávali na trhoch. Narastaním kúpyschopnosti obyvateľov dedín zvyšoval sa postupne podiel potravín nakupovaných v obchodoch, ktorých počet v období kapitalizácie narastal aj na dedinách. Nakupovaním v obchodoch tak začali do obsahu stravy prenikať nové, dovtedy neznáme potraviny — napr. ryža, káva, a naopak, postupne zanikali niektoré tradičné prvky stravy.

Na stravovanie vplývala aj postupná premena v zamestnaneckej štruktúre dedinských spoločenstiev. Stále viac ľudí z vidieka začalo pracovať mimo dediny — muži predovšetkým ako robotníci, ženy ako slúžky, upratovačky a pod. Aj ich pričinením sa na dedinu postupne dostávali znalosti o nových potravinách, technikách prípravy stravy a zasiahli aj do tradičného spôsobu jedenia.

Stále častejšie sa narúšal princíp po-

dávania hlavného jedla ráno, pred započatím práce, ktorý bol charakteristický pre tradičné dedinské stravovanie. Najmä v rodinách priemyselných robotníkov, ktorí odchádzali denne do práce mimo dediny, sa začali ráno pripravovať menej náročné jedlá, predovšetkým káva a chlieb. Hlavným sa tak postupne stávalo poludňajšie jedenie, do ktorého prešli aj teplé, náročnejšie jedlá, pripravované pôvodne ráno — kaše, polievky, cestoviny a pod. Takouto postupnou premenou nastala v dedinskom prostredí zásadná zmena v spôsoboch stravovania, ktoré oproti minulosti prebralo znaky mestského stravovania, to znamená: dve nenáročné jedlá ráno a večer a hlavné poludňajšie jedenie.

Vplyvom mestských vzorov sa postupne menili aj ďalšie tradičné stravovacie princípy. Tzv. jedenie z jednej misky bolo reliktným javom už v prvých desaťročiach 20. storočia. Nová zamestnanecká štruktúra vniesla do stravovania aj nový rodinný a spoločenský status. Zanikalo rozlišovanie podávanej stravy a miesta pri stole podľa podielu členov rodiny na práci či podľa pohlavia, ktoré sa dodržiavalo v tradičných stravovacích modeloch.

Popri nových potravinách začali sa na dedinách ujímať aj nové techniky prípravy stravy. Naďalej síce prevažovali jedlá varené — polievky, kaše, cestoviny, prívarky, ale vzhľadom k väčšej dostupnosti tukov presadzovali sa postupne aj náročnejšie jedlá pečené, dusené a vyprážené. Už od začiatku 20. storočia bola príprave stravy venovaná stupňujúca sa starostlivosť. Pripravovali sa aj zložitejšie jedlá, ktoré prinášali do tradičných chuťových návykov nové vnemy. Aj toto súviselo predovšetkým s väčšou informovanosťou dedinského obyvateľstva a väčším rozsahom času, ktorý sa mohol vymedziť príprave stravy.

K zásadnému obratu vo výžive vidieckeho obyvateľstva na Slovensku do-

šlo však až v obdobiach po druhej svetovej vojne a po socialistickej kolektivizácii poľnohospodárstva.

V týchto obdobiach predovšetkým zanikajú rozdiely v stravovaní, ktoré mali pôvod v spoločenskej nerovnosti. Zmenili sa postupne aj hodnotové kritériá v súvislosti so stravou, ktoré boli pôvodne veľmi vysoké a súviseli s ťažkosťami pri jej zaobstarávaní. S tým súviselo postupné zanikanie darovania stravy vo forme almužny a odmeny, napr. pre koledníkov alebo plačky po pohrebe a začali ho zastupovať peniaze. Strácal sa aj význam počastovania ako formy výplaty za susedskú či inú výpomoc. Radšej sa začali prijímať peniaze alebo adekvátne množstvo práce, napr. pri stavbe domu. Znižoval sa aj význam stravy ako formy obradových darov, ktoré sa nahrádzali inými vecnými darmi alebo peniazmi. Typickým príkladom sú svadobné hostiny a krstiny.¹ Oproti minulosti prestalo stravovanie takou veľkou mierou podliehať náboženským nariadeniam. Klesol počet dodržiavaných pôstnych dní, ako aj počet tabuizovaných jedál v týchto obdobiach a v niektorých prípadoch sa pôst prestal úplne dodržiavať — napr. pred štedrovečernou hostinou.

Z hľadiska obsahu stravy v období po druhej svetovej vojne došlo na Slovensku k ďalším zásadným zmenám. Strava na dedinách sa predovšetkým zbavila jednotvárnosti a sezónnosti, ktoré pôvodne vyplývali z jej lokálneho charakteru. Zmenila sa najmä proporcia medzi stravou rastlinnou a živočíšnou. V týchto obdobiach bolo evidentné narastanie spotreby mäsa a mäsových výrobkov, ktoré súviselo s ich ľahšou dostupnosťou a zvýšenou životnou úrovňou obyvateľstva. Skvalitnila a spestrila sa aj strava rastlinného charakteru, predovšetkým múčne jedlá sa začali pripravovať z kvalitnejšej bielej múky. Narastala spotreba chleba, ktorý sa stal vďaka rozširujúcej sa sieti pekární a

obchodov dostupnejší, ako keď sa piekol výlučne v domácnostiach.

Nové prvky začali prenikať aj do prípravy stravy. Veľký význam v tejto oblasti mali masovokomunikačné prostriedky, ktorých vplyvom sa rýchlo prenášali nové informácie aj do pôvodne izolovaných horských oblastí Slovenska. Na dedinách sa začali organizovať kurzy varenia a pečenia, vďaka ktorým tiež prenikali nové, dovtedy neznáme recepty a postupy prípravy jedál. Diaľo sa to často však aj bez toho, aby sa zhodnotila ich skutočná kvalita a prínos z hľadiska správnej výživy. Tak boli z ľudových jedálnych lístkov vytlačené aj jedlá, ktorých pôvodná hodnota mala racionálnejší charakter, než jedlá, ktorými ich nahradzovali. Napr. príprava mäsa pečením a vyprážením je menej racionálna ako pôvodná príprava čerstvého alebo zaúdeného mäsa varením, podobne pečenie krémových zákuskov a tort je z hľadiska správnej výživy menej hodnotné, než pečenie koláčov s ovocnými či tvarohovými plnkami. Celkove možno konštatovať, že v príprave stravy na dedinách sa stále viac presadzovali náročnejšie a nákladnejšie jedlá a snahy o priblíženie sa mestským stravovacím modelom.

V súvislosti s týmto konštatovaním treba však zdôrazniť, že zmeny v tradičných princípoch dedinského stravovania neprebíhali ako plynulý, jednotný proces, s rovnakou intenzitou na celom Slovensku. Aj tento proces, podobne ako u iných kultúrnych fenoménov, podliehal svojim špecifickým zákonitostiam, ktoré ovplyvňovalo množstvo vonkajších faktorov. Tieto ho na jednej strane urýchlňovali, no na druhej strane zase spomaľovali, brzdili.

Všeobecne je evidentná napr. nejednotná recepcia cudzích vzorov v dedinskom spoločenstve. Možno povedať, že sa rýchlejšie začali ujímať u obyvateľstva, ktoré začalo pracovať mimo dediny a bolo v kontakte s inými kultúrny-

mi vzormi. Na rozdiel od roľníckeho obyvateľstva, ktoré ostávalo úzko zviazané s každodennou prácou na poli či hospodárstve, mali tieto neroľnícke vrstvy viac možností spoznávať aj nové prvky v strave a rýchlejšie ich zavádzali do svojho stravovacieho systému. U roľníckych vrstiev naopak dlhšie pretrvávali tradičné stravovacie návyky a názory na stravu.

Podobne sa prejavuje recepcia nových prvkov aj u rôznych generácií obyvateľstva. Je prirodzené, že mladšie vekové skupiny boli prístupnejšie zmenám než staršie, ktoré svoje stravovacie princípy narúšali oveľa menej.

Všeobecne možno povedať, že stabilita v kulinárnych návykoch bola často brzdiacim faktorom v zavádzaní nových prvkov do stravy. V dedinskom stravovaní na Slovensku bola neraz miera prispôsobenia sa chuťovým návykom miestnym podmienkam taká silná, že sa dodržiavala aj po preniknutí nových potravín či nových techník varenia.²

Kulinárne návyky sa stávali napr. aj prameňom konfliktov, ktoré boli evidentné medzi obyvateľstvom novoosídlených dedín po druhej svetovej vojne, kde sa stretávali ľudia s rôznym kultúrnym dedičstvom. Konflikty na báze „kuchyne“ sú časté aj medzi manželmi z rozdielneho kultúrneho prostredia. V tejto súvislosti ešte treba dodať, že ženy všeobecne prijímali novinky do stravovania ľahšie než muži, ktorí sú obyčajne konzervatívnejší.

Na proces vzrastu úrovne výživy dedinského obyvateľstva malo bezprostredný vplyv aj narastanie podielu tzv. malej rodiny s menším počtom detí v štruktúre vidieckej populácie. To umožnilo ženám venovať sa aj príprave stravy vo väčšom rozsahu, než v minulosti. Neznamená to však, že by nepodrobovali nové prvky selekcii. Popri vyhovujúcich chuťových kvalitách jedla základným kritériom zostal ekonomický a časový faktor.

Napriek tomu, že najmä v posledných dvoch desaťročiach môžeme pozorovať neustálu tendenciu k unifikácii stravy a stravovania dedinského a mestského obyvateľstva Slovenska a zanikanie rozdielov medzi nimi, predsa si stravovanie na dedinách uchováva svoje osobitosti a odlišnosti, ktoré ho charakterizujú aj v súčasnosti.

Jedným z prejavov tohto špecifika je pretrvávajúce samozásobiteľské hospodárenie vidieckych rodín. Oproti minulosti tu nejde o taký rozsah samozásobiteľstva, ako keď rodina bola samostatnou hospodárskou jednotkou a zabezpečovala si čo najširšiu škálu potravín pre svoju vlastnú spotrebu, ale ide už iba o doplnkový zdroj potravín. V súvislosti so socializáciou poľnohospodárskej výroby zanikol aj význam individuálnej trhovej výroby. Napriek tomu však táto forma hospodárenia zohráva veľkú úlohu aj v súčasných trendoch stravovania na slovenských dedinách.

Pretrvávajúce čiastočné samozásobiteľstvo vidieckych rodín je podmienené predovšetkým osobným vlastníctvom záhrad a domov s dvormi, ktoré toto hospodárstvo umožňujú, a užívaním záhumienkov. Pre pracovníkov v poľnohospodárstve je uľahčené tým, že môžu byť odmeňovaní čiastočne aj naturáliami, napr. zemiakmi, repou, kukuricou, šrotom, ktoré slúžia na kŕmenie hospodárskych zvierat.

Vidiecke obyvateľstvo je väčšinou sebestačné v spotrebe zeleniny a ovocia, čiastočne i mäsa. Ich druhy, pravda, podliehajú lokálnym podmienkam, ktoré pestovanie a chov umožňujú. Zo zeleniny sa vo väčšom množstve zvyknú dokupovať iba druhy na zimné zásobenie, napr. zemiaky či kapusta na kvasenie. Pomerne často sa dokupuje aj južné ovocie, ktoré sa uplatňuje predovšetkým v strave malých detí. Na záhumienkoch sa často pestujú aj kŕmne plodiny, napr. kukurica, burgyňa, ako krmovinová základňa pre doma chova-

né hospodárske zvieratá. Všeobecným javom na slovenských dedinách je chov ošípaných, hydiny, predovšetkým sliepok, kurčiat, kačíc, husí, menej i moriek a králikov. V oblastiach s ovčiar-skou tradíciou sa v posledných rokoch opäť ujíma domáci chov oviec, baranov a jahniat. Chov domácich zvierat zabezpečuje väčšiu časť spotreby mäsovej stravy v dedinských domácnostiach. Hydinové a králičie mäso sa spotrebúva najmä v letných a jesenných mesiacoch v čerstvom stave. Bravčové mäso je častejšie na jedálnom lístku v zimných mesiacoch, po zakáľáčkach, zaúdené alebo spracované na rôzne mäsové výrobky — klobásy, tlačenu, jaternice a konzervy, konzumuje sa väčšinou dovtedy, kým vydržia zásoby, často až do ďalšej zakáľacky. Z mäsa sa nakupuje na dedinách väčšinou čerstvé hovädzie, najmä na nedeľnú polievku, v zimnom období aj hydina a sporadicky ryby alebo rybacie konzervy.

Konzervovanie mäsa a mäsových výrobkov sa na dedinách v posledných rokoch tak rozšírilo a zdokonalilo, že domáce konzervované výrobky tvoria podstatnú časť skladby stravy domácností. Podľa hodnotenia ľudí im nemôžu konkurovať továrensky vyrábané konzervy. Princíp zabezpečovania potravinových článkov z vlastných zdrojov pretrváva a rozvíja sa aj preto, lebo zakorenené návyky a názory na stravu, na jej kvalitu a chuťové normy, preferujú domáce výrobky. A napokon aj finančné kritériá, ktoré sú pri vynaložených nákladoch na hospodárenie dôležité, zvyhodňujú samozásobiteľstvo vidieckych domácností.

Svoj špecifický vývin mal na slovenských dedinách aj priestor na varenie — kuchyňa. Na dedine kuchyňa vždy slúžila nielen na prípravu stravy ľuďom, ale aj domácim zvieratám. Tým bola oveľa viac frekventovaná ako kuchyňa v mestskom prostredí a z hľadiska súčasných hygienických nárokov veľakrát

nevyhovujúca. Od prelomu 19. a 20. storočia sa začínajú na slovenských dedinách objavovať tzv. letné kuchyne, no všeobecne rozšíreným javom sa stávajú až po druhej svetovej vojne. Najviac sa budovali v päťdesiatych a šesťdesiatych rokoch. Napriek tomu, že sú javom relatívne novým, rozšírili sa v krátkom časovom období a na slovenských dedinách pretrvávajú dodnes.

Letné kuchyne sú priestory novo vystavané, príp. priestory adaptované. Ako naznačuje názov, pôvodne boli určené na varenie počas teplých letných dní. Tieto priestory začali vznikať v období, kedy bol už na väčšine územia Slovenska ukončený vývoj tradičnej trojdielnej domovej dispozície. Kuchyňa, ktorá slúžila na prípravu stravy, bola v ňom polyfunkčným obytným priestorom — jadrom domu, v ktorom sa sústreďoval život rodiny počas dňa. Letné kuchyne prevzali v letnom období, niekde aj natrvalo, väčšinu funkcií kuchyne v dome — stali sa centrom života rodiny. Sú vlastne pokračovaním tradície prvotnej polyfunkčnosti dedinskej izby. Na súčasnom stupni vývoja dedinského bývania sú však skôr prvkom regresívnym. Často je totiž možné v mnohých nových domoch, príp. v domoch prestavaných, vidieť moderne zariadenú kuchyňu, ktorá sa nevyužíva, pretože jestvuje ešte letná kuchyňa. V nej sa varí aj stoluje, hoci sa tam vykonávajú rôzne špinavé práce. Mnohé letné kuchyne majú malý priestor, zariadené sú už vyradeným nábytkom a väčšinou ešte sporákom na drevo. Častokrát nespĺňajú súčasné požiadavky na kultúrne bývanie a na priestory kuchyne. Na dedinách sú však stále tak obľúbené, že aj keď bol postavený nový dom s veľkou modernou kuchyňou, počas niektoré rodiny pristúpia k budovaniu letnej kuchyne na dvore alebo za domom. Hlavným dôvodom je ušetrenie novej kuchyne a praktickosť priameho prepojenia dvora s kuchyňou.

V súvislosti s kuchyňami spomeňme ešte ich inventár, ktorý je veľmi rôznorodý, podľa toho, ako vyhovuje konkrétnej rodine, v konkrétnej domácnosti. U najstaršej generácie, v starých domoch, môžeme ešte sporadicky nájsť murovanú pec so sporákom, na ktorom sa strava pripravovala všeobecne už od polovice 19. storočia. Väčšina domácností však uprednostňuje varenie na samostatne stojacich železných sporákoch v letnej kuchyni alebo v kuchyni v dome, ktoré sa na vidieku začali ujímať už v prvej polovici 20. storočia. Ich zavádzanie malo za následok postupné vytlačenie murovanej pece z domu, niekde definitívne, niekedy dočasne na dvor. Odstránenie dýmnika z várneho priestoru znamenalo však zaparovanie miestnosti, preto sa začali stavať najprv kotle a paráky, neskôr aj sporáky vo dvoroch pod prístrešky, z ktorých sa niekde postupne vyvinuli letné kuchyne. Pečenie v peciach v dome či na dvore postupne úplne zaniká a ich využitie v súčasnosti je už raritou aj pri výnimočných príležitostiach, akými sú napr. svadby. Častejšie možno ešte vidieť varenie v železných kotloch s komínom na dvore, v ktorých sa varieva v čase zakáľaciek či svadiieb, alebo sa varí lekvár. Využívajú sa najmä preto, že sa v nich uvarí väčšie množstvo stravy naraz, čo by v kuchyni nebolo možné.

V posledných desaťročiach sa však aj na dedinách varí na plynové bomby, na elektrických varičoch, sporákoch, peče sa predovšetkým v elektrických rúrach, mladšie rodiny využívajú aj elektrický gril. Na dedinách sú všeobecne rozšírené chladničky, v ktorých sa potraviny chladia i zmrazujú.

Další inventár kuchýň je tiež veľmi rôznorodý. Kuchyne sú väčšinou zariadené od nábytku z prvých desaťročí 20. stor., až po najmodernejšie kuchynské linky, ktoré sa kupujú do nových domov alebo domov prestavaných.

K obrazu o súčasnom stravovaní de-

dinských spoločností patria neodmysliteľne hostiny. Hostiny boli, sú i budú vždy vyššou formou pohostenia, viažúceho sa k istým významným prelomovým momentom v živote človeka a jeho práce. Spoločné stolovanie na hostinách je špecifickým výrazom nielen v oblasti stravovania, ale aj spoločenskej väzby obyvateľov dedín.

V tradičnej dedinskej spoločnosti spĺňali hostiny predovšetkým hospodárske funkcie a boli akcentovaním vážnych udalostí pre hospodársku jednotku, akou bola rodina. Predovšetkým svadobná hostina, ktorou sa uvádzal mladý manželský pár do skupiny hospodárov s ich právami i povinnosťami, patrila v minulosti k najdôležitejším. Hostiny neboli záležitosťou len konkrétnej rodiny, ale celého spoločenstva, príp. susedskej skupiny. Vyjadrovali a umocňovali spoločenské väzby, pokrvnú či susedskú spolupatričnosť. Okrem toho boli aj miestom zábavy, vzájomnej žičlivosti a pohostinnosti. Hostiny, ktoré boli niekedy miestom zvýšenej konzumácie nie bežných jedál, spĺňali aj vážnu alimentárnu funkciu, ktorá sa dá nazvať ako „jedenie do zásoby“. Avšak týchto príležitostí v minulosti na dedinách nebolo veľa.

K zásadnému obratu aj v tejto oblasti došlo až v obdobiach upevnenia pozícií a prosperovania jednotných roľníckych družstiev a štátnych majetkov, kedy sa hodnotová orientácia vidieckeho obyvateľstva začala výrazne odkláňať od tradičného názoru na pôdu ako najdôležitejšieho prejavu prosperity a svoje hospodárske i finančné možnosti začalo manifestovať inými spôsobmi, aj cez jedlá a nápoje podávané na hostinách. V období šesťdesiatych až sedemdesiatych rokov sa prestížne momenty pri poriadaní hostín stávajú čoraz viditeľnejšie. Zvýšil sa počet hostín aj o také, ktoré súvisia so socializáciou dediny — poriadajú sa hostiny aj pri výročných schôdzkach JRD, či ŠM, pri dožinkových

slávnostiach, pri príležitosti Medzinárodného dňa žien a pod.

Zmenili sa však aj tradičné hostiny na dedinách, súvisiace predovšetkým s významnými rodinnými udalosťami. K tradičným zvykom, ktoré sa viazali k narodeniu dieťaťa, patrilo na dedinách tzv. nosenie jedál do kúta. Zvyčajne to bola hydinová polievka, šišky, koláče, pálenka alebo víno a pod., čo bola v podstate forma hospodárskej výpomoci rodine v čase, keď žena nemohla byť jej aktívnym členom. Táto úloha pripadla predovšetkým krstnej matke dieťaťa, príp. iným ženám z príbuzenstva. Niekedy sa z prinesených jedál usporiadala malá hostina, no väčšinou jedlá skonzumovala obdarovaná rodina. V súčasnosti táto forma výpomoci pri narodení dieťaťa úplne zanikla, jedlo nahradili dary — peniaze, zlaté šperky, obliečky na perinky, oblečenie pre dieťa a pod., ktoré sa prinášajú na hostinu — krstiny, ktorú však už poriadajú rodičia dieťaťa. Na tieto hostiny sa pozývajú väčšinou rodičia mladého páru, ich súrodenci a krstní rodičia dieťaťa. Svojím obsahom bývajú na dosť vysokej úrovni, často ich aj nazývajú „malé svadby“ a patria k významným rodinným hostinám.

Svadobné hostiny sa oproti minulosti zmenili po kvantitatívnej i kvalitatívnej stránke. Ich forma bola v minulosti podmieňovaná predovšetkým tradičnými lokálnymi normami, ich obsah i počet účastníkov predovšetkým sociálnym postavením rodín, ktoré ju poriadali.

V období po druhej svetovej vojne sa začala zvyšovať predovšetkým obsahová stránka svadobných hostín a od šesťdesiatych rokov 20. storočia je evidentná nová tendencia, poriadanie hostín mimo domu, v priestoroch novovybudovaných kultúrnych domov, pohostinstiev a iných zariadení, kde sa dá poriadat veľká hostina. Súčasnú svadobnú hostinu na dedinách charakterizuje predovšetkým veľký počet účastníkov —

pravidlom býva 100 až 200 osôb, niekoľkodňová príprava v svadobných domoch často platenými profesionálnymi kuchárkami, vysoký počet podávaných jedál (5 až 10 chodov sa dá považovať za priemer) a veľké množstvo alkoholických i nealkoholických nápojov.³ Svadobným hostinám predchádza väčšinou zakáľačka, ktorou sa zabezpečí podstatná časť bravčového mäsa a mäsových výrobkov.

Silne zakorenená zostala až do súčasnosti susedská výpomoc v čase svadby, ktorá sa prejavuje predovšetkým výpomocou v naturáliách potrebných na varenie a pečenie, alebo fyzickou výpomocou pri príprave hostiny.⁴ Svoje osobitné postavenie si zachovávajú aj príbuzní, ktorí sa väčšinou podriaďujú lokálnym zvyklostiam a podľa toho sa podieľajú aj na príprave a priebehu hostiny. Pomáhajú napr. pri varení, servírovaní a samozrejme prinášajú naturálie a peniaze potrebné na prípravu hostiny. Tu treba zdôrazniť, že aj v týchto kedysi záväzných modeloch správania sa príbuzných dochádza už k ich narúšaniu i postupnému zániku. Sú však nahrádzané inými modelmi, ktoré je spoločenstvo ochotné tolerovať, napr. krstná matka nevesty nenosí tradičný svadobný koláč, ale daruje neveste vecný dar alebo peniaze. Z tradičného základu si svadobné hostiny zachovali aj akt osobného pozývania k svadobnému stolu, ktoré bolo vždy považované za výraz akejsi „povinnosti“ svadobčanov voči spoločenstvu. Veľmi sa rozšírilo darovanie jedál a nápojov „na výslužku“ účastníkom svadby, niekde len príbuzným, inde všetkým pozvaným. Preto v svadobných domoch zabezpečujú vysoký počet doma pečených, objednaných alebo kúpených zákuskov, ktoré sa zabalené v krabiciach rozdávajú na záver hostiny. Zvyklosťou sa stalo darovať „výslužky“ pracovníkom MNV, ktorí vykonávajú obrad pri civilnom sobášu, hneď po obrade. Zmenil

sa aj termín poriadania svadobných hostín. Kedysi býval sobáš vo všedný deň, v súčasnosti predovšetkým v sobotu, hostina väčšinou trvá od poobedia až do nedele rána.

Kvantita pripravovaných chodov svadobných hostín v súčasnosti často už prekračuje racionálnu mieru a stáva sa predovšetkým vecou prestíže. Po stránke kvality sa dá konštatovať, že na svadobných hostinách sú zastúpené predovšetkým jedlá prevzaté z mestského prostredia, často inšpirované stravou reštauračnou, napr. rezeň so zemiakovým šalátom, bravčové pečené mäso s kapustou a knedľou, pečené kurča s ryžou a kompótom. Na ich rozšírenie v dedinskom prostredí mali pôvodne zásluhu predovšetkým profesionálne kuchárky alebo iní ľudia, ktorí nové jedlá priniesli a zaviedli vo svojej lokalite. Vždy v určitých obdobiach sú „v móde“ isté svadobné jedlá, pravda vždy existujú výnimky.

Tradičné svadobné koláče alebo pečivo sa pripravujú stále menej a nahrádzajú sa rôznorodými zákuskami a tortami. V lokalitách, kde bola tradícia pečenia koláčov a pečiva, sa v domácnostiach na svadby i iné príležitosti väčšinou peču aj torty a zákusky.⁵ Tam ale, kde sa koláče v minulosti predovšetkým z nedostatku surovín nepiekli, zákusky sa v súčasnosti len kupujú v mestách v cukrárni alebo, ak je možnosť, aj na dedine.⁶ Na dedinách je už pomerne veľa žien — špecialistiek na pečenie zákuskov a tort, u ktorých sa objednávajú pre určité príležitosti. V niektorých lokalitách patria zákusky a torty k časti darov príbuzných do svadobného domu, sú napr. súčasťou darov krstnej matky neveste a pod.⁷ Celkove možno povedať, že sa po kvalitatívnej stránke svadobné hostiny stále zlepšujú, častejšie sa objavujú aj náročné a prácne jedlá.

Svadobný stôl bol i je často akousi prvou skúškou týchto nových jedál, ktoré môže naraz ohodnotiť veľa ľudí.

Zo svadobných hostín sa neraz tieto jedlá, po selekcii dedinským spoločenstvom, dostali aj do skladby iných hostín alebo nedeľného obeda.

Oproti minulosti sa na svadobných hostinách zúčastňuje oveľa viac ľudí, často aj mimo lokality (kolegovia z práce, spolužiaci zo školy, známi z vojenčiny a pod.), ktorí nepoznajú miestny tradičný rituál svadobného obradu. Aj preto do prvého plánu vystupuje stále očividnejšie prestížny charakter hostín s veľkým počtom jedál, sladkostí a nápojov ako to bolo v minulosti, keď pohostenie bolo často len symbolické.

V posledných desaťročiach sa zaviedli na dedinách aj oslavy spojené s hostinami pri príležitosti tzv. striebornej, zlatej a diamantovej svadby, na ktoré sa pozýva celá široká rodina. Aj na tieto príležitosti sa niekedy prenajímajú priestranstvá mimo domu.

Tradičná je aj hostina po pohrebe, kar. Pohostenie smútočných hostí bolo pre rodinu zosnulého vždy záväzná. No pôvodne to bolo skôr symbolické uctie si hostí napr. chlebom a pálenkou, než hostina v takej forme, v akej sa usporadúva v posledných desaťročiach. V súčasnosti sa väčšinou objedná pre všetkých účastníkov pohrebu v miestnom pohostinstve menšie občerstvenie — teplé jedlo, zákusky, nápoje a pod.

Rodinná hostina sa poriada aj na hody a pri príležitosti zakáľacky, ktorá sa robieva v jesenných a zimných mesiacoch. Pozývajú sa na ne predovšetkým najbližší príbuzní. Naďalej pretrváva zvyk, že ak sa niekto nemôže zakáľacky zúčastniť, dostane od rodiny, ktorá ju robí, časť mäsových výrobkov, príp. aj mäsa.

Všetky tieto hostiny často hrajú aj dôležitú integrujúcu úlohu v živote rodiny, ktorej členovia bývajú už mimo svojej lokality. Tým, že prichádzajú domov a stretávajú sa, manifestujú svoju väzbu k rodine i lokálnemu spoločenstvu.

V posledných rokoch sa aj na dedinách začali oslavovať narodeniny, predovšetkým okrúhle, a najmä u detí aj meniny. Pre rodinu i spolupracovníkov sa poriadajú aj ďalšie netradičné hostiny, spojené napr. so zamestnaním — pri príležitosti odchodu do dôchodku a pod.

Všeobecne sa dá povedať, že počet príležitostí poriadania hostín sa oproti minulosti podstatne zvýšil. Je to podmienené predovšetkým zásadnou zmenou ekonomickej situácie dedinského obyvateľstva i vyšším podielom času, ktorý je potrebný na samotnú prípravu i priebeh hostín.

Popri svojich špecifikách je súčasné stravovanie dedinských spoločenstiev na Slovensku charakterizované aj tendenciami, ktoré sa prejavujú väčšou individualizáciou. Preberanie i prijímanie nových vzorov nie je brzdené spoločenským sankcionovaním takou veľkou mierou ako v minulosti, hoci je ešte stále očividnejšie než v mestskom prostredí.

Zvyšovaním migrácie obyvateľov dedín do miest za prácou či na štúdium výrazne narastá ovplyvňovanie súčasného dedinského stravovacieho systému mestskými vzormi, ktoré dedinské spoločenstvo hodnotí, vyberá z nich čo mu vyhovuje a zaraďuje do svojho jedálneho lístka. Aj v súčasnosti sa v strave na dedinách uchováva tradícia jedlá v pôvodnej forme, no niektoré z nich celkom vymizli a nahradili ich jedlá nové. V istých situáciách dedina prijíma prvky mestských jedál a spôsoby mestského stravovania, napr. rezeň, zákusky, hlavné jedlo na poludnie, v iných prípadoch zase napriek propagovaným výhodám nové momenty do svojej stravy neprijíma (napr. tovársky vyrábané cestoviny, polotovary, mrazené jedlá). Podľa výskumov sa však ekonomickejší faktor nejaví ako prioritný. Skôr tu hrajú úlohu sociálne a psychologické

faktory — nedôvera dedinského obyvateľstva k výrobkom potravinárskeho priemyslu.

Na prvý pohľad sa teda môže javiť súčasný vývin stravovania na dedinách ako živelný, náhodný. Veľká zhoda niektorých faktorov v tendenciách stravovacieho systému dediny na celom území Slovenska však dokazuje, že pohnútky na jeho zmeny alebo uchovanie stability sú podriadené hospodársko-sociálnym potrebám dedinského obyvateľstva, ktoré sú ovplyvňované zvýšenou komunikáciou medzi dedinou a mestom, ale aj pôsobením tradícií. Priorita niektorého z vplyvov sa dá vystopovať v jednotlivých javoch, no ťažšie, ba bez skreslenia objektivity nemožné je vtiesnať mieru ich zastúpenia a pôsobenia do akéhosi zovšeobecňujúceho modelu, ktorý by platil na celom území Slovenska, pre všetky sociálne i vekové kategórie či rodiny.

Napriek tomu fungovanie mechanizmov prebiehajúcich v súčasnom stravovacom procese dedinských spoločenstiev sa dá rozpoznať a čiastočne aj ovplyvňovať. V budúcnosti bude potrebné, aby sa strava obohacovala o také jedlá, ktoré vyhovujú kritériám racionálnej výživy obyvateľstva a zabránilo sa vzniku nových nesprávnych návykov v dedinskom stravovaní. Dedinské spoločenstvo totiž v posledných desaťročiach prijalo aj veľa negatívnych javov, na prvom mieste prejedanie sa, a naopak, ochudobnilo svoju stravu o kedysi tradičné jedlá, ktoré veda o výžive v súčasnosti vysoko hodnotí, napr. kaše z rôznych obilnín a strukovín. Väčšia informovanosť a podiel osvedy v masovokomunikačných prostriedkoch by mohli prispieť v tomto smere ku skvalitneniu obsahu stravy na dedinách. Do tejto problematiky by mal byť viac zaangažovaný aj potravinársky priemysel, ktorého produkcia sa ešte stále javí ako živelná a nekoncepčná. Ak by sa totiž mali väčšou mierou presadiť nové potravinárske

výrobky na dedinách, museli by svojimi chuťovými vlastnosťami obyvateľstvu dedín vyhovovať. A naopak, priemyselne spracované polotovary, vychádzajúce z tradičnej ľudovej stravy, by mohli v oveľa širšej miere ovplyvniť aj sortiment jedál v mestách. (Takýmto príkladom môžu byť obľúbené halušky zo zemiakového cesta v prášku.)

Podobne sa treba zamyslieť aj nad otázkami, ktoré súvisia so správnym usmerňovaním dedinského obyvateľstva ku kultúre samotného jedenia a stolovania. Napriek tomu, že sa aj v tomto smere pokročilo, výsledky ešte nie sú na žiaducej úrovni. Stále ešte pretrvávajú návyky, ktoré preferujú obsah stravy pred spôsobom stolovania. Aj tu by mala na dedinách viac pôsobiť osvetová práca.

Stravovanie dedinského obyvateľstva prešlo od konca 19. storočia, ale zvlášť po druhej svetovej vojne a po socialistickej kolektivizácii poľnohospodárstva, výraznými zmenami. Vzrastom životnej úrovne, vplyvom migrácie i masovokomunikačných prostriedkov, vymanilo sa dedinské spoločenstvo z relatívnej izolácie, stále častejšie a viditeľnejšie preberá cudzie, predovšetkým mestské kultúrne vzory s ich negatívami i pozitívami. Povedľa toho si dedina uchováva svoje vlastné kultúrne hodnoty, niekedy už v pozmenených formách a funkciách, no i v súčasnosti aktuálne a životaschopné.

Sledovanie stravovacieho systému dedinského spoločenstva, hľadanie a nachádzanie korelácií medzi stravou tradičnou a súčasnou, medzi stravou na dedinách a v mestách, by teda malo byť zamerané predovšetkým tak, aby prinieslo komplexné poznatky o tendenciách v stravovaní obyvateľstva, z ktorých by sa mohli vytipovať pozitívne trendy, ktoré by sa vhodným usmerňovaním mali uplatniť vo výžive v budúcich obdobiach.

- 1 V Sebechleboch sa ešte v šesťdesiatych rokoch dávali na svadbu obradové dary vo forme jedál. Nevesta dostávala od birmovnej krstnej matky svadobný koláč „radostník“. Krstní rodičia nevesty i ženícha dávali niekoľko chlebov. Ak bola nevesta, alebo ženích niekomu krstným rodičom, dostávali od rodiny krstného dieťaťa 5 „bosvanov“ — kysnutých, vysokých koláčov. Od sedemdesiatych rokov sa však tento model väčšinou už narúša a po dohovore sa dávajú iné dary, napr. peniaze, kávová súprava a pod. Najčastejšie sa upúšťa od darovania „bosvanov“, ale upúšťa sa aj od darovania „radostníka“, hoci jeho darovanie bolo kedysi záväzné, pretože po polnoci ho nevesta krájala a jednotlivé časti dávala symbolicky najbližším príbuzným, v prvom rade krstným rodičom.

- 2 Typickým príkladom sú poznatky, ktoré sme získali pri výskume v Liptovských Sliachoch. Stredná generácia žien ešte často pripravuje mäso výlučne varením, a to aj tie druhy, ktoré sa na takúto úpravu nehodia. Bežné je napr. varenie husí a hoci gazdiné vedia o tom, že husi sa inde predovšetkým pečú, preferujú ich prípravu varením.

- 3 Ako príklad uvádzame jedálny lístok niekoľkých svadobných hostín:

Selec, r. 1984:

1. slepačia polievka so slížami
2. pečené kurča s ryžou
3. biftek s vajcom a zemiakmi
4. pečená hus, alebo bravčové mäso s kapustou a knedľou
5. sviečková na smotane s knedľou
6. rezeň so zemiakovým šalátom
7. kapustnica, alebo varená kapusta s mäsom (nad ránom)

Sebechleby, r. 1980:

Strana nevesty pred sobášom podávala svojim hosťom:

1. obložená šunka, slané pečivo
2. slepačí paprikáš s haluškami
3. vyprážené rezne s majonézovým šalátom

4. pečené kurčatá s ryžou

Strana ženícha pred sobášom podávala svojim hosťom:

1. klobásky, jaternice s chlebom
2. fašírka so zemiakmi
3. slepačí paprikáš s haluškami

Strana nevesty po sobáši podávala všetkým hosťom:

1. klobásky, jaternice s chlebom

2. slepačia polievka s mäsom

3. hovädzie varené mäso s paradajkovou omáčkou, chlieb

4. pečené bravčové mäso, knedle, kapusta

5. krémové zákusky

6. fašírka so zemiakovou kašou

7. ovocie (banány, pomaranče, jablká)

8. pečená kačica, uhorkový šalát

Strana ženícha po sobáši podávala všetkým hosťom:

1. bravčové mäso s kapustou

2. bravčové rezne so zemiakovým šalátom

3. pečené kurčatá s ryžou

Omšenie, r. 1984:

1. šunka, alebo saláma s chlebom

2. hydinová polievka so slížami a pečenými haluškami

3. pečené kurčatá s ryžou

4. pečené bravčové mäso, kapusta, knedle

5. rezeň so zemiakovým šalátom

Vo všetkých prípadoch sú počas svadobnej hostiny na stoloch zákusky a nápoje. Z alkoholických sa preferujú najmä vodka, borovička, pivo, menej víno. Z nealkoholických sa pije sóda, malinovka.

- 4 Pre vytvorenie predstavy o obsahu takejto výpomoci uvádzame stav z jedného svadobného domu v Sebechleboch. Gazdiná mala na prípravu svadobnej hostiny k dispozícii: 3000,— Kčs, 50 kg cukru, 100 kg múky, 800 vajec, niekoľko desiatok čokolád, balíčkov kakaa, umelého tuku, oleja, asi 10 l medu a 30 kg mletých orechov. Bližšia rodina priniesla hydinu: 20 slipek na polievku, 20 kurčiat na vyprážanie a pečenie, 15 kačíc a 8 husí na pečenie.

V Omšení je napr. zvykom, že susedia prinesú do svadobného domu: 20 vajec, 1 maslo, 1 kg cukru a kakao. Rodina zvykne nosiť sliepku alebo 2 kurence, ak majú hus alebo 2 kačice, zákusky, tortu a fľašu pálenky. Krstná matka dáva krabicu zákuskov, tortu, fľašu pálenky, 1 sliepku alebo 2 kurčatá a vecné dary (napr. obliečky na 2 posteľe a pod.).

- 5 V Sebechleboch sa pripravuje okolo 50 druhov zákuskov a tort. V Sološnici a Smižanoch to býva okolo 30 druhov.

- 6 Typickým príkladom sú Liptovské Sliache, kde sa zákusky na svadbu i iné príležitosti väčšinou len nakupujú. Zdatnosť tunajších žien v príprave náročnejších zákuskov a tort je malá. Skúsenosti však postupne nadobúda najmladšia generácia žien, ktorá sa inšpiruje predovšetkým v receptároch rôznych časopisov a kuchárskych kníh.

7 V Hornej Súči nosia dodnes príbuzní, ktorí sú na svadbu pozvaní, tzv. „poctu“.

Kedysi to bolo 12 koláčov, dnes sa nosia len zákusky.

PRAMENE

Výskumný materiál k ľudovej strave z lokalít Etnografického atlasu Slovenska. Archív NÚ SAV.

Výskumný materiál tendencií v zmenách stravovania v lokalitách: Liptovské Sliache (okr. Liptovský Mikuláš), Hrušov, Sebechleby (okr. Zvolen), Smižany (okr. Spišská Nová Ves), Omšenie, Selec, Horná Súča (okr. Trenčín), Sološnica, Rohožník (okr. Senica), Kašov (okr. Trebišov). Autorka R. Stoličná. Archív NÚ SAV.

PODOBA, J.: Miesto letných kuchýň v tra-

dičnom a súčasnom spôsobe bývania. Národop. Inf. č. 2, 1984, s. 65—69.

KOVAČEVIČOVÁ, S.: Pokusný komentár EAS, zv. IV, kapitola Sídla a obydlie, 1981.

STOLIČNÁ, R.: Pokusný komentár EAS, zv. IV, kapitola Strava a stravovanie, 1981.

SZROMBA-RYSOWA, Z.: Biesady wiejskie. Etnogr. Polska, XXVIII, zv. 1, s. 105—131.

MARKUŠ, M.: Súčasný stav bádania o ľudovej strave na Slovensku. Slov. Národop., 18, 1969, s. 493—549.

ТЕНДЕНЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПИТАНИИ СЕЛЬСКОГО НАСЕЛЕНИЯ СЛОВАКИИ ПОСЛЕ ВТОРОЙ МИРОВОЙ ВОЙНЫ

Резюме

Изменения в питании сельского населения за последние десятилетия уходят корнями во времени значительно глубже, вплоть до рубежа XIX и XX веков. Они являются результатом социально-экономических процессов, которые протекали неодинаково не только на всей территории Словакии, но и не были одинаковыми во всех областях питания. Это было обусловлено прежде всего развитием сельскохозяйственного производства, изменениями в структуре занятий сельского населения и расширением торговой сети в селах. Все это оказывало влияние на постепенную ликвидацию общественной и культурной изоляции деревенских общностей и на реализацию новых культурных образцов в питании.

В прошлом содержание и диапазон пищи всегда зависели от возможностей, которые предоставлял автохтонный способ ведения хозяйства в деревнях и их локальный характер. Еще в период капитализации села постепенно начинали происходить качественные и количественные изменения в питании. Они были связаны с постепенным превра-

щением самообеспечивающего хозяйства в хозяйство товарное, в котором приобретала перевес продукция рыночных звеньев. С постепенным ростом покупательной способности сельского жителя возрастала и доля продуктов питания, покупаемых в магазинах, посредством которых в содержание питания стали проникать новые, неизвестные до тех пор элементы. Нарушались традиционные принципы питания — например, подавание главного блюда утром, так называемая еда из одной миски — и изменялся семейный статут в питании, который был направлен от исконного потребительского ригоризма к равноправию членов семьи.

Однако резкий поворот в питании сельского населения произошел лишь в период после второй мировой войны и после социалистической коллективизации сельского хозяйства. Прежде всего исчезали различия в питании, обусловленные социальным неравенством. Изменялись и ценностные критерии по отношению к питанию, которые уже не были такими высокими как первоначально. С этим было связано

постепенное исчезновение значения пищи в форме милостыни, подарков или платы за труд. Ослаблялась постепенно и обрядная функция пищи, когда-то обязательные модели нарушались и заменялись другими формами, прежде всего деньгами и вещественными подарками. По сравнению с прошлым питание перестало в такой большой степени подчиняться религиозным предписаниям.

С точки зрения содержания пищи в период после второй мировой войны также произошли коренные изменения. Пища в деревне перестала быть однообразной и сезонной. В этот период заметно возросло потребление мяса и мясных изделий, улучшилось качество и разнообразие пищи растительного характера.

С постепенным ростом жизненного уровня населения деревень, который начал заметно проявляться в период укрепления позиций и процветания единых сельскохозяйственных кооперативов и государственных хозяйств, и в питании начало прививаться новое направление ценностных ориентаций сельского населения. Постепенно оно перестало смотреть на землю как на самый значительный показатель процветания. Хозяйственные и финансовые возможности стали демонстрироваться иными способами, в том числе и посредством питания. Типичным примером этого в последние два десятилетия являются изменения, которые стали проявляться в организации угощений. Кроме традиционных угощений (свадьбы, крестины, поминки и др.), стали угощения устраиваться и по случаю новых семейных и трудовых обстоятельств, например, на годовых отчетных собраниях единых сельскохозяйственных кооперативов, при уходе на пенсию, по случаю дня рождения и т. п.

Эти изменения связаны и с другим

фактором, который является определяющим для современного питания на селе. Речь идет о частичном самообеспечении сельской семьи, то есть о дополнительном, но все еще существенном источнике продовольственных продуктов. Население сельской местности в значительной степени независимо от снабжения в потреблении овощей, фруктов и мяса. С этим связано и совершенствование способов консервирования продуктов питания, прежде всего мяса и изделий из него при убое свиней. Принцип обеспечения продуктов питания из собственных источников сохраняется и развивается и потому, что укоренившиеся привычки и взгляды на питание, на его качество и вкусовые нормы отдают предпочтение домашним изделиям. И финансовые критерии в более выгодное положение ставят у населения села собственные заготовки.

Рост жизненного уровня проявился в большой индивидуализации в питании. Заимствование и принятие новых образцов уже не тормозится общественным санкционированием в такой мере, как в прошлом.

Современное развитие питания в сельской местности не является непрерывным монолитным процессом, не происходит на всей территории Словакии, во всех социальных и возрастных категориях или же во всех семьях одинаково. И этот процесс, как и в случае других культурных феноменов, подчиняется своим специфическим закономерностям, на которые оказывает влияние множество внешних и внутренних факторов. Последние, с одной стороны, ускоряют его, но с другой стороны, и тормозят. Поэтому и в настоящее время питание в сельской местности сохраняет свою специфику, несмотря на явные тенденции к унификации деревенской и городской пищи и питания.

DIE TENDENZEN DER VERÄNDERUNGEN IN DER VERKÖSTIGUNG DER DORFBEVÖLKERUNG IN DER SLOWAKEI NACH DEM ZWEITEN WELTKRIEG

Zusammenfassung

Die Veränderungen, die in der Verköstigung der Dorfbevölkerung in den letzten Jahrzehnten eingetreten sind, reichen mit ihren Wurzeln weiter zurück, bis zur Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert. Sie sind ein Ergebnis der ökonomisch-gesellschaftlichen Veränderungen, die nicht auf dem gesamten Gebiet der Slowakei und auch nicht in allen Bereichen der Verköstigung gleichzeitig und gleichmäßig verliefen. Sie waren vor allem bedingt durch den Aufschwung der landwirtschaftlichen Produktion, durch die Veränderungen in der Beschäftigungsstruktur der Landbevölkerung und durch die Erweiterung des Handelsnetzes in den slowakischen Dörfern. Dies alles hatte Einfluß auf das allmähliche Aufhören der gesellschaftlichen und kulturellen Isolation der Dorfgemeinschaften und führte zur Realisierung neuer Vorbilder in der Verköstigung.

In der Vergangenheit war der Gehalt und die Menge der Nahrung immer von den Möglichkeiten abhängig, die die autochthone Wirtschaftsweise in den Dörfern bot. Jahrhundertlang hatte deshalb die Ernährungsweise einen lokalen Charakter. Doch schon in der Epoche der Kapitalisierung der Wirtschaft auf dem Lande begannen sich allmählich qualitative und quantitative Veränderungen in der Ernährung abzuzeichnen. Sie hingen mit der fortschreitenden Umwandlung der Selbstversorgungswirtschaft in eine Warenwirtschaft zusammen, im Rahmen welcher die Produktion von Marktwaren das Übergewicht erlangte. Infolge der allmählich wachsenden Kaufkraft der Dorfbewohner stieg auch der Anteil der in Läden gekauften Lebensmittel, durch deren Vermittlung neue, bis dahin unbekannte Elemente in den Gehalt der Nahrung einzudringen begannen. Auch die traditionellen Prinzipien bei der Verköstigung wurden aufgegeben, z.B. das Einnehmen der Hauptmahlzeit am Morgen, das Essen aus einer Schüssel und es änderte sich auch der Familienstatus in der Verköstigung, der ursprüngliche Rigorismus beim Verzehren

der Mahlzeiten hörte auf und die Gleichberechtigung der Familienglieder wurde angestrebt.

Zu einer markanten Wendung in der Ernährung der Landbevölkerung kam es jedoch erst nach dem zweiten Weltkrieg und nach der sozialistischen Kollektivierung der Landwirtschaft. Vor allem hörten die Unterschiede in der Ernährung auf, die ihren Ursprung in der gesellschaftlichen Ungleichheit der Menschen hatten. Es wandelten sich auch die Kriterien bei der Einschätzung der Nahrung, die nicht mehr so hoch bewertet wurde wie vormals. Damit war eine allmähliche Verminderung der Bedeutung der Nahrung als Almosen, Geschenk oder Entlohnung verbunden. Nach und nach verminderte sich auch die zeremonielle Bedeutung der Nahrung. Die einst verbindlichen Modellen wurden aufgegeben und durch andere Formen ersetzt, hauptsächlich durch Geld und Sachgeschenke. Verglichen mit der Vergangenheit hörten die Speisen auch auf, so sehr den religiösen Vorschriften unterworfen zu sein wie früher.

Im Hinblick auf den Gehalt der Nahrung traten in den Jahren nach dem zweiten Weltkrieg grundsätzliche Veränderungen ein. Die Verköstigung in den Dörfern verlor ihre Eintönigkeit und ihren Saisoncharakter. In diesen Jahren stieg der Verbrauch von Fleisch und Fleischwaren augensichtlich, auch die pflanzliche Nahrung wurde besser und abwechslungsreicher.

Infolge des allmählichen Anstiegs des Lebensstandards der Dorfbewohner, der in den Jahren der Festigung der Position und der Steigerung der Produktion der landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften und der volkseigenen Güter sichtbar wurde, begann sich auch in der Verköstigung eine neue Richtung in der Wertorientierung des Landvolks durchzusetzen. Nach und nach gab man die traditionellen Ansichten vom Bodenbesitz als der wichtigsten Quelle des Lebensunterhalts und Grundlage der Prosperität auf. Die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Mö-

glichkeiten begannen sich auf andere Weise zu manifestieren, unter anderem auch in der Verköstigung. Ein typisches Beispiel dieser Entwicklung sind die Veränderungen in den letzten zwei Jahrzehnten, die sich im Veranstalten von Gastmählern zu äußern begannen. Außer den traditionellen Gastmählern (Hochzeit, Tauffest, Trauermahl u.ä.) begann man Festessen auch bei neuen Familien- und Arbeitsanlässen zu veranstalten, z.B. bei der Jahresversammlung der LPG, beim Abschied vom Arbeitsplatz und Abgang in die Rente, an Namens- und Geburtstagen usw.

Diese Veränderungen hängen mit einem weiteren Faktor zusammen, der für die heutige Verköstigung auf dem Lande ausschlaggebend ist. Gemeint ist die teilweise Selbstversorgung der ländlichen Familien, diese zwar nur noch ergänzende, aber immer noch wesentliche Nahrungsmittelquelle. Die Landbevölkerung in der Slowakei ist im Verbrauch von Gemüse, Obst und Fleisch in hohem Maß autark. Dazu trägt auch die stete Verbesserung des Konservierens der Lebensmittel bei, vor allem das Konservieren von Fleisch und Fleischprodukten nach dem Schweineschlachten. Das Streben danach, sich mit Lebensmitteln aus eigenen Quellen zu versorgen, dauert weiterhin und entfaltet sich auch deshalb, weil die eingewurzelten Gewohn-

heiten und Ansichten von der Nahrung und ihrer Qualität sowie die traditionellen Geschmacksnormen hausgemachte Nahrungsmittel präferieren. Auch aus finanziellen Gründen streben die Dorfbewohner nach Selbstversorgung.

Der Anstieg des Lebensstandards kam auch in einer größeren Individualisierung der Kost zum Ausdruck. Die Über- und Annahme neuer Vorbilder in der Verköstigung ist nicht mehr so sehr durch gesellschaftliche Sanktionen gehindert wie in der Vergangenheit.

Die gegenwärtige Entwicklung der Verköstigung in den slowakischen Dörfern ist kein kontinuierlicher, einheitlicher Prozeß, sie verläuft nicht auf dem gesamten Gebiet der Slowakei, nicht bei allen sozialen und Alterskategorien der Bevölkerung und in allen Familien gleichmäßig. Ähnlich wie bei anderen Kulturphänomene ist auch dieser Prozeß spezifischen Gesetzen unterworfen, die von vielen äußeren und inneren Faktoren beeinflußt werden. Teils beschleunigen diese Faktoren die Entwicklung, teils hemmen sie sie auch. Deshalb bewahrt sich die Dorfkost auch heute ihre spezifischen Züge trotz der offensichtlichen Tendenzen, die eine Umifizierung der dörflichen und städtischen Nahrung und Verköstigung anstreben.

Slovenský národopis

časopis Národopisného ústavu Slovenskej
akadémie vied

Ročník 35, 1987, číslo 1

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

Hlavná redaktorka
Čl. kor. SAV BOŽENA FILOVÁ

Výkonná redaktorka
PhDr. ZORA VANOVIČOVÁ

Typografia: *Eva Kovačevičová*

Redakčná rada: PhDr. Ján Botík, CSc.,
PhDr. Soňa Burlasová, CSc., doc. PhDr.
Václav Frolec, CSc., PhDr. Viera Gašpari-
ková, CSc., doc. PhDr. Emília Horváthová,
CSc., PhDr. Soňa Kovačevičová, CSc.,
PhDr. Igor Krištek, CSc., PhDr. Milan Leš-
čák, CSc., doc. PhDr. Ján Michálek, CSc.,
PhDr. Ján Mjartan, DrSc., doc. PhDr. Šte-
fan Mruškovič, CSc., PhDr. Viera Nosá-
lová, CSc., prof. Antonín Robek, DrSc.,
PhDr. Peter Slavkovský, CSc., PhDr. Vie-
ra Urbancová, CSc.

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

Registr. zn. F 7091

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

Rozširuje, objednávky a predplatné prijí-
ma 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, 1987

СЛОВАЦКАЯ ЭТНОГРАФИЯ
Журнал Института этнографии Словацкой
Академии Наук
Год издания 35, 1987 № 1
Издается четыре раза в год
«ВЕДА», издательство Словацкой Академии
Наук
Редакторы Д-р Божена Филова и Д-р Зора
Вановичова
Адрес редакции: 813 64 Братислава, Клемен-
сова 19

SLOWAKISCHE VOLKSKUNDE
Zeitschrift des Ethnographischen Institutes
der Slowakischen Akademie der Wissen-
schaften
Jahrgang 35, 1987, Nr. 1. Erscheint vier-
mal im Jahre
Herausgegeben vom VEDA, Verlag der
Slowakischen Akademie der Wissenschaf-
ten
Redakteure PhDr. Božena Filová und
PhDr. Zora Vanovičová
Redaktion: 813 64 Bratislava, Klemenso-
va 19

SLOVAK ETHNOGRAPHY
Journal of the Ethnographic Institute of
the Slovak Academy of Sciences
Volume 35, 1987, No. 1
Published quarterly by VEDA, the Pub-
lishing House of the Slovak Academy of
Sciences
Managing Editors PhDr. Božena Filová
and PhDr. Zora Vanovičová
Editor: 813 64 Bratislava, Klemensova 19

L'ETHNOGRAPHIE SLOVAQUE
Revue de l'Institut d'Ethnographie de
l'Académie slovaque des sciences
Année 35, 1987, No. 1
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. Zora Vanovičová
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

Index
49616

