

SLOVENSKÝ NÁRODOPIŠ

2

IX

Nova IMAGO
Indyti Comitatus
GÖMÖR

*ad exemplar anno 1790
confectum, inq. Tabulario pro
vinciali depositum delineata
ac recentioribus observatio-
nibus completata, per
Ladislavum Bartolomeicz
anno 1806.*

VYDAVATELSTVO
SLOVENSKEJ AKADEMIE VIED
BRATISLAVA 1961

V prezentovanom čísle Slovenského národopisu sú online sprístupnené iba publikácie pracovníkov Ústavu etnológie SAV (v obsahu farebne odlišené).

Ostatné práce, na ktoré ÚEt SAV nemá licenčné zmluvy, sú vynechané.

Slovenský národopis je evidovaný v nasledujúcich databázach

www.ebsco.com

www.cejsh.icm.edu.pl

www.cceol.de

www.mla.org

www.ulrichsweb.com

www.willingspress.com

Impaktovaná databáza European Science Foundation (ESF)
European Reference Index for the Humanities (ERIH): www.esf.org

O B S A H

STÚDIE

Ján Michálek, Pavol J. Šafárik (K 100. výročiu smrti) — — — — —	161
Viera Urbančová, Etnografický materiál o Orave v literatúre 19. storočia — —	168
Michal Markuš, Zberné hospodárstvo na Horehroní — — — — —	190
Anton Špiesz, Plátenníctvo na Spiši koncom 18. storočia — — — — —	243

MATERIÁLIE — ARCHÍV

Belo Polla, Emil Rejholec, Nález stredovekých hrnčiarskych pecí v Hlohovci	259
Ján Okručeký, Výroba zvoncov v Zázvivej — — — — —	270
Mária Jeršová, Limitácie remeselníckych výrobkov z Gemera z roku 1813 a 1818	282

ROZHLADY

Oskár Elschek, Elektroakustika a etnomuzikológia — — — — —	295
Alica Elscheková, Metóda hudobnofolkloristického bádania na Slovensku — —	308

DROBNE ZPRAVY

— — — — —	314
-----------	-----

RECENZIE A REFERÁTY

Kladensko (Eubica Droppová) — — — — —	317
Vznik a počátky Slovanů II. (Emília Horváthová) — — — — —	320
J. Sivek, Ondráš z Janovic (Andrej Melicherčík) — — — — —	322
Umění a řemesla (Jarmila Pátková) — — — — —	324
Malé tisky (Jarmila Pátková) — — — — —	326
Očerki po istorii russkoj derevni X.—XIII. vv. (Magdaléna Pichlerová) — —	327
Prace i materialy etnograficzne (Jarmila Pátková) — — — — —	329
V. P. Anikin, Russkaja narodnaja skazka (Mária Dzubáková) — — — — —	329
Des Knaben Wunderhorn (Soňa Burlasová) — — — — —	331
J. Burszta, Od osady slowiańskiej do wsi współczesnej (Jarmila Pátková) — —	332
P. Máday, Békes megye városainak és községeinek története (Leonard Bianchi) —	333
A. Vajkai, Bakony (A Bakony néprajza) (Michal Markuš) — — — — —	334

C O D E R Ž A N I E

СТАТЬИ

Ян Михáлек, Павол Ї. Шафарик (K 100. годовщине смерти) — — — — —	161
Вера Урбаицова, Этнографический материал о районе Орava в литературе 19. века — — — — —	168
Michal Markuš, Собираательство в области верхнего Грона — — — — —	190
Anton Špiesz, Производство полотна в районе Спиши в конце 18. в. — — — —	243

МАТЕРИАЛЫ — АРХИВ

Бело Полла, Эмил Рейголец, Находка средневековых горничарных печей в городе Глоговец — — — — —	259
Ян Окруцкы, Производство колокольчиков в селе Зазрива — — — — —	270
Мария Ериова, Лимитация ремесленнических изделий из Гемера в 1813 и 1818 г.	282

ОБЗОРЫ

Оскар Элшек, Электроакустика и этномузикологии — — — — —	295
Алица Элшекова, Метод музыкально-фольклористического исследования в Словакии — — — — —	308

МЕЛКНЕ ЗАМЕТКИ

— — — — —	314
-----------	-----

РЕЦЕНЗИИ И РЕФЕРАТЫ

— — — — —	317
-----------	-----

I N H A L T

STUDIEN

Ján Michálek, Pavol J. Šafárik (zum 100. Todesjahr) — — — — —	161
Viera Urbančová, Ethnographisches Material über das Arwäer Komitat in der Literatur des 19. Jahrhunderts — — — — —	168

Na 1. strane obálky: Výrez z mapy Gemerskej stolice, rytina Ladislava Bartholomaeidesa. — Ladislaus Bartholomaeides, Incl. superioris Ungariae comitatus Gümöriensis notitia. Levoča 1806—1809.

ZBERNÉ HOSPODÁRSTVO NA HOREHRONÍ

SAMMELWIRTSCHAFT IM OBEREN GRAN-TAL

MICHAL MARKUŠ

Národopisný ústav SAV, Bratislava

Zberné hospodárstvo patrí medzi prastaré spôsoby obstarávania životných potrieb ľudstva.¹ S týmto pojmom je spätá každá činnosť, ktorá smeruje nielen na konzumné, ale i liečivé a iné využitie rastlinstva. Je to teda zbieranie všetkého, čo poskytuje príroda v rastlinnej ríši, či už je to lístie, kvet, plody alebo vnať, korene a hľuzy, a to jednak na výživu, liečenie, odievanie, bývanie a jednak aj na zhotovenie niektorých nástrojov. Do tejto činnosti treba zahrnúť i vyberanie potravinových zásob zvierat (napr. medu a i.), ako aj zbieranie voľne sa nachádzajúcich nerastov.²

Pri zbieraní materiálu v tejto oblasti stretávame sa s najrôznejšími javmi, ktoré trvajú dlhé stáročia, ba aj tisícročia. Vecná povaha výskumnej oblasti, ako aj spracovanie materiálu si žiadajú použiť nielen poznatky etnografie, ale aj botaniky a medicíny. Hoci sa zberné hospodárstvo často považuje za „prežitok dávnych čias,“³ predsa určité javy našej súčasnosti nás vedú k domnienke, že ani

¹ O všeobecných formách zberného hospodárstva, ako aj o jeho dôležitosti z celosvetového hľadiska podrobne informuje päťzväzkové dielo R. Thurnwalda, *Die menschliche Gesellschaft in ihren ethno-soziologischen Grundlagen* I—V, Berlín—Leipzig 1931—1934. I keď táto práca nie je napísaná v marxistickom duchu, predsa sa dá zužitkovať najmä pre cenné odvolávanie sa na jednotlivé literárne diela. Predovšetkým upozorňujem na obsah I. zväzku.

² Pojem a hlavné úlohy zberného hospodárstva na základe predošlých štúdií (Maurizio, Moszynski, Györfy) najzhuštenejšie podal B. Gunda. (*A gyűjtögető gazdálkodás. Útmutató füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez*, No. 1, Budapest 1939, 3—8.) Táto práca je akýmsi dotazníkom zberného hospodárstva, v úvode ktorého autor ozrejmjuje pojem zberného hospodárstva a jeho ďalšie úlohy. Tu zverejnené závery a poznatky v neskoršej práci len spresňuje. (*A magyar gyűjtögető és szákmányoló gazdálkodás kutatása*, Budapest 1948, 2.)

³ Z literatúry zberného hospodárstva spomeniem tu len väčšie súborné diela. Na prvom mieste treba spomenúť diela A. Maurizia, *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Warszawa 1926, 409. Táto práca o rok neskoršie prepracovaná vyšla aj v nemeckom jazyku: *Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart*, Berlín 1927, 480. Mnoho sem patriaceho materiálu zverejňuje aj jeho druhá práca: *Geschichte der gegorenen Getränke*, Berlín 1933, 261. Sú to syntetické celosvetové štúdie. Maurizio v období oboch svetových vojen vyučoval najprv na Ivovskej, neskôr na varšavskej univerzite a veľmi dobre poznal ako z praxe, tak aj z literatúry materiál a problematiku zberného hospodárstva národov strednej a východnej Európy. — Doteraz najlepším súborným dielom, obsahujúcim slovanský materiál zberného hospodárstva, je práca K. Moszyńskiego, *Kultura ludowa Słowian* I—III, Kraków 1929, 10—23. Z ruskej odbornej literatúry sú veľmi cenné údaje P. Malceva, *Sjedobnyje dikorastučije rastenija severnoj Rossiji*, Petrograd 1918, 93, 44, ďalej

v ďalšom našom hospodárskom a spoločenskom vývine zbieranie určitých plodín neprestane.

V našej národopisnej literatúre nemáme zatiaľ prácu, ktorá by nás súborne oboznamovala s problematikou zberného hospodárstva.⁴ Národopisné štúdie a monografie uvereňujú síce údaje aj z tejto oblasti, no ich počet, ako aj rozsah je pomerne malý. Najpočetnejšie a najhodnotnejšie údaje poskytuje dielo J. E. Holubyho, pravda, Holuby sa zaoberá zväčša len zberom liečivých rastlín, a tak celú problematiku nevyčerpáva.⁵

Na Horehroní má zberné hospodárstvo, ako jedna z foriem obstarávania životných potrieb, dnes už len podradnú úlohu, — nie takú ako v minulosti. Niektoré údaje žijú už len v tradícii, no niektoré sa ešte vyskytujú aj v praxi, čo si možno vysvetliť hospodárskymi pomermi Horehronia.

Horehronci žili cez stáročia v oblasti, ktorej podstatnú časť tvorili lesy. Rozloha lesov bola v minulosti omnoho väčšia ako dnes. Tento lesnatý kraj poskytoval obyvateľstvu odpradáva bohaté možnosti zberu. Aj roky neúrody viedli Horehroncov k tomu, aby v záujme zachovania života zbierali všetko, čo im príroda poskytovala. Pretože prírodné prostredie často nedovoľovalo vyššie formy obstarávania plodín, nemožno tu hodnotiť zberné hospodárstvo ako zaostalý, ale ako istý, z prírodných a spoločenských podmienok vyplývajúci nevyhnutný prvok. Zber rastlín predpokladá isté botanické, lekárske a farmaceutické poznatky, hoci aj živelné a nevedomé poznanie vitamínov a drog obsiahnutých v liečivých bylinách. Zberné hospodárstvo nie je teda celkom primitívnou formou obživy. Postupujúca civilizácia zber značne obmedzila, ale niektoré svojráznosti v praxi ostali. A tu sa naskytá pre národopiscov úloha tieto zvláštnosti vedecky sledovať

práca P. M. Žukovského, *Kulturnyje rastenija i ich soroči*. Moskva 1950, 592. Z ukrajinskej národopisnej literatúry treba spomenúť dielo Ch. Vovka, *Studii z ukraínskoj etnografii*. Praha b. d., 78—83, ďalej dielo o haličských Ukrajincoch od Poliaka N. Cybulskeho, *Próba badań nad żywieniem sie ludu wiejskiego w Galicyi*. Kraków 1894, 210. Z juhoslovanskej literatúry: V. Novak, *Vprašanje nabiralništva pri Slovencek*. Slov. etn. X, 19—28. Z materiálov susedných Maďarov treba spomenúť tieto väčšie diela: Zs. Bátky, *Táplálkozás* a I. Györffy, *Gyűjtögetés*. Obe tieto štúdie vyšli ako syntetické súborné dielo v *Magyarság néprajza*, a to Bátkyho štúdia v I. zv. na str. 32—43, a Györffyho v II. zv. na str. 6—14. (Budapest 1941.) Veľmi závažnú príručku o maďarskom zbernom hospodárstve napísal R. Rapáics, *A kenyér és a táplálékot szolgáltató növényeink története*. Budapest 1934, 192. — Materiál maďarského zberného hospodárstva pre potreby zahraničia prehľadne zostavil B. Gunda, *Sammelwirtschaft bei den Ungarn*. Ungarische Jahrbücher XVIII, 1938, 302—317. Gunda tak isto zostavil aj odbornú bibliografiu maďarského zberného hospodárstva pod názvom: *A magyar gyűjtögető és szákmányoló gazdálkodás kutatása*. Budapest 1948, 23. Toto dielo má pre nás veľký význam, lebo obsahuje mnoho slovenského materiálu. — Z literatúry severských národov treba spomenúť súborné práce J. Manninena, *Überreste der Sammlerstufe und die Notnahrung aus dem Pflanzenreich bei den nordeurasischen vorzugsweise den finnischen Völkern*. Nordeurasia Septentrionalis Antiqua VI. Helsinki 1931. — Zo západoeurópskej obdobnej literatúry môžeme citovať dielo A. Waldmeier-Brockmanna, *Sammelwirtschaft in der Schweizer Alpen*. Basel 1941, 150.

⁴ Nástin a význam zberného hospodárstva v našej literatúre bol po prvý raz spracovaný v monografii *Banická dedina Zakarovec*. SAV, Bratislava 1956, 283.

⁵ J. Holuby, *Národopisné práce*. (Zostavil a úvod napísal dr. J. Mjartan.) SAV, Bratislava 1958, 152, 170, 200, 216 n.

a ohodnotiť.⁶ Našou úlohou bude zaoberať sa rastlinstvom horehronských pastvín, hôľ a lesov, — miest, ktoré boli Horehroncom cez stáročia životným a pracovným prostredím.

Podľa ústneho podania zberu rastlín a plodín sa venovali kedysi na Horehroní rovnako muži i ženy. Z mužov sa najlepšie vyznali v zbieraní drevorubači, uhliari a pastieri (bačovia), ktorí celý svoj život strávili v prírode, a preto dobre poznali les, čistinky, všetky lúčne a lesné kvety a byliny. Aj v staršom veku, keď už v lese nepracovali, chodili po lesoch, zväčša však už len za liečivými bylinami. Kedysi bolo zbieranie pre mnohých životnou nutnosťou. Zbierali pre vlastnú potrebu, prípadne na výmenu, alebo i na predaj. Za prvej republiky boli mnohí Horehronci nezamestnaní, čo iste bolo tiež dôvodom pre zintenzívnenie zberu. V tom čase sa mohlo zbierať v lesoch len na písomné povolenie príslušnej lesnej správy, za ktoré sa vyberali poplatky. Kto takéto povolenie nemal a hájnik ho pri zbere v lese pristihol, musel svoj zber často i s nádobami odovzdať a les opustiť. I pre zber vo vzdialených lesoch iných obcí bolo potrebné zadovážiť si povolenie.

Za posledných 15 rokov sa zbieranie plodín na Horehroní značne zmenilo. Horehronci totiž majú dnes dostatok pracovných možností a pri zlepšených zárobkových podmienkach nie sú utisnutí na zbieranie ako v minulosti. Dary prírody si môžu zakúpiť zo svojich zárobkov. Ak sú ešte i dnes výnimky, vyplýva to z miestnej zbieračskej tradície. Tejto činnosti sa dnes najviac venujú ženy.⁷

Keď ide napr. staršia žena sušiť seno na pole, cez obed, kým seno schne, využije voľnú chvíľu a zbiera v blízkom okolí užitočné rastliny a lesné ovocie. Doma sa nazbierané čučoriedky, jahody, maliny, skonzumujú, alebo zavaria; čučoriedky sa aj sušia v peci a odkladajú sa na zimu ako liek. Pri kosení alebo hrabaní sena sa zbiera rasca alebo hríby. Ako som sa už zmienil, dnes sa zbieraníu plodín venujú najmä ženy, a to hlavne staršie; cez celý rok sledujú chotár, les a počasie. Vedia, čo kedy dozrieva a kedy sa má zbierať. Najmä ženy drevorubačov, ktoré nosia svojim mužom do lesa stravu, sú verné starej zbieračskej tradícii. Aj v tých roľníckych rodinách, kde sa ženy venujú poľnohospodárskej práci, zbierajú cez leto lesné produkty, no iba pre vlastnú potrebu. Zbiera sa obyčajne kolektívne, v skupinách podľa dohovoru, pod vedením jednej, prípadne i viacerých skúsených žien. Zbieranie v skupinách je najlepšou príležitosťou na odovzdávanie skúseností starších mladším. Mužov tu nájdeme len veľmi zriedka.

Treba spomenúť ešte jednu zaujímavú skupinu zberačov, a to skupinu vdovíc. S týmto javom sa stretávame aj na iných miestach Slovenska.⁸ Sú to chudobné,

⁶ R. Bednárik, *Príručka pre národopisný výskum slovenského ľudu*. T. Sv. Martin 1942, 70, 100. — K. Moszyński, c. d. I, 17. Zozbieranie materiálu zberného hospodárstva súria aj archeológovia. Pozri W. Hensel, *Slowianszczyzna wczesno-sredniowieczna*. Warszawa 1956,² 143.

⁷ Je všeobecným javom aj u iných národov, že ženy sa venujú najviac zbernému hospodárstvu. Porovnaj: Györfy, *Gyűjtögetés*. Magy. Népr.² II, 6.

⁸ J. Holuby, *Národopisné práce*, 398.

ovdovené ženy, ktorých manželia zahynuli v lese pri rúbaní dreva. Pretože pre tieto vdovy sa v minulosti — okrem zbierania — často iná zárobková možnosť nenaskytovala, boli odkázané na intenzívne zbieranie lesných plodín. Z takýchto žien sa regrutovali skupiny, ktoré potom po celé dni chodievali po poliach a lesoch, zbierajúc všetko, čo im dávala príroda. K ich zberu sa viazali aj liečivé povery. Napr.: v júni na deň svätého Jána a v auguste na deň Panny Márie od včasných ranných hodín chodili po poliach, najmä po tzv. skladoch a prielohoch a zbierali všetky v ten deň kvitnúce rastliny. Podľa viery ľudu takéto rastliny mali čarovnú (magickú) moc chrániť príbytky od všelijakých nehôd a ľudí zas od rôznych chorôb a neduhov. Každá rodina sa snažila zadovážiť si od takejto vdovice aspoň malú kyticu bylín, ktorá sa obyčajne odkladala za tzv. *mešternicu*. Podľa všeobecnej mienky bolo možné prijať takéto byliny len od spomenutých vdovíc, inak strácali svoju čarovnú moc. Počet týchto vdovic-zberačiek zo dňa na deň klesá. Mnohé z nich ešte i dnes (na Jána a Máriu) vychádzajú do polí. Ich terajšiu činnosť nevedie nijaká viera v čarovnú moc bylín, je to zaužívaný zvyk zo starších čias. Kedysi chodili v skupinách, dnes už len osamote, po jednej.

Miesta a čas zbierania

Zbieralo a zbiera sa predovšetkým na záhumní, okolo domov, potokov a ciest, na poľných cestách, medziach (na tzv. skladoch a prielohoch), lúkach, pastvinách, úhoroch, úbočiach, stráňach, okrajoch lesov, lesných čistinách (tzv. *bánoch*) a holiach.

Pre zaujímavosť uvádzame názvy honov, na ktorých sa robil zber v jednotlivých horehronských obciach:

Polomka: Homôlka, Vrbovica, Ždiarik, Kuriakov, Bučník, Brestovec, Široká dolina, Ďurová, Pri Hrone, Za Hronom, Pri Cigánoch, Na Holi. — Závadka: Fabova hoľa, Oravcová, Kolesárová, Pri Hrone. — Heľpa: Priehybka, Vápenica, Hájnica, Hudákov vrch, Bohatý výšok. — Pohorelá: Ždiarske sedlo, Kamenná hora, Klobúk, Rakova dolina, Gindura, Stoška. — Šumiac: Kráľova hoľa, Grúň, Škútová, Muránska vysočina, Strateník, Hlboká dolina, Orlová, Lopušná, Za Hronom. — Švermovo (Telgárt): Kráľová hoľa, Sedlo, Tresník, Čuntava, Pri Hrone, Pusté pole, Stolica, Rejdovské boky, Ondrejská, Kotlina, Dlhá dolina, Mochnatá, Zbojnisko, Ostrá skala a. i.

Pokiaľ ide o dobu zbierania, trvá od skorej jari až do neskorej jesene. Prakticky dovtedy, kým nenapadne prvý sneh.

Zber sa začína, keď sa objavia prvé zelené lístky. V údolí Hrona skôr, na úbočiach neskoršie. Všeobecne možno povedať, že zber sa začína v apríli. S rozzeľenovaním prírody sa zber zintenzívňuje. Kedysi ľudia netrpezlivo čakali prvé listy prírody. Dnes je zbieranie lesných produktov len príležitostnou prácou.

Niektorí obyvatelia Horehronia, najmä slabšie ženy a deti, robia zber len v obvode katastra obce, prípadne v blízkych lesoch, a to alebo samostatne, alebo vo väčších skupinách, a vtedy vyhľadávajú i vzdialenejšie lesy. Niekedy sa vyberú na taký zber, obyčajne na hríby, len členovia jednej rodiny. Keď ide väčšia skupina ľudí na zber do vzdialenejších lesov, vezme si so sebou aj stravu na celý deň. Na hromadné zbery sa organizujú predovšetkým dievčatá a ženy. Takto sa zbierajú maliny, čučoriedky, brusnice. Nazbierané lesné plodiny upotrebia v domácnosti, alebo ich predajú. Na zber do vzdialenejších lesov idú niekedy z bezpečnostných dôvodov aj s chlapom. Niektorí ľudia sa venujú zbieraniu vracajúc sa z práce alebo z cesty, púte a pod. V starších dobách sa zbieralo len toľko, koľko sa mohlo v rodine skonzumovať, prípadne predať.

Za prvej republiky bolo zvykom, že si miestni obchodníci (súkromníci) prenajímali od lesných správ určité časti lesov, lepšie povedané, určité rúbaniská, tzv. bány, a v nich vykonávali zber lesných plodín nádennickým spôsobom. Tento nádennický zber robili horehronské ženy. Zbierali jahody, maliny, čučoriedky. Vyplácaná mzda bola veľmi nízka. — Dnes sa zbierajú lesné plodiny na Horehroní v oveľa väčšej miere aj pre vlastnú potrebu. Mladšia generácia horehronských žien už pozná techniku zavárania. Keď je dobrý rok a dobrá úroda v lese, zbiera sa lesné ovocie aj na predaj miestnym obchodom (Jednota, spotr. družstvo), ktoré potom plodiny posielajú do konzervárni na ďalšie spracovanie.

R o z d e l e n i e m a t e r i á l u z b e r n é h o h o s p o d á r s t v a

Pre zber má hodnotu jednak celá rastlina (napr. podbeľ, čakanka, štiav) alebo len jej časti, listy, puky, kvety, bobuľky, plody, semená, konáre, vňať, miazga a pod. (napr. u lobody, žihľavy a žeruchy). Často sa tá istá rastlina zbierala a aj dnes sa zbiera na niekoľko účelov: na varenie, liečenie alebo kŕmenie (napr. žihľava). Niektoré rastliny sa zbierali kedysi len na varenie, no neskôr už len na liečenie alebo len ako krmivo pre domáci dobytok. To znamená, že postupne s vývojom sa menilo ich využitie.

Podľa týchto zásad triedime aj materiál horehronského zberného hospodárstva. Pri jeho opise rozoznávame tieto zberové skupiny rastlín alebo ich častí:

I. Listy, puky, výhonky a kvety. V tejto skupine sa budeme zaoberať aj liečivými rastlinami (bylinami), ktoré Horehronci kedysi používali nielen ako potravu, ale aj ako liek.

II. Korene (hľuzy).

III. Plody, ovocie.

IV. Huby.

V. Zber iných drobných vecí (napr. drevo, kôra, mach, miazga a pod.).⁹

⁹ V hlavných črtách toto zatriedenie nájdeme aj u De Candolleho, Maurizia, Rapaicsa a u Žukovského.

Skôr než začnem opisovať jednotlivé rastliny, musím upozorniť, že sa nemôžem zaoberať všetkými na Horehroní zbieranými listami, kvetmi a pukmi. Vynasnažím sa podať aspoň približný obraz o rastlinách, ktoré sa zbierali za posledných 100 rokov. Na opísané rastliny, ako aj na spôsoby ich použitia sa väčšina informátorov veľmi dobre pamätá. Podajedni z nich vedeli celkom dobre udať z vlastnej skúsenosti recepty viacerých jedál. Na niektoré veci sa pamätali už len z tradície. O dnešných informátoroch možno povedať, že dobre poznajú iba 75–80 % tu spomenutých rastlín. Väčšinu týchto rastlín 70–80 roční ľudia v detstve i jedávali. Niektoré z nich chudobnejšie staršie ženy v prvých desaťročiach 20. storočia ešte varievali a prípadne varia i dnes, no veľmi zriedka (podbeľ). Mladšia generácia mnohé z týchto rastlín pozná už len ako liečivé rastliny.

Žihľava (*Urtica dioica*), prhlava

Pod menom *prhlava* je známa na celom Horehroní. Rastie v lese, na poliach, medziach, pastviskách a na okrajoch ciest ako burina. Podľa miestnej tradície, ako aj podľa národopisnej odbornej literatúry sa zbierala kedysi hojne ako rastlina slúžiaca za pokrm.¹⁰ Žihľavu zbierali najradšej na jar, keď ešte mala jemné listy a výhonky. Nazbierané listy nosili v zásterách alebo *plachtičkách* na chrbtoch domov. Upravovali ich na jedenie rôznym spôsobom: na polievku, omáčku alebo šalát. Polievku varili takto: nadrobno posekané listy žihľavy dali variť do vody. Keď voda zovrela, zliali ju, naliali druhú vodu a varili ďalej. Do druhej vody pridávali aj zemiaky. Keď sa žihľava so zemiakmi uvarila, zapražili ju slabou zápražkou a zatrepali trochou múky. Takto pripravenú polievku bolo treba čím skôr skonzumovať, lebo sa rýchle kazila. Všeobecne sa tvrdilo, že polievka zo žihľavy je liekom, posilňuje vraj žalúdok. Keď do varenej žihľavy zatrepali viac múky, uvarili omáčku. Do žihľavovej omáčky bolo zvykom dolievať aj kyslé mlieko. Kto nemal mlieko, okyslil ju i octom. Túto omáčku nazývali potom *prhlava nahusto* alebo *prhlava nakislo*. Keď sa listy žihľavy len obarili, vtedy ich jedli ako šalát. Medzi omáčkou a šalátom však nebolo podstatného rozdielu. Ak žihľavovú polievku uvarili celkom nahusto, stala sa z nej kaša alebo skôr prívarku podobné jedlo, ktoré kedysi hojne varievali na Horehroní. Toto jedlo spomína aj *Prvá kuchárska kniha* a uvádza ho pod názvom špenát zo žihľavy.¹¹ Možno preto predpokladať, že takto nahusto varená žihľava mohla byť rozšírená po celom území Slovenska, tak v kuchyniach zemanov a mešťanov, ako aj u sedliakov. Dôležitosť žihľavy v slovenských kuchyniach dokazuje aj horehronský údaj, podľa ktorého, keď varili mäso, pridávali do vody žihľavu, aby vraj dostalo lepšiu chuť. Aj pri miesení chleba bolo zvykom chlebové cesto

¹⁰ A. Maurizio, *Požyvenie*, c. d., 113; *Die Geschichte*, c. d., 460; K. Moszyński, c. d. I, 15; W. Hensel, c. d., 141; N. Cybulska, c. d., 208; M. Höfler, *Volksmedizinische Botanik der Germanen*. Wien 1908, 78–79; B. Gunda, c. d., 305.

¹¹ J. Babylon, *Prvá kuchárska kniha v slovenskej reči*. Pešť 1870, I, 250.

zalievať žihľavovou vodou, aby chlieb získal lepšiu chuť. Varenie žihľavy bolo všeobecným javom na viacerých miestach Slovenska.¹² Tento zvyk bol zaužívaný aj u iných Slovanov, ba dokonca poznali ho aj neslovanské národy Európy. O jej niekdajšom používaní (opierajúc sa o východoeurópske údaje) píše aj Moszyński a Maurizio.¹³

Žihľavu na Horehroní varili ešte koncom prvej svetovej vojny. Staršie ženy ju používajú ešte i dnes, nie však ako jedlo, ale skôr ako príchuť do jedla. Pomaly aj tento zvyk zaniká. Z tradičného používania žihľavy ostal už len tento jav: horehronské ženy v lete kúpené mäso konzervujú tak, že medzi rezne dajú čerstvé listy žihľavy a odložia ho na chladné miesto. Taktodložené mäso sa nekazí a vydrží dlhšie. Žihľavu už dnes nikde nejedia, avšak zbieranie jej listov nevymizlo. Mnohé ženy listami žihľavy krmia domáce zvieratá. Nazbierané listy obaria vriacou vodou, zmiešajú s otrubami alebo s lacnejšou, podradnejšou múkou, so suchými chlebovými kôrkami, prípadne s inými zvyškami jedál. Hustejšiu zmes používajú na chov hydiny a redšiu na chov ošípaných. Podľa miestnej tradície týmito listami chované domáce zvieratá lepšie vzdorujú nákazám a rýchlejšie rastú. Žihľavu zbierajú nielen ako krmivo, ale aj ako liečivú bylinu.¹⁴ Kedysi si dievčatá v žihľavovej vode umývali vlasy, vraj potom lepšie rástli a silneli. Teda žihľavu zbierali Horehronci najprv ako potravu, neskôr ako liečivú rastlinu, potom už len ako krmovinu pre dobytok a dnes pomaly ostáva iba burinou.

Loboda (*Atriplex hortensis*), (*Chenopodium bonus Henricus*), loboda

Táto rastlina je známa na Horehroní pod viacerými názvami. Pod názvom loboda treba rozumieť raz lobodu záhradnú (*Atriplex hortensis*), inokedy merlík dobrý (*Chenopodium b. Henricus*). Najčastejšie pomenovania sú: vo Švermove a Šumiaci loboda (*Atriplex*), v Pohorelej lebeda alebo natina (*Atriplex*), griacka (*Chenopodium*); v Polomke a Heľpe, zeľina (*Chenopodium* a *Atriplex* striedavo), v Závadke masna zeľina (*Chenopodium*).¹⁵

Loboda je druhou rastlinou, ktorú Horehronci kedysi zbierali. Rozličnosť jej pomenovania je známym javom aj u ostatných slovanských národov. Patrí do radu starodávnych jedlých rastlín, ktoré boli známe a pestovali sa už v staroveku.

¹² J. Holuby, c. d., 172; D. Liehard, *Malá gazdina*. Skalica 1871, 14–16.

¹³ Maurizio, *Požyvenie*, c. d., 59; *Die Geschichte*, c. d.; 78; Moszyński, c. d. I, 15; Chętnik, *Požyvenie Kurpiów*. Kraków 1936, 114; P. Sobotka, *Rostlinstvo a jeho význam v národných písních, pověstech, bájích, obřadech a pověrách slovanských*. Praha 1879, 323; M. Ulehlová-Tilschová, *Česká strava lidová*. Praha 1945, 72; H. Marzell, *Geschichte und Volkskunde, d. d. Heilpflanzen*. Stuttgart 1938, 80; B. Gunda, c. d., 305.

¹⁴ Liečivú vlastnosť žihľavy komentuje ako staršia, tak aj novšia odborná literatúra. Porov. J. Fándly, *Zelinkár*. Trnava 1793, 82, 101; V. Mihalus, *Prírodný spôsob liečenia I*, Trnava 1928, 137; J. Futák, *Slovenský herbár*. Bratislava 1946, I, 346.

¹⁵ Pomenovanie lobody masna zeľina je známe aj na iných miestach Slovenska. Na jednotlivých miestach slovenské gazdinky do listia masnej zeliny balili maslo, tvaroch, a tak ho nosili na trh. J. Holuby, c. d., 222; V. Mihalus, *Prírodný spôsob liečenia I*, 150; V. Machek, *Česká a slovenská jména rostlin*. Praha 1954, 84.

Veda ju uznáva za európsku rastlinu, avšak dnes je známa na celom svete. Názov loboda poznajú všetky slovanské národy.¹⁶ Počas neúrodných rokov bola im každodennou potravou.¹⁷ I poľský Maurizio a Chętnik ju kvalifikujú ako rastlinu hladu.¹⁸ Kultúrna botanika o nej tvrdí, že sa používala ako dôležitá antiskorbutická jarná rastlina.¹⁹ Z jari nazbierané listy boli veľmi vhodné na prípravu jedál. Rastie obyčajne medzi zemiakmi za humnami a vedľa ciest.

Pripravovali ju rôznym spôsobom: na polievku, omáčku a šalát. Najjednoduchší spôsob prípravy bol posekať listy nadrobno a uvariť. Trochu ich posolili, aby zjemnili zlú chuť lobody. Staršia generácia ešte i dnes spomína, že kedysi (koncom 19. stor.) len toto jedlo sa dávalo na stôl, lebo vraj iného nebolo. — Vo Vernári napr. listy lobody aj sušili a odkladali na zimu. Varili z nich polievku, ktorá chutila ako kapustnica. Niekoľko starších žien sa pamätá aj na takýto spôsob prípravy: nadrobno posekané listy lobody sa nasypali na panvicu, na ohni sa popražili a potom sa jedli s varenými alebo pečenými zemiakmi. Tí, ktorí chceli listy lobody urobiť chutnejšími, nevarili ich, ale len obarili vriacou vodou, scedili a potom dali variť do druhej vody. Ak chceli celkom odstrániť zlú príchuť listov, varili ich až v troch vodách, do tretej vody pridávali trocha mlieka (alebo kapustnicu), zatrepali múkou, a tak jedli. Je pozoruhodné, že Poliaci pridávali do tejto polievky krúpy, a tým zjemňovali jej chuť.²⁰

Polohustú polievku lobody volali aj *šalát*. Doň pridávali trocha múky. Niektorí pridávali k drobno posekaným listom lobody pre chuť aj ocot alebo kapustnicu, prípadne listy zádušníka brečtanovitého, zv. *kacurovo vajcia* (*Glechoma hederacea*).

Loboda sa považovala za potravu chudobných ľudí. — No v 18.—19. stor. objavuje sa táto rastlina aj v meštianskych kuchyniach (Banská Bystrica, Ružomberok, Košice). Tu ju dávali zbierať čefadi. Zbierali ju na okraji miest, v záhradách a na poli.

Na Ukrajine (Halič) volajú lobodu *natina*. Toto pomenovanie je známe aj na Horehroní, v Pohorelej. Podľa Maurizia haličskí Ukrajinci varili jedlá z lobody obyčajne počas pôstu. Časté požívanie lobody bolo škodlivé zraku. Počas neúrodných rokov miešali lobodu aj do chleba. Dnes ju už aj tu používajú len na krmenie domácich zvierat.²¹ Na Horehroní varili lobodu naposledy počas prvej svetovej vojny. Koncom 19. stor. ju vytlačili novšie, vypestované zeleniny. Pod menom loboda rozumejú dnes na mnohých miestach neskôr vypesto-

¹⁶ K. Moszynski, c. d. I, 14, 221.

¹⁷ A. Maurizio, *Pożywienie*, c. d., 59, 60; *Die Geschichte*, c. d., 77, 180; V. Jirásek, *Rostliny na našem stole*. Praha 1958, 235; A. Haberlandt, *Die volkstümliche Kultur Europas in ihrer geschichtlichen Entwicklung*. (G. Buschan, *Die Völker Europas*. Illustrierter Völkerkunde. Berlin 1928, 331.)

¹⁸ A. Maurizio, *Pożywienie*, c. d., 59, 60; *Die Geschichte*, c. d., 77, 108; A. Chętnik, c. d., 113.

¹⁹ R. Rapaics, c. d., 16; M. Höfler, *Volksmedizinische Botanik*, c. d., 9.

²⁰ N. Cybulski, c. d., 69, 158, 203.

²¹ A. Maurizio, *Pożywienie*; c. d., 60; *Die Geschichte*; c. d., 77, 110; N. Cybulski, c. d., 69, 154, 203; M. Ulehlová-Tilschová, c. d., 73.

vaný špenát (*Spinacea oleracea*).²² I keď už dnes lobodu nevarievajú, predsa je jej zbieranie známym javom. Listy lobody zbierajú chudobnejší ľudia a varia ich nadrobno posekané vo vode alebo v pomyjach pre ošípané. Do týchto pomyjí potom primiešavajú otruby alebo podradnejšiu múku, kukuričný šrot. Aj Holuby vo svojom diele uvádza, že na západnom Slovensku *mastnú zelinu* (t. j. lobodu) zbierajú kravám, ktoré od nej dávajú viac mlieka.²³ Aj pri tejto rastline badať teda spomínané vývojové znaky: loboda ako jedlá rastlina sa mení v neskorších dobách na krmnú rastlinu.

Štiav kyslý (*Rumex acetosa*), *štáva*

Štiav patrí dodnes medzi obľúbené jedlé rastliny nielen na dedinách, ale aj v mestách, a preto si aj v zbernom hospodárstve udržal svoje tradičné miesto. O stavikrvovitých rastlinách tvrdí kultúrna botanika, že každá ich odroda je prastarou listnatou rastlinou, známou a obľúbenou temer u všetkých Slovanov.²⁴ Vieme, že v Rusku bola nepostrádateľnou súčasťou polievky šči. Vo východnej Európe bol štiav až donedávna obľúbenou letnou stravou. Je známy aj u ostatných európskych národov.

Aj na Horehroní je veľmi obľúbenou rastlinou, známou pod rozličným pomenovaním: *štaveľ*, *šťovik*, *kozina*, *mokri križ*. Horehronské ženy ho zbierali kedysi už od začiatku jari. Najviac ho nachádzali tam, kde boli v predchádzajúcom roku košiare oviec; podľa podania ľudu na takýchto miestach rástla najchutnejšia *štáva*. Štiav zbierali s obľubou aj deti, ktoré pásavali dobytok na lúkach. Jedli ho surový. I dnes je štiav obľúbenou nekultivovanou rastlinou. Ak natrafi naň náhodou drevorubač alebo kosec, odtrhne si ho a zje na mieste surový. Obzvlášť z jari ho považujú za výbornú pochúťku. Zo štiavu robili horehronské ženy omáčku takto: zozbierané listy najprv doma umyli, potom ich dali variť do vody. Uvarené listy zmiešali so zápražkou, zatrepali mliečnou zátrepkou a znova zvarili. Toto bola *štáva nakislo*, ktorú mali veľmi radi. Keď štiav pripravili nabusto, volali ho *omáčkou zo šťavi* a tú spravidla jedli s varenými alebo pečenými zemiakmi.²⁵ Neskoršie (po prvej svetovej vojne) zo štiavu pripravované jedlá, teda i omáčky, trochu prisládzali, čím im zjemňovali chuť.

Keď bola zlá úroda, vtedy varili omáčku aj zo *zajačkovej kapusty* (kyslička obyčajná, *Oxalis acetosella*), a to obyčajne hneď z jari, keď im už vyšla kyslá kapusta zo sudov. Zozbierané lističky kysličky doma vo vode zvarili, zapražili a s trochou múky zatrepali. Bola to chutná omáčka, ktorú jedávali s varenými

²² M. G. Gibault, *Histoire des légumes*, Paris 1912, 77, 78; A. Mosig, *Der deutsche Bauerngarten*. Berlin 1958, 62.

²³ J. Holuby, c. d., 222.

²⁴ A. Maurizio, *Poživenie*; c. d., 59, 60; *Die Geschichte*; c. d. 79; K. Moszyński, c. d. I, 15; N. Cybulski, c. d., 154; V. Machek, c. d., 135; M. Höfler, c. d., 27–28.

²⁵ Štiav je jednou z najpopulárnejších rastlín. Svoju popularitu si udržal aj u emigrovaného slovenského etnika. Porovnaj B. Gunda, *A gyűjtögető gazdálkodás emlékei egy gerecsehegységi tót faluban*. Ethnographia 1938, 213; Z. Ujváry, *Niektoré údaje k etnografickému štúdiu juhozemplínskej slovenskej obce Háromhuta* (Maďarsko). Slovenský národopis 1959, 244.

alebo pečenými zemiakmi. Používanie kysličky na pokrm bolo známe aj inde. V Čechách a na západnom Slovensku napríklad zjemňovali jej kyslú chuť smotanou.²⁶ Bola obľúbená aj v Poľsku (zajęczy scaż).²⁷ Kysličku jedli aj surovú ako výborný prostriedok proti smädu.²⁸ Horehronské dievčatá hovoria, že pri sadení stromkov na takých miestach, kde nebolo kvapky vody, obyčajne žuvali zajačkovu kapustu, ktorá im v horúčave zaháňala smäd. Staršie ženy zase rozprávali, že voľakedy i cestou na púť do Levoče si touto rastlinkou uhášali smäd. Tento jav je známy temer po celom území Slovenska.²⁹

V skupine stavikrvovitých rastlín treba spomenúť aj *konskú šľavu* (konský štiav, *Rumex hydrolapathum*). Horehronský ľud ho pozná ako núdzovú stravu v rokoch zlej úrody. Na Horehroní ho dnes zbierajú ako krmivo, najmä pre ošípané. Listy najprv uvaria vo vode, posypú otrubami alebo múkou, a tak dávajú ošípaným. Ináč sa považuje už len za burinu. V Poľsku ju poznajú ako znamenitú liečivú rastlinu.³⁰

Kapusta čierna (*Brassica nigra*), *podlubki*

Dávnejšie *podlubkami* volali listy čiernej kapusty, ktoré ženy zbierali s veľkou starostlivosťou a varievali z nich polievku. *Podlubki* boli núdzovým jedlom, ako to vysvitá z údajov pochádzajúcich z Poľska i z iných slovanských území.³¹ Tu sa varievali z listov čiernej kapusty a repy (*Beta vulgaris*). Z repných listov varené, špenátu podobné jedlo treba považovať za veľmi dávno známe aj v západných častiach Európy. Názov *podlubki* poznajú aj na celom území Slovenska.³² Podľa údajov informátorov, ako aj literatúry toto jedlo treba považovať za jedno z najstarších slovenských jedál. Ešte aj dnes *podlubki* ojedinele varievajú staršie ženy.

Chren dedinský (*Armoracia rusticana*), *chren*

Chrenové listy treba taktiež zaradiť do skupiny rastlín slúžiacich za pokrm. Je prastarou rastlinou, známou pod dvoma odrodami: jedna rastie divo, druhú pestujú v záhradách.³³ Zo starých záznamov vieme, že v strednej Európe chren

²⁶ J. Holuby, c. d., 239; M. Ulehlová-Tilšchová, c. d., 74.

²⁷ A. Chętnik, c. d., 90, 114; V. Machek, c. d., 85, 135.

²⁸ Používanie kysličky, zajačkovej kapusty, na zahnanie smädu bolo známe už v stredoveku. Nájdeme o tom zmienku v stredovekých herbároch, kde je vedená pod najrôznejšími menami. Porovnaj: H. Fischer, *Mittelalterliche Pflanzenkunde*. München 1929, 202; J. Fándly, *Zelinkár*, 353.

²⁹ Tento jav je známy nielen u Slovákov, ale aj na Spiši u tamojších Nemcov. Ťažko ustáliť, s akým povahovým vzájomným vzťahom máme v tomto prípade do činenia. J. GréB, *Zipser Volkspflanzen*. Käsmark 1943, 190.

³⁰ R. Rapaics, c. d., 16; K. Moszyński, *Polesie wschodnie*. Warszawa 1928, 328.

³¹ A. Maurizio, *Die Geschichte*, c. d., 116; N. Cybulski, c. d., 154; E. O. Lipmann, *Geschichte der Rübe (Beta) als Kulturpflanze*. Berlin 1925, 160.

³² Porovnaj rozprávku M. Kukučina, *Boh. V. Zábor*; K. M. Kálal, *Slovenský slovník*. B. Bystrica 1923, 481; I. Knieszsa, *A magyar nyelv szláv jövevényiszavai*. Budapest 1955, I, 1427. E. Podjavorinská, *Vareška*. Český lid X, 358; J. Szinnyei, *Magyar Tájszótár* II. Budapest 1898—1901, 180.

³³ A. De Candolle, *Termesztett növényeink eredete*. Budapest 1894, 35; V. Jirásek, c. d., 167; R. Rapaics, c. d., 38.

jedávali v ranom stredoveku a prostredníctvom slovanských národov ho začali používať aj na západe.³⁴ Na Horehroní v časoch zlej úrody zbierali listy divo rastúceho chrenu a pripravovali ich na jedenie práve tak ako listy čiernej kapusty. Pamätajú sa aj na to, že ak bola hojná úroda chrenových listov, chudoba ich zbierala a zakvasila ich na spôsob kapusty. V núdzových obdobiach takto kvasené chrenové listy boli každodennou stravou. Najvhodnejším časom na zbieranie listov bola jar. Pretože chrenové listy majú dosť nepríjemnú chuť, v Čechách ich zjemňovali pridávaním mlieka.³⁵ Ako zvláštnosť poznamenávame, že na Spiši chrenové listy používali ako náhradu za tabak.³⁶ Divo rastúce listy chrenu sa už dnes nepoužívajú a považujú ich za zbytočnú burinu.

Lopúch väčší (*Arctium lappa*), *lopuch*

Starší Ľudia považovali listy lopúcha za núdzovú potravu. Poznali viaceré odrody lopúcha, avšak na pokrm používali len listy tzv. sladkého lopúcha. Listy tohto lopúcha v núdzových rokoch zbierali temer po celej Európe aj iné národy.³⁷ Na Horehroní zbierajú ho aj dnes. Avšak nie ako potravu, ale ako krmivo pre dobytok. Varia ho vo vode, potom ho zmiešajú s otrubami alebo s kukuričným šrotom, a tak ho dávajú ošípaným. Starší Ľudia spomínajú aj to, že kedysi, keď nebolo tabaku, fajčievali ho vo fajkách. Fajčenie týchto listov nebolo zdravé, lebo tí, čo ho fajčili, ochoreli. Lopúch sa dnes používa ako krmivo, ale na mnohých miestach ho považujú už len za burinu.

Púpava lekárska (*Taraxacum officinale*), *popovňak*

Púpava je prastarou európskou rastlinou. Ľud strednej Európy jej pripisoval veľkú magickú moc, liečivú silu, a to asi preto, že je včasnou jarnou rastlinou. Na Spiši, ak zbadali deti prvú púpavu, hneď zarecitovali zimu zaháňajúce veršičky a púpavu pozdravovali symbolicky ako nad zimou víťaziacu jar.³⁸ Podľa tradície listy púpavy zbierali práve tak starostlivo ako listy štiavu alebo lobody. Boli aj takí, ktorí i tieto listy jedli surové ako listy štiavu. Niektorí drevorubači ich jedli so slaninou. Ženy pripravovali z listov púpavy spravidla šalát alebo „špenát“. Podobne konzumovali púpavu aj Ukrajinci a Poliaci.³⁹ Dnes sa už nepoužíva ako pokrm, len ako krmivo domácich zvierat. Chudobné ženy alebo deti donedávna chovali púpavou zajace, prasiatka alebo hydinu. Aj chovatelia kôz zbierajú púpavu, pretože sa tvrdí, že kozy dávajú od nej viac mlieka. Semtam zbierajú ju aj ako liečivú rastlinu. Podľa ľudovej tradície pomenovanie *popovňak* pochádza od holých hláv kňazov (popov). Je všeobecne známe, že ak ofúkame z púpavy zrelé nažky, ostane holé lôžko úboru, ktoré sa naozaj podobá holým hlavám kňazov-popov.⁴⁰

³⁴ M. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian* I, 16.

³⁵ M. Ulehlová-Tilschová, c. d., 72.

³⁶ J. Gréb, c. d., 147.

³⁷ M. Marzell, *Heil- und Nutzpflanzen der Heimat*, Reutlingen 1924, 19.

³⁸ J. Gréb, c. d., 5.

³⁹ A. Maurizio, *Die Geschichte*, c. d., 82.

⁴⁰ Porovnaj: V. Machek, c. d., 233; Originalitu tejto hypotézy, ako aj pravdivosť vý-

Podbeľ liečivý (*Tussilago farfara*), veľki podbeľ

Podbeľ je na Horehroní najpopulárnejšou a donedávna najviac zbieranou rastlinou. Názov podbeľ pochádza od toho, že jeho listie má na spodnej strane striebrostiebielu farbu. Považuje sa za tradičnú slovanskú rastlinu, avšak často sa zamieňa s devätsilom (*Petasites*), ktorý je známy na Horehroní pod názvom *diviasel*.⁴¹ Mladé listy podbeľa sú sladkasté, preto sú vhodné na prípravu rôznych šalátov a iných jedál. Polievky z neho pripravované boli až do dvadsiatych rokov 20. stor. špeciálnym jedlom tamojších chudobných rodín. Najčastejšie pripravovali podbeľ na kyslú polievku. Robili ju tak, že mäsité listy uvarili vo vriacej vode, posolili, pridali trocha slaninkovej zápražky, zatrepali múkou a nakoniec pridali trocha octu. Táto kyslá polievka bola kedysi veľmi obľúbeným jedlom celého Horehronia. Staršia generácia sa na ňu ešte i dnes dobre pamätá a považuje ju za chutné a zdravé jedlo. Dnes sa už táto polievka nevarieva. Podbeľ sa zbiera ako liečivá rastlina.⁴² Na susednom Spiši používali ho ako náhradu za tabak.⁴³

Skoroceľ väčší (*Plantago maior*), babka

Skoroceľ, ľudove *babka*, už svojim pomenovaním patrí medzi špecifické zbierané rastliny Horehronia. Zbierali ho vtedy, keď už v celom chotári nebolo listov lobody, štiavu, chrenu, púpavy a čiernej kapusty. Pripravoval sa na jedenie tým istým spôsobom ako listy už spomínaných rastlín. Skoroceľ je zaujímavou rastlinou už aj preto, že Slovania, tak ako aj Germáni mu pripisovali čarovnú liečivú silu.⁴⁴ Zbierali ho nielen na jedenie, ale aj na obkladanie rán utržených pri rúbaní dreva. Bol najobľúbenejšou liečivou rastlinou horehronských drevorubačov. Pozoruhodné je konštatovanie, podľa ktorého skoroceľ sa používa najintenzívnejšie tam, kde sa oddávna dochovávali ovce, kde sa oddávna ľudia zaoberali pastierstvom.⁴⁵ Skoroceľ volajú *babkou* aj Ukrajinci a Poliaci.⁴⁶

kladu potvrdzuje aj okolnosť, že v slovenskom názvosloví pre pomenovanie *popovňaka* jestvuje aj názov *pleška*. Porovnaj: Lipták, *Naše liečivé rastliny*. Bratislava 1948,² 95.

⁴¹ *Tussilago farfara* bola obľúbenou šalátovou rastlinou aj u susedných národov. Porovnaj: Rapaics, c. d., 18; Gunda, c. d., 305; V. Machek, c. d., 250–251.

⁴² Liečivú moc podbeľa si vysoko cenili predovšetkým Ukrajinci. Porovnaj: H. I. Bidermann, *Die ungarische Ruthenen, ihr Wohngebiet, ihr Erwerb und ihre Geschichte*. Innsbruck I, 1862, 55. Pozoruhodné je i to, že meno tejto rastliny (potbal) prevzali od Slovanov i regatskí Rumuni. E. Fischer, *Die Küche des rumänischen Bauern*. Archiv f. Anthropologie. NF. VIII, 1909, 246. Snáď aj obľuba podbeľa na Horehroní nasvedčuje, že máme do činenia s prastarou slovanskou rastlinou. (Porovnaj: Fándly, c. d., 102.)

⁴³ Ak tento údaj porovnáme s konštatovaním J. Fándlyho, podľa ktorého koncom 18. stor. listy podbeľa spolu s listami tabaku fajčievali proti astme a kašľaniu, stane sa zrozumiteľnejším. Porovnaj J. Gréb, c. d., 152; Fándly, c. d., 4.

⁴⁴ M. Höfler, c. d., 12–14, 17; H. Marzell, *Geschichte der d. Volks- und Heilpflanzen*. Stuttgart 1938, 15.

⁴⁵ M. Höfler, c. d., 22.

⁴⁶ K. Hoelzl, *Botanische Beiträge aus Galizien* (Verhandlungen d. k. k. zool. bot. Gesellschaft in Wien, Jhg. XI, 1861), 154; M. Veligorskij, *Naši liečivé rastliny*. Užgorod 1938, 20; V. Machek, c. d., 219; G. Schudichová, *Liečivé rastliny*. Slovenské liečivé rastliny II, 287.

Čakanka obyčajná (*Cichorium intybus*), tuhovňik

Podľa botaniky čakanka je veľmi starou rastlinou. Poznali ju aj Egypťania a Gréci, ktorí jedli jej listy pripravené ako šalát.⁴⁷ Zo susedných slovanských údajov,⁴⁸ ako aj zo starých kuchárskych kníh vieme, že z tejto rastliny všade vedeli pripravovať veľmi chutné šaláty.⁴⁹ Predovšetkým v západnej časti Európy tešili sa tieto jedlá veľkej obľube.⁵⁰ Podľa tradície Horehroncov ženy starostlivo zbierali drobné listy tejto divo rastúcej rastliny a varili ich na prívarok. Toto však muselo byť veľmi dávno, lebo na recept tohto jedla sa už nikto nepamätá. Dnešné horehronské ženy poznajú čakanku už len ako liečivú bylinu.

Čakanka štrbák (*Cichorium endivia*), štrbak

Štrbák je zvláštnou odrodou predošlej rastliny a tiež je prastarou kultúrnou rastlinou.⁵¹ V západnej Európe ešte i dnes patrí medzi obľúbenú zeleninu. Podľa kuchárskych kníh zo začiatku 19. stor. varievali ho aj v meštianskych kuchyniach.⁵² Bol obľúbený aj u susedných národov (maď. csorbók, poľ. szczerbak).⁵³ Kedysi jeho listy s veľkou obľubou zbierali, hlavne zavčasu na jar, keď boli ešte jemné. Varili z nich šalát. Štrbák sa u nás prestal konzumovať asi koncom 19. stor. a nahradil ho prívarok varený zo špenátu. Horehronské ženy ešte i dnes zbierajú štrbákove listy a krmia nimi na jar malé kurčatá. Listy nadrobno posekajú, pomiešajú s mliekom a kukuričným šrotom alebo s inou kašou.

Žerucha, žerucha

Pod týmto názvom sa na Horehroní označujú tri rozličné rastliny: žerušnica horká (*Cardamine amara*), žerucha širokolistá (*Lepidium latifolium*) a potočnica lekárska (*Nasturtium officinale*). Žerucha už odpradáвна bola veľmi obľúbenou rastlinou. Dioscurides vo svojom známom botanickom diele odporúča každému požívať jarné výhonky žeruchy.⁵⁴ Žerucha obyčajne rastie tam, kde vyviera alebo tečie čistá horská voda. Obzvlášť pozoruhodné je správanie sa horehronského ľudu voči tejto rastline. Jej listy zbierajú muži i ženy. Napríklad ak kosec počas kosenia natrafí na žeruchu, neskosí ju, ale ju opatrne obíde a žeruchy sa nedotkne. Horehronskí kosci, keď vysmädnú, podľa starých zvykov najprv požívajú 2–3 lístky žeruchy a len potom sa napijú vody. Tento zvyk sa na mnohých miestach zachoval i dnes. Hovorí sa, že kto si takto uháša smäd, tomu nikdy nemôže zaškodiť studená pramenitá voda. V starších dobách zbierali listie že-

⁴⁷ A. Maurizio, *Požyvenie*, c. d., 81; P. M. Žukovskij, c. d., 202; H. Marzell, c. d., 302.

⁴⁸ K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian* I, c. d., 18; V. Machek, c. d., 231.

⁴⁹ Szakács mesterségnék könyvtéskéje, Nagyszombat (Trnava) 1742, 27.

⁵⁰ R. Dostál, *Vegetabilní potraviny*, Brno 1929, 127; V. Jirásek, c. d., 30.

⁵¹ V. Jirásek, c. d., 238. P. Kružliak, *Zelenina a ovocie v našej kuchyni*, Bratislava, 1960, 109.

⁵² F. Zelena, *Nemzeti szakácskönyv*, Kassa (Košice) 1830, 75, 104.

⁵³ Toto slovičko prešlo do maďarčiny podľa starých maďarských herbárov ešte v 16. stor., ba snáď aj skôr. Porovnaj: P. Méliusz-Juhász, *Herbárium*, Kolozsvár 1578, 77; V. Machek, c. d., 251; I. Kniezsa, c. d. I, 1, 141.

⁵⁴ J. Futák, c. d. I, 233; Höfler, c. d., 106; H. Marzell, c. d., 95.

ruchy a varievali z nich omáčku. Dnes ju už varia len vtedy, ak má niekto pokazený žalúdok. Táto liečivá vlastnosť žeruchy je známa v rôznych oblastiach Slovenska. Poznajú ju aj iné slovanské národy, napríklad Ukrajinci a Poliaci.⁵⁵ V okolí miest donášali chudobní ľudia žeruchu na trhy, práve tak ako huby.⁵⁶ Žeruchu spomínajú i staré kuchárske knihy.⁵⁷ V meštianskych kuchyniach ju používali na podporovanie trávenia.⁵⁸ Napríklad ak sa pieklo mäso v masti, pridávali do nej listy žeruchy. Od žeruchy dostávalo mäso lepšiu chuť. Podľa tradície ľudu najlepšie bolo listy žeruchy zbierať len na Ďura. Keď žerucha odkvitla, strácala svoju moc.⁵⁹

Blyskáč jarný (*Ficaria verna*), liži kvet

Blyskáč je na Horehroní prvým jarným kvetom. Sotva zmizne sneh, už sa objavujú jeho žlté kvietky. Tak ako každému jarnému kvetu alebo rastline, aj jemu pripisujú zvláštnu čarovnú moc. Kto prvý zbadá v chotári blyskáč, bude mať po celý rok šťastie. Objavenie sa týchto kvetov považovali za veľkú udalosť v prírode. Keď niekto niekomu niečo veľké sľuboval, za sľubom neodkladne dodával: „Keď bude liži kvet.“ Podľa tradície aj tieto listy sa zbierali. Ak bola dlhá zima, jedli ich aj surové. Dospelí varievali z kvetov odvar — čaj — alebo ich dávali do rôznych jedál ako korenie.

Slez lesný (*Malva silvestris*), rindziki

Táto rastlina bola známa vo viacerých obmenách. Jej pomenovanie nie je jednotné. V Šumiaci slez volajú *pogačiki*, vo Vernári *sirjeňak*, *sirjenčak* a pod. Pre tvar plodov aj na iných miestach Slovenska bola známa pod menom *peňiažki*, *boží chlieb*, *chlebik*, *sireček*, *pagáčica*, *pánbičkove koláčki*, *sporišček* a pod.⁶⁰ Rastlina sa vyskytuje v lesoch, v okolí domov, na záhumní. Jej mladé listy horehronské ženy z jari zbierali a pripravovali z nich šaláty. Táto rastlina bola veľmi obľúbená nielen pre svoje listy, ale aj pre svoje ploché, okrúhle plody, ktoré predovšetkým vyhľadávali deti a surové ich jedli. Jej obľúbenosť u detí zostala až dodnes. Pri komentovaní tohto javu považujem za potrebné upozorniť, že pri skúmaní materiálu zberného hospodárstva si musíme povšimnúť, čo zbierajú deti. Často sa stáva, že deti zbierajú to, čo dospelí nemajú za nič, čiže v hravom detskom zbieraní môžu byť zvyšky starého zberného hospodárstva. Listy slezu ako požívatina sa dnes už nikde nezberajú. Podľa údajov

⁵⁵ A. Maurizio, c. d., 63.

⁵⁶ J. Gréb, c. d., 85; F. Lipták, c. d., 91.

⁵⁷ F. G. Zenker, *Die Küche des wohlhabenden Wieners, oder Neuestes allgemeines Kochbuch*. Leitmeritz-Prag 1856, 142; H. Hartwig, *Richtige Ernährung eine Lebensfrage*. Berlin 1938, 290.

⁵⁸ F. Lutheritz-Szabó, *Házipatika*. Kassa, 1835, 18. — M. Ulehlová-Tilschová, c. d., 69; V. Jirásek, c. d., 241.

⁵⁹ Zdá sa, že tento predpis bol rozšírený po celej krajine, lebo aj Holuby píše podobne o ňom. J. Holuby, c. d., 159, 221.

⁶⁰ J. Holuby, c. d., 181; V. Machek, c. d., 147.

staršej generácie kedysi sa používali na korenenie rozličných kaší a polievok, prípadne na prípravu odvarov (čajov).

Zádušník (*Glechoma hederacea*, *Glechoma hirsuta*), *kacurovo vajcia*

Je to stará, tradičná korenina starých Slovanov a Germánov.⁶¹ Poznali ju aj v staroveku a pre silnú vôňu jej pripisovali zvláštnu čarovnú moc.⁶² Aj na Horehroní sa zádušník používal vo funkcii tradičného korenia. Hovorilo sa o ňom, že odháňa zlo. Chránil príbytky ľudí od každého nebezpečenstva, od ohňa, od choroby, hromobitia a pod. Rástol okolo domov, ciest, plotov a i. Jeho niekdajšiu obľúbenosť dokazuje aj to, že ho kedysi nosievali na predaj do miest, kde ho používali ako korenie. Aj J. Holuby ho spomína ako korenie do polievok a omáčok.⁶³ Na niektorých miestach varili z neho omáčku. Na Horehroní sa pridával do zápražiek, do kašovitých jedál (do krúp) a do polievok. Je známy vo dvoch obmenách, a to *Glechoma hederacea* a *Glechoma hirsuta*. Jeho používanie už vymiera, hoci sem-tam sa ešte nájdu staršie ženy, ktoré dávajú z neho 2–3 lístky do tradičných jedál. Staršia generácia žien ešte i dnes si vysoko cení zádušníkove listy a hovorí: „To dobrota, pachota!“ — „Voňí krajšie ako perášin!“ Keď ho dávali do jedál, trhali ho čerstvý. Niektorí ho trhali zavčas rána, za rosy, lebo vraj vtedy mal najsilnejšiu vôňu. Mladšie ženy (okolo 30–40 rokov) ho už nepoužívajú, hoci vedia o ňom a poznajú jeho vôňu. Radšej dávajú do jedál modernejší petržlen na príchuť. Názov *kacurovo vajcia* sa najviac používa na Šumiaci a vo Švermove. Táto maličká koreninová rastlina je pod týmto menom známa po celom východnom Slovensku. Kedysi ju poznali aj na Ukrajine, ba i v západnej Európe.⁶⁴

Trebuľka pravá (*Anthriscus cerefolium*), *mačia madra*⁶⁵

Na Horehroní je známa vo dvoch odrodách: jedna rastie divo, druhá sa pestuje v záhradkách. Obyčajne sa zbierala jej divá odroda, najmä z jari. Niekde zužitkovávali surové listy, inde dávali jej listy do kašovitých jedál. Dnes sa už nepoužíva a jej funkciu nahradila mrkva. Trebuľka bola v stredoveku známou rastlinou. Podľa botanikov pochádza z Talianska. Na jej rozšírení majú zásluhu stredoveké kláštory, prostredníctvom ktorých sa dostala na sever ku Germánom a odtiaľ k nám. Tento výklad sa vzťahuje na jej oficiálne pomenovanie (tre-

⁶¹ N. Anenkov, *Botaničeskij slovar*, Moskva 1859, 360; V. Machek, c. d., 195; H. Marzell, c. d., 196.

⁶² P. Sobotka, c. d., 282; M. Ulehlová-Tilschová, c. d., 64; M. Höfler, c. d., 69.

⁶³ Táto rastlina sa kedysi zbierala vo väčšom rozsahu; chudobnejší ju donášali na predaj na mestské trhy. Predávala sa aj na veľkých krajinských jarmokoch. Novohradskí furmani ju dovážali na peštianske výročné jarmoky na vozoch. Porovnaj: Veszelszki, *A növényplánták országból való erdei és mezői gyűjtemény...* Pest 1798, 150; aj Holuby ju kvalifikuje za výbornú koreninová rastlinu (Holuby, c. d., 159, 175).

⁶⁴ A. Maurizio, *Pożywienie*, c. d., 63; *Die Geschichte*, c. d., 119.

⁶⁵ Je veľmi pozoruhodné, že názov mádra je známy aj u Maďarov. A. Veszelszki, c. d., 150.

buľka).⁶⁶ Prostredníctvom slovanských národov oboznámili sa s touto rastlinou aj Maďari (baraboly). Z uvedeného vidieť, že trebuľku poznali aj iné európske národy.⁶⁷

Vika hrachovitá (*Vicia lathyroides*), *ladňik*, *diví hrach*

Vika je najobľúbenejšou jarnou rastlinou horehronských detí. Obyčajne rastie v siatinách ovsa. Deti, ktoré pasú dobytok, s veľkou radosťou vyhľadávajú jej fialové kvety a neskôr jej zelené struky, ktoré majú sladkastú chuť. Pri zbieraní viky urobia škodu, zošliapu siatiny, a preto dospelí im zakazujú toto zbieranie. Z viky v núdzových rokoch v Čechách piekli chlieb.⁶⁸

Ďatelina lúčna (*Trifolium pratense*), *červení chľebík*

Ďatelina lúčna je celkom novodobou kultúrnou rastlinou. Udomácnila sa u nás od 18. stor. ako krmná rastlina.⁶⁹ V Čechách v rokoch zlej úrody zbierali jej kvety, ktoré sušili a mleli na múku. Zomleté kvety pomiešali so žitnou múkou a z tejto zmesi piekli chlieb.⁷⁰ V hladových rokoch si ňou pomáhali Ukrajinci.⁷¹ Kvety ďateliny lúčnej boli obľúbenou požívatinou horehronských detí. Obyčajne ich zbierali pri pasení dobytku a volali *červení chľebík*. Jedávali ich surové. K tomuto „červenému chlebičku“ jedávali „slaninku“ — kvety *vičenca* (*Onobrychis*), hovoriac medzi sebou, že „chľebík len so slaňinkou šmakuje“. Miestna ľudová tradícia (Šumiac) o týchto dvoch kvetoch tvrdí, že kto ich požíval, bol vždy silný a zdravý. Konzumovanie kvetov nie je samostatným javom Horehronia. Poznali ho aj na Spiši a v západnej Európe.⁷² Napríklad nemecké deti tiež volali „chlebičkom“ červené kvety ďateliny lúčnej (Zuckerbrot, Herrgottsbrot, rotes Brot). Ako vidieť, zbieranie tejto novodobej rastliny deťmi je európskym javom.

Pľúcnik lekársky (*Pulmonaria officinalis*), *čmeľik*

Je známy po celom Slovensku ako liečivá rastlina. Len v jeho pomenovaní sú väčšie alebo menšie odchýlky (*pľúcna zelina*, *medunica*, *včielka*, *cicalka* a pod.). Spočiatku má ružovočervené, neskôr fialové kvety a obľubuje tónisté miesta. Deti rady vyhľadávajú jeho kvety pre značný obsah cukru. Túto sladkosť obyčajne z nich vyciciavajú. Odtiaľ má aj meno *cicalka*. Pľúcnik poznajú i ostatné slo-

⁶⁶ Horehronský názov trebuľky nie veľmi podporuje spomenutý názor V. Machka. Vzhľadom na to, že názov mádra je skôr totožný s maďarským názvom, som toho názoru, že táto koreninová rastlina na Horehronie nedošla z Čiech, ale skôr z juhu. Samozrejme, je to len domnienka, ktorú by bolo treba dôkladnejšie preskúmať. Porovnaj V. Machek, c. d., 168–169; I. Kniezsa, *A magyar nyelv szláv jöv. szavaí* I, 1936.

⁶⁷ A. Maurizio, *Die Geschichte*, c. d., 119; J. Falkowski, B. Pasznieki, *Na pogranczu lemko-wsko-bojkowskiem*. Lwów 1935, 35; V. Jirásek, c. d., 134.

⁶⁸ K. Domín, *Užitkové rostliny*, Praha 1960, 574.

⁶⁹ L. Klein, *Nutzpflanzen der Landwirtschaft und des Gartenbaues*, Heidelberg 1909, 10.

⁷⁰ K. Domín, c. d., 574.

⁷¹ A. Maurizio, *Die Geschichte*, c. d., 108; N. Cybulski, c. d., 152.

⁷² H. Marzell, *Die heimische Pflanzenwelt im Volksbrauch und Volksglauben*. Leipzig 1922, 56; J. Gréb, c. d., 117.

vanské národy, predovšetkým ako liečivú rastlinu. Bylinkári ho aj dnes zbierajú.⁷³

Divozel veľkokvetý (*Verbascum thapsiforme*), volov chvost

Obyčajne rastie na opustených pastvinách a pri cestách ako skromná rastlina. Kedysi ho zbierali z dvoch príčin: na krm a prípadne ako liečivú bylinu, a to najmä chudobní ľudia, ktorí nemali v chotári nijakú zem. Zbierali ho včas z jari, kosákom osekávali mladé výhonky, ukladali ich do plachtičky a odnášali domov. Doma ich na drobné kúsky posekali a dávali kravám a kozám, lebo od nich vraj dávali viac mlieka. V lete, keď rastlina vyhnala kvety, staré ženy ich zbierali a varili z nich odvar, ktorý sa používal ako liek.

Benedikt lekársky (*Cnicus benedictus*), hmlač

Podľa tradície je oddávna zbieranou liečivou bylinou. Údajne sa z neho varieval výborný odvar (čaj). Používali ho ako posilňujúci nápoj pre žalúdok. I dnes ho ešte zbierajú, ale radšej ako krmnu rastlinu pre ošípané. Hovorí sa, že od neho ošípané lepšie žerú. Niekde ho používajú na kŕmenie hydiny (Polomka).

Myší chvost, (*Achillea millefolium*), miši chvost

Hoci je myší chvost výslovne liečivou rastlinou, považujem za potrebné ho tu spomenúť, lebo chudobnejší ľudia ho kedysi používali ako krmnu rastlinu pre domáce zvieratá. Listy zozbieraného myšieho chvosta najprv posekali a tak dávali kuriatkam alebo inej hydine, aby rýchlejšie rástli. Podľa analogických údajov zo západnej Európy myší chvost sa kedysi používal aj ako strava pre ľudí. Posekal sa nadrobno a dával sa do polievok alebo prívarkov.⁷⁴

Jahňady liesky (*Coryllus avellana*), brost alebo riasa

Podľa tradície sa kedysi zbierali najmä z jari. Obyčajne vtedy, keď sa už minuli všetky zásoby uložené na zimu a nebolo čo jesť. Zozbierané jahňady sa v peci sušili a v mažiari podrvili na múku. Potom sa pomiešali so zvyškami jačmennej alebo ovsenej múky a z toho sa piekli drobné núdzové osúchy. Podľa horehronských informátorov jedenie takýchto osúchov mohlo byť vo zvyku asi v prvej polovici 19. stor., lebo na ich chuť sa na Horehroní nepamätá nikto. Starci ich spomínajú už len z ústneho podania. Takéto núdzové jedlá pripravované z lieskových jahniad boli známe aj v iných európskych štátoch.⁷⁵ Moszyński ich spomína z Ruska a Poľska (bazki leszciny).⁷⁶

Liečivé rastliny

Z predchádzajúceho rozboru sme videli, že väčšina rastlín sa kedysi zbierala z dôvodov zabezpečenia stravy. V ďalšom bude reč o jednotlivých rastlinách,

⁷³ V. Machek, c. d., 101.

⁷⁴ H. Marzell, c. d., 157.

⁷⁵ A. Haberlandt, c. d., 331.

⁷⁶ K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian* I. c. d., 13.

ktoré, pozmeniac svoju funkciu, slúžili skôr na udržanie zdravia, prípadne na liečenie. Pri zverejňovaní týchto údajov považujem za potrebnéjšie zaoberať sa podstatou zbierania než liečením samotným, čo je predmetom samostatnej práce.

Jedľa (*Abies alba*), jedľina

Horehronie leží v pásme ihličnatých lesov. Z toho vyplýva, že na liečebné účely sa tu používajú predovšetkým byliny, ktoré rastú v tomto pásme. Hlavnú úlohu majú tu jedle a smrek. V neúrodných rokoch vraj ženy a deti jedávali jarné výhonky jedlí.⁷⁷ O zbieraní svrčiny sú údaje aj z Liptova. V neskorších dobách tieto výhonky varili vo vode a vývar dávali chorým. Najmä chorým na tuberkulózu sa odporúčalo piť takúto vodu. Pili ju však aj zdraví. Niektorí dávali túto vodu aj domácim zvieratám, lebo hovorili, že od nej budú zdravšie. Takouto vodou vymývali rany na šijách volov. Od nej sa rany rýchlo zacelili a opuchliny zmizli. Zbieranie mladých výhonkov zo smrekových a jedľových stromov bolo známe aj na mnohých iných miestach Slovenska.⁷⁸

Borievka (*Juniperus communis*), borovnička

Jarné mladé výhonky borievky, tzv. *ročniaky* sa používali práve tak ako jedľové výhonky. V ich odvare kúpali choré deti.

Kosodrevina (*Pinus mugo*), kosodrevina

Jarné puky kosodreviny varievali vo vode a používali ich na liečenie reumatizmu kúpeľmi. Pred sto rokmi na Kráľovej holi bolo mnoho kosodreviny, ale r. 1852 ju pastieri vypálili. Kedysi z nej vyrábali éterický olej, ktorý získali suchou destiláciou. Olej sa vyrábalo z mladých konárov, ihličiek a pupeňov. Vyrúbané konáre nosili do Tatier, kde bola továreň na kosodrevinový olej.

Smrekovec opadavý (*Larix decidua*), červení smrek

Slabé jarné výhonky smrekovca namáčali v pálenke, ktorú potom používali na posilnenie žalúdka.⁷⁹

Borovica (*Pinus silvestris*), sosňina

Z jej mladých jarných výhonkov pripravovali liečivé kúpele pre reumatikov.

Breza (*Betula*), breza

Na Horehroní, ako aj inde zbiera sa odpradávná brezové lístie. Spravidla sa

⁷⁷ Počas neúrodných rokov spotrebúvanie jarných výhonkov ihličnatých stromov, najmä jedľovitých, bolo všeobecne známe v celom Rusku, ba aj v Európe. W. Hensel, c. d., 140. A. Maurizio túto skutočnosť komentuje takto: „Die Sprossen mehrer Nadelhölzer, wie der Tanne (*Abies*) und der Kiefer (*Pinus*)... würden gegessen und verfüttert für sich, oder mit anderen Stoffen gemischt. Es ist begreiflich, dass der Mensch nur in Zeiten der Nahrungs- und Futternot ihnen nachging. Was gestern Nahrung wahr, ist später Futter geworden.“ (A. Maurizio, *Die Geschichte*, c. d., 73.)

⁷⁸ V. Mihalus, c. d. I, 78; M. Markuš, *Gyűjtögetés a Csermosnya völgyében* (okr. Rožňava). Néprajzi Értésítő, 1941, 176.

⁷⁹ Mladé výhonky smreka v celej Európe — kde rástli ihličnaté lesy — používali na rôzne kúpeľné liečby. H. Marzell, c. d., 59.

to robí na jeseň, keď ho trocha ošľahne mráz. Pretože na Horehroní niet mnoho briez, každý sa snažil včas nazbierať si toľko brezového lístia, koľko potreboval. Niektorí ľudia na Horehroní ešte i dnes zbierajú brezové lístie. Niektorí ho pozmetajú na hrbu metlami, iní ho zhrabú hrabľami. Zozbierané lístie napchajú do vriec a odnášajú domov. Gazdovia zozbierané brezové lístie používajú jednak na podstielku, jednak na liečenie dobytka. Lístie používané predtým na liečenie obarili vodou. Liečenie brezovým lístím je známe aj na iných miestach Slovenska.⁸⁰

Požlt (*Carthamus*), *muda* alebo *krokus*

Túto rastlinu na mnohých miestach volajú aj divým šafranom. Kvitne zavčasu na jar. Je to lesná rastlina. Vyskytuje sa však aj na poliach a lúkach. Jej kvety majú rady aj včely. Kedysi ich zbierali aj dievčatá a v ich odvare si umývali vlasy, vraj od toho dobre rástli. Táto rastlina je na Horehroní známa pod dvoma menami. Jej druhé pomenovanie — *krokus* — je totožné s pomenovaním na Ukrajine.⁸¹

Baza čierna (*Sambucus nigra*), *chaps* alebo *chabza*

Jej kvety obyčajne zbierali mladé matky. Varili ich vo vode a potom v tomto odvare kúpavali malé deti, aby im zabezpečili zdravie. Tento zvyk bol známy aj na iných miestach Slovenska.⁸²

Materina dúška (*Thymus serpyllum*), *maťerina duška*

Je to prastará liečivá bylina, známa už aj v staroveku. Prof. Marzell, význačný nemecký botanik, tvrdí o nej, že sa do strednej Európy dostala prostredníctvom Rimanov.⁸³ Môžeme konštatovať, že v danom prípade skutočne ide o veľmi dávno používanú koreninovú rastlinu, ktorá sa však stáva len liečivou bylinou. Ľudová viera jej pripisuje zázračnú, čarovnú moc. Pre príjemnú vôňu horehronské ženy zbierajú jej listy a dávajú medzi bielizeň ako aromatický prostriedok. V novej dobe listy materinej dúšky obárajú vodou a v tejto vode kúpu choré deti.

Smolnička (*Viscaria vulgaris*), *klinčoki*

Smolnička sú drobnolisté, divo rastúce kvety. Rastú obyčajne na poli, po medziach a lúkach. Drobné ružové kvety zbierali dievčatá. Uvarili ich vo vode a odvar používali ako prostriedok na rast vlasov.

⁸⁰ J. Csaplovics, *Archív f. Ungarn* II, 177; V. Mihalus, c. d. I, 124.

⁸¹ Krokus bol tajomnou rastlinou horehronských pôrodných báb. Keď niektorá žena mala bolestivý a zdĺhavý pôrod, baby ho pomocou odvarov z krokusa urýchlivali. Túto vlastnosť poznali aj tekovské slovenské ženy. Porovnaj: R. Temesváry, *Előítéletek, népszokások és bahonák a szülészet körében*. Budapest 1899, 56. O pomenovaní krokusa pozri aj V. Machek, c. d., 256; M. Kálal, c. d., 666 (šafan slovenský).

⁸² F. Lipták, c. d., 33.

⁸³ J. Futák, c. d. I, 336; V. Machek, c. d., 202; H. Marzell, *Geschichte*, c. d., 212; *Bauerngarten*, c. d., 201.

Myši chvost (*Achillea millefolium*), miši chvost

Rastlinu sme už spomenuli. Kedysi ju tiež zbierali na umývanie vlasov. Národopisná literatúra ju kvalifikuje ako starú liečivú bylinu.⁸⁴ Staršie horehronské ženy ju používali na pomliaždeniny alebo na rezné rany. Bola známa aj ako prostriedok na zastavenie krvácania. Ak sa niektorý drevorubač v lese porúbal, na ranu si ihneď priložil listy myšieho chvosta.

Palina (*Artemisia vulgaris*, *Artemisia absinthium*, *Artemisia abrotanum*), palina alebo božie drevko

Je známa na Horehroní vo viacerých obmenách. Väčšinou rastie v lese divo, avšak niektoré staršie ženy ju pestovali aj v záhradkách. Používali sa len listy. Namáčali ich do pálenky. Takáto pálenka bola ranným nápojom drevorubačov, pred začatím práce nalačno. Listy tejto rastliny sa zbierali do dňa sv. Jána Krstiteľa. Staršia generácia horehronských žien ešte i dnes má vo veľkej úcte tieto listy, mladší už menej, hoci dobre vedia, že listy namočené do pálenky sú výborným liekom proti boľeniu žalúdka. Palina je koreninová rastlina. Spomínajú ju už staré, rukou písané kuchárske knihy, pochádzajúce zo 17. stor.⁸⁵ Pre jej silnú vôňu jej ľud pripisuje zvláštnu magickú moc. Volajú ju aj božím drievkom. Používali ju kedysi aj pri zariekavaní a veštení. Z týchto údajov usudzujeme, že palina v živote ľudu hrala významnú úlohu už v prastarých, pohanských dobách.⁸⁶

Vachta trojlístá, (*Menyanthes trifoliata*), horka ďateľina

Kvety vachty sa zbierali ako výborný prostriedok na podporovanie chuti do jedenia. Dávali sa aj do pálenky. Ak niekto ochorel na žalúdok, dali mu vypiť niekoľko glgov z tejto pálenky.

Vranie oko (*Paris quadrifolia*), vraňie oko

Vranie oko bolo najobľúbenejšou rastlinou horehronských drevorubačov. Je to typická lesná rastlina, avšak rastie aj na lúkach a poliach. Jej kvety sa tiež namáčali do pálenky, ktorú používali najmä vtedy, ak v niektorej obci na Horehroní vypukla nejaká epidémia (cholera, týfus). Listy tejto rastliny prikladali aj na rany.

Jelení jazyk (*Scolopendrium vulgare*), jeleňaci jazik alebo bosakier

Je známy pod viacerými menami — *laňin jazik*, *turi jazik*. Je tiež typickou

⁸⁴ Na niektorých miestach Slovenska žali myši chvost a odkladali na zimu pre ovce. Tento zvyk je známy aj u nemeckého etnika. S touto činnosťou súvisí aj nemecký názov myšieho chvosta (*Achillea millefolium*) Schaf-gerbe. Dnes sa už ťažko dá určiť, či táto rastlina slúžila prv ako krmná a či ako liečivá rastlina. Viacerí cit. autori na prvé miesto dávajú liečivý účel. Porovnaj: J. Fándly, c. d., 350; F. Lipták, c. d., 79; J. Holuby, c. d., 173; J. Futák, c. d. I, 77–78; J. Gréb, c. d., 191; Machek, c. d., 246; H. Marzell, *Geschichte*, c. d., 268–271.

⁸⁵ Z rukopisu autora: *Historické pramene k dejinám kuchárstva na Slovensku*.

⁸⁶ P. Sobotka, c. d., 290; P. Meliusz-Juhász, c. d., 160; J. Fándly, c. d., 143, 148, 189, 438 n.; Machek, c. d., 250; H. Marzell, *Bauerngarten*, c. d., 202.

lesnou rastlinou, ktorej listy radi zbierali predovšetkým drevorubači. Údajne je výborným liekom na hojenie rán. Používajú ho aj do pálenky, lebo je dobrým prostriedkom na posilnenie žalúdka. Od zdrazenia cien liekových nápojov varievajú z neho aj čaj. Jeho zbieranie je obťažné, často ho museli zbierať aj vo vzdialenejších chatároch, najmä v okolí Dobšinej. Používanie v pálenke bolo známe aj v susednom Liptove a na Spiši.⁸⁷

Na rany a opuchliny zbierali sa na Horehroní tieto rastliny: skorocel väčší (*Plantago maior*), *babka*; skorocel kopijovitý (*Plantago lanceolata*), *psi jazik*; podbeľ liečivý (*Tussilago farfara*), *podbeľ*; palina obyčajná (*Artemisia vulgaris*), *čierna biľ*; kostihoj srdcovitý (*Symphytum cordatum*), *mastní listok*; devätorník (*Helianthemum*), *devätorník*; starček barinný (*Senecio paludosus*), *primetníčka*; krtičník (*Scrophularia*), *ďugovník*; veronika (*Veronica officinalis*), *veronika*; cesnak medvedí (*Allium ursinum*), *ďiva cibula*.

Na varenie čajov sa zbierali tieto rastliny: jahoda obyčajná (*Fragaria vesca*), *jahodňak*; malina (*Rubus idaeus*), *malinčiak*; borievka obyčajná (*Juniperus communis*), *borovníčiak*; ostružina (*Rubus fruticosus*), *čerňičiak*; repík (*Agrimonia*), *repík*; rumanček pravý (*Matricaria chamomilla*), *harmanček*; palina (*Artemisia*), *palina*; blyskáč (*Ficaria verna*), *liži kvet*; bedrovník (*Pimpinella saxifraga*), *bedrenček*.

II. Korene a hľuzy

Korene a hľuzy v zbernom hospodárstve ľudu hrali vždy dôležitú úlohu. Pravda, kedysi sa upotrebovali celkom iné korene a hľuzy ako dnes. Zmena v tomto smere nastala v druhej polovici 18. stor., keď sa v strednej Európe zopakovali niekoľkokrát neúrodné roky, dôsledkom čoho sa postupne rozširovalo pestovanie zemiakov (*Solanum tuberosum*). Zemiaky sa dostali na Horehronie asi koncom 18. a začiatkom 19. stor. Ich rozšírenie prebiehalo pomaly a len postupne. K ich úplnému rozšíreniu dopomohli neúrodné roky začiatkom 19. stor. Nimi sa zo dňa na deň vytlačali z používania staré koreňovité a hľuzovité rastliny. Na Horehroní to boli:

Deväťsil (*Petasites*), *d'eviasel* alebo *diviasel*

Ako to už aj meno naznačuje, kedysi táto rastlina mohla mať v živote ľudu veľmi dôležitú úlohu. Podľa ústneho podania bolo ju možno použiť proti deviatim chorobám. Bola nepostrádateľnou liečivou bylinou, najmä v čase moru — pripisovali jej zvláštnu magickú moc. Aj stredoveké herbáriá poznali túto rastlinu a viedli ju pod názvom *Herba victoralis*.⁸⁸ Na Horehroní je deväťsil veľmi častou a rozšírenou rastlinou.⁸⁹ Rastie obyčajne na lúkach medzi trávou. Domáci doby-

⁸⁷ Podľa Fándlyho rastlina má tajomnú moc; J. Fándly, c. d., 22, 191.

⁸⁸ P. Sobotka, c. d., 285; V. Machek, c. d., 251.

⁸⁹ O tomto pozri ešte spomenuté v predošlej kapitole. O tejto rastline treba konštatovať, že sa tešila veľkej popularite aj na iných miestach. (Porov. poznámku 41.) Predovšetkým tam si ju cenili najviac, kde bol intenzívny chov dobytka a s ním spojený pastiersky život. Na základe tejto domienky deväťsil možno považovať za typickú rastlinu pastierov.

tok ho tiež rád vyhľadáva. Tradícia hovorí o ňom, že kde rastie deväťsil, tam je dobré seno. Podľa údajov staršej generácie kedysi ho jedli aj ľudia. Najmä jeho korenenky sa zbierali a jedli sa surové. V dobách hladu ho zbierala celá dedina. Deti ešte dnes radi žujú korenenky, pravda, nie z nutnosti, ale skôr zo zábavy. Dnes sa už len spomína, že kedysi táto rastlina slúžila za potravu ľuďom. Korene deväťsilu sa zbierajú aj dnes, ale len ojedinele. V každej horehronskej dedine sa nájdu dvaja-traja bylinkári, ktorí cez leto idú do chotára a tam nazbierajú toľko deväťsilu, že z neho uštedria aj ostatným. Dnes ho zbierajú už len ako liečivú rastlinu. Aj predtým používali deväťsil na liečenie, a to nielen pre ľudí, ale aj pre dobytok, ktorý počas epidémie rastlinou okiadzali. Dnes sa ním liečia praktickejšie. Ak má niekto ťažko hojiteľnú ranu, uvaria korene deväťsilu vo vode a touto vodou ranu umývajú. Deväťsilom liečia aj domáce zvieratá; ak napr. krava stratí mlieko alebo nemôže prežúvať, dávajú jej piť vodu, do ktorej namočili deväťsil.

Podbeľ liečivý (*Tussilago farfara*), podbeľ alebo žltie pierka

Z jari, keď sa prebúdzajú príroda, deti s veľkou obľubou vykopávajú ešte i dnes korenenky žltokvetého podbeľa. Korenenky podbeľa majú chuť ako kapustné hlúby. Podľa tradície kedysi ho zbierali aj dospelí ľudia.

Mrkva lesná (*Daucus sylvestris*), poľna mrkva

Lesná mrkva je známa temer vo všetkých dedinách Horehronia ako hojne rozšírená divá rastlina. Je známa aj v iných častiach Slovenska. V Liptovskej Tepličke ju volajú *knahenka*. Poznajú aj záhradnú mrkvu, ktorú vo Vernári volajú *morna*. Takúto pestovanú *mornu* (alebo *murnu*) privážali na vozoch zo Štrby (z Liptova). Dovážanú mrkvu vymieňali za zemiaky. Zbierali aj korene divej mrkvy. Jej korene prichádzali na povrch zeme obyčajne pri oraní úhorom ležiacich polí. Deti v taký čas sledili za pluhom a vyorané korene zbierali a jedli.

Krasovlas alebo karlína (*Carlina acaulis*), repka

Krasovlas je po celej Európe známa rastlina a rastie až v 2000 metrovej nadmorskej výške. Podľa Maurizia používanie tejto koreňovitej rastliny spočíva na prastarej tradícii.⁹⁰ Bola známa už oddávna v Taliansku, Švajčiarsku, Nemecku, Poľsku, Čechách, Maďarsku a na mnohých iných miestach v Európe. Je známa aj v stredovekej botanickej literatúre, kde sa hovorí, že ju jedávali nielen deti, ale aj dospelí, a to surovú a varenú.⁹¹ Pichľavé lístie odtrhli a hlúby tejto skromnej rastliny s chuťou chrumkali. Na Horehroní ju najradšej zbierali deti pasúce dobytok, na Spiši a v Liptove pastieri. Aj tu spomínajú, že kedysi slúžila za potravu ľuďom. No dnes ju zbierajú už len ako krmivo najmä pre ošípané. (Odtiaľ pochádza jej nemecký názov Eberwurz alebo maď. disznó-tövis.) Aj divé svine s obľubou vyhľadávali jej korene a rozryli lúky, na ktorých rástla. Aj na západnom Slovensku bola obľúbená. Podľa Holubyho dávali ju koňom, aby boli

⁹⁰ A. Maurizio, *Požývenie*, c. d., 71; *Die Geschichte*, c. d., 89.

⁹¹ A. Rapaics, c. d., 23. (Dáta čerpané od Gesnera z 15. stor.)

krajšie.⁹² Je pozoruhodné, že na niektorých miestach túto rastlinu volajú aj *čivazel*.⁹³ Takto ju menujú aj Poliaci, Ukrajinci a Rusi. Repku zbierali kedysi aj ako liečivú rastlinu.

Krkoška hluznatá (*Chaerophyllum bulbosum*), repa alebo repka

Upotrebenie tejto pozoruhodnej koreňovitej rastliny spočíva na prastarej tradícii. Bola známa nielen u nás, ale aj u ostatných národov Európy.⁹⁴ V Nemecku ju napríklad používali v 18. stor. ako zelinu. Zbierali ju na poliach a pestovali v záhradkách (Kerbel).⁹⁵ I v Poľsku to bola všeobecne známa koreňovitá rastlina. V stredoveku ju používali v neúrodných rokoch aj do chleba — tak ako to robíme dnes so zemiakmi (Rogerius).⁹⁶ Maďarský kultúrny botanik R. Rapaics tvrdí o nej, že ju predtým jedli nielen deti, ale aj dospelí. Najprv ju uvarili vo vode, potom olúpali, a tak ju konzumovali.⁹⁷ Aj Maurizio tvrdí, odvolávajúc sa na pramene z 18. stor., že korene tejto rastliny na jar India vykopávali, obárali horúcou vodou, potom ich olúpali, a jedli. Korene mali sladkú chuť.⁹⁸ Repka bola známa aj v meštianskych kuchyniach z čias 17. a 18. stor.⁹⁹ Vieme, že v týchto storočiach ju aj predávali na rakúskych trhoch (Viedeň). Podľa Jiráskovho tvrdenia prestali ju užívať začiatkom 19. stor.¹⁰⁰ Na Horehroní táto rastlina bola až donedávna najvdčanejšou vyhľadávanou rastlinou. Zbierali ju spravidla vtedy, keď sa preorávali medzi oráčinami prielohy alebo medze. Deti vo vyoraných brázdach zbierali dužnaté korene, olúpali ich a jedli najradšej v surovom stave. Korene pripomínali kalerábovú alebo gaštanovú chuť. Podľa tradícií kedysi aj tu varievali tieto korene v polievke. Drevorubači alebo pastieri piekli si ich

⁹² J. Holuby, c. d., 222. Je veľmi poučné, že na západnom Slovensku krasovlas (*Carlina acaulis*) poznajú pod menom: repka, zajačia repka. Pod tým istým názvom uvádzajú túto rastlinu aj staré české herbáre (*zaječi řepka*), ako aj staré poľské záznamy (*zajęcza rzepka*). Teda názov repka, zachovaný na Horehroní, treba s každou určitosťou považovať za starú slovanskú tradíciu. — Kvôli celistvosti uvádzam, že Kálal túto rastlinu označuje menom *repicový koreň* (M. Kálal, c. d., 570). Fándly ju nazýva *biela pupava*. V Liptove je známa pod menom *vostie* (Lipt. Teplička). Krasovlas je populárnou rastlinou aj u spišských Nemečov (J. Gréb, c. d., 86, 91, 163).

⁹³ V Gemeri krasovlas (*Carlina acaulis*) volajú *diwjasel*. Porovnaj: J. Csaplovics, c. d. I, 177; V. Machek, c. d., 259; G. Reuss, *Květena Slovenska*, Banská Štiavnica, 1853. Ukrajinský názov krasovlasa: devjatysyl, poľský: dziewiecsil, ruský: devjasil belyj.

⁹⁴ A. Maurizio, *Požyvenie*, c. d., 50, 65, 87; *Die Geschichte*, c. d., 67, 87; M. Ulehlová-Tilschová, c. d., 65.

⁹⁵ L. Klein, c. d., 50.

⁹⁶ A. Maurizio, *Požyvenie*, c. d., 65.

⁹⁷ R. Rapaics, c. d., 48.

⁹⁸ Maurizio v spojitosti s touto rastlinou píše: „Noch Ende des XVIII. Jahrhundert hat sie das Volk eifrig gesucht. Da heisst es die Wurzel des Kerbels (*Chaerophyllum bulbosum*), die im Frühjahr gegraben werde, sei von einem süßen lieblichen Geschmack. Man pflegt sie zu brühen und die Haut abzuziehen und wie Salat zu richten, man isst sie auch gekocht mit Kalbfleisch und dgl. mit.“ (*Die Geschichte unserer Pflanzennahrung*, c. d., 67.)

⁹⁹ J. A. Comenius, *Orbis pictus*, Levoča 1685; *Janua linguarum reserata aurea*. Praha 1669, 35; F. Kropf, *Index locuples latinarum dictionum...* Praha 1753, 80; I. K. Mátyus, *Ó és uj diaetetica...*, Poson (Bratislava) 1787, III, 276; B. Radvánszky, *Régi magyar szakácskönyvek I*, Budapest 1893, 183.

¹⁰⁰ Ako je všeobecne známe, staré kuchynské rastliny (pastinák, šafran atď.) vystriedali novšie (petržlen, karfiol atď.). Porovnaj: V. Jirásek, c. d., 134.

aj na uhľíkoch vaty. Chudobnejší ľudia si ešte nedávno zbierali tieto korene, obyčajne počas orby. Zbierali ich ako krmivo pre dobytok. Niektorí korene repy vykopávali rýľom alebo motykou, zozbierané dávali do vriec a nosili ich domov.

Hrachor hľuznatý¹⁰¹ (*Lathyrus tuberosus*), repnica

Aj hrachor hľuznatý je takmer po celej Európe známa hľuznatá rastlina.¹⁰² Poznajú ju aj v strednej Ázii. Koncom 19. stor. stredoázijskí Tatári práve tak jedávali tieto hľuzy, ako my dnes jeme zemiaky. Jedávali ich surové a varené.¹⁰³

Horehronské deti tiež vďačne zbierali tieto sladkasté, orechom alebo orieškom podobné hľuzy hrachora. Hľuzy zbierali nielen deti, ale aj dospelí. Keď prišli z orania domov, zozbierané hľuzy rozdelili medzi deťmi ako zvláštnu pochúťku. Tieto sladké hľuzy boli známe aj na iných miestach Slovenska a mali rôzne pomenovania: *orech*, *zemský orech*, *orešec*, *orešina*, *orešie*. Na východnom Slovensku ich volali: *džuk*, *ďuk* alebo *džuky*, *ďugy*.¹⁰⁴ Bidermann kvalifikuje jarne vykopávanie a požívanie džukov ako ukrajinskú špecialitu.¹⁰⁵ Je pozoruhodné, že aj spišskí Nemci poznali a volali ich *Dschuky*.¹⁰⁶ Tieto rôzne východoslovenské mená majú spoločný pôvod. Nemecký variant je pravdepodobne prevzatý zo slovenčiny alebo z ukrajinského jazyka. Podľa horehronskej tradície kedysi aj drevorubači a uhliari radi pekávali tieto hľuzy. Starší ľudia spomínajú, že ich ako deti kedysi často vyberali aj z myšacích dier a mali veľkú radosť, keď mohli takto obrať myši o zásoby pripravené na zimu.

Prv než by som pokračoval v oboznamovaní sa s ďalšími koreňovitými rastlinami, považujem za potrebné pozastaviť sa pri spomenutých troch repovitých rastlinách.

Ako sme to už pozorovali, pri všetkých troch spomenutých rastlinách objavuje sa slovo *repa*, alebo tvar odvodený zo slova *repa*, *repka*, *repnica*. Tieto pomenovania nemajú nič spoločného s dnešným pomenovaním *repy* (*Beta vulgaris*), ktorá je novodobou, vypestovanou kultúrou rastlinou. Horehronské príklady dokazujú, že pod pomenovaním *repa*, *repka* treba rozumieť staršiu koreňovitou rastlinou. Keď sa aj tu udomácnilo pestovanie zemiakov, zbieranie týchto rastlín pokleslo. Ako horehronské príklady ukazujú, nezanechali však tento zber úplne — deti ich aj v nedávnej minulosti zbierali a jedávali.

¹⁰¹ Oficiálny názov medzi ľuďmi nie je rozšírený.

¹⁰² K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian* I, c. d., 18; A. Maurizio: *Pożywienie*, c. d., 51; *Die Geschichte*, c. d., 68; Györfy, c. d. II, 7; B. Gunda, c. d., 305.

¹⁰³ F. Szutorisz, *A növényvilág és az ember*, Budapest 1905, 28; C. Hartwich, *Die menschliche Genussmittel, ihre Herkunft, Verbreitung, Geschichte, Anwendung, Bestandteile und Wirkung*, Leipzig 1911, 322; K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian* I, c. d., 18 n.

¹⁰⁴ J. Holuby, c. d., 184, 269; M. Kálal, c. d., 129; S. Czambel, *Slovenská reč...*, T. Sv. Martin 1906, 505; V. Machek, c. d., 127—128.

¹⁰⁵ H. I. Biedermann, c. d., 54.

¹⁰⁶ Kedysi aj spišskí Nemci veľmi usilovne zbierali tieto hľuzy. Podľa ľudového podania so zbieraním bolo sa treba z jari pousilovať, lebo podľa povery ľudu po prvom zahrnutí hľuzy *džuka* sa hlboko vtiahnu do zeme. Porovnaj: J. Grčb, *Zipser Volkspflanzen*, c. d., 94; *Zipser Volkskunde*, 47. Bolo by veľmi poučné zistiť pôvodný názov džuka. Podľa nemeckého názoru toto pomenovanie malo by pochádzať od východopruských *Erdschocken*, *Schocken*. (W. F. K. Fuess, *Die Geschichte der Kartoffel*, Berlin 1938, 71.)

Staré lokálne pomenovanie tejto koreňovitej rastliny, *repa*, zachovalo sa tu predovšetkým preto, lebo pestovanie *Beta vulgaris* (křmnej a cukrovej repy) sa na Horehroní pre nepriaznivé podmienky neujalo. Preto v horehronskom názve *repa*, *repka*, *repnica* treba hľadať pamiatku na praeurópsku koreňovitú rastlinu, ktorú kedysi nielen Slovania, ale aj iné európske národy zbierali a jedli. Ktorá zo spomenutých rastlín bola tá predpokladaná *prarepa*, s určitosťou nevieme povedať, avšak údaje z Horehronia pripúšťajú predpoklad, že to mohla byť jedna zo spomenutých koreňovitých rastlín.

Chren (*Armoracia rusticana*), *chren*

I chren patrí do tej skupiny rastlín, z ktorej sa zbierali nielen listy, ale aj korene. Najčastejšie ich dávali do pálenky. Takáto pálenka posilňovala žalúdok. Koncom prvej svetovej vojny sa naučili používať chren aj k mäsu, najmä k údeninám, toto sa však považuje za panský zvyk.

Lopúch (*Arctium lappa*), *lopúch*

Lopúchové listy zbierali obyčajne drevorubači. Dávali ich do pálenky, ktorú pili kvôli lepšiemu tráveniu. Korene vykopávali v zime a tak isto ich dávali do pálenky.

Púpava (*Taraxacum officinale*), *popovňak*

Patrí do skupiny rastlín, ktorých každá časť bola užitočná. Poniektorí ľudia, hlavne chlapi, púpavu zbierali so všetkým tak, ako bola. Doma ju očistili, uvarili a zjedli. Nebol to však všeobecný horehronský zvyk. Udomácnili ho ľudia, ktorí koncom 19. stor. pracovali dlhšie v Amerike a tam sa od talianskych robotníkov naučili používať túto rastlinu. Túto okolnosť pripomínam len preto, lebo horehronská tradícia tento zvyk predsa eviduje.

Blyskáč jarný (*Ficaria verna*), *liži kvet*

Túto rastlinu si ľudia vážili nielen pre jej kvety, ale aj pre jej hľuzy, najmä v čase hladu, keď hľuzy používali ako náhradu za chlieb. V oblasti Trenčína volali túto rastlinu *manna*. Aj tu primiešavali hľuzy do chlebového cesta. Pod týmto menom poznali tieto hľuzy aj na Morave, kde ich tiež používali ako potravu z núdze.¹⁰⁷ Blyskáč jarný bol známy aj u iných národov Európy a používali ho ako šalátovú rastlinu.¹⁰⁸

Vstavač obyčajný (*Orchis morio*), *žaludkovi koreň* alebo *vlaski orech*

Vstavač je zvláštna žltokvetá rastlina. Rastie obyčajne v lesoch a na lúkach. Má v zemi dve vajcovité hľuzy, z ktorých jedna je vždy trocha zvädnutejšia, kým druhá je čerstvejšia a dužnatejšia. Horehronskí drevorubači zbierali s veľkou obľubou tieto hľuzy, ktoré podľa starej tradície kedysi aj jedávali. Hľadať ich nebola ľahká robota. Najčastejšie ich hľadali tam, kde zbadali ryť diviaka. Hľuzy

¹⁰⁷ J. Holuby, c. d., 159; V. Machek, c. d., 49–50.

¹⁰⁸ A. Maurizio, *Poživnenie*, c. d., 55; *Die Geschichte*, c. d., 71; B. Gunda, c. d., 305.

obyčajne vykopávali sekerami. Okrem drevorubačov ich zbierali i dievčatá a ženy zamestnané pri sadení lesov. Vykopávali ich gracou alebo motykou, ktoré si nosili so sebou na sadenie stromčekov. Komu sa podarilo nakopať veľa hľúz, predával ich v dedine a ešte donedávna ich kupovali aj krčmári. Za predané množstvo platili pálenkou. Sušené hľuzy sa dávali do pálenky, ktorú pili ľudia so slabým žalúdkom. Najviac týchto hľúz sa našlo na Muránskej vysočine, kde sa v 19. stor. vo veľkom rozsahu vysádzali lesy. Aj dnes ich zbierajú, najmä starí drevorubači, ktorí už majú na to čas a vedia, kde ich majú hľadať. Aj horehronskí pastieri ich vykopávali, no nie natoľko z potreby ako z nenávisti či z odporu k tejto rastline. Pastieri, kde ju len zbadali, hneď ju ničili. Tvrdili o nej, že keď ju spasia jahniatko, hneď od nej zdochne. Podľa Maurizia hľuzy vstavačovitých rastlín zbierali a jedávali aj Ukrajinci.¹⁰⁹

Sladič obyčajný (*Polypodium vulgare*), *sladička*, *sladica*, *soldečka*

Podľa miestnej tradície sladič je typická horská rastlina. Najradšej rastie na holiach Nízkyh Tatier, napr. na Kráľovej holi. Má sladké korene. Zbierajú ju predovšetkým deti. Je to prastará rastlina, známa už v staroveku.¹¹⁰ Poznajú ju aj susedné slovanské a iné európske národy.¹¹¹ Predtým, keď bola núdza o cukor, deti žuvali jej korene miesto cukru. Dnes to robia už len pre zábavu a pre skrátenie času. Dospelí zbierajú sladič ako liečivú rastlinu, predovšetkým na sladenie horkých liečivých odvarov a čajov. Zemplínski Slováci vedia z neho pripraviť aj špeciálny nápoj. Korene očistia, potom usušia, nadrobno podrvia, dajú do fľaše a zalejú vodou. Túto vodu nechajú 1–2 týždne stáť. Z toho potom vzniká sladkoštipľavý nápoj, ktorý sa volá *sladičková vodička*.¹¹² Je isté, že tieto korene v minulosti mali oveľa väčší význam ako dnes.

Oman pravý (*Inula helenium*), *maškuľin*, *mačkuľin*

Oman je svojrázna rastlina, ktorá má rada bralá a skaliská Nízkyh Tatier. Podľa Moszyúského je najobľúbenejšou rastlinou všetkých Slovanov a bola známa už aj v praveku.¹¹³ Má asi na prst hrubé a popukané korene, ktoré namáčali v pálenke. Hovorí sa o ňom, že podporuje činnosť žalúdka a trávenie. Najviac sa vyskytuje v chotári Heľpy a na Muránskej plošine. Je známou a zbieranou rastlinou aj v susednom Spiši a na celom Slovensku.¹¹⁴

Horec (*Gentiana punctata*), *horec*

Horec je oddávna známa a najtypickejšia liečivá bylina nielen na Horehroní.

¹⁰⁹ Hľuzy vstavača s obľubou vyhľadávali muži, pretože sa hovorilo, že podporujú mužnosť. A. Maurizio, *Požytvenie*, c. d., 52; *Die Geschichte*, c. d., 69.

¹¹⁰ M. Höfler, c. d., 4.

¹¹¹ J. Fándly, c. d., 158; V. Machek, c. d., 34; R. Rapaics, c. d., 40.

¹¹² Z. Ujváry, c. d., 248.

¹¹³ K. Moszyúski, *Kultura ludowa Słowian* II, 222; V. Machek, c. d., 241; J. Fándly, c. d., 348; M. Kálal, c. d., 325.

¹¹⁴ Liptovská Teplička, Štrba, Vikartovec, Hranovnica. J. Gréb, *Zipser Volkspflanzen*, c. d., 7.

ale v celých Karpatoch.¹¹⁵ Niektoré spišské rodiny ho zbierali takmer remeselne z pokolenia na pokolenie. Toto cez stáročia trvajúce zbieranie zapríčinilo, že horec na tomto okolí doslova vyzbierali, takže z tohto kraja zmizol.¹¹⁶ Spočiatku sa horec zbieral v okolí Vysokých Tatier, neskôr zberači preniesli svoju činnosť aj do okolia Nízkych Tatier. I tu urobili dôkladný zber, takže horec bol už koncom 19. stor. aj na týchto miestach zriedkavý. Takýmto vyplieneným miestom je aj dnešné Horehronie. Keď ho chcú nazbierať, musia putovať do lesov od Hrona na juh (okolie Tisovca). Veľkú dôležitosť pripisovali tejto rastline už v minulých storočiach. Stačí, keď tu poukážem na latinský písané dielo prešovského lekára-botanika J. A. Raymanna, v ktorom autor poukazuje na zvláštnu liečivú moc horca a na zaužívané spôsoby liečenia.¹¹⁷ Zbieraním horca spomedzi Horehroncov sa najviac zaoberali pastieri. Pretože korene horca siahali hlboko do pôdy, vykopávali ho motykou alebo rýľom. Ešte aj začiatkom tohto storočia žili na Horehroní starí pastieri, ktorí z poverenia krčmárov hľadali korene horca. Za zozbierané korene krčmári platili peniazmi alebo pálenkou. Krčmári ich dávali do pálenky, lebo horehronskí drevorubači a furmani najradšej pijávali takúto pálenku. Niektorí pastieri vedeli aj liečiť touto rastlinou. Vykopané korene usušili, rozdrvili na prach a keď dobytok trpel na koliku, prach mu dávali vo vode. Ak mal dobytok nejaké rany, zasýpali ich prachom horca a rany sa rýchle zacelili. Zvolenský pastieri používali horec proti besnote.¹¹⁸ Inak horec je na celom Slovensku známym liekom.¹¹⁹

Horček (*Gentianella*), goročka, gorička

Horček je veľmi podobná liečivá bylina ako horec. Rastie taktiež na holiach. Jeho korene, hrubé ako palec, dávali do pálenky a pili ju ako liek na žalúdok. Dnes niektorí ľudia používajú tieto korene na čaj.

Bedrovník (*Pimpinella saxifraga*), bedrenčok

Bedrovník je tradičná protiepidemická liečivá bylina. V čase hocijakej epidémie bolo treba jesť jeho koreň, aby sa predišlo nákaze. Má veľmi silnú arómu, preto ho považovali aj za prostriedok posilňujúci žalúdok. Niekde si bedrovník hneď po vykopaní dávali surový do pálenky. Inde ho najprv usušili a len potom namočili do pálenky. U horehronských drevorubačov bolo zvykom ráno na lačný žalúdok vypíť niekoľko glgov takejto pálenky. O liečivej sile a magickej

¹¹⁵ Horec poznali už v praveku balkánski pastieri a obyvatelia na úpätí Alp. Porovnaj: Hoelzel, c. d., 142, 142; H. Marzell, *Geschichte der Volks- u. Heilpflanzen*, c. d., 184.

¹¹⁶ J. Gréb, *Zipser Volkspflanzen*, c. d., 93; R. J. Schaeffer, *Použitie liečivých rastlín* (J. Fuťák; *Slov. herbár* II, 338); E. F. Brückmann, *Specifiret die in Ungarn obserwierte wilde Kräuter und Vegetabilien...* Samml. v. Natur- u. Medizin-Geschichten XXXVII, 1726, 575.

¹¹⁷ J. A. Raymann, *Observatio de specifico Gentianellae, seu Gentianae cruciatae usu*. Norimbergae 1733, 363 p. Porovnaj k tomu ešte: H. Fischer, *Mittelalterliche Pflanzenkunde*, c. d., 222.

¹¹⁸ F. J. Divald, *Némely zölyoni nevezeteségek*. Magy. orv. természetvizsg. III, nagygyül. Besztercebánya 1843, 51.

¹¹⁹ J. Fándly, c. d., 21, 95, 170; F. Lipták, c. d., 52; V. Machek, c. d., 181.

moci tejto rastliny máme k dispozícii značnú literatúru. Tu len toľko spomenieme, že je všeobecne známa aj u iných slovanských národov.¹²⁰ Z toho súdime, že všetky tradície vzťahujúce sa na bedrovník treba považovať za veľmi staré.¹²¹

Nátržník rovný (*Potentilla erecta*), červienkovi koreň

Aj túto rastlinu namáčali kedysi do pálenky. Pili ju proti červienke.

Divozel sáповitý (*Verbascum phlomoides*), volov chvost

Zbieral sa nielen pre kvety a vňať, ale aj pre korene. Uvarili ich vo vode a tento odvar sa pil ako nápoj posilňujúci žalúdok. Tento spôsob liečenia bol známy aj u iných slovanských národov.¹²² Okrem liečivej sily mu pripisovali aj určitú magickú moc, o čom svedčia rôzne záznamy o bosoráckych sporoch.¹²³

Záverom tejto kapitoly treba ešte spomenúť dve podobné koreňovité rastliny, ktoré, hoci neslúžili ako potrava alebo liek, predsa patria medzi tzv. zbierané rastliny.

Čemerica zelená (*Helleborus viridis*), liščí koreň

Čemerica — na Spiši *omiaga veľká* — patri medzi jedovaté rastliny. Podľa tradície je to špeciálna pastierska rastlina, predovšetkým preto, lebo bola najviac rozšírená tam, kde v minulosti bol intenzívny chov dobytká. Po druhé preto, lebo túto jedovatú rastlinu najviac upotrebovali pastieri.¹²⁴ Jedovatosť čemerice bola známa už v stredoveku.¹²⁵ K jej používaniu sa viažu rôzne magické zvyky a činy. Horehronskí pastieri používali korene tejto rastliny na liečenie zavšivavených a prašivých zvierat.¹²⁶ Odvarom koreňov obmývali zavšivavené časti tiel zvierat. Takúto vodu používali aj proti iným chorobám. (Ak malo zviera nejakú kožnú chorobu, dali mu do ucha čemericu.) Zo starých archívnych záznamov vieme, že podobne liečili aj starí gemerskí pastieri.¹²⁷ Tento spôsob liečenia (dávanie čemerice pod kožu) bol známy aj u Ukrajincov.¹²⁸ Čemerica sa nedostala

¹²⁰ K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian II*, 220; P. Sobotka, c. d., 290—291; J. Fándly, c. d., 123; V. Machek, c. d., 159.

¹²¹ Ochrannú vlastnosť bedrovníka počas epidémie treba ešte doplniť tým, že ľud ho považoval za výbornú mliekotvornú rastlinu. Preto ho najstarostlivejšie zbierali najmä kojačky matky. Bývalé dedinské pôrodné baby mali ho vždy dosť v zásobe. Porovnaj: R. Temesváry, c. d., 95.

¹²² V. Machek, c. d., 209.

¹²³ A. Komáromy, *A magyarországi boszorkánypercek oklevéltára*. Budapest 1910.

¹²⁴ A. Veszelszki tieto úkony komentuje takto: „Die Hirten die Schafe purgierten damit...“ (A. Veszelszki, c. d., 201); na inom mieste píše: „a pástor emberék messze földről eljönnek kiásni (e növény) gyökereit, kivált tavasszal“. (C. d., 203.)

¹²⁵ M. Höfler, c. d., 85—86.

¹²⁶ Starobylosť tejto tradície dokazujú aj dávne stredoveké záznamy. V 15. stor. koreňom čemerice ničili parazity a vši zvierat. H. Fischer, c. d., 193.

¹²⁷ O takých istých liečebných spôsoboch píše aj Veszelszki. Záznam pochádzajúci z r. 1790 z okolia Plešivca potvrdzuje domnienku, že v danom prípade ide o typickú pastiersku rastlinu. — K. Tichý, *Philéiumtól Pelsőcig*. Rožňava 1932, 100.

¹²⁸ Z vlastných zbierok — Kolbasov, Ulič, Zboj (východné Slovensko).

bez príčiny ani do erbu obecnej pečate obce Heľpy, ktorá bola kedysi typickou pastierskou obcou.¹²⁹

Prilbica modrá (*Aconitum napellus*), *gebuľa*

Druhou takouto jedovatou rastlinou je prilbica, ktorú zbierali najviac pytliači. Hľuzovité korene rozmliaždili na drobné kusy a zamiesili do obyčajného cesta. Takto pripravenú masu dali do stojacej vody, v ktorej sa najradšej zdržiavali riečne ryby. Ak ryby zhltnú takéto cesto, omráčia sa, vyšli na povrch vody, odkiaľ ich potom rukou povyberali. Jedovatosť prilbice bola známa už aj starým Slovanom, ktorí si šťavou tejto rastliny natierali zbrane (meče, šípy).¹³⁰ Podľa informácií starých pastierov koreňmi prilbice otravovali aj mäso, ktoré potom dávali do lesa ako vnadidlo na otravu divej zveri, najmä vlkov a líšok.¹³¹

III. Plody (semená)

V zbernom hospodárstve Horehroncov dôležitú úlohu hralo zbieranie rôznych lesných plodov, poľných semien a zŕn, ktorých prevažnú väčšinu poskytovali okolité lesy. Túto skutočnosť si všimol ešte v 19. stor. aj Reuss.¹³²

Buk (*Fagus silvatica*), *buk*

Dub (*Quercus sessilis*), *dub*

Vopred treba konštatovať, že horehronské lesy sú prevažne ihličnaté a napriek tomu ľudová tradícia často spomína zbieranie *bukvíc* a *žaludov*. Kto si ich chcel nazbierať, bol nútený púťovať za nimi do južnejších lesov (Muráň a okolie Jelšavy). Zbieranie bukvice sa najviac zachovalo v pamäti obyvateľov Šumiaca a Švermova. Za feudalizmu poddaní Horehronia často chodili na poddanskú robotu na muránske panstvo. Do poddanských povinností patrilo aj zbieranie bukvice a žaludov pre panstvo. Podobné povinnosti mali aj poddaní v Poľsku.¹³³ Na takéto práce chodili aj po zrušení feudálneho zriadenia v druhej polovici 19. stor. Lesná správa bývalého Coburgovského panstva dávala zbierať bukvice a žalude pre semeno na vysádzanie lesov. Keď bol dostatok bukvice, každý si mohol z nej odniesť aj domov. Na okolí Jelšavy bolo veľa listnatých stromov a lesov. Keďže v druhej polovici 19. stor. mnoho horehronských mládencov slúžilo u majetnejších jelšavských gazdov, mali možnosť oboznámiť sa s používaním bukvice a žaludov. Jelšavskí gazdovia kŕmili v týchto časoch ošípané bukvicami. Ale aj iným spôsobom mali možnosť oboznámiť sa v minulosti s týmito lesnými produktami. Horehronskí drevorubači odchádzali za prácou do

¹²⁹ M. M a r k u š, *Staré testamenty a iné archíválne z Horehronia z konca 18. a zo začiatku 19. storočia*. Slovenský národopis VII, 1959, 458.

¹³⁰ L. N i e d e r l e, *Život starých Slovanů* III, Praha 1925, 587; V. M a c h e k, c. d., 96.

¹³¹ Otravovanie prilbicou (*Aconitum napellus*) bolo známe aj u iných národov už v stredoveku. So zreteľom na to, že táto rastlina má v slovenskom názvosloví rôzne pomenovania, treba ju zaradiť medzi špecifické zvláštnosti slovenského ľudového poľovníctva. Porovnaj: J. F á n d l y, c. d., 13, 15 (*mordovník, vlčí jed, pekelná zelina*); H. F i s c h e r, c. d., 201.

¹³² S. R e u s s, *Zbírky z cirkevní historie Hroncův*. Slovenský národopis VII, 1959, 282.

¹³³ T. S. P a s s e k, *Skladami dawnych kultur*. Warszawa 1954, 78; K. H i n t z e, c. d., 57.

vzdialenejších listnatých lesov a tu si nazbierali bukvice a žalude. Zbierali ich najmä vtedy, keď bol suchý rok a nemali dostatok krmiva pre ošípané.

Podľa starej tradície bukvice bola zdravou potravou aj pre ľudí. Starší ľudia spomínajú, že zozbierané bukvice najprv sušili, potom horkú kôru olúpali, a tak jedli. Iní zasa tak odstraňovali horkú chuť bukvy, že ju horúcou vodou obarili, čím stratila trpkú chuť natoľko, že ju mohli primiešať aj do chlebového cesta. V časoch neúrody z bukvice pripravovaný chlieb bol všeobecne známy po celej Európe.¹³⁴ Zemplínski Slováci sa i dnes pamätajú na tzv. *pagáče* z bukvicovej múky.¹³⁵ Aj Moszyński spomína používanie bukvice u slovanských národov.¹³⁶ Tento jav treba teda považovať aj na Horehroní za prastarú tradíciu.

Javor (*Acer campestre*), javor

Javorové stromy sa na Horehroní vyskytujú len veľmi zriedka. Kedysi ich bolo viac. O tom svedčia aj niektoré názvy chotárnych miest. Podľa údajov drevorubačov sa javorové stromy častejšie vyskytujú len v lesoch na juh od Hrona. Mladí ľudia žuli plody javora — *javorňice*, ale len kým boli dužnaté.

Jarabina, oskoruša domáca (*Sorbus domestica*, *Sorbus aria*), skorucha, skoruša, karušňak

Jej plody sa obyčajne zbierali pri spiatocnej ceste z práce. Bobule sa doma v peci usušili a v zime konzumovali. Kedysi ich dávali aj do pálenky alebo do octu, lebo vraj osožia žalúdku.¹³⁷ Dnes považujú tento strom aj s plodmi len za ozdobný.

Kalina obyčajná (*Viburnum opulus*), kalina

Má práve také plody ako predchádzajúce sorbusovité stromy. Nejedávali ich, lebo mali trpkú chuť, skôr ich používali ako liek.¹³⁸

Hloh obyčajný (*Crataegus oxyacantha*), hloh

Hloh je na Horehroní veľmi rozšírený. Červené plody — *hloški* sa kedysi zbierali ako liek. Aj deti ho jedávali z dlhej chvíle a zo zábavy. Používanie hlohu bolo ináč v celej východnej Európe všeobecným zvykom.¹³⁹ V Zemplíne ho primiešavali aj do chleba. Hloh má prijateľnú chuť, keď ho ošľahne mráz. Na niektorých miestach Slovenska ho pražili aj na kávu.¹⁴⁰

¹³⁴ A. Maurizio, *Požyvenie*, c. d., 16, 42, 83; *Die Geschichte*, c. d., 55; K. Domin, c. d., 572.

¹³⁵ Z. Ujváry, c. d., 247; *Zemplén vm. monografiája*, Bpest 1906, 458.

¹³⁶ A. Maurizio, *Die Geschichte*, c. d. I, 54; Szutorisz, c. d., 415.

¹³⁷ O plodoch tejto rastliny treba vedieť, že v stredoveku mali dôležitejšiu magickú a ochrannú funkciu; H. Fischer, c. d., 209.

¹³⁸ O kaline treba vedieť, že u susedných Ukrajincov bola najobľúbenejším stromom, ospevovaným v ľudových piesňach: radi ju vysádzali okolo domov. Hensel tvrdí, že kalina v rannom stredoveku mohla byť najobľúbenejším stromom Slovanov (W. Hensel, c. d., 144). Haličskí Ukrajinci používali bobule kaliny ako liek; máčali ich v mlieku alebo v mede a jedli. Hoelz, c. d., 152–157.

¹³⁹ A. Maurizio, *Požyvenie*, c. d., 42; *Die Geschichte*, c. d., 54.

¹⁴⁰ F. Lípták, c. d., 50.

Trnka obyčajná (*Prunus spinosa*), trnka

Trnky sa vyskytujú na Horehroní len veľmi málo. Preto kto ich chcel nazbierať, musel ísť do susedných, južnejších obcí (Dobšiná, Rejdová). Zbieraním trnôk sa zamestnávali ženy.¹⁴¹ Používali ich cez zimu pri pradení na tvorenie slín. Chlapi ich zbierali len vtedy, keď vracajúc sa z lesa cestou natrafili na krík s bohatšou úrodou. Aj deti ich zbierali len príležitostne. Výnimkou boli roky hojnej úrody trnôk. Vtedy i gazdovia išli oberať trnky a naobierané vozili domov na vozoch, kde pálili z nich pálenku. Oberali ich obyčajne vtedy, keď ich ošľahli jesenné mrazy. Tieto trnky sa už trochu scvrkli, a tým i zosladli. Maďari (Polovci) si trpké trnky sladili tak, že konáre s trnkami trochu pripiekli nad ohňom. Takto trnky stratili trpkú chuť a boli sladšie.¹⁴² Trnky doma obyčajne v peci usušili a odložili na povalu.

Jabľoň planá (*Malus silvestris*)

Hruška obyčajná planá (*Pirus piraster*)

Pod názvom *planki* na Horehroní rozumejú divé jablká a divé hrušky. Nie je ich mnoho a čo je, to sa nachádza na juh od Hrona (Muránska Huta, Rejdová, Dobšiná a pod.). Komu sa zažiadalo týchto plodov, musel ich ísť zbierať až sem. To robili predovšetkým deti a ženy. Nazbierané plánky ukladali doma do sena, v ktorom ich nechali dozrievať. Keď zmäkli, boli chutnejšie. Od sena dostali aj lepšiu vôňu, i seno sa stalo chutnejším od uložených plánok. Ukladanie lesných plodov do sena alebo slamy na dozretie je tradičným zvykom.¹⁴³ V sene dozreté plánky sa dávali aj do kapusty. Niekde pokračovali nazbierané plánky na štvrtky a usušili. Usušené plánky volali *šušonki*, ktoré obyčajne varievali na vianočnú večeru. V niektorých horehronských obciach sa tieto plánky nachádzali sem-tam aj v chotári obce, obyčajne v blízkosti križov, mariánskych obrazov alebo prameňov. Takéto plánky mohli oberať iba staré ženy, ktoré tieto miesta opatrovali, t. j. tie, ktoré sem dávali čerstvé kvety alebo zasadené kvety polievali. Toto právo každý rešpektoval a rešpektuje i dnes.

Drieň (*Cornus mas*), drienka

Ani toto ovocie — *drienki* — nerastie na Horehroní. Podľa odbornej lesníckej literatúry najsevernejší výskyt drienok je údolie Hrona a okolie Brezna smerom na Tisovec a Muráň.¹⁴⁴ Kto si chcel nazbierať drienky, musel za nimi ísť na

¹⁴¹ S týmto javom sa stretáme aj inde. Zbieranie lesných plodov bolo i v Maďarsku predovšetkým úlohou žien. I. Györfly, c. d. II, 8.

¹⁴² B. G u n d a, *Sammelwirtschaft*, c. d., 307.

¹⁴³ Slovania obývajúci územie Panónie a Karpát so zvláštnou obľubou nechávali v slame alebo v sene dozrievať v lesoch zozbierané plánky a divé hrušky. Toto je aj podľa Moszyńského tradičný slovanský zvyk (*Kultura ludowa Slowian* I, 20). Podobné zistenie nájdeme i v týchto prácach: M. M a r k u š, *Eudová strava v Zakarovciach*, c. d., 286; L. K a r d o s, *Őrség népi táplálkozásá*, Budapest 1943, 14; Z. U j v á r y, c. d., 247; B. G u n d a, *A gyűjtögető gazdálkodás emlékei*, c. d., 213.

¹⁴⁴ T. B l a t i n y - Š c a s t n ý, *Prírodné rozšírenie lesných drevín na Slovensku*. Bratislava 1959, 239.

Muránsku vysočinu alebo do lesov v okolí Brezna. Drienky boli veľmi vzácne. Vedeli to aj ženy z Muránskej Huty. Pretože na Muránskej Hute bolo dostatok driemok, nazbierali ich a na chrbtach donášali na Horehronie, kde ich veľmi rýchlo rozpredali. Predtým ich jedli len surové, no dnes varia už z nich aj lekvár.

Lieska obyčajná (*Corylus avellana*), *lieska*

Zbieranie lieskových orieškov má na Horehroní starú tradíciu. Archívne záznamy svedčia, že horehronskí poddaní boli kedysi povinní zbierať lieskové oriešky pre tamojších zemepánov.¹⁴⁵ Hoci na Horehroní vždy bolo a je dostatok liesok, predsa nestačili kryť potrebu, preto každý rok ich odchádzali zbierať aj do chotárov blízkyh obcí (Dobšiná, Rejdová). Kto viac nazbieral, aj viac odpredal, lebo miestne obchody vďačne odkúpili ponúknuté oriešky. Orišky chodievala zbierať každá rodina. Bývalo to zvyčajne vtedy, keď sa dokončili všetky poľnohospodárske práce. Vtedy chodila zbierať celá rodina. Jeden človek nazbieral denne priemerne za vrece orieškov. Dávnejšie sa zbieralo len pre potrebu domácnosti. Neskoršie už i na predaj. V rodinách, kde bolo viac detí, bolo treba i viac orieškov. V zime, ak prišiel hosť do domu, núkali ho orieškami. Aj na priadkach boli oriešky odmenou pre priadky. Dnes sa oriešky používajú aj mleté, čo sa predtým nerobievalo, a posypajú nimi varené, prípadne pečené múčniky. Toto je však už novší zvyk. V súčasnosti sa už nezberajú tak horlivo ako kedysi. Sem-tam niekoľko rodín chodí ešte zbierať oriešky, ktoré potom predávajú.

Ruža šípová (*Rosa canina*), *šíp*, *šípki*, *sviboritki*

Zbieranie šípok na Horehroní môžeme kvalifikovať ako veľmi starú tradíciu. Svedčí o tom okolnosť, že rodové meno *Šipula* sa objavuje v menách poddaných z 18. stor. Aj ľudová tradícia hovorí, že zo šípok už odpradáвна vedeli pripraviť lekvár. Šípky zbierali predovšetkým chudobnejší, ktorí už dávnejšie varili lekvár bez cukru. Aj dnes do tohto lekváru pridávajú len veľmi málo cukru, čo svedčí o starodávnej technike varenia lekváru. Zo šípok varili lekvár dvojakým spôsobom. Podľa staršieho spôsobu bobule najprv rozrezali, očistili od vnútrajška a potom varili. Podľa novšieho spôsobu šípky najprv uvaria na mäkko, pretrú, pridajú trochu cukru a potom ďalej varia. Chudobnejší ľudia, ktorí nemali dostatok slaniny, natierali si na chlieb šípkový lekvár.¹⁴⁶ Po roku 1945 začali robiť na Horehroní zo šípok aj víno.

Borievka obyčajná (*Juniperus communis*), *borovka*, *borovnice*

Bobule borievky sa zbierali jedine na liečebné účely. Dobré uzreté bobule dávali do pálenky, ktorú potom nazývali borovičkou. Borievky zbierali muži, lebo za ne krčmári dobre platili, a to buď pálenkou, alebo peniazmi. Počas

¹⁴⁵ J. Markov, *Historické pramene k národopisu Horehronia*, Slov. národopis VI, 1958, 298.

¹⁴⁶ Na niektorých miestach Slovenska šípky piekli aj v chlebe. J. Holuby, c. d., 183.

zbierania niektorí aj žuvali tieto bobule. Tento zvyk bol známy aj inde.¹⁴⁷ Bobule borievky dávali aj do kapusty, od nich bola vraj zdravšia.

Malina (*Rubus idaeus*), maľina

Maliny sú naojbfúbenejším lesným ovocím Horehronia. Kedysi ich nezbie-rali tak sústavne ako v posledných desaťročiach. Asi od r. 1920 zbierajú maliny aj pre vlastnú potrebu. Toto obdobie patrí do začiatkov väčšej spotreby cukru. V zbieraní malín majú primát ženy. Maliny sa spravidla zbierajú do hlinených hrnčekov alebo do smaltovaných vedier. Za prvej republiky, keď bola veľká nezamestnanosť, veľmi veľa žien chodilo zbierať maliny. Nazbierané maliny kupovali miestni obchodníci a potom ich ďalej predávali konzervárňam. V rokoch 1926—1929 len z Heľpy vyviezli 15 000 kg malín do konzervárni. Roku 1930 (v roku najväčšej hospodárskej krízy) nazbierali 6000 kg. Pri zbieraní malín sa ženy naučili jedna od druhej zužitkovať ich pre vlastnú potrebu. Vo Švermove vedeli niektoré ženy z vyvarených malinových jadier pripraviť aj ocot. Na vytlačené malinové jadrá naliali vodu, nechali určitý čas stáť, po čase masa skysla a zoctovatela.

Ostružina (*Rubus fruticosus*, *Rubus caesius*), čerňice

Kedysi ich zbierali len na jedenie. Dnes z nich varia aj lekvár.

Egreš (*Grossularia*), gigadze, muchinki, muchiňak

U tejto lesnej rastliny poznáme dve odrody. Jedna *panské gigadze*, druhá *divie gigadze*. Prvú pestujú pravdepodobne z ušľachtilých koreňov v záhradách, kým druhá rastie divo v lesoch. Egreš je obľúbeným ovocím horehronských detí. Rastie na viacerých miestach: na okraji lesov, na medziach, skladoch a bánoch. Kedysi sa jedávali len surové egreše, teraz však pripravujú z nich aj džem. Horehronský názov *gigadze* odpovedá ukrajinskej obmene *gigacki*.¹⁴⁸ Zaujímavé je, že vo Švermove túto rastlinu a jej plody volajú *muchinki* alebo *muchiňak*.¹⁴⁹

Ríbezľa (*Ribes rubrum*, *Ribes petraeum*), kvasnice

Aj u ríbezlí sú známe dve odrody: jedna záhradná, zušľachtený druh, ktorého bobule sú sladšie, a druhá lesná, divá, s kyslejšími bobuľami. Od nej pochádza aj pomenovanie. Rastú na južnej strane Hrona. Sú tiež vzácnou pochúťkou detí.

Čučoriedka obyčajná (*Vaccinium myrtillus*), borovnice, čučoriedki, jafuri

Táto rastlina a jej plody sú známe pod tromi pomenovaniami, najznámejšie sú však pod menom *borovnice*. Podľa Blatného i Šťastného Horehronie je oprav-

¹⁴⁷ V. Mihalus, c. d. I, 83; J. O., *Divo rastúce liečivé rastliny*, Banská Bystrica 1910, 10; Chętnik, c. d., 99.

¹⁴⁸ V. Machek, c. d., 99.

¹⁴⁹ O pomenovaní tejto lesnej rastliny a o jej kultúrnohistorických vzťahoch napísal pozoruhodnú a z národopisného hľadiska cennú štúdiu dr. J. Št o l e, *Názvy rastlín Ribes grossularia v slovenských nárečiach*. Jazykovedné štúdie, Bratislava 1957, 28—62.

divým domovom čučoriedok.¹⁵⁰ Aj názov *jafuri* sa zdá veľmi starý. Priezviská Jafurník sa na Horehroní vyskytujú už v 17. stor.¹⁵¹ Čučoriedky sa zbierali na jedenie aj na liečenie. Nazbierané ovocie sušili v peciach. Toto bol najjednoduchší spôsob konzervovania lesného ovocia. Sušené bobule čučoriedok používali ako liek, najmä ak mal niekto hnačku. Z bobúľ čučoriedok varievali aj čaj. O čučoriedkach môžeme vo všeobecnosti povedať, že kedysi mali v ľudových kuchyniach takú funkciu ako dnes zaváraniny. Kým prv ich len sušievali, dnes sa už zavárajú, pripravujú sa z nich džemy, sirupy, lekváre aj vína. Pritom prebytočné čučoriedky možno ešte predať, čo poskytuje pre mladších a deti dobré zárobkové možnosti, lebo keď je dobrá úroda, jedna osoba môže denne nazbierať 40 až 50 kg čučoriedok.

Brusnica pravá (*Vaccinium vitis-idaea*), brusnice

Brusnice sú typickým vysokohorským lesným ovocím. Rastú na ďalekých holiach (Kráľova hoľa, Pusté pole, Orlová, Veľká Vápenica). Horehronci toto ovocie prv vo svojich kuchyniach nepoužívali a zbierali ho iba pre miestneho farára, učiteľa, notára, i to len v malom množstve. Neskôr zistili, že zbieranie brusníc je výnosné, preto mu venovali väčšiu pozornosť. Väčšie množstvá nazbieraných brusníc odnášali na chrbtoch do Revúce, Jelšavy, kde ich radi skupovali. Brusnice sa zbierali v skupinách. Niekoľko žien sa dohodlo o čase a mieste zbierania a potom sa vydali na zber. Niekedy brali so sebou aj 1—2 mužov na ochranu. Títo sa však zbierania neradi zúčastňovali. V poslednom čase začali brusnice zbierať aj pre vlastnú potrebu. Nazbierané dávali do hlineného hrnca, zaviazali vlhkou šatkou, a dali ich sušiť do pece. Po vysušení ich odložili s hrncom na zimu. V zime, keď z nich chceli jesť, vybrali si z hrnca potrebné množstvo a opäť ho zaviazali. Dnes už tento spôsob konzervovania nepoužívajú, ale zavárajú ich do fliaš ako ostatné ovocie. Brusnice zbierajú aj pre konzervárne. Roku 1957 sa za 1 kg brusníc platilo 5 Kčs.

Jahoda obyčajná (*Fragaria vesca*), jahodi

Jahody sú podobne ako maliny najaromatickejším lesným ovocím. Dávnejšie sa ich zbieralo len toľko, koľko sa hneď zjedlo. Najviac ich zbierali deti. Na odkladanie sa zbierali len vtedy, keď ich niekto potreboval ako liek, alebo ak si ich niekto objednal z mesta. Dnes sa aj zavárajú, varí sa z nich lekvár, prípadne džem.

Konopa (*Cannabis*), konope

Rad produktov lesného ovocia treba doplniť ešte niekoľkými semenami, ktoré sa vyskytujú a zbierajú na lúkach a poliach. Z nich treba na Horehroní v prvom rade spomenúť konopné semeno. Konope — ako rastlina — rastú aj divo. Ak

¹⁵⁰ T. Blatný - Šťastný, c. d., 246.

¹⁵¹ B. Ha, *Gömör vármegye* II—III, Budapest 1944—1946. (Pohorelá).

ich nájdu deti, pozbierajú zrelé semená a zjedia. Tento spôsob požívania konopných semien je prastarý.¹⁵² V Polomke zozbierané konopné semená zabalili do handry, kameňom alebo drevom ich rozdrvili a rozdrvené žuvali a vyciavali z nich slad. Takéto semeno malo veľmi dobrú chuť, vraj ako mlieko. Keď niekto nazbieral väčšie množstvo konopných semien, zanesol ich domov, usušil a potom v drevenom mažiari roztlkol. Roztlčené semená sypali na varené cestá, prípadne na opekance a takto ich sladili.¹⁵³ Deti však nezbiejali len semená divo rastúcich konopí, ale aj pestovaných (*Cannabis sativa*). Keď pri svojich potulkách po chotári našli niekde sušiacu sa snopky konopí, potajomky vymlátili z nich semená, medzi dvoma skalami ich podrvali, dali do handričky a cicali ich ako cukor. Požívanie sušených konopných semien bolo známe aj v Poľsku.¹⁵⁴ Aj Ukrajinci ich kedysi vďačne konzumovali.¹⁵⁵ Mladší ich považovali za pochúťku a dávali si ich do mnohých jedál na zjemnenie chuti. Aby semená mali lepšiu chuť, najprv ich na pekáči upražili, potom podrvali a podliali vlažnou vodou. V štátoch severnej Európy, v pobaltských štátoch a vo Fínsku ešte i dnes vedľa

¹⁵² J. Lippert, *Kulturgeschichte der Menschheit* I, Stuttgart 1886, 62.

¹⁵³ Mimoriadne cenný údaj. Táto forma sladenia jedál na Horehroní sa dosť dlho zachovala.

¹⁵⁴ N. Cybulski, c. d., 207; A. Maurizio, *Die Geschichte*, c. d., 59–60.

¹⁵⁵ V. Šč., *Pišča i piŕjo krestjan-malorosov*. Etnografičeskoje obozrenije, 1899, 296.

Obr. 1. Nosenie rasce z lúk domov (Pohorelá). Foto M. Markuš.

Obr. 2. Žena s košíkom na huby (Pohorelá). Foto M. Markuš.



z nich variť veľmi chutné polievky. Podľa údajov Maurizia za feudalizmu polievka z konopných semien bola každodennou stravou chudobného ľudu.¹⁵⁶

Rasca lúčna (*Carum carvi*), *rasca*

Rasca je nepostrádateľným korením v sedliackych kuchyniach a aj horehronské ženy ju majú veľmi rady. Keď obracali seno alebo znášali ho do kôp, starostlivo vyberali zo sena byle rasce. Povyberané byle zviazali do malých snopkov a po skončení práce priniesli domov, vyvesili ich a sušili na slnku (obr. 1 a 3). Na jeseň rascu vymlátili a odložili do nádoby, z ktorej ju v čase potreby vyberali a dávali do jedál. Zbieranie rasce je známe ešte aj dnes. Semeno rasce sa rôznym spôsobom zužitkúva. Dávajú ho do polievok, chleba, pálenky a do rôznych jedál a používa sa aj na liečenie. O tejto rastline môžeme povedať, že kedysi bola omnoho dôležitejšou koreninou ako dnes. Na bývalých jarmokoch ju predávali vo veľkých množstvách. Sú záznamy o tom, že na jednom krajinskom jarmoku predali až 300 q rasce.¹⁵⁷ Predávali ju aj podomovým spôsobom.

Vika hrachorovitá (*Vicia lathyroides*), *ladník*, *diví hrach*

Ako som už spomenul, viku vyhľadávajú a konzumujú predovšetkým deti. Rastie medzi ovsom a jej zvláštnosťou sú zelené, sladkasté plody. Poniektorí tieto zelené struky zbierali a uvarené a trochu posolené jedli.¹⁵⁸ Iní zase zbierali aj zrelé struky viky, doma ich vymlátili a zo zŕn varili kašu. Zrelá vika bola v obľube aj na Spiši, avšak skôr ako krmivo pre dobytok.¹⁵⁹

Zbieranie kláskov

Do skupiny semien zbieraných na poliach treba zaradiť aj zvyk zbierania kláskov, ktorý je všeobecne rozšírený aj na iných miestach. Keď hovoríme o hodnote obilia, treba povedať, že na Horehroní malo dvojnásobnú hodnotu. Po skončení žatvy deti a chudobné ženy krížom-krážom poprechádzali všetky strniská v chotári a pozbierali tam zanechané, roztratené klásky do malých snopkov a zanesli domov. Doma ich potom palicou alebo piestom vymlátili, zrná očistili, pomleli alebo nakŕmili nimi hydinu. Tu treba spomenúť ešte jednu činnosť malých pastierov, ktorá tiež spadá do odboru zberného hospodárstva. Je ňou praženie a jedenie zŕn polozrelých obilných klasov — *pražma*. Ešte pred niekoľkými desaťročiami sa často stávalo, že mladí pastieri pri niektorej roli nakládli oheň a keď už nahorelo dostatok uhlia, natrhali zo siatia za hrst klasov a pražili ich nad žeravými uhlíkmi. Polozrelé obilie sa nad vatrou pomerne rýchlo upražilo, potom ho v rukách vymrvili z klasov a zjedli. Dospelí, pravda,

¹⁵⁶ Polievky pripravované z konopných semien boli aj u nás v 19. stor. dosť všeobecne známe. Variovali sa obyčajne ako každodenné jedlo šestonedielkam. Porovnaj: R. T e m e s v á r y, c. d., 54; A. M a u r i z i o, *Požyvenie*, c. d., 44; *Die Geschichte*, c. d., 81.

¹⁵⁷ H. I. B i d e r m a n n, c. d., 118.

¹⁵⁸ V 19. stor. počas neúrodných rokov aj haličskí Ukrajinci zbierali ladník. N. C y b u l s k i, c. d., 154.

¹⁵⁹ J. G r e b, c. d., 82.

neradi videli toto počínanie detí a kde mohli, zakazovali im to. Praženie kláskov sa robilo aj doma. Praženie polozrelých klasov obilia je prastarým zvykom, ktorý poznáme z praveku, staroveku a stredoveku, a to z rôznych miest Európy, Ázie i Afriky.¹⁶⁰

Zber zemiakov

Dodatočné zbieranie zemiakov (po vykopaní) je svojráznym horehronským zvykom. Predovšetkým preto, že zemiaky na Horehroní sú hlavnou poľnohospodárskou rastlinou. Ich vyberanie trvá celé týždne. Keď už každý povyberal svoje zemiaky a dopravil ich domov, podľa nepísaného zákona či zvyku vyšla do poľa chudoba obce (obyčajne vdovice a Cigáni) a motykami alebo niečím iným (drevom) znova prekopala, prehrabala zemiačiská, a tak povyberala i tie posledné, zabudnuté zemiaky. Povyberané zemiaky dali potom do vriec a odniesli si ich domov. Tento zvyk sa niekde robí ešte dnes.¹⁶¹ V súčasnosti i deti vyberajú pozanechávané zemiaky a na ohni si ich pečú. Toto je najmilšou zábavou horehronských detí v sychravých jesenných dňoch pri pasení dobytka.

IV. Huby

Zbieranie húb je na Horehroní veľmi rozšírené a práve pri tejto činnosti možno najlepšie pozorovať vzájomný vzťah medzi človekom a lesom a význam zbieraných produktov v každodennom živote. Práve preto im venujeme osobitnú stať.¹⁶² Vieme, že znalosť húb a technika ich zbierania je odpradávnou špecifikom slovanských národov. Od nich sa učili susedné národy, Germáni a Maďari poznávať a spotrebúvať huby. V odovzdávaní poznatkov najväčšími majstrami boli Česi, Slováci, Poliaci a Ukrajinci, lebo podľa zistenia mykológie medzi národmi strednej Európy najlepšie poznali jednotlivé druhy húb a boli aj ich najväčšími spotrebiteľmi.¹⁶³ Veľmi bohatá je znalosť húb aj u Slovákov. Podľa môjho vedomia na území Slovenska rastie asi 50 druhov jedlých húb a z nich slovenský ľud spotrebúva asi 20 druhov.¹⁶⁴ Znalosť a spotreba húb na Horehroní však toto číslo ďaleko presahuje, lebo dosahuje 25—30 druhov. Zbieranie húb je tu dávnym zvykom, bez ktorého by si Horehronci takmer ani nevedeli predstaviť život. Podľa ich ponímania sú huby mäsom chudobného človeka alebo náhradou za mäso. Huby sú spoločným produktom zeme a lesa.

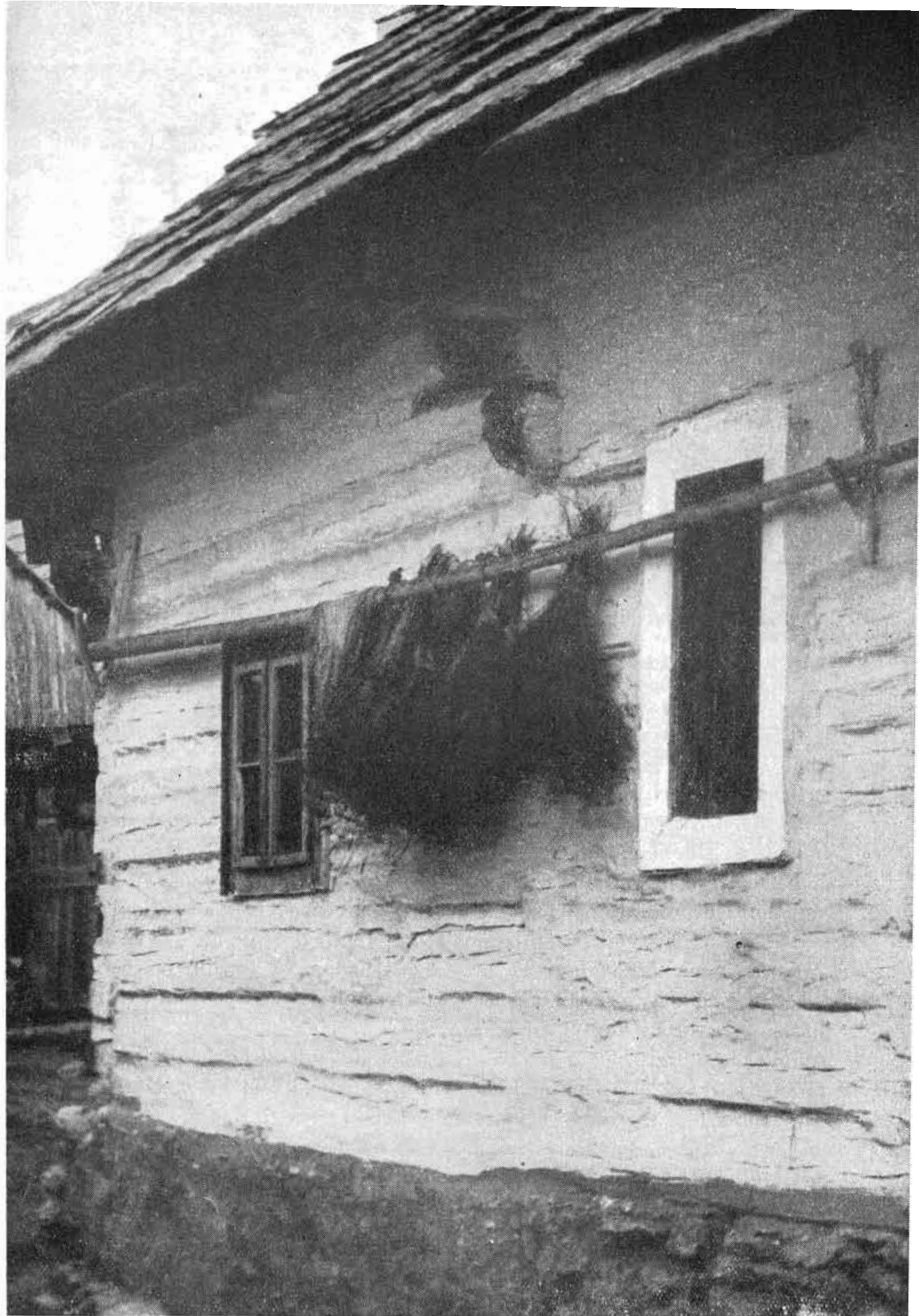
¹⁶⁰ L. Niederle, *Rukovět slovanských starožitností*, Praha 1953, 208; K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian* I, 252; A. Haberlandt, c. d., 335; I. Pintér, *A palóc család otthona*, Népr. Értésítő, 1909, 204; J. Soukup, *Pražma*, Český lid XIII, 385—388.

¹⁶¹ Zbieranie zvyškov zemiakov bolo veľmi dôležitou činnosťou aj u haličských Ukrajincov (N. Cybulski, c. d., 154).

¹⁶² Spracovanie húb v samostatnej kapitole odporúčajú aj českí botanici (K. Domin, c. d., 230).

¹⁶³ A. Haberlandt, c. d., 332; dr. F. Smotlacha, *Atlas hub jedlých a nejedlých*, Praha 1947, 283; V. Jirásek, c. d., 183; M. Ulehlová-Tišchová, c. d., 52.

¹⁶⁴ Znalosť húb u priemerného človeka — podľa slovenského mykológa J. Vidu — pohybuje sa okolo 10 druhov (*Huby našich hôr a lúk*, Bratislava 1955, 7). Tieto druhy nie sú však ešte presne identifikované.



Obr. 3. Sušenie rasee (Šumiac). Foto E. Kovačevićová.

Huby rastú v lesoch okolo určitých stromov, v smrečinách, na čistinkách, v rúbaniskách, na pokraji lesov, pod kríkmi i pod práchnivými kmeňmi stromov. Podľa údajov skúsených drevorubačov niektoré druhy húb rastú iba v okolí určitých stromov. Skúsený hubár už podľa stromov vie, aké huby tam nájde. Podľa údajov starých drevorubačov vraj dobrý hubár aj podľa vône húb vie, kde ich má hľadať. Po tichom a teplom daždi, ak svitlo teplé ráno, les v pravom zmysle slova len tak vonia hubami. V takýto čas drevorubači, ktorí obyčajne nocovali v kolibách v lese, vstali včas ráno a vydali sa podľa vône hľadať huby. Kým vyšlo slnko a kým sa nezačalo rúbanie dreva, šikovný drevorubač nazbieral toľko húb, že ich sotva mohol doniesť domov. Pred kolibou ich krájal a na slnku usušil. Hubári náleziská húb jeden pred druhým netajili. Ani sa to nedalo, lebo rovnako poznali les a podmienky ich rastu. Bola vžitá prax, že jeden druhému radili, kde má ísť hľadať huby.

Na zbieraní húb sa zúčastňovali rovnako muži i ženy. Prvenstvo však mali drevorubači, lebo najlepšie poznali každučký kút lesa. Za nimi nasledovali pastieri, najmä starší bačovia, ktorí sa tiež veľa zdržiavali v prírode a napokon aj chudobné ženy, ktoré v zbieraní húb majú ešte aj dnes primát a najlepšie sa vyznajú v poznávaní jednotlivých druhov.

Spôsob a čas zbierania húb

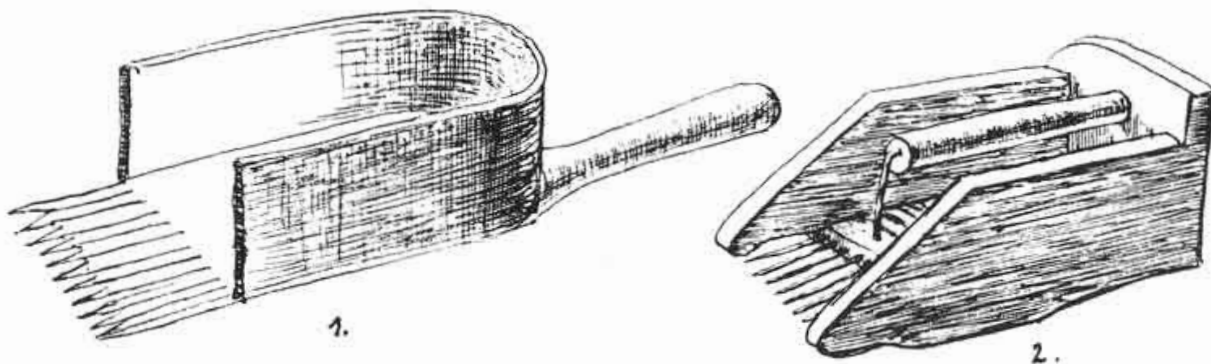
Najvhodnejším časom na zbieranie húb je včasné ráno. Niektorí zbierajú aj cez deň, najmä ak pršal teplý dážď. Inakšie na zbieranie húb využívajú každú príležitosť, napríklad spiatocné cesty z rúbania dreva, kopania, kosenia a sušenia sena alebo inej poľnej práce. Pohodlnejší hubári chodia na huby len v nedeľu. Zbieranie húb bolo vždy voľné a takým aj ostalo. Keď sa vybral na huby muž, chodieval obyčajne sám. Ženy chodievali v skupinách. Muži pri zbieraní húb šli opatrne, potichu, nehovorili. Ženy opačne, stále klebetili. Niekedy brali so sebou aj svoje 6—10 ročné deti, ktoré im pri zbieraní pomáhali. Pravda, deti spočiatku nepoznali jedlé huby, ale postupne si osvojili potrebné znalosti od rodičov. Matky pri zbieraní učili ich poznávať jedlé a divé huby, takže horehronské deti už ako 6—8 ročné dosť dobre poznali jedlé huby. Po zaučení deti už aj samostatne zbierali huby. Pri pasení si nakládli oheň a nájdené huby si upiekli na ražni alebo na pahrebe. Huby sa zbierali do košov alebo do drevených putní (obr. 2). Keď takéto nádoby neboli poruke, zbieralo sa do klobúkov, záster, za košeľu, do vrecák, cedidiel, ba i na ražeň — šíp (obr. 5).

Huby sa konzumovali čerstvé i sušené. Tieto dva rozličné spôsoby upotrebenia značne ovplyvnili techniku zbierania, lebo iné druhy húb sa zbierali na čerstvé upotrebenie a iné na sušenie. Keď zbierali huby na sušenie, venovali im zvýšenú pozornosť, vyberali len tie najkvalitnejšie, najzdravšie. Na sušenie bolo najvhodnejšie slnko. Takto ich sušili drevorubači a pastieri. Ženy ich sušili na kozuboch a v peciach. Najprirodzenejším spôsobom bolo, pravda, sušenie na

slnku. Usušené huby dávali do vzdušných vriec a zavesili ich na suché miesta. Huby zohrali dôležitú úlohu vo výžive na Horehroní.

Huby konzumovali na Horehroní týmito spôsobmi: surové (so soľou, štiavom alebo samé); pečené na ražni, na žeravom uhli alebo na platni sporáka; varené (v polievke, omáčke a v iných jedlách); dusené na masť alebo smažené s vajícom; v soli alebo octe konzervované.

Chudobní ľudia jedávali huby ako každodenné jedlo. Na Štedrý večer huby nesmeli chýbať na žiadnom stole. Používali sa aj ako korenie. Niektoré druhy jedovatých húb používali na ničenie múch.



Obr. 4. Hrebene alebo hriabki na zbieranie lesných plodín: 1. starší typ, 2. továrensky zhotovený typ.

Na Horehroní zbierané huby môžeme rozdeliť do troch hlavných skupín: 1. jedlé, 2. jedovaté, 3. choroše.

1. Jedlé huby

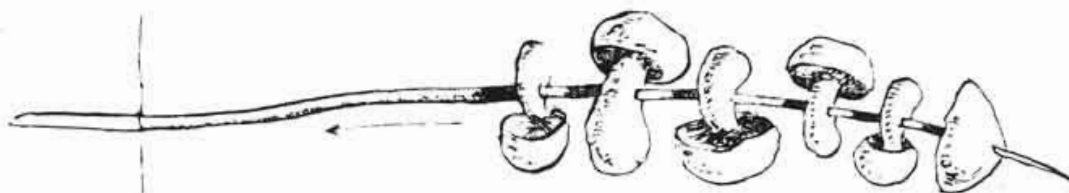
Špeciálnu skupinu jedlých húb tvoria hríby, a to: hríb obyčajný (*Boletus edulis*), *tvrdoše*, *tvrdaki*; hríb kráľovský, hríb panenský (*Boletus regius*, *Boletus rimosus*), *dubaki*; kozák brezový (*Boletus scaber* Bull.), *penčle*, *masliarki*; kozák biely (*Boletus scaberar. niveus*), *brezovce*; kozák brezový (*Boletus rugosus*), *kozare*, *kozaki*; masliak obyčajný (*Boletus luteus*), *podlieskovce*; hríb siný (*Boletus cyanescens*), *siňaki*; hríb modrák (*Boletus luridus*), *komprdi*; hríb osikový (*Boletus rufus* Sch ä f f), *belasňiki*; hríb tvrdastý (*Boletus durius culus*), *sivianki*.

Hríby boli na varenie najvhodnejšie. Výborne sa dali sušiť. Aj chuť mali príjemnú, niektorí ich jedli aj surové, alebo pečené na ražni, prípadne na žeravom uhli. Najznámejšie boli *penčle*, *kozare* a *komprdi*.

Ďalšie jedlé huby známe na Horehroní sú: náramkovitka obyčajná čiže podpniček (*Armillaria mellea*), *podpienki*, *openki*, *jesenki*, *septembrovo*; plávka (viacero druhov) (*Russula vesca*), *plavki*; kuriatko jedlé (*Cantharellus cibarius*), *kuriatka*, *kohuťiki*; kučierka veľká (*Sparossis crispa*), *paľčoki*; potančok obyčajný (*Marasmius oreades*), *tančoki*, *taňečnica*; smrčok jedlý (*Morchella esculenta*), *smrže*; hliva ustricová, (*Pleurotus ostreatus*), *hlivi*; čirovka májová (*Tricholoma gambosum*), *majovki*; rýdzik pravý (*Lactarius deliciosus*), *rindziki*;

rýdzik korenistý (*Laciarius piperatus*); mlieč; pstreň obyčajný (*Fistulina hepatica*), pstreň; pečiarka lesná (*Psalliota silvatina*), pečiarka; jelenka strechovitá (*Hydnum imbricatum*), srňaki.

Medzi jedlé huby patrili ešte: kolentíki, kominare, kormošé, mrazovki, sosňaki, babka a pod.¹⁶⁵



Obr. 5. Šíp na nosenie húb.

2. Jedovaté huby

Skupina jedovatých húb, známych na Horehroní, je táto: muchotrávka hľuznatá (*Amanita phalloides*), trovianki; muchotrávka červená, muchotrávka citrónová (*Amanita muscaria*, *Amanita citrina*), muchotravka; muchotrávka tigrovaná (*Amanita pantherina*), mucharka; prášnica obrovská, (*Lycoperdon bovista*), parchavica.

Jedovaté huby, ako sme už spomenuli, používali na ničenie múch. Na obyčajný plytký tanier naliali trochu mlieka a doň nadrobili kúsky jedovatej huby. Podľa novšieho spôsobu dávali na tanierik ocot, trochu cukru a nadrobno rozmrvené jedovaté huby. Muchy sadali na lákavú potravu a otrávené rýchlo doehli. Tieto jedovaté huby boli škodlivé aj zdraviu ľudí.

3. Choroše

Medzi choroše, o ktorých sa najčastejšie zmieňujú Horehronci, patrí choroš bukový (*Polyporus fomentarius*), hubaň, huba z buka. Takzvané hubáňe boli kedysi veľmi potrebným článkom, a preto ich s veľkou starostlivosťou zbierali. Keďže sa v horehronskom okolí nevyskytovali, boli nútení chodiť pre ne do chotárov susedných obcí. Nazbierané hubáňe doma obarili, potom dobre vysušili, namäkko podrvtli a roztrhali ho na drobné kúsky. To bola príprava tzv. práchna, ktoré bolo nepostrádateľnou potrebou na nietenie ohňa. Udieraním ocieľky o kremeň vykresali iskry, ktoré práchno zapálili. Hubaň — práchno bolo kedysi nevyhnutnou potrebou každej domácnosti, ba dokonca aj fajčiari ho stále so sebou nosievali. Na jeho niekdajšie používanie sa už ani dosť dobre

¹⁶⁵ Keď porovnáваме názvy jedlých húb zbieraných na Horehroní s názvami s haličsko-ukrajinskými, prípadne karpatskoukrajinskými, v niekoľkých prípadoch zistíme prekvapujúce zhody. N. C y b u l s k i, e. d., 135.

nepamätajú, žije už len v spomienkach starších ľudí.¹⁶⁶ Dnes sa choroš používa už len ako ihelník, na zapichávanie ihiel, šidla, prípadne noža.

V. Zber iných drobných vecí

V tejto skupine treba spomenúť rastliny, ktoré nezapadajú vecne do predošlých skupín.

Žatie a zbieranie trávy

Žatie a zbieranie trávy cez letné obdobie je každodenným zamestnaním ľudí na Horehroní. Trávu zbierajú najmä tí, ktorí v chotári nemajú, ani v minulosti nemali zeme alebo lúky, a tak boli nútení pre svoje zvieratá (zajace, prasce, kozy) skosiť trávu na okraji lesov, ciest a potokov. Kedysi sa toto vyžínanie trávy zakazovalo a hájníci trávu v lesoch strážili. Dnes tento zákaz stratil platnosť, a tak sa zbieranie trávy i dnes praktizuje. Nazbieranú trávu nosili domov v plachtíčkách na chrbtoch, čo sa robí až dodnes. Týmto spôsobom nazbierali si na zimu dostatok krmiva pre svoje domáce zvieratá. Zozbieranú trávu cez teplé dni sušili doma na dvoroch.¹⁶⁷

Zber odpadového dreva

Podľa tradičného horehronského zvyku mohlo sa v lese na zemi nájdené, nevyužitú drevo pozbierať a doniesť domov. Toto zvykové právo bolo zakotvené v Tereziánskom lesnom zákone, ktorý povoľoval chudobným ľuďom zbieranie suchého, odpadového dreva v erárnych lesoch. (Lesný zákon 1769, § 46.) Podľa spomenutého zvyku každý sa usiloval zásobiť sa na zimu palivom. V minulosti to nebola ťažká práca, lebo lesy boli blízko dedín. Dnes však už musia nosiť drevo zďaleka. Na zbieraní a nosení odpadového dreva podieľali sa rovnako muži aj ženy, no predsa táto práca viac patrila ženám.¹⁶⁸

Zber šišiek

Šišky — *šulki* — sa zbierali tak isto ako odpadové drevo na kúrenie a zbierajú sa podnes. Podľa starého zvyku zbieranie šišiek bolo prednostným právom chorých, prípadne ovdovených žien, ktoré už nevládali vláčiť drevo zo vzdialenejších lesov.

¹⁶⁶ Práchno bolo na slovenských mestských trhoch (jarmokoch) kedysi veľmi hľadaným tovarom. Chudobní poddaní a želiari len predajom práchna sa dostali k trochu peňazí. Práchno bolo hľadaným tovarom aj na zahraničných trhoch. Niektorí ľudia sa zaoberali výlučne výrobou práchna a exportovali ho na väčšie trhy do Viedne, Pešti, odkiaľ ho zasa vyvážali do Nemecka, prípadne aj do zámoria. Porovnaj: J. Csaplóvics, c. d., 45, 60, 76; A. Rochel, *Naturhistorische Miscellen über den nordwestlichen Karpath in Oberungarn*. Pest 1821, 78. V zhotovovaní práchna boli regionálne zvláštnosti, ktoré mali aj etnický svojráz. Výroba práchna na Horehroní nevykazuje nijaké odchýlky a stotožňuje sa so starodávnymi slovenskými tradíciami (K. Moszyński, *Polesie wschodnie*. Warszawa 1928, 63).

¹⁶⁷ Kosenie, sušenie a zber sena a s tým spojená práca do zberného hospodárstva nepatria, preto ich tu neopisujem.

¹⁶⁸ Do materiálu zberného hospodárstva nepatria ani početné iné, s drevom alebo s lesom súvisiace práce, ako je napr. zbieranie kôry na *dubenie* (črieslovina), pálenie uhlia a pod. Tieto činnosti sú osobitného rázu a patria do ľudovej práce ako samostatné kapitoly.

Zber steliva

Pre nedostatok slamy na Horehroní už oddávna sa používa na podstielanie pod dobytok listie. Na tento účel sa najlepšie hodí listie brezové a lieskové. Zbieralo sa po skončení vyberania zemiakov. Vtedy sa vybrala celá rodina do lesa a hrabľami zhrabúvali suché listie, napchali ho do vriec a odniesli domov. Chudobnejší na chrbtoch a tí, čo mali záprah, na voze. Listie uskladňovali v stodolách alebo na povalách maštali. Niektorí namiesto listia zbierali čečinu (*štetina, šmičal*), ktorú považovali za lepšie stelivo ako listie. Čečinu niekedy dávali miesto slamy aj do postelí. Kto nemal iného steliva, zbieral suchú zemiakovú vňať, ktorú najprv posekal sekerou na drobnejšie kusy. Zbieranie steliva na Horehroní je bežné dodnes.

Zbieranie machu

Zbieranie machu je typickou činnosťou obyvateľstva hornatých krajov. Zbierali ho za suchého počasia. Suchý mach používali na podstielanie a aj na upchávanie špár medzi hradami zrubov. Najlepšie sa na to hodil smrekový mach. Používali ho taktiež na zakrytie zemiakových hroblí, aby uskladnené zemiaky nepomrzli. Keď bola veľká zima, niektorí si ním upchávali aj malé oblôčky dreveníc. V dnešnej dobe zbierajú mach už len v ojedinelých prípadoch.

Zbieranie haluzí a konárov

Ide predovšetkým o konáre brezy (*Betula alba*) a vŕby rakytovitej (*Salix caprea*), *rokošiny*. Kedysi bolo na Horehroní omnoho viac briez ako dnes. Hlavnou príčinou ich rednutia je, že ich rúbali ako výborné drevo na zhotovovanie nástrojov a iných predmetov. Z tenkých brezových prútov vyrábajú metly. Listami a mladými výhonkami brezy chovali Horehronci ovce, ba používali ich aj ako liek.¹⁶⁹ Vŕbu poznali vo viacerých obmenách. Najviac druhov rastie na lúkach, pastviskách a oráčinách.¹⁷⁰ Vysádzali ju na medziach na označovanie hraníc pozemkov alebo pri cestách, na okraji potokov i riek (Hron) na ochranu brehov. Najviac ju vysádzali preto, lebo jej prútie používali na pletenie košiarov. Kedysi robili aj špeciálne húžvy z prútia tejto vrbiny, ktoré potrebovali pltníci na viazanie pltí. Dnes robia už len malé húžvy, ktoré sa upotrebúvajú v domácom hospodárstve, napr. na nosenie sena, na upínanie drabín na salašoch a pod. Počas suchých rokov chudobnejší ľudia zbierali sladkasté listie vŕby pre svoje kozy, údajne od týchto listov dávali viacej mlieka.¹⁷¹ Vysádzanie vŕb nariaďoval aj lesný zákon (§ 26) z r. 1769, predovšetkým preto, aby počas suchých rokov bolo čím kŕmiť dobytok.

¹⁶⁹ J. P o d o l á k, *Tradičné spôsoby zimovania dobytku na Horehroní*. Slovenský národopis VIII, 1960, 290.

¹⁷⁰ Vŕba je i dnes známa pod viacerými menami: *vrba široká, žltica, červenica, kosárka, krehovka, biela, hluchá, horká, zlatička* a pod.

¹⁷¹ Porovnaj: B. N ě m c o v á, *Sebrané spisy*, Praha 1919, 334.

Brezová voda

Už v predchádzajúcich kapitolách som spomenul, že na Horehroní nebolo veľa briez. Preto ani zbieranie brezovej vody nebolo všeobecným zvykom. Väčšina drevorubačov tento zvyk poznala, ale dozvedela sa o ňom inde. Na Horehroní ho nepraktizovali. Brezovú vodu poznali ako prostriedok na podporovanie rastu vlasov. Ako zvláštnu kuriozitu spomínajú, že robotníci z niekdajších hronských maší chodievali do lesa, tam navrtávali brezy, do dier položili chabzdovú rúročku, cez ktorú denne natieklo 4–5 litrov brezovej miazgy, ktorú títo robotníci pili. Aj horehronskí drevorubači okúsili brezovú vodu a hovorili že „*fajnô bolo*“, ale nenapodobovali tento zvyk.

Javorová voda

Podľa starých záznamov na Horehroní boli kedysi väčšie javorové lesy ako dnes. Drevorubačom bola známa sladká vodička, ktorá vytekala z javorov, keď ich na jar navrtali. Používali ju sčasti ako nápoj, sčasti ako liek. Píjvali ju najmä v takých lesoch, kde neboli pramene pitnej vody (Muránska vysočina). Pitie javorovej vody bolo známe aj na iných miestach Slovenska (východné Slovensko, Liptov a inde.)¹⁷² Informátori tvrdia, že pitie javorovej vody pravdepodobne doniesli na Horehronie drevorubači z Ameriky.¹⁷³

Zber živice — smoly (*Resina laricis deciduae*)

Zbieranie živice na Horehroní považujem za jav spojený s tamojším drevorubačským zamestnaním. Táto skutočnosť, pravda, nie je ojedinelá, poznáme ju aj z iných miest Slovenska,¹⁷⁴ dokonca možno povedať aj z iných miest Európy,¹⁷⁵ ale v jej realizovaní na Horehroní je akási miestna zvláštnosť, ktorú považujem za potrebné širšie rozobrať. Ako som už spomenul, živicu zbierali len drevorubači, preto jej používanie nájdeme len v ich rodinách. Najstarší údaj z Kráľovej hole máme z 18. stor.

Na jar, keď začne prúdiť miazga v kmeňoch smrekovca opadového (*Larix decidua* Mill.), objaví sa na poranených miestach kmeňa čerstvá živica. Túto

¹⁷² H. I. Bidermann, c. d., 117; A. Kavuljak, *Dejiny lesníctva a drevárstva na Slovensku*. Bratislava 1942, 70; V. Mihalus, c. d. II, 71.

¹⁷³ Pravdepodobnejšie je však, že na území Slovenska sa pitie javorovej vody udomácnilo len od napoleonských vojen. Podľa archívnych záznamov získavanie javorovej vody na výrobu cukru sa zaviedlo koncom 18. a začiatkom 19. stor. na žiadosť viedenskej cisárskej kancelárie. Keď sa však dokázalo, že výroba cukru z javorovej vody je príliš drahá (1 q cukor stál 250 zlatých), prestalo sa s navrtávaním javorových stromov za účelom získavania ich miazgy. No spomienka na túto niekdajšiu činnosť na niektorých miestach ostala a z jari sa sem-tam aj vykonávala. Podľa známych údajov získavanie javorovej vody sa zachovalo najviac tam, kde ľud sa prevažne živil rúbaním dreva. Porovnaj: K. u. K. fin. archív, Viedeň, Fasc. No. 5684, Ung. Commerz. 1768–1814 No. 14; C. Böhlinger, *Über die Zuckererzeugung aus dem Saft des Ahornbaumes in den kais. öst. Staaten*. Wien 1810, 18.

¹⁷⁴ V. Mihalus, c. d., I, 78; J. Nagy, *A tótok otthonáról Árva megyében*, Alsó Kubin-1891, 66; J. Kuruc, *Zbieranie živice*, Národopisný sborník IV, 163–164; J. Futák, c. d. I, 76; A. Kavuljak, c. d., 90; B. Němec, *Rozprávanie o stromoch a lesoch*. Martin 1956, 223; *Beschreibung des Königberges*. Ungarisches Mag. III, 1783, 288–289.

¹⁷⁵ A. Waldmeier-Brockmann, c. d., 144.

živicu miestni drevorubači od nepamäti zbierali a žuvali. Keď sa živica na kmeni neobjavila, sami poranili kôru stromu nožom, alebo sekerou. Živica mala sladkotrpku chuť. Podľa horehronských drevorubačov je v nej liečivá moc. Kto nemal chuť do jedla alebo mal pokazený žalúdok a netrávilo mu, žuval živicu a o niekoľko dní bolo po chorobe. Aj zuby sa žuvaním živice čistili a kto žuval živicu, tomu sa tak rýchlo nekazili. Preto ju nežuvali len drevorubači, ale aj iní, najmä deti. Keď sa vracali drevorubači domov, bežali im deti v ústrety a pýtali sa, čo im z lesa doniesli. Otcovia sňali klobúk, odtrhli za klobúkom prilepenú živicu a rozdelili ju deťom. Deti potom podľa vzoru starších dávali živicu do úst a žuvali. Živica sa však používala nielen na žuvanie, ale aj na celkom praktické účely. Keď sa v domácnosti prederaveli drevené *kupy*, krhly na vodu, alebo tiekol kapustový sud, rozpustili živicu a zalievali ňou diery. Takto používali živicu aj stolári a debnári. Živicu zbierali na liečebné účely, to však už nebol všeobecný jav. Živicu z jedle alebo smreka aj dnes skupuje chemický priemysel. Vyrábajú z nej rôzne drogy. Je známe, že kedysi sa zbierala aj živica borovice a limby. Z tejto živice vyrábali svetoznámy *Balsamum hungaricum*.¹⁷⁶ Tento znamenitý liek potom rozpredávali v 17. stor. slovenskí olejkári temer po celej Európe.¹⁷⁷ Horehronskí drevorubači vedeli chuť tunajšej živice rôznym spôsobom zjemňovať a skvalitňovať. Najjednoduchšie tak, že ju na ohni rozpustili, pridali do nej trochu včelieho vosku a aby sa nelepila, pridali do nej trochu masla alebo masti. Potom nechali celú masu vychladnúť. Takto pripravená živica sa nielen žuvala, ale prikladala i na rany. Aj deti vedeli živicu skvalitňovať podľa svojej chuti: do rozpustenej pridávali maslo a trocha cukru. Po vychladnutí žuvali živicu v tejto úprave. Najčistejší a najdokonalejší spôsob prípravy živice poznáme z Heľpy. V lese nazbieranú živicu doma na panvici — *pražarke* rozpustili, pridali trocha masla, dobre rozmiešali a celú masu vliali do nádoby, v ktorej bola studená voda. Pri vlievaní dávali cez okraje nádoby, do ktorej túto rozpustenú živicu prelievali, krížom niekoľko vetvičiek smreku — *štetín*, ktoré ako sito zachytávali nečistotu. Zo štetín odkvapkávala už len čistá živica do spodnej nádoby so studenou vodou, v ktorej živica rýchlo chladla. Z vychladnutej živice robili potom malé guľôčky, tzv. *pupki*, ktoré sa potom žuvali. Deti si ich nosievali aj do školy. Žuvanie v priebehu vyučovania, pravda, učitelia neradi videli, ale ich zákaz deti nijako nerešpektovali.

Pomocné nástroje používané pri zbere

Náradie a náčinie horehronského zberného hospodárstva nemá nijaké osobitné, špecifické zvláštnosti. Listy, puky a kvety sa obyčajne zbierali ručne. Na zbieranie žihľavy používali obnosené rukavice alebo handru, do ktorej si zabalili

¹⁷⁶ F. E. Brückmann, *Specimen I—II*, Brunswick 1727, 20.

¹⁷⁷ J. Hroziencič, *K otázke vzniku turčianskeho olejkárstva*. Slovenský národopis VII, 1959, 347.

ruku, aby ich neštípala. Nazbierané listy obyčajne dávali do plachtíčiek, ktorých tvar a rozmery sa od všeobecných typov ničím nelíšia. Chlapi zbierali obyčajne do vriec, drevorubači do tradičných cedidiel. Na rezanie lesných alebo lúčnych rastlín, trávy, používali obyčajný kosák — *srp*. Na vykopávanie koreňov, hľúz, používali motyku alebo menšiu *gracu*. Drevorubači najčastejšie používali sekery, ktoré boli ich nepostrádateľným nástrojom. Sekera je nenahraditeľným nástrojom aj každého horehronského furmana, ktorý sa bez nej nepohne ani na krok. Okrem sekery každý Horehronec nosieva so sebou vreckový nôž. Slúži mu zväčša na orezávanie rôznych konárov a na vyrezávanie rôznych predmetov z dreva. Deti používali na vyhrabávanie koreňov a hľúz obyčajné zahrotené drevá alebo palice.

Na zbieranie lesných plodov používali rôzne nádoby. Tieto nádoby boli kedysi drevené, neskôr hlinené. Dnes sa používajú smaltované. Do nádob zbierajú maliny, černice, jahody a čučoriedky. Naplnené nádoby zakryli lístím a položili do plachtíčiek; tieto bremená — *bremjačka* potom nosili na chrbtoch z lesa domov. Na zbieranie drobnejších bobuliek, ako sú čučoriedky a brusnice, používali zvláštne náčinie, tzv. *hrebeň* (obr. 4). Hrebeň je drevený nástroj, podobný zväčšenej roztvorenej ruke s viacerými prstami. Takto je všeobecne známy na celom území Slovenska. Toto náčinie zberného hospodárstva je podľa konštatovania porovnávacieho národopisu známe od Álp až po Škandináviu a SSSR, a preto ho môžeme považovať za náčinie používané v celej Európe.¹⁷⁸ U nás je známe pod viacerými názvami: na Horehroní *hrebeň* alebo *hriabki*, vo Vernári *riaš*, v Liptovskej Tepličke *rafač*, v Gemeri *ráf*, švedlárski Nemci ho volajú *Preissbeerkam*.¹⁷⁹ Keď nemali v lese poruke dostatok nádob na zbieranie lesného ovocia, z kôry smreka si urobili núdzovú nádobu, ktorú nazývali *korman* alebo *kormančok*.¹⁸⁰ Obyčajne si ho robievali pastieri a deti, a to tak, že si zo smrekového kmeňa vyrezali obdĺžnikovú kôru, ohli ju a po stranách ju zopáli trňom alebo drevenou paličkou. Nádobu na zbieranie malín, černíc, jahôd a brusnic bola hotová. Veľkosť sa riadila podľa potreby (obr. 6). Niektorí vedeli zhotoviť také veľké kormany, že z nich aj koňa mohli napojiť. Najväčšiu starosť mali zberači húb, keď chceli nazbierané huby doniesť domov v neporušenom stave. Keď so sebou nemali nijaké nádoby, odrezali si tenký prútik, očistili ho na spôsob ražňa a nastýkali naň huby opatrne, aby sa medzi sebou nepodrvili. Takto nosili huby obyčajne na Horehroní drevorubači a prútik, na ktorý napichali huby, volali *šip* (vo Vernári *durač*) (obr. 5).

¹⁷⁸ A. Haberland, c. d., 333; K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian* I, 22; B. G u n d a, *Sammelwirtschaft*, c. d., 314. Gunda tento nástroj považuje za praeurópsky: s touto hypotézou možno v zásade súhlasiť.

¹⁷⁹ Poznámam, že na 8. strane II. zväzku *Magyarság Néprajza*, ako aj Gundom zverejnené kresby pochádzajú zo spišskej obce Švedlár. (B. G u n d a, *Sammelwirtschaft*, c. d., 307.)

¹⁸⁰ K horehronskému názvu *korman* v slovenskom nárečí nájdeme mnoho obmien, ako: *lukno*, *doberák*, *ref*, *krbuľa*, *karman*, *kornice*, *koráb*, *korec*, *korba*, *korbel*, *korčub*, *korčiak*, *korčubky*, *korčuľa*, *veškura* atď. Z tohto bohatého radu obmien — ktorý zďaleka nie je úplný — dá sa usúdiť, že v danom prípade ide o prastarý tradičný predmet, vyskytujúci sa v slovenskej ľudovej kultúre nielen v bohatej slovnej, ale aj tvarovej obmene.

Doteraz som kládol hlavný dôraz na opis tradičného materiálu. Poukázal som na to, že zberné hospodárstvo v minulosti bolo jednou z najhlavnejších činností na udržanie života na Horehroní, čo sa odzrkadľovalo najmä v časoch neúrody, ktoré tu neboli zriedkavé. Stačilo, keď jarné mrazy zničili sotva zo zeme vychádzajúce výhonky zemiakov, alebo väčšia búrka odplavila zo strání siatie. V takýchto neúrodných, temer hladových rokoch bol horehronský ľud prinútený zháňať a živiť sa rôznou núdzovou potravou. Staršia generácia sa ešte veľmi dobre pamätá na niektoré z týchto núdzových jedál (jahňady, liesky, žalude, žihľava, bukvice, loboda atď.), pravda, už je to len spomienka z minulosti. Zberné hospodárstvo má však niektoré javy, ktoré buď v pôvodnej, alebo v pozmenenej forme žijú ešte aj dnes. Je to zbieranie húb a zbieranie lesných plodín (jahody, maliny, čučoriedky, brusnice, šípky a pod.). O zbere niektorých lesných produktov môžeme dokonca povedať, že sa v posledných rokoch značne rozšíril. Zbieranie šípok sa napr. tak rozšírilo, že dnes nenájdeme na jeseň v chotári ani jedinú bobuľku. Je to preto, že dnešné konzervárne skupujú za dobré ceny temer všetky lesné produkty. Tento jav v nemalej miere prispieva k udržaniu tradičnej formy hospodárenia.

Ekonomický význam tohto zberu dokazujú aj štatistické čísla na pripojenom výkaze, ktoré nám podávajú presvedčivý obraz aspoň z niekoľkých posledných rokov a objasňujú, akú hospodársku pomoc znamenal pre horehronský ľud a akú veľkú úlohu má Horehronie v zásobovaní obyvateľstva lesnými produktami (tab. 1). Zverejnené údaje pochádzajú len z posledných rokov, a preto výsledky nemožno generalizovať. Čísla uverejnené v tabuľke sa pohybujú po veľmi širokej stupnici, čo si môžeme vysvetliť tým, že Horehronie patrí do zóny s veľmi menlivou klímou. Raz je na Horehroní rekordná úroda lesných plodín, inokedy temer nijaká, priemerná býva zriedka.

Tabuľka uvádza údaje z troch rokov. Úrodu z r. 1960 treba považovať za podpriemernú, z r. 1959 za slabú, úrodu za r. 1956 treba však považovať za rekordnú.¹⁸² V tabuľke uvádzam len najvšeobecnejšie horehronské lesné plodiny, ako sú čučoriedky, maliny a šípky. V dobrých úrodných rokoch sa zbierajú aj iné lesné plodiny, ich množstvo — proti všeobecne zbieraným — je však minimálne. Roku 1956 napr. nazbierali na celom Horehroní len 3267 kg brusníc, r. 1957 len 2394 kg. Toto malé množstvo nazbieraných brusníc môžeme odôvodniť tým, že zbieranie brusníc nepatrí do tradičného zbierania, ako aj tým, že doba zberu nie je práve najvhodnejšia. Spadá do času vyberania zemiakov. Pre zber brusníc ostáva tak len málo času. Ostatné lesné plodiny zas nedozrejú pre studené podnebie. Zo spomínaných lesných plodín najradšej zbierajú čučoriedky a maliny, a to aj v susedných obciach. Roku 1959 v Bacúchu nazbierali 3046 kg čučoriedok, 16 841 kg malín a 1236 kg šípok, za čo dostali od výkupných miest

¹⁸² Z uverejnených štatistických údajov vysvitá, že r. 1956 nebolo možné uskutočniť zber šípok, lebo tuhé jarné mrazy v dobe kvitnutia zničili celú úrodu.

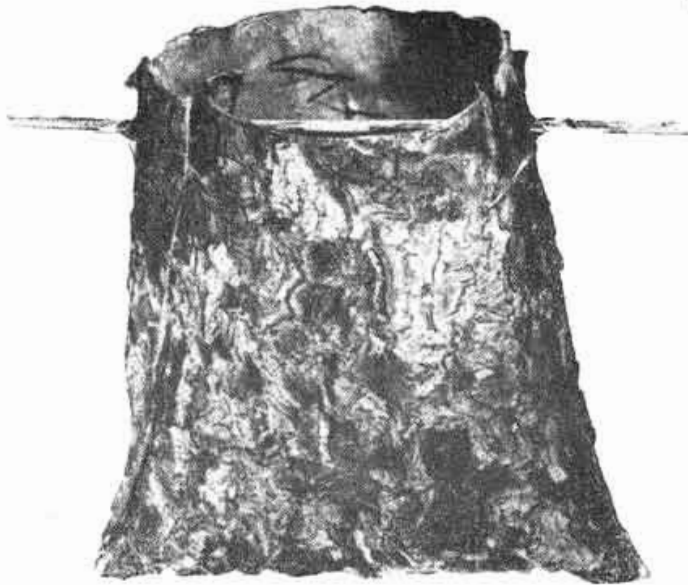
Tabuľka 1

Množstvo vykúpených lesných plodín na Horehroní v rokoch 1956, 1959 a 1960¹⁸¹

O b c e	Rok 1956			Rok 1959			Rok 1960					
	Čučo- riedky kg	Maliny kg	Sípky	Spolu v Kčs	Čučo- riedky	Maliny	Sípky	Spolu v Kčs	Čučo- riedky	Maliny	Sípky	Spolu v Kčs
Polomka	5432	4975	—	46 603	212	655	1156	7519	857	719	802	9609
Závadka	14 028	13 809	—	125 157	65	5218	2358	33 424	1048	40 266	872	58 138
Hefpa	25 351	19 001	—	196 609	5034	4662	5772	60 762	3325	4881	11 480	72 145
Pohorelá	65 156	4096	—	201 104	671	—	6733	22 883	1774	1166	4625	26 801
Šumiac	27 135	5147	—	134 275	4200	410	1450	9700	990	517	2445	13 880
Švernovo	28 225	9034	—	158 070	3779	315	—	16 691	2855	315	—	12 995
Celé	kg 145 327	56 062	—	201 389	10 961	10 960	17 469	39 390	10 849	17 864	20 284	48 997
Horehronie	Kčs 581 308	280 310	—	861 618	43 844	54 800	52 407	151 051	43 396	89 320	60 852	192 568

¹⁸¹ Tu uverejnené štatistické údaje dalo mi k dispozícii breznianske stredisko Slovenského svazu spotrebných družstiev v Bratislave (SSSD).

Obr. 6. *Korman* na zber lesných plodín (Závadka). Foto M. Markuš.



86 302.— Kės, t. j. oveľa viac ako v ktorejkoľvek horehronskej obci. V Beňuši a Osrblí r. 1959 nazbierali 21 905 kg malín, t. j. dvakrát toľko ako v šiestich horehronských obciach spolu. V Bacúchu r. 1960 nazbierali 6485 kg čučoriedok a 22 635 kg malín. Všetky tieto údaje dokazujú, že Horehronie a jeho okolie môžeme považovať za dôležitú oblasť, ktorá nás zásobuje lesnými plodínami. Jediným regulátorom intenzity tamojšieho zbierania je počasie. Keď je počasie od skorej jari až do neskorej jesene pre lesné plodiny priaznivé, sú horehronské lesy priam obsypané lesnými plodínami. Takéto príležitosti Horehronci vždy vedeli využiť a využívajú aj dnes. Ako tabuľka ukazuje, r. 1956 v šiestich horehronských obciach len čučoriedok a malín nazbierali viac ako 200 000 kg a odovzdali ich na verejné zásobovanie. Protihodnota týchto nazbieraných produktov v korunách predstavuje viac ako milión československých korún.¹⁸³ Pri konštatovaní týchto číselných údajov netreba však zabudnúť na okolnosť, že v uvedených sumách sú zahrnuté len tie množstvá nazbieraného lesného ovocia, ktoré boli odovzdané na priemyselné spracovanie. Nie je v tom zber, ktorý horehronský ľud spotreboval na vlastné účely a ktorý poodnášal na predaj do okolitých miest (Brezno, Jelšava, Muráň a pod.) a napokon ani tie množstvá, ktoré zozbierali turisti alebo zberači z iných susedných obcí. Podľa miestnych odhadcov, ako aj podľa odborného odhadu výkupných podnikov priemerná ročná úroda lesného ovocia na Horehroní sa dá odhadovať na 40 000 až 50 000 kg ročne. (Peňažná hodnota cca 150 000 až 200 000.— Kės.)

Najaktívnejšími zberačmi sú dnes ženy, dievčatá a dorastajúce deti. Keď nadíde čas zberu, vychádzajú do lesov v skupinách. Lesné plodiny zbierajú

¹⁸³ Kvôli orientácii uvádzam, čo všetko si mohol zakúpiť v posledných rokoch zberač, keď odovzdal výkupnému stredisku 1 kg čučoriedok. Je všeobecne známe, že výkupná cena 1 kg čučoriedok je 4.— Kės. Teda z predaja jedného kilogramu čučoriedok za 4.— Kės si zberač mohol zakúpiť: buď 1 kg múky alebo temer 6 kg zemiakov, buď 1,5 kg chleba alebo 0,5 kg cukru, buď 10 dkg masla alebo 12 dkg slaniny, buď 15 dkg bravčovej masti alebo 17 dkg hov. mäsa. Ceny z roku 1961.

obyčajne do smaltovaných nádob. Keď ich naplnia, prinášajú ich buď v rukách alebo na chrbte domov, alebo priamo do výkupných stredísk. Zbierajú za veselého hovoru a spevu, najmä mladí. Keď sú na zbere starší ľudia, je zábava tichšia. Zber lesných plodín je zásadne voľný a prístupný každému občanovi republiky, pričom sa zberači musia pridržovať predpisov lesných správ. Zberači môžu predávať lesné plody, ako aj výrobky z nich bez obmedzenia na trhoch alebo spotrebným družstvám. Na verejné zásobovanie sú od zberačov oprávnení vykupovať jedine vykupovači týchto spotrebných družstiev, ktorí sú poverení vedením jednotlivých výkupných stredísk. Výkup sa uskutočňuje za ustálené ceny, ktoré zaručujú zberačom slušný príjem. Vykúpené lesné plody sa dodávajú prevažne potravinárskemu priemyslu. Spotrebné družstvá sa snažia podchytiť celý zber tak, že majú vybudovanú práve na Horehroní hustú sieť výkupných stredísk, pretože je dôležité uskutočňovať výkup zásadne v bezprostrednej blízkosti zberu. Organizačnú prácu zberu a výkupu zabezpečujú miestni pracovníci spotrebných družstiev. Priamu propagáciu zberu v radoch občanov vykonáva vykupovač. Oboznamuje s podmienkami zapojenia sa do zberu a predaja lesných plodín. Na túto propagáciu využíva denný styk s občanmi v priebehu ich nákupov v predajni Jednoty. Na najvhodnejších miestach umiestňuje plagáty a stará sa o to, aby sa letáky dostali do rúk tých, ktorým sú adresované. Požiada o pomoc a podporu lesnú správu a MNV (telefón, rozhlas, výzvy, odkazy a pod.). Osobitnú starostlivosť venuje vykupovač školskej mládeži, ktorá, ak sa jej správne vysvetlí, že si z prostriedkov utržených za zber lesných plodín môže financovať svoje športové a iné potreby, stáva sa dôležitým činiteľom pri plnení plánu výkupu. Vykupovač organizuje ďalej spoločné besedy za účasti skúsených zberačov so záujemcami. Poučuje zberačov-začiatočníkov o technických požiadavkách pri zbere, ďalej o akostných normách dodávok a oboznamuje ich s výkupnými cenami. Vykupovač sa vopred dohodne so zberačmi o čase zberu a výkupu. Zásadou je, že medzi zberom, výkupom a odvozom vykúpených čerstvých lesných plodov musí byť časové rozpätie čo najkratšie. To znamená, že zberači prinášajú nazbierané lesné plodiny na výkupné miesto tesne pred odvozom. Zvozné termíny sa dojednávajú s výkupným pracovníkom JESD podľa predpokladu výkupu a zber sa uskutočňuje podľa tohto objednaného termínu.

Čučoriedky a brusnice sa zbierajú prevažne aj dnes hrebeňom v dobe úplnej zrelosti. Zrelé maliny a lesné jahody zbierajú rukou. Najvhodnejšia doba zberu je v ranných hodinách, pretože plodiny v noci sálaním stratia teplo pohltené celý deň a lepšie znášajú prepravu. Ráno nazbierané plodiny začínajú aj neskôr kysnúť ako plodiny prehriate a nazbierané v priebehu dňa. Prevzaté lesné plodiny sa balia u vykupovača do obalov, do tzv. *klietok* alebo drevených *škopkov* bez veka (rozmery 10—20—20—60 l). Vykúpené lesné plodiny sa odvážajú do do Banskej Bystrice, alebo do Rimavskej Soboty, najnovšie aj do Liptovského Mikuláša (Stredoslovenské konzervárne, n. p.). V týchto konzervárňach z nich vyrábajú chutné marmelády, džemy, rôsoly, pretlaky, kompóty, sirupy, stolné a ovocné víno a mušty.

Výkup tradične zbieraných lesných plodín je dnes lepšie organizovaný ako

v minulosti. Horehronskí zberači už dnes nemusia konať ďaleké cesty, aby mohli nazbierané lesné ovocie odpredať. Nie sú už vystavení nebezpečenstvu kolísania cien, ktoré za kapitalizmu záviseli od dopytu a ponuky. Dnešné priaznivé podmienky umožnili, že tento starý, tradičný zber už nie je nevyhnutnosťou pre zachovanie holého života, ale vedľajším zamestnaním, ktoré len dopĺňa hlavný zárobok. Táto okolnosť dokazuje, že socialistická spoločnosť a socialistická výroba vylučujú len také zvyklosti a staré formy práce a života, ktoré do nového spoločenského poriadku nedonášajú úžitok. Pravda, spôsoby práce, ktoré sú osožné a dajú sa použiť aj v novom spôsobe hospodárenia, preberá a zdokonaľuje.¹⁸⁴

Naše pozorovania možno zhrnúť do týchto záverov: horehronské zberné hospodárstvo je jav, ktorý je nepostrádateľnou hospodárskou činnosťou tamojšieho ľudu, pretrvávajúcou dlhé stáročia. Bez tejto činnosti by v priebehu neúrodných rokov nebolo možné predstaviť si život na Horehroní. Tento stav trval až do konca prvej svetovej vojny. Vznikom prvej republiky sa táto životná forma začína rozkladať. Chudobnejšie vrstvy horehronského ľudu (bezzemkovia a drevorubači) ostávajú aj naďalej verní tejto forme života, keď už ináč nie, teda aspoň tak, že kedysi zbierané rastliny pre výživu ľudí zbierajú teraz už len na kĺmenie domácich zvierat. Teda zberná činnosť ako taká zostala a pozmenil sa len spôsob jej upotrebenia. Niektoré javy však zostali a zachovali sa až po naše časy (zber húb a lesných plodov). Najvernejšími strážcami zbernej činnosti na Horehroní sú drevorubači a ich rodiny. V zachovávaní pamiatok bývalej zbernej životnej formy hrá hlavnú úlohu les, ktorý často konzervuje staré spôsoby života. Rastlinná ríša bola a aj ostala až dodnes verným pomocníkom horehronského ľudu. Horehronci ani teraz nezabudli, že niektoré rastliny obsahujú cenné živiny a drogy. Ba zachovala sa aj stará viera o čarovnej sile niektorých rastlín (čemerica, prilbica). Preto sme sa pri opisovaní jednotlivých rastlín stretli so zvykmi koreniami v praveku, staroveku a stredoveku. (Např. rôzne požívanie surových pukov, hľúz a koreňov, praženie kláskov, jadenie surových alebo na žeravom uhli pečených húb a pod.) Z hľadiska všeobecných dejín výživy sa treba zmieniť ešte o horehronských divých repách (*Chaerophyllum bulbosum*, *Carlina acaulis*, *Lathyrus tuberosus*). Pravdepodobne ide o akýsi praeurópsky druh repy, ktorá nemá nič spoločného s dnešnou našou repou (*Beta vulgaris*). Tieto tri koreňovité rastliny zachovali u nás pamiatku na akúsi prarepu, ktorú kedysi konzumovali nielen Slovania, ale aj iné národy Európy a ktorá rozšírením zemiakov upadla do zabudnutia.

Definovať špecifické zvláštnosti zberného hospodárstva na Horehroní nie je ľahkou úlohou. Väčšina sem spadajúcich javov má svoje analógie aj inde. V niektorých obmenách možno však prejsť badať črty lokálneho pôvodu. Za takéto považujú sami Horehronci zbieranie húb, používanie podbeľa, horea, devätsilu, vstavača, žeruchy a prilbice. Podľa môjho názoru najšpecifickejším a s povolaním

¹⁸⁴ Ako sa formuje a ako vytvára nové ľudové špecifiká v socialistickom spoločenskom zriadení tvoriaca sa ľudová kultúra, veľmi úspešne píše B. Filová v jednej zo svojich posledných štúdií, *K niektorým aktuálnym metodologickým otázkam národopisej vedy*, Slovenský národopis VIII, 1960, 170–184.

drevorubačov súvisiacim javom je pripravovanie živice na žuvanie. Záverom treba ešte spomenúť, že hoci sa zberná činnosť v našej ľudovej kultúre vedie ako odumierajúca hospodárska forma, na Horehroní sa ešte dnes organizuje ako dôležitá sezónna práca, ktorá v čase dobrej úrody znamená pre ľud aj značný finančný prínos.¹⁸⁵

ZUSAMMENFASSUNG

In der slowakischen volkskundlichen Fachliteratur selbständig erschien bis heute keine Studie über die Frage der Sammelwirtschaft. Unsere bisherigen Kenntnisse schöpften wir aus verschiedenen volkskundlichen Monographien und anderen zerstreuten Studien. Diese Studie veröffentlicht Daten aus dem Themenkreis der Sammelwirtschaft von so einem Gebiet, wo diese Tätigkeit auch heute noch lebender Beruf ist.

Das obere Gran-Tal gehört in die Wald-Zone der Mittleren-Slowakei, hier blickt die Sammelwirtschaft auf eine Vergangenheit von mehreren Jahrhunderten zurück. Der Verfasser der Studie hebt besonders die Bedeutung des „Waldes“ und seinen im Volksbrauch eingenommenen Platz hervor. Er zeugt von den reichen volks-botanischen Kenntnissen der hiesigen Bevölkerung, von ihrem Aberglauben und das sich auf die Pflanzen beziehende Überlieferungsmaterial. Dieses Überlieferungsmaterial vergleicht er auch mit dem der Nachbarvölker.

Das ganze Material teilt er in kleinere Kapitel. Das Sammeln der Blätter, Knospen und Blüten, — die die hiesige Bevölkerung noch garnicht so langher roh, oder gekocht verbrauchte, — wird besonders eingehend besprochen. Unterdessen wird besonders besprochen das Sammeln und das Verwenden als Nahrungsmittel der folgenden Pflanzen: *Urtica*, *Chenopodium*, *Atriplex*, *Rumex*, *Armoracia*, *Arctium*, *Taraxacum*, *Tussilago*, *Plantago*, *Cichorium*, *Nasturtium*, *Lepidium*, *Ranunculus*, *Malva*, *Glechoma*, *Anthriscus* etc. Oben genannte Pflanzen werden manchmal auch heute gesammelt, aber nicht mehr als menschliche Nahrung, sondern als Futter für die Haustiere. Einige werden auch als Heilpflanzen gesammelt. Dem Bereich der Heilpflanzen sind nur diese entnommen, die einst als Nahrungsmittel galten. (Solche sind z. B. Sorten des *Thymus*, *Artemisia* oder die Knospen der *Abies* im Vorfrühling.)

Aus der Gruppe der Wurzel seien die Arten *Petasites*, *Tussilago*, *Daucus*, *Armoracia*, *Orchis*, *Ranunculus*, *Polypodium*, *Inula*, *Gentiana*, *Pimpinella* und *Verbascum* erwähnt. In der Reihe der Wurzeln muss man besonders *Chaerophyllum bulbosum*, *Carlina acaulis*, und *Lathyrus tuberosus*, beachten, die man im oberen Gran-Tal abwechselnd *repa*, *repka*, *repica* nennt. In der slowakischen Ethnobotanik ist es überhaupt keine seltene Erscheinung, dass das Volk ausser der *Beta vulgaris* (Rübe) auch andere, dicke Wurzeln oder Knollen, das es früher roh, gekocht, oder gebraten genossen hat auch „Rübe“, d. h. *repa* nennt (vergl. *Solanum tuberosum*). Nach der Meinung des Verfassers dürften diese Benennungen: *repa*, *repka*, *repica* uralt sein und bedeuteten und bedeuten auch heute noch eine Art Ur-Rübe, die einst nicht nur die Slawen, sondern auch die übrigen europäischen Völker verzehrten. — Seit der Verbreitung der Kartoffel und der *Beta vulgaris* im Anfang des 19. Jahrhunderts ist der Verbrauch der Ur-Rübe zurückgegangen. Auf solchen Gebieten aber, wo die Anzucht der *Beta vulgaris* aus klimatischen Gründen nicht allgemein wurde, blieb der Name dieser Ur-Pflanze *repa*, *repka*, *repnica* im hiesigen Gebrauch unverändert.

In der Gruppe der Obst- und Frucht-Sorten finden wir alle diese Produkte, die in den dortigen und benachbarten Wäldern zu finden sind. An erster Stelle sei die Frucht der Eiche und Buche genannt und weiter die Sorten *Acer*, *Sorbus*, *Viburnum*, *Crataegus*, *Prunus*, *Malus*, *Pirus*, *Cornus*, *Juniperus*, *Rubus*, *Ribes*, *Coryllus*, *Vaccinium*, *Fragaria* etc. Einstens war das Sammeln des Hanfsamens (*Cannabis*) auch beliebt, was in Ost- und Nord-Europa auch eine allgemeine Erscheinung ist. Ein besonderes Kapitel weilt der Verfasser dem Sammeln der Pilze. Die sich auf die Pilze beziehenden Überlieferungen sind als slawisches Erbgut zu betrachten und das hiesige Volk betrachtet es auch als eine traditionelle und spezielle Betätigung. Einstens

¹⁸⁵ Záverom treba poznamenať, že táto štúdia tvorí len časť rozsiahlejšej rozpravy o stravovaní horehronského ľudu a nezahrňuje ani tzv. koristné hospodárstvo, ako napr. ľudové poľovníctvo, rybárstvo a pod. Kresby zhotovil J. Branna, výtvarník (Košice).

gehörten sie zur täglichen Nahrung des Volkes. Trotzdem sie auch heute noch genug häufig auf dem Speisezettel des Volkes sind, langsam verwandeln sie sich doch in kultische Speisen (z. B. Weihnachten: Pilz-Suppe). Einige Arten wurden auch roh gegessen, meistens wurden sie auch am Spiess gebraten. Für den Winter wurden sie getrocknet. Es gibt kein Haus in dem man nicht für getrocknete Pilze sorgen würde.

Auffallend ist, das sonst im slowakischen Ethnikum allgemein bekannte Birken-Wasser-trinken hier im oberen Gran-Tal nicht allgemein ist. Die hiesigen Holzfäller kennen diese Gewohnheit, machen aber keinen Gebrauch davon. Vereinzelte Fälle deuten auf fremde Arbeiter aus dem Süden.

In der Sammelwirtschaft des oberen Gran-Tales muss man als spezifisches auf das Kauen des Harzes der *Larix decidua* hinweisen (*Resina, živica*). Es ist dies eine typische Holzfäller-Gewohnheit, die aber nicht nur die Holzfäller pflegen, sondern auch ihre Familien-Mitglieder (Frauen und Kinder). Das Kauen des Nadelholz-Harzes ist keine alleinstehende Erscheinung, in der Slowakei kennen wir sie von Orava, Trenčín und auch in anderen Gegenden des Landes. Diese Gewohnheit ist auch in den Alpen bekannt. Spezifisch ist nur das besondere Vorbereiten des Harzes zum Kauen. Das Harz wird in einem Gefäss aufgelöst mit Wachs, Butter (event. auch Zucker) vermengt, gesiebt, abgekühlt und zu kleinen Kugeln geformt. Es ist die Lieblingsdelikatesse der hiesigen Kinder.

Was das Werkzeug der Sammelwirtschaft anbelangt, gibt es keine Sonderheiten. Die Heidelbeeren (*Vaccinium*) werden mit dem Beeren-Riffler gepflückt, dessen Gebrauch auch in den Alpen und Nordeuropa allgemein bekannt ist. Ein traditionelles Gefäss scheint das aus Baumrinden zusammengefügte Täschen der *korman* zu sein, dessen Analogien wir aus verschiedenen Teilen des Landes kennen (*korčah, korec, korčub, lukno* etc.). Ein besonders wichtiger Zug der hiesigen Sammelwirtschaft ist, dass diese Betätigung auch heute getrieben wird. Der Unterschied zwischen dem damaligen und dem heutigen Sammeln besteht darin, dass während dem früher das Sammeln unentbehrliches Mittel zur Aufrechterhaltung des Lebens war, — ist diese Tätigkeit heute eine gut bezahlte Nebenbeschäftigung. Die sozialistische Gesellschaftsordnung zahlt anständige Preise für die eingesammelten Wald-Produkte.

Die nebenstehende statistische Tabelle unterrichtet uns genügend über das in den Jahren 1956, 1959, 1960 gepflückte Quantum. In einem fruchtbaren Jahr kann die hiesige Bevölkerung nahezu eine Million Kės für gepflückte Waldfrüchte einnehmen.

In dem Überlieferungstoff der im oberen Gran-Tal geübten Sammelwirtschaft unterscheiden wir verschiedene Kulturschichten. Es gibt allgemeine Ur-Kulturgüter, die Zubehör der allgemeinen menschlichen Kultur sind. Es gibt allgemeine europäische Elemente, die man auf zwei Teile teilen kann, ein engerer mitteleuropäischer, — und ein weiterer eurasischer Teil. In dieser letzteren eher osteuropäisch klassifizierten Gruppe seien die aus der *valachischen* Kolonisation geerbte Überlieferungen erwähnt (*babka, lebeda, krokus, natina, lišči koreň, gigadze, jafuri* etc.)

Die Kulturerscheinungen der Sammelwirtschaft im oberen Gran-Tal zeigen, dass diese eine verbindende Rolle zwischen West- und Ost-Europa haben. Damit wir die ineinander verflochtenen Kulturerscheinungen auseinanderhalten können, wäre es sehr notwendig das Material der einzelnen slawischen Völker in allen Einzelheiten aufzuarbeiten, — natürlich auch das der Slowaken.

СЛОВАЦКАЯ ЭТНОГРАФИЯ
Журнал Словацкой Академии Наук

Год издания IX, 1961, № 2

Издается четыре раза в год
Издательство Словацкой Академии Наук
Редакторы д-р Божена Филова и Вера Носальова
Адрес редакции Братислава, Клеменсова 27

SLOWAKISCHE VOLKSKUNDE

Zeitschrift der Slowakischen Akademie der Wissenschaften
Jahrgang IX, 1961, Nr. 2. Erscheint viermal im Jahre

Herausgegeben vom Verlag der Slowakischen Akademie der Wissenschaften
Redakteure Dr. Božena Filová und Viera Nosáľová
Redaktion Bratislava, Klemensova 27

SLOVAK ETHNOGRAPHY

Journal of the Slovak Academy of Sciences
Volume IX, 1961, No 2.

Published quarterly by the Slovak Academy of Sciences
Managing Editors Dr. Božena Filová and Viera Nosáľová
Editor Bratislava, Klemensova 27, Czechoslovakia

L'ETHNOGRAPHIE SLOVAQUE

revue de l'Académie slovaque des sciences
Année IX, 1961, No 2. Parait quatre fois par an
Aux Editions de l'Académie slovaque des sciences
Rédacteurs: dr. Božena Filová et Viera Nosáľová
Rédaction Bratislava, Klemensova 27

SLOVENSKÝ NÁRODOPIS

Časopis Slovenskej akadémie vied
Ročník IX, 1961, číslo 2. Vychádza štyri razy do roka
Vydalo Vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied

Hlavná redaktorka dr. Božena Filová

Výkonná redaktorka prom. hist. Viera Nosáľová

Redakčná rada: doc. dr. Rudolf Bednárík, dr. Soňa Burlasová, prom. hist. Emília Horváthová, dr. Soňa Kovačevičová, dr. Michal Markuš, doc. dr. Andrej Melicherčík, dr. Ján Mjartan, dr. Ján Podolák

Jazyková redaktorka Klára Vloššáková

Technický redaktor Ondrej Betko

Redakcia: Bratislava, Klemensova 27

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

Jednotlivé číslo Kčs 13,50, celoročné predplatné Kčs 54,—.

Výmer PIO 2385/49-III/2 — V-06*11213

Rozširuje Poštová novinová služba. Objednávky prijíma poštový úrad i doručovateľ.