



# SLOVENSKÝ NÁRODOPIŠ

4

XVII

VYDAVATELSTVO  
SLOVENSKEJ AKADÉMIE VIED  
BRATISLAVA 1969

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](http://www.ebsco.com)

[www.cejsh.icm.edu.pl](http://www.cejsh.icm.edu.pl)

[www.ceeol.de](http://www.ceeol.de)

[www.mla.org](http://www.mla.org)

[www.ulrichsweb.com](http://www.ulrichsweb.com)

[www.willingspress.com](http://www.willingspress.com)

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

## OBSAH

### STÚDIE

<b>Ján Mjartan, Stefan Mišík (1843–1919)</b> . . . . .	473
Jozef Štöle, Etnografia a dialektológia . . . . .	484
<b>Michal Markuš, Súčasný stav bádania o ľudovej strave na Slovensku</b> . . . . .	493
Stanislav Dúžek, Tanečná tradícia Podpoľania – spôsoby uchovávaní a podmienky existencie ľudového taneča, II. . . . .	549

### MATERIÁLY – ARCHÍV

Viera Valentová, Niektoré typy sedacieho nábytku v okolí Starého Tekova . . . . .	583
František Sedláč, Pozostalost poddaného Juraja Novotnu z Hostí z roku 1823 . . . . .	607

### ROZHLADY

Lubica Droppová-Markovičová, Jubileum prof. Jiřího Horáka . . . . .	616
Adam Pranda, Jubileum doc. Viléma Pražáka . . . . .	618
Adam Pranda, K jubileu keramikára Hermana Landsfelda . . . . .	626
Ofga Dauglová – Milan Leščák, Ustavenie Slovenskej národopisnej koordináčnej rady . . . . .	628
Soňa Kovačevićová – Ofga Dauglová, Etnografický atlas Slovenska . . . . .	630
Ema Kahounová, Činnosť Slovenskej národopisnej spoločnosti za rok 1968 . . . . .	635
Igor Krištek, Jubilejné slávnosti slovenského múzejníctva v roku 1968 . . . . .	636
Ján Podolák, Výskum duchovnej ľudovej kultúry na dolnej Orave . . . . .	637
Elena Prandová, Odborný seminár pracovníkov informačnej siete SAV . . . . .	638

### RECENZIE REFERÁTY

Rudolf Bednárík, Ľudové staviteľstvo na Kysuciach (J. Botík) . . . . .	639
Ján Hyčko, Orné náradie (V. Urbanová) . . . . .	642
100 rokov Mestského múzea v Bratislave (J. Hanušin) . . . . .	643
Slovník obcí Banskobystrického okresu (A. Pranda) . . . . .	645
J. Staňková, Lidové výtvarné umění (J. Pátková) . . . . .	648
Ukrajinskí narodní kazki schidnoji Slovaččiny (N. Surkalová) . . . . .	649
A. Bugge – S. Haugstoga, Damastveving på Bondegården (E. Marková) . . . . .	651
Obsah 17. ročníka (1969) . . . . .	653

## INHALT

### STUDIEN

<b>Ján Mjartan, Stefan Mišík (1843-1919)</b> . . . . .	473
Jozef Štöle, Ethnografie und Dialektologie . . . . .	484
<b>Michal Markuš, Gegenwärtiger Stand der Forschungsarbeiten über die Volksnahrung in der Slowakei</b> . . . . .	493
Stanislav Dúžek, Tanztradition in der Gegend von Podpoľanie die Arten der Erhaltung und die Bedingungen der Existenz der Volkstänze . . . . .	549

### MATERIALIEN – ARCHIV

Viera Valentová, Einige Arten von Sitzmöbeln in der Umgebung von Starý Tekov . . . . .	583
František Sedláč, Der Nachlaß des Untertans Juraj Novotta aus Hoste aus dem Jahre 1823 . . . . .	607

### REZENSCHAU

Lubica Droppová-Markovičová, Jubiläum des Professors Jiří Horák . . . . .	616
Adam Pranda, Jubiläum des Doz. Vilém Pražák . . . . .	618
Adam Pranda, Zum Jubiläum des Keramikers Herman Landsfeld . . . . .	626
Ofga Dauglová – Milan Leščák, Gründung des Slowakischen Ethnographischen Koordinationsrates . . . . .	628
Soňa Kovačevićová – Ofga Dauglová, Etnographischer Atlas der Slowakei . . . . .	630
Ema Kahounová, Die Tätigkeit der Slowakischen Ethnographischen Gesellschaft im Jahre 1968 . . . . .	635
Igor Krištek, Jubiläumfeiern des slowakischen Museumswesens im Jahre 1968 . . . . .	636
Ján Podolák, Erforschung der geistigen Volkskultur an der unteren Orava . . . . .	637
Elena Prandová, Fachseminar der Arbeit des Informationsnetzes der Slowakischen Akademie der Wissenschaften . . . . .	638

### BEZENSIONEN REFERATE

## CONTENTS

### STUDIES

<b>Ján Mjartan, Stefan Mišík (1843-1919)</b> . . . . .	473
Jozef Štöle, Ethnography and Dialectology . . . . .	483
<b>Michal Markuš, Contemporary State of the Research on the Folk Food</b> . . . . .	493
Stanislav Dúžek, Dance Tradition „Podpoľanie“ – Ways of the Preservation and Conditions of the Existance of the Folk Dance, II. . . . .	549

---

*Na 1. strane obálky: Pečenie chleba v Dolnomoh. Foto V. Törey 1955.*

## SÚČASNÝ STAV BĀDANIA O ĽUDOVEJ STRAVE NA SLOVENSKU

MICHAL MARKUŠ

Národopisný ústav SAV, Bratislava — Košice

Existencia a život človeka veľmi úzko súvisí s výživou. Výživa a strava je jednou zo základných životných potrieb, je zdrojom energie a každej činnosti človeka. Má svoje mnohotisícročné dejiny. Od najstarších čias až po súčasnosť bola výživa vždy v úzkom vzťahu k tej časti výroby, ktorá zabezpečovala základy hmotnej kultúry. Problémom, spojeným s výživou, patrí v dejinách ľudstva práve také dôležité miesto ako otázkam odievania a bývania.<sup>1</sup>

Pre zabezpečenie každodennej stravy v minulosti i v súčasnosti bolo potrebné predovšetkým získať suroviny, ktoré človekovi ponúkal okolitý rastlinný a živočíšny svet a neživá príroda. Bolo to pochopiteľne spojené s určitou prácou, činnosťou. Pre označenie tejto plánovitej činnosti, ktorej cieľom je získanie a spracovanie spomínaných surovín, používa národopisná veda termín *h o s p o d á r e n i e*.<sup>2</sup> Ide o činnosť, ktorá má mnohé obmeny. Hlavné príčiny rozmanitých foriem hospodárenia treba hľadať predovšetkým v rozmanitosti prírodných podmienok — pôdy, podnebia, rastlinného a živočíšneho sveta, ďalej v kvalite ľudskej práce, vynakladanej na získanie spomínaných surovín. Tieto činitele zapríčinili pestrosť v jedlách a spôsoboch stravovania v rôznych oblastiach a ich pôsobením prebiehal aj vývoj stravy v jednotlivých oblastiach.

Napriek tomu, že starosti a problémy spojené s výživou zamestnávali ľudstvo už od najstarších čias, musíme konštatovať, že ani kultúrna história ani národopisná veda sa doteraz minulosťou a dejinami stravy nezaoberali v potrebnom meradle.<sup>3</sup> Väčšina bádateľov sa takmer jednoznačne zhoduje v tom, že kým v iných odboroch hmotnej kultúry (architektúra, odev, zamestnanie) európska odborná literatúra prináša množstvo materiálu, problematika stravy je zastúpená len veľmi skromne, takže na tomto poli nás čaká ešte veľa práce.

Príčinou zaostávania výskumov v tejto oblasti je podľa R. W e i s s a neuchovateľnosť jedál a surovín, (t. j. jedlá a ich suroviny nie sú trvanlivé, podliehajú pôsobeniu vonkajších vplyvov, skaze, nemôžeme ich napr. konzervovať a uchovávať v múzeách, teda práca s nimi je oveľa obťažnejšia).<sup>4</sup> No napriek týmto

<sup>1</sup> Pozri o tom podrobnejšie St. Bourne, *Food products and their international distribution*, London 1883; — L. Bourdeau, *Histoire de l'alimentation*, Paris 1894.

<sup>2</sup> K. Dittmer, *Die Wirtschaft der Naturvölker* (L. Adam — H. Trimborn; *Lehrbuch der Völkerkunde*), Stuttgart 1958, 209.

<sup>3</sup> Stačí, keď zo širokého okruhu bádateľov uvedieme mená len tých najvýznamnejších: M. Wähler, H. Wopfner, A. Haberlandt, W. R. Geramb, L. Schmidt, E. Kranzmayer, F. Wirleitner, F. Lipp, V. Huatjuk, A. Maurizio, Zs. Bátky, I. Tálasi, E. Kishán, H. S. Maslová.

ťažkostiam predsa poskytujú veľa poučného a svojím významom v žiadnom smere nezaostávajú za ľudovou architektúrou alebo odevmi. Vyskytujú sa bádatelia, ktorí zaostávajú výskumu stravy európskych národov posudzujú oveľa prísnejšie. Etnografom, zaoberajúcim sa výskumom ľudovej stravy, vyčítajú, že venovali oveľa viac pozornosti výskumom zvláštností stravy vzdialených národov (černošských kmeňov, Indiánov a Eskimákov) než systematickému výskumu tradičných jedál a s nimi spojených obyčajov u vlastných, európskych národov. Napríklad rakúsky bádateľ Wirleitner usudzuje, že je najvyšší čas, aby európski etnografi toto citeľné zaostávanie v najkratšom čase odstránili.<sup>5</sup>

Odborná literatúra o dejinách stravy európskych národov sa skutočne nemôže pochváliť širokou škálou hodnotných prác. Hoci existuje niekoľko súborných prác, zväčša čerpajú iba zo západoeurópskeho pramenného materiálu a obsahujú údaje skôr o dejinách stravy vládnúcich tried. Chýbajú v nich údaje o strave ľudu, sociálne nižších vrstiev, ako aj o druhoch stravy, ktorá je známa na území celej Európy.

Medzi najserióznejšie diela o strave patria práce A. Maurizia, uverejňované v priebehu posledných desaťročí vo viacerých európskych jazykoch.<sup>6</sup> Z autorov ďalších súhrmných prác spomenieme ešte: De Candolla, Gibaulta, Gottschalka, Rapaiesu, Schiedlauskeho, Stokara.<sup>7</sup> Z prác, prinášajúcich poznatky o strave našich susedných národov, predovšetkým o strave starých Slovanov, treba vyzdvihnúť práce L. Niederleho a K. Moszyńského.<sup>8</sup>

Z východoeurópskych bádateľov zhromaždili k tejto problematike najviac materiálu ruskí a ukrajinskí bádatelia. Napríklad o dejinách chleba u Rusov ako aj o dejinách chleba vôbec, o mieste, ktoré zaujal v ľudových obyčajoch a ľudových piesňach ruského národa, prinášajú podrobné poznatky štúdie N. Sumcova.<sup>9</sup> Pozoruhodné údaje o strave ukrajinského ľudu v 19. storočí nachádzame v štúdiu M. Markoviča.<sup>10</sup> Ešte plastickejší obraz o strave ukrajinského ľudu

<sup>5</sup> R. Weiss; *Volkskunde der Schweiz*, Erlenbach-Zürich 1947, 128. Tieto myšlienky sú veľmi názorne vyjadrené aj v jednej z posledných štúdií G. Wiegelmanna, *Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungsforschung*, *Ethnologia europea*, 1967, 185: „Speisen gehören zu den extrem kurzlebigen Kulturgütern. Alle anderen Elemente der sogenannten „materiellen“ Volkskultur bleiben länger im Gebrauch...“

<sup>6</sup> H. Wopfner; *Tirol, Land und Natur, Volk, und Geschichte*, I, München 1933, 205; F. Wirleitner; *Bauernkost im Lande Salzburg*, 1951, 3.

<sup>7</sup> A. Maurizio, *Getreide, Mehl, Brot*, Berlin 1903; *Die Getreide-Nahrung im Wandel der Zeiten*, Zürich 1916; *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Warszawa 1926; *Die-Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten zur Gegenwart*, Berlin 1927; *Histoire de l'alimentation végétale*, Paris 1932.

<sup>8</sup> A. de Candolle, *L'origine des plantes cultivées*, Paris 1893; M. Gibault, *Histoire des légumes*, Paris 1912; R. Rapaies, *A kenyér és táplálékot szolgáló növényeink története*, Budapest 1934; A. Gottschalk, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie*, I—II, Paris 1948; W. Stokar, *Die Urgeschichte des Hausbrottes*, Leipzig 1951; G. Schiedlausky, *Essen und Trinken*, München 1956.

<sup>9</sup> L. Niederle, *Slovanské starožitnosti*, I, Praha 1901; K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian*, I, Kraków 1929.

<sup>10</sup> N. T. Sumcov, *Chlěb v obrjadh a pěsnjach*, Charkov 1885.

<sup>11</sup> N. Markovič, *Obyčaj, pověrja, kuchnja i napitki malorossijan*, Kijev 1860.

podáva práca bádateľa V. Hnatjuka a jeho spolupracovníkov.<sup>11</sup> Otázkami stravy v novšom období sa zaoberajú práce bádateľov Dankovskej, Zahladu, Parnikovej, Maslovej a Simonjenku.<sup>12</sup>

S problematikou stravy poľského ľudu v 19. stor. najprehľadnejšie oboznamujú práce N. Cybulskeho.<sup>13</sup> Za cenný príspevok považujeme prácu bádateľky Dembińskiej, ktorá sa na základe archívnych materiálov usiluje o rekonštrukciu stravy poddaného ľudu v stredoveku.<sup>14</sup> Najcennejšou monografickou prácou v poľskej odbornej literatúre je štúdia A. Chętnika o ľudovej strave v oblasti Kurpie.<sup>15</sup> Popri spomínaných prácach prináša k tejto problematike množstvo drobných údajov časopis *Lud* a ďalšie menšie či väčšie národopisné a regionálne monografie.<sup>16</sup> Z mladších bádateľov uvedieme A. Kowalsku-Lewicku a W. Jostowu.<sup>17</sup> Z hľadiska výskumu ľudovej stravy na Slovensku upozorňujeme najmä na práce W. Jostowej, pretože publikovaný materiál bol zozbieraný v oblastiach, susediacich so Spišom, Oravou a na Podhalí a poskytuje nám teda možnosť porovnávania.

Pre porovnanie s dejinami ľudovej stravy na Slovensku najvhodnejší materiál poskytuje česká etnografická literatúra. Zo všetkých slovanských národných kuchýň najobširnejšie je zachytený a spracovaný materiál o českej meštianskej a ľudovej kuchyni. Staršie, historické údaje sú spracované v prácach Zíbrtových.<sup>18</sup> Cenný porovnávací materiál nachádzame aj v prácach Z. Wintera, Gutha a Guthovej, Ůlehlovej-Tilschovej a z vedecko-popularizačného hľadiska aj v dielach A. Jirásk.<sup>19</sup> Z hľadiska tema-

<sup>11</sup> V. Hnatjuk, *Narodnja poživá i sposib ii pripravi u schidnij Haličini*, Materiali do ukrajinsko-ruskoj etnologii, Livov 1899; *Narodnja poživá na Bojkivščini*, Naukovij zbirnik, Livov 1906; *Narodnja poživá v Haličini*, Materiali do ukr.-rusk. etnologii, Livov 1918.

<sup>12</sup> R. S. Dankovska, *Etnografične doslidžennja ukrajskich obrjadovih pečiv*, Naukovij zbirnik, 1926; N. Zahlada, *Charčuvanja v s. Starosilli na Černigivščini*, Materiali do etnologii, Kiiv, 1931; A. S. Parnikova, *Pišča, posuda i utvar*, Materialy i issledovanja po etn. rusk. naselenija evropejskej časti SSSR, Moskva 1960; H. S. Maslova, *Pišča i chozjajstvennaja utvar*, Materialy i issled. po etn. rusk. nasel. evrop. časti SSSR, Moskva 1960; B. Miljus, *Pišča i domašnaja utvar litovskich krestjan*, Baltičeskij etnografičeskij zbornik, 32; I. Simonjenko, *Almewirtschaftliche Schafzucht der ukrainischen Bevölkerung in den Waldkarpaten im 19. und zum Beginn des 20. Jahrhunderts*, Viehzucht u. Hirtenleben in Osteuropa, Budapest 1961.

<sup>13</sup> N. Cybulski, *Próba badan na żywieniem ludu wiejskiego*, Kraków 1894.

<sup>14</sup> M. Dembińska, *Z badan nad konsumpcja żywnosciowa v Polsce sredniowiecznej*, Etnografia Polska, IV; *Konsumpcja żywnosciowa v Polsce sredniowiecznej*, Wrocław—Warszawa—Kraków 1963. V poslednom období sa touto problematikou zaoberá T. Sobczak v práci *Przełom w konsumpcji spożywczej w król. polskim w 19. wieku*, Wrocław 1968.

<sup>15</sup> A. Chętnik, *Pożywienie Kurpiow. Jadło i napoje zwykłe, obrzadowe i głodowe*, Kraków 1936.

<sup>16</sup> LUD vychádzal od r. 1895, vydáva ho dodnes Polskie Towarzystwo Ludoznawcze

<sup>17</sup> W. Jostowa, *Pożywienie pasterzy, zbojnikow i myśliwnych tatrzańskich*, Wiedza i życie, 1954; *Tradycyjne żywienie ludności Podhala*, *Lud*, 1954; A. Kowalska-Lewická, *Pożywienie chłopskie v sriednowieczu i przydatnosť badawcza źródek etnograficznych*, *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, 1965; *Tradycyjne serarstwo v Polsce*, *Studia z dziejow gospodarstwa wiejskiego*, (Kraków) 1957; *Die Milchwirtschaft in den Polnischen Karpaten*, *Viehwirtschaft u. Hirtenkultur*, Budapest 1969.

<sup>18</sup> Č. Zíbrt, *Česká kuchyně před sto lety za dob nedostatků*, Praha 1917; *Staročeská umění kuchařské*, Praha 1927.

<sup>19</sup> Z. Winter, *Kuchyně a stůl našich předků*, Praha 1892; A. Guthová — J. Guth, *Stolníčení*, I—II, Praha 1912; M. Ůlehlová-Tilschová, *Česká strava lidová*, Praha 1945; V. Jirásek, *Začínáme u snídání*, Praha 1942; *Rostliny na našem stole*, Praha 1958.

tického a regionálneho veľmi dobre spracoval materiál o českej ľudovej strave L. K a i z l.<sup>20</sup> Popri uvedených prácach obsahujú bohatý materiál o českej ľudovej strave aj staršie ročníky časopisu Český lid a rôzne regionálne národopisné monografie.<sup>21</sup> Z najnovšej etnografickej literatúry veľmi cenné poznatky o strave prinášajú práce O. S k a l n í k o v e j, V. F o j t í k a, M. L u d v í k o v e j, a J. Š t a s t n e j.<sup>22</sup>

Podávajúc krátky prehľad odborných prác o strave, publikovaných u susedných národov, považujeme za potrebné zmieniť sa niekoľkými slovami aj o rakúskej odbornej literatúre. Zo starších prác uvedieme štúdie C. H a b e r l a n d a a M. H ö f f l e r a.<sup>23</sup> K najviac skúmaným otázkam dejín ľudovej stravy v Rakúsku patrí otázka pôsobenia cudzích vplyvov na vývoj a formovanie rakúskej kuchyne. Táto otázka bola stredobodom pozornosti bádateľov už dávnejšie; na začiatku 19. storočia sa ňou zaoberal J. R o h r e r,<sup>24</sup> v druhej polovici 19. storočia E. K u d r i a f s k y.<sup>25</sup> Nedávno sústredili bádatelia svoje úsilie na výskum osobitosti rakúskej, lepšie povedané, viedenskej kuchyne. Po druhej svetovej vojne sa objavili viaceré monografie s touto tematikou. Prvou bola monografia o ľudovej strave v údolí Sulmu.<sup>26</sup> Po nej nasledovali monografie zamerané na údolie Katschu, na oblasť Tirolska (dve práce), Korutánska, Salzburgu, Burgenlandu a Vorarlbergu.<sup>27</sup> O súhrnnú prácu, týkajúcu sa zvláštnosti viedenskej kuchyne, pokúsil sa L. S c h m i d t.<sup>28</sup> Možno predpokladať, že na základe týchto monografií prikröčia rakúski etnografovia k syntetickému spracovaniu problematiky rakúskej ľudovej stravy (kuchyne). Zatiaľ vznikajú iba

<sup>20</sup> L. Kaizl, *Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší*, Praha 1944.

<sup>21</sup> Český lid vychádza od r. 1892; *Moravské Slovensko* (red. L. Niederle), I—III, Praha 1922; *Plzensko* (red. L. Lábeek), Praha 1934; F. Tábořský, *Rusava*, Olomouc 1928; A. Václavík, *Luhačovské Zálesí*, Luhačovice 1930; J. Húsek, *Hranice mezi zemí Moravskoslezskou a Slovenskem*, Praha 1932.

<sup>22</sup> O. Skalníková, *Hornická strava na Kladensku*, Českoslov. etnografie, 1956; *Strava* (Kladensko, život a kultura lidu v průmyslové oblasti), Praha 1959; K. Fojtík, *Vývoj lidové stravy* (K. Fojtík—O. Syrovátka, *Rosicko-Oslavansko*), Praha 1961; M. Ludvíková, *Lidová strava na Brněnsku*, Čas. Moravského musea, 1961; *Lidová strava v jižní části Dražanské vysočiny*, Čas. Moravského musea, 1963; *Lidová strava na Kloboucku a Zdánicku*, Mikulov 1967; J. Štastná, *Změny v tradiční lidové stravě i její stav v současnosti*, Český lid, 1962.

<sup>23</sup> C. Haberland, *Über Gebräuche und Aberglauben beim Essen*, Zeitschrift f. Völkerpsychologie u. Sprachwissenschaften, XVIII.; M. Höfler, *Weihnachtsgebäcke*, Zeitschrift f. österr. Volkskunde, 1905, Supp. H. III; *Ostergbäcke*, Zeitschrift f. österr. Volkskunde, 1906, Supp. H. IV; *Der Krapfen*, Zeitschrift des Ver. f. Volkskunde (Berlin), 1907; *Gebildbrote der Faschings-Fastnachts- und Fastenzeit*, Zeitschrift f. österr. Volkskunde, 1908, Supp. H. V.; *Der Kohl*, Hessische Blätter, 1910; *Gebildbrote der Hochzeit*, Zeitschrift f. österr. Volkskunde, 1911, Supp. H. VII.; *Engelbrot*, Zeitschrift f. österr. Volkskunde, 1914.

<sup>24</sup> I. Röhrer, *Nahrungsart der slawischen Bewohner der österreichischen Monarchie*, Wien 1804.

<sup>25</sup> E. Kudriaffsky, *Die historische Küche, ein Kulturbild*, Wien—Pest—Leipzig 1880.

<sup>26</sup> H. M. Fuchs, *Bauernkost im Sulmtale*, Zeitschrift f. Volkskunde (Berlin), 1930.

<sup>27</sup> L. Miklau, *Bergbauernkost im Katschtal*, Der fortschrittliche Landwirt, 1938; E. Hubatschek, *Über die Alltagskost beim Tiroler Bergbauern*, Festschrift zu Ehren H. Wopfners, II, Innsbruck 1948; I. Eckstein, *Bauernkost in Innviertel*, Innsbruck 1948; E. Kranzmaier, *Kärntner Bauernkost und ihre Geschichte*, Carinthia 1949; F. Wirleitner, *Die Bauernkost im Lande Salzburg*, (Salzburg 1951); F. Bothar, *Von den Speisen der Hiesigen*, Volk u. Heimat, 1953; K. Ilg, *Vorarlberger Nahrungsvolkskunde*, Jahrbuch des vorarlb. Landesmuseumsverin, Bregenz 1954.

<sup>28</sup> L. Schmidt, *Die weiner Küche* (Wiener Volkskunde), Wien-Leipzig 1940.

náčrty plánovanej syntézy.<sup>29</sup> Popri dobre premyslenom a plánovitom výskume regionálneho rázu sa v rakúskej odbornej literatúre objavilo aj niekoľko veľmi cenných tematických monografií. Autorom jednej z nich je G. Hess-Haberlandt, — druhú napísal E. Burgstaller,<sup>30</sup> ktorý v povojnových rokoch v troch rozsiahlych štúdiách opísal a porovnával rakúske tradičné vianočné jedlá, koláče a sviatočné pečivá.<sup>31</sup>

Oboznamujúce s výsledkami výskumu ľudovej stravy v Rakúsku nemôžeme vynechať ani zmienku o výsledkoch tohto výskumu v Nemecku. Výskum dejín ľudovej stravy má aj v Nemecku svojich usilovných bádateľov a o tejto téme vzniklo niekoľko pozoruhodných prác. Zo starších bádateľov treba spomenúť J. Lipperta, A. Schlossara, E. Grafa, D. Kühnaua, C. Hartwicha, M. Heyneho, M. Rubnera, H. Schürera-Waldheima, G. Florina, K. Mohsa, K. Hintza, M. Wählera, W. F. K. Fuessa, H. Wopfnera, apod.<sup>32</sup> Z mladších si zaslúžia zmienku: F. Pelshenke, H. Wühr, H. Kronberger-Frentzen, H. Meiss, A. Wurmbach, M. Bringemeier, A. Hauser a G. Wiegelmann z Bonnu.<sup>33</sup> Veľku o väčšine bádateľov ľudovej stravy v Nemecku možno povedať, že sledujú skôr hľadisko kultúrno-historické ako etnografické.<sup>34</sup> V popredí výskumu je predovšetkým problematika chleba, placiek a koláčov, ich význam a miesto v dejinách

---

<sup>29</sup> E. Rath, *Vom Essen und Trinken* (Österreichische Volkskunde f. Jedermann) Wien 1952; L. Schmidt, *Volksnahrung in Österreich*, Neue Ordnung, 1947.

<sup>30</sup> G. Hess-Haberlandt, *Das liebe Brot*, Wien 1960.

<sup>31</sup> E. Burgstaller, *Lebendiges Jahresbrauchtum im der Oberösterreich*, Salzburg 1948; *Brauchtumsgebäcke und Weihnachtsspeisen*, Linz 1957; *Österreichisches Festtaggebäck*, Wien 1958; *Festtaggebäcke* (Österreichische Volkskundeatlas V. I. Lief.), Wien 1959.

<sup>32</sup> J. Lippert, *Kulturgeschichte der Menschheit*, I—II, Stuttgart 1886; A. Schlosser, *Speise und Trank vergangener Zeiten in Deutschland*, Wien—Pest—Leipzig 1877; E. Graf, *Die bürgerliche Küche*, Leipzig 1911; D. Kühnau, *Die Bedeutung des Brotes in Haus und Familie*, Mitteilungen der schlesisch. Gesellschaft f. Vkunde, 1901; C. Hartwig, *Die menschliche Genussmittel, ihre Herkunft, Verbreitung, Geschichte, Anwendung, Bestandteile und Wirkung*, Leipzig 1911; M. Heyne, *Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert*, Leipzig 1901; M. Rubner, *Wandlungen in der Volksnahrung*, Leipzig 1913; H. Schürer von Waldheim, *Zur Geschichte und Verbreitung des Fladenbrottes in Europa*, Zeitschrift f. österr. Vkunde, 1914; G. Florin, *Die Verbreitung einiger Mehlspeisen und Gebäcknamen im deutschen Sprachgebiet*, Giessner Beiträge z. dt. Philol., 1922; K. Mohs, *Die Entwicklung des Backofens vom Backstein zum selbstständigen Backofen*, Stuttgart 1926; K. Hintze, *Geographie und Geschichte der Ernährung*, Leipzig 1934; M. Wähler, *Die deutsche Volksnahrung* (W. Pessler, *Handbuch der dt. Volkskunde*, III), Potsdam 1934; W. F. K. Fuess, *Die Geschichte der Kartoffel*, Berlin 1938; H. Wopfner, *Volksnahrung und Volksgetränk* (Tirol, Land und Volk), München 1933; *Das Brot der Bergbauern*, Zeitschrift des dt. Alpenverein, 1939.

<sup>33</sup> P. Pelshenke, *Gebäck aus deutschen Landen*. Seine Herstellung, Geschichte und Verbreitung, Alfeld 1949; H. Wühr, *Alte Küchen und Küchengeräte*, Darmstadt 1952; H. Kronberger-Frentzen, *Die alte Kunst der süßen Sachen*, Hamburg (1959); H. Meise, *So backt der Bauer sein Brot*, Bielefeld (1959); A. Wurmbach, *Kuchen-Fladen-Torte*, Zeitschrift f. Vkunde, 1960; M. Bringemeier, *Vom Brotbacken in früheren Zeit*, (Münster) 1961; A. Hauser, *Vom Essen und Trinken im alten Zürich*, Zürich 1962; G. Wiegelmann, *Das Totenmahl*, (Atlas der dt. Volkskunde, 2. Lief.), Marburg 1963.

<sup>34</sup> Zaujímavý obraz dostaneme pri relatívnom porovnaní rozsahu tejto literatúry s literatúrou rakúskou. Rakúsko má totiž nesporne rozsiahlejšiu literatúru o ľudovej strave, než počtom obyvateľstva niekoľkonásobne prevyšujúce Nemecko. Tento nedostatok sa snažil odstrániť vo svojej najnovšej práci G. Wiegelmann, *Alltags- und Festspeisen in ihrer Wandlung und gegenwärtigen Stellung*, Marburg 1967.



ľudovej stravy. Výsledky doterajších výskumov najprehľadnejšie spracúva Wählerova a Wiegelmanna štúdia.<sup>35</sup>

Po stručnom prehľade nemeckej odbornej literatúry sa zmienime ešte o literatúre našich maďarských susedov. Odborné práce s príslušnou tematikou možno rozdeliť podľa zamerania do troch základných skupín: 1. práce historické, 2. práce so zameraním tematickým alebo regionálnym, 3. práce súhrnné. Z prác prvej skupiny treba spomenúť štúdie P. Apóra, B. Radvánszkého, K. Gundela, K. Szabóa, M. Belényesyovú a F. Schramma.<sup>36</sup> Z regionálnych monografií treba uviesť v prvom rade práce I. Ecsediho a L. Kardosa.<sup>37</sup> Prehľad štúdií súborného, zhrňujúceho charakteru začneme uvedením syntetickej práce K. Keletiho z konca 19. stor., zostavenej skôr na princípe štatistickom než etnografickom.<sup>38</sup> Táto štúdia je významnou pomôckou aj pre slovenských bádateľov, keďže je v nej spracovaný aj materiál z jednotlivých slovenských žúp. Najsyntetickejší a najucelenejší pohľad na ľudovú stravu v Maďarsku podáva práca Zs. Bátkyhó, zostavená na podklade výskumov z rokov 1930—1935.<sup>39</sup> Mnohé jej údaje opravili a spresnili dnešní (mladší) maďarskí bádatelia. Pozoruhodnými poznatkami doplnil túto prácu A. Vajkai a naposledy J. Morvayová.<sup>40</sup> Obidve tieto štúdie zhrňujú doterajšie výsledky výskumu ľudovej stravy v Maďarsku a súčasne poukazujú na úlohy, ktoré je potrebné riešiť. Vajkai načrtáva hlavne program práce pre vedeckých pracovníkov, kým Morvayová zhrňuje skôr úlohy pre dobrovoľných pracovníkov a záujemcov.<sup>41</sup>

<sup>35</sup> Bolo by veľmi užitočné, keby aj ostatné nemecké oblasti boli z hľadiska ľudovej stravy komplexne spracované. Regionálnym spracovaním *bavorskej, saskej, sliezskej a pruskej* kuchyne by sa stala aj celá nemecká kuchyňa oveľa prehľadnejšou a prístupnejšou.

<sup>36</sup> P. Apóra, *Metamorphosis Transylvaniae*, Monumentum Hung. Hist. II., Budapest 1863; B. Radvánszky, *Magyar családélet és háztartás a 16. és 17. században*, Budapest 1879—96; *Régi magyar szakácskönyvek*, I, Budapest 1893; K. Gundel, *A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyvírodalom a 18. század végéig* (Magyar vendéglátóipar története, I.) Budapest 1943; K. Szabó, *A 14. századbeli alföldi magyar konyha tárgyi emlékei*, Nép és nyelv, (Szeged) 1929; *Az alföldi magyar nép művelődéstörténeti emlékei*, Budapest 1938; M. Belényesy, *Egy 16. századi fővári étrend kultúrtörténeti tanulságai*, Néprajzi Értesítő, 1958; F. Schramm, *Összefüggések az úri és népi konyha között*, Ethnographia, 1961; *Simai Kristóf kéziratos szakácskönyve*, Ethnographia, 1964.

<sup>37</sup> I. Ecsedi, *A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása*, Debrecen 1935; L. Kardos, *Az Őrség népi táplálkozása*, Budapest 1943. — Okrem týchto prác veľmi mnoho materiálu sa publikovalo aj v časopise *Ethnographia* (od r. 1880), ďalej aj v čas. *Néprajzi Értesítő* (od r. 1900). Autormi cennejších štúdií sú: F. Bakó, E. Borzsák, B. Gunda, S. Dömötör, K. Kós, S. Bálint, E. Kisbán, J. Morvay, Gy. Nagy, E. Pócs, Z. Ujváry, A. Vajkai ap. Popri týchto publikovaných prácach sa nachádza aj veľmi bohatý rukopisný materiál v Etnologickom archíve Národopisného múzea v Budapešti.

<sup>38</sup> K. Keleti, *Die Ernährungsstatistik der Bevölkerung Ungarns*, Budapest 1887.

<sup>39</sup> Zs. Bátkyhó, *Táplálkozás* (Magyarság néprajza, I. 2.), Budapest 1941. Otázky ľudovej výživy maďarského ľudu veľmi poučným spôsobom, ale hlavne z biologických aspektov spracoval ešte aj J. Sós, *Magyar néptáplálkozás*, Budapest 1942.

<sup>40</sup> A. Vajkai, *A magyar népi táplálkozás kutatása*, (Magyar Népkutatás Kézikönyve), Budapest 1947; J. Morvay, *Népi táplálkozás* (Útmutató füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez, VI.), Budapest 1962.

<sup>41</sup> Na základe týchto príručiek vznikali ďalšie tematické štúdie o strave maďarského ľudu. Z týchto najnovších prác spomenieme len najvýznamnejšie: K. Cs. Sebestyén, *Milyen kenyeret ettek a honfoglaló magyarok?*, Szegedi Füzetek 1939; S. Bálint, *Kenyer és kulács a szegedi néphagyományban*, Néprajz és nyelvtudomány 1962; J. Morvay, *Az*

Otázkami maďarskej ľudovej stravy, aj vzťahmi k susedným, ako aj k ostatným európskym národom sa v poslednom čase intenzívne zaoberajú prof. B. Gunda a E. Kisbánová.<sup>42</sup>

Na záver ešte niekoľko slov o juhoslovanskej a rumunskej odbornej literatúre (aj keď nejde o našich bezprostredných susedov). Špecifické jedlá srbskej kuchyne poznáme z viacerých prác. Chceme upozorniť na najdôležitejšie z nich, a to v prvom rade na štúdie bádateľov S. Trojanoviča, J. Erdeljanoviča, St. M. Mijatoviča, S. M. Grbiča, St. Tanoviča, I. Zovka, V. Radovanoviča, M. Filipoviča, St. Majstoroviča, V. Novaka, E. Schneeweissa, E. Mayerhofera.<sup>43</sup>

Zvláštnosti rumunskej kuchyne bližšie nepoznáme. Nemáme vedomosti o regionálnych alebo syntetických prácach z tohto odboru. Vieme o niekoľkých menších príspevkoch, ktoré sú pomerne ťažko prístupné. Z doterajších rumunských prác považujeme za potrebné spomenúť iba práce E. Fischera a J. Claudiana.<sup>44</sup>

---

*ünnepi táplálkozás a Boldva völgyében*, Ethnographia, 1950; Z. Ujváry, *A vadontermő növények szerepe a táplálkozásban az abaúji-zempléni hegyvidéken*, Néprajzi Értesítő, 1957; Gy. Nagy, *Lakodalmas kulcsos kalács sütése Orosházán és környékén*, Szántó-Kovács Múzeum Évkönyve Orosháza 1959; S. Dömötör, *Lakodalmi kalácsaink néprajzához*, Néprajzi Ért., 1969; *Dunántúli és alföldi édes lepények*, Ethnographia, 1960; K. Kós, *Erdélyi adatok a pogácsa készítéséhez*, Néprajzi Közlemények, 1959; J. Enyedi, *A káposzta jelentősége a nép életében*, Ethnographia, 1962; J. Hegyi, *A lisztminőségek és a tésztaételek összefüggése*, Ethnographia, 1964; E. Sergő, *Rákospalota népi táplálkozása*, Néprajzi Közlemények, 1964; E. Cs. Pócs, *Etel és étkezés a magyar néphűtben*, Módszer, feladatok, Néprajzi Értesítő, 1961; *A karácsonyi asztal és karácsonyi vacsora hiedelemköre*, Néprajzi Közlemények, 1965; B. Rómer, *A sütőharang a történelem előtti időktől napjainkig*, Ethnographia, 1966; L. K. Kovács, *Traditionelle Milchwirtschaft bei den Ungarn*, Viehschaft u. Hirtenkultur (red. L. Földes), Budapest 1969.

<sup>42</sup> B. Gunda, *Kenyérsütés Orosháza környékén*, Néprajzi Értesítő, 1932; *Magyarországi primitív főző-sütő eljárások és néprajzi kapcsolataik*, Néprajzi Értesítő, 1933; *Régi tüzhelyek és konyhaműveletek a békési Sárrét déli vidékén*, Népiünk és Nyelvünk, 1935; *Prehiztorikus jellegű őrlőkövek a Kárpátokban*, Ethnographia, 1958; *A természetes növénytakaró jelentősége... a népi táplálkozásban*, Ethnographica Carpatica, Budapest 1966; *A sütőkövek és ősi kenyérfélék*, Ethnogr. Carpatica, 1966; *Tejoltó növények a Kárpátokban*, Ethnographia, 1967; — E. Kisbán, *Nyersanyag és technika*, Néprajzi Értesítő, 1961; *A gyümölcskenyér elterjedésének tanulságai*, Ethnographia 1961, Acta ethnographica 1962; *A népi táplálkozás alakulásának problémái*, Műveltség és Hagyomány, 1963; *A kenyér néprajzi kutatása Európában*, Ethnographia, 1965; *A magyar kenyér*, (kandidátska dizertációs munka) Budapest, 1966; *Lepénykenyér a magyar néptáplálkozásban*, Népi kultúra, Népi társadalom, (Budapest) 1968; *A jogurt helye és szerepe a délkelet-európai tejfeldolgozó rendszerben*, Ethnographia, 1967.

<sup>43</sup> S. Trojanović, *Starinska srpska jela i pića*, Srpski etnografski zbornik, 1896; *Altertümliche Speisen-, Getränke-Bereitung bei den Serben*, Archiv f. Anthropologie, 1909; J. Erdeljanović, *Srpska narodna jela i pića*, Srpski etnografski zbornik, 1908; E. Schneeweiss, *Volksnahrung in Pliva-tal*, Zeitschrift f. österr. Vkunde, 1918; M. S. Grbić, *Srpska narodna jela i pića iz sreza Bolevačkog*, Srpski etnogr. zborn., 1925; St. Tanović, *Srpska narodna jela i pića iz sreza Cevceliskej kaze*, Srpski etnogr. zborn., 1925; V. Novak, *Ljudska prehrana v Prekmurju*, Ljubljana 1947; *Über die Milchwirtschaft bei den Völkern Jugoslawiens*, Viehwirtschaft u. Hirtenkultur (red. L. Földes), Budapest 1969; M. Barjaktarović, *Narodna hrana i pića u Gornjem Polimlju*, Zbornik radova SAN, 1951; M. Gavazzi, *Zur Frage der Backglocke im südpannonischen Raum*, Europa et Hungaria, Budapest 1965; E. Mayerhofer, *Die Verwendung der Gärung in Volkskundlichen Küchengebrauche der Südslawen*, Zeitschrift f. Ernährung (Leipzig), 1933.

<sup>44</sup> E. Fischer, *Die Küche des rumänischen Bauers*, Archiv f. Anthropologie, 1909; J. Claudian, *Alimentatia populului roman*, Bucuresti 1939; — Údaje o stave bádania ľudovej výživy v Rumunsku mi poskytol K. Kós. (Cluj). Za jeho ochotu ďakujem.

Údaje o slovenskej ľudovej strave nachádzame v menších národopisných štúdiách, rôznych národopisných monografiách a napokon sa objavujú roztrúsené v rozličných vlastivedných publikáciách a časopisoch.

Tu treba uviesť v prvom rade práce M. Bela, J. Čaploviča, J. Fándlyho, B. Němcovej, P. Dobšinského, J. Holubyho, J. Bodnára, K. Medveckého, P. Socháňa, L. Podjavorinskej, J. Mjartana, A. Václavíka, J. Húska, a R. Bednárika.<sup>45</sup> Z novších štúdií o strave treba spomenúť kapitolu o výžive v monografii o Žakarovciach.<sup>46</sup> M. Markuš vo svojej kandidátskej práci spracoval ľudovú stravu Horehronia.<sup>47</sup>

Ak porovnáme slovenskú odbornú literatúru a literatúru našich susedov — vidíme, že je pomerne medzerovitá a nedostačujúca. Aj toto je jednou z príčin, prečo doteraz nedošlo k syntetickému spracovaniu problematiky slovenskej ľudovej stravy na základe existujúcich prác.<sup>48</sup> V tomto smere oveľa ďalej pokročil výskum výživy z hľadiska ekonomického a fyziologického, pretože, ako sme už podotkli, bádanie v týchto odboroch a publikovanie získaných výsledkov sa začalo už okolo r. 1880.

Od tých čias aj pri menších, či väčších prestávkach predsa len takmer nepretržite pokračovalo.<sup>49</sup> Podnes sa pokračuje v rámci výskumu Ústavu pre výživu ľudu. Najnovšie výsledky tohto výskumu predkladá vo svojej publikácii J. Budlovský.<sup>50</sup> Niektoré jej časti môžu poslúžiť aj etnografovi (napr. pri

<sup>45</sup> M. Běl, *Notitia Hungariae novae hist. geographica*, I—IV, Viedeň 1735—1742; J. Fándly, *Pilní domajší a poľní hospodár*, Trnava 1792; *Zelinkár*, Trnava 1793; J. Čaplovič, *Pogruphisch-statistisch. Archiv f. Ungarn*, I—II, Viedeň 1821; *Gemälde von Ungarn*, I—II, Pest 1829; B. Němcová, *Sebrané spisy*, sv. VII—XI, Praha 1908; P. Dobšinský, *Prostonárodné obyčaje a hry slovenské*, T. Sv. Martin 1880; J. Bodnár, *Myjava*, (Myjava) 1911; K. A. Medvecký, *Detva*, (Ružomberok) 1905; P. Socháň, *Starobylé zvyky slovenských roľníkov*, Bratislava 1930; L. Podjavorinská, *Vareška, kuchárstvo slovenské*, Český lid, 1901; K. Chotek, *Cerovo*, Národopisný věstník čs., 1906; J. Mjartan, *Sebe-dražie*, Sborník Mat. slov., 1924; *Prispevky k národopisu hornej Nitry*, Časopis MSS, 1929—1931; D. Stránska, *Dolná Poruba*, Sborník MS, 1927; A. Hřebly, *Brezno a jeho okolie*, Sborník MS, 1926; A. Václavík, *Podunajská dedina*, Bratislava 1925; B. Krpellec, *Bardejov a jeho okolie dávno a dnes*, Bardejov, 1925; M. Maďáčov, *Rok v slovenskom raji*, Spiš. Nová Ves, 1941; J. Červenák, *Tradičný život Lišovana*, B. Bystrica, 1966.

<sup>46</sup> M. Markuš, *Ľudová strava* (Banícka dedina Žakarovce, red. J. Mjartan), Bratislava, 1956.

<sup>47</sup> M. Markuš, *Ľudová strava na Horehroní*. (Kandidátska práca v rukopise, archív Národopisného ústavu SAV v Bratislave, 1966). Uvedieme aj také publikácie, ktoré i keď celkove nemajú národopisný charakter, ale svojím materiálom predsa poskytujú pozoruhodné údaje k vývoju ľudovej stravy na Slovensku. Takéto publikácie sú: J. Heteš, *Mliečne hospodárstvo na Slovensku*, Bratislava, 1951; J. Balko, *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*, Bratislava, 1940; J. Laurenčík, *Ŕvčiarstvo a salašnictvo*, Bratislava 1958.

<sup>48</sup> Všetky doterajšie pokusy musíme kvalifikovať ešte ako neúplné a neprehľadné. Porovnaj napr. R. Pokorný, *Slovenská kuchyňa* (Z potulek na Slovensku, Praha, 1883); K. Chotek, *Výživa*, (Československá vlastivěda, řada II. Národopis, Praha 1936). Posledná stručná syntéza bola publikovaná v r. 1968: M. Markuš, *Strava*, (Československá vlastivěda, Lidová kultura, Praha 1968, 525—536).

<sup>49</sup> K. Keletí, c. d. (pozn. 38); A. Slanina, *Spotřeba rodin zemedělců ve zrovnání se spotřebou rodin úředníků, zřizenců a dělníků*, Zemědělský archív, 1933; H. Pelc — M. Podzímková-Rieglová, *L'alimentation d'une famille agricole slovaque d'après sa consommation alimentaire relevée pendant une année*, Les travaux de l'Institut... d'Hygiène, Praha, 1934; A. Podoba — J. Rázus — K. Němet, *Nutričné problémy slovenských krajov*, Záverečná zpráva Endokrynolog. ústavu SAV Bratislava, z r. 1953.

<sup>50</sup> J. Budlovský, *Súčasně stravovanie na Slovensku*, (Prispevky k otázkam výživy a gastroenterologie, Bratislava 1958); *Stav výživy obyvateľstva na Slovensku*, Bratislava 1960.

popise krajových jedál), i keď autor sa tu nepúšťa do podrobnejšieho etnografického popisu. — Pri tomto prehľade literatúry o strave nemožno vynechať poznámku, že bádateľ, zaoberajúci sa touto problematikou, môže často získať pozoruhodné údaje zo starších i novších kuchárskych kníh.<sup>51</sup> Veľa cenných údajov sa v priebehu posledných rokov objavilo aj na stránkach časopisu *V ý ž i v a a z d r a v i e*.<sup>52</sup>

Pre bádateľa, zaoberajúceho sa v rámci dejín stravy predmetmi súvisiacimi so stravou (kuchynským inventárom a jeho vývojom), je nevyhnutné podrobne preskúmať aj príslušný materiál v slovenských múzeách. Máme na mysli riad a nádoby, slúžiace na prípravu a uchovávanie jedál, ďalej niektoré kusy nábytku a príbory. Nemožno vynechať ani štúdium v archívoch, lebo tieto často poskytujú veľmi cenné údaje, ktoré pomôžu pri výskume dejín a vývoja slovenskej ľudovej stravy. — Veľmi cenné pramene rukopisné, fotografické a kreslené (získané sústavným zberom) sústredil aj Národopisný ústav SAV, archív Slovenskej národopisnej spoločnosti, archív Katedry etnografie a folkloristiky Filozofickej fakulty Univerzity Komenského v Bratislave.<sup>53</sup>

Na základe toho, čo sa doteraz povedalo, možno si urobiť približný obraz o doterajšom stave výskumu a výsledkov bádania v oblasti ľudovej stravy na Slovensku ako i u susedných národov. Na základe vzájomného porovnania jasne vidíme, že výskum ľudovej stravy na Slovensku má pred sebou veľké úlohy a množstvo práce.

### Metodické otázky výskumu ľudovej stravy.

V priebehu posledných rokov sa začalo plánovité kompletizovanie materiálu o slovenskej ľudovej strave viacerými regionálnymi a tématickými zberateľskými prácami. Prvá etapa výskumov bola charakterizovaná zostavením pracovného programu výskumu s prihliadnutím na doterajšie výsledky, a započatím systematického uskutočňovania tohto programu. Niekde šlo skôr len o práce sondovacieho rázu (tzv. prieskum), inde sme zbierali príslušný materiál na základe hlbšieho výskumu, trvajúceho niekoľko rokov (Horehronie).<sup>54</sup> Do tejto práce sme sa snažili zapojiť aj externých spolupracovníkov. V súčasnosti najviac preskúmanými oblasťami sú obce východného a stredného Slovenska (Abov, Šariš, Zem-

<sup>51</sup> Najstaršie tlačou vydané kuchárske knihy na Slovensku: J. Babilon: *Prvá kuchárska kniha v slovenskej reči*, I—II, Pešť, 1870; Iná, (autor neznámy), *Prvá kuchárska knižka*, Skalica (tlačená asi v r. 1870—1880). — Popri tlačených knihách nám nesmú uniknúť ani staršie rukopisné kuchárske knihy, ktoré sú obvyčajne v úschove niektorého múzea alebo knižnice. (Univerzitná knižnica v Budapešti, Východoslovenské múzeum v Košiciach, Národopisné oddelenie Slov. národného múzea v Martine, archív Slov. národopisnej spoločnosti v Bratislave). Pozri o tom podrobnejšie: M. Markuš, *Čo nám hovoria staré rukopisné kuchárske knihy?* Čítanie, 1967; *Z dejín kuchárstva na Slovensku*, Čítanie, 1968. Kultúrohistorický význam a hodnotu takýchto rukopisných prameňov podrobnejšie komentovali Č. Zíbrt, B. Radvánszky, K. Gundel a F. Schramm.

<sup>52</sup> Na tomto mieste nemôžeme citovať všetky publikované články. Zaujímavca nech si prelistuje posledné ročníky časopisu. Vydáva ho Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu v Bratislave ako svoj úradný orgán.

<sup>53</sup> Tu treba vyzdvihnúť diplomové práce V. Vrlovej (*Ľudové stravovanie na západnom Slovensku*) a M. Podhorňáčkovej (*Ľudová strava na Kysuciach*).

<sup>54</sup> Materiál z Horehronia má vyššie 300 strojopisných strán. (Pozri pozn. 47).

plín, Gemer, Novohrad a Orava). V ďalšom pracovnom programe figurujú ako centrá výskumu dediny západného Slovenska. Zbieranie materiálu sa uskutočňuje v dedinách, vopred na tieto účely vybraných a to všeobecne známou formou terénneho zberu. Terénny výskum sa uskutočňuje popri vypočúvaní informátorov, podľa možnosti pozorovaním. Bádania, pracujúci na výskume ľudovej stravy sa jednotne zhodujú v tom, že terénny zber materiálu k tejto problematike rozhodne nepatrí k najťažším úlohám v etnografii.<sup>55</sup>

Pri hodnotení materiálu získaného rozhovorom s informátormi je dôležité mať na zreteli, do akej generácie a spoločenskej vrstvy informátori patria.<sup>56</sup> Informátori sú totiž zároveň nositeľmi zvykov jednotlivých vekových kategórií, dôkazmi obľúbenosti jednotlivých jedál ap. Preto musíme sa snažiť jednotlivé informácie hodnotiť a zaradiť podľa vekovej a spoločenskej kategórie informátora. Nutnosť zachovávať túto zásadu sa v priebehu výskumných prác ukazovala čoraz viac, najmä pri hodnotení terminológie rôznych regiónov.<sup>57</sup> Na základe vlastných skúseností sme dospeli k názoru, že k zbieraniu materiálu je potrebné pristupovať podľa vopred vypracovaného plánu a s použitím vopred zostavených dotazníkov. Dotazníky, ktoré sme používali, boli dvojaké. Jedny kratšie (stručnejšie), skôr informatívneho, pomocného charakteru, — druhé boli podrobnejšie, dôkladnejšie, pozostávajúce z niekoľkých častí (kapitol), usporiadaných na základe surovín, ktoré sa používajú na prípravu stravy.<sup>58</sup>

### Triedenie materiálu.

Pri triedení materiálu o ľudovej strave môžeme uplatňovať rôzne hľadiská — národopisné, kultúrohistorické a biologické. Pre nás je pochopiteľne najvhodnejšie hľadisko prvé. Niektorí etnografovia triedia materiál skôr z hľadiska prírodovedného, hoci sami priznávajú, že tento spôsob nie je pre ich prácu práve najšťastnejší.<sup>59</sup> Na základe vlastnej praxe sme sa dopracovali k skúsenosti, že najvhodnejšie je triedenie nazbieraného materiálu podľa surovín.<sup>60</sup> Vychádzajúc z toho princípu rozdeľujeme materiál, patriaci do okruhu problematiky ľudovej stravy na Slovensku, do týchto kapitol:

<sup>55</sup> Veci, súvisiace so stravou považuje väčšina ľudí, najmä jednoduchí dedinskí ľudia za, prísne súkromnú záležitosť a neradi o tom rozprávajú. Preto každú otázku, položenú cudzími ľuďmi a ktorá by umožňovala nahliadnuť do týchto intímnych vecí, prijímajú s najväčšou rezervovanosťou. Každý bádateľ si teda musí najprv získať úplnú dôveru informátorov. Táto podmienka pravidla platí pre všetky oblasti národopisného výskumu, no pri výskume ľudovej stravy je priam nevyhnutná.

<sup>56</sup> Podľa doterajších skúseností zatriedujeme našich informátorov obyčajne do štyroch vekových skupín: 1. najstaršie (vyššie 65-roční), 2. stredná, (40–65-r.), 3. mladšia (30–40-r.), 4. najmladšia (18–30-roční).

<sup>57</sup> Viacerí bádatelia sú toho názoru, že príznačná nejasnosť v pomenovaní jedál má svoje korene v rôznych tradíciách rôznych vekových skupín. Porovnaj E. Kisbánn, *A népi táplálkozás alakulásának problémái*, 190.

<sup>58</sup> Dotazník (t. č. ešte v rukopise) bol niekoľkokrát úspešne overený pri výskumoch v teréne.

<sup>59</sup> Pozri o tom podrobnejšie A. Vajkai, c. d., 2; I. Eckstein, c. d., 3.

<sup>60</sup> V tejto otázke si čiastočne osvojujeme názory E. Kisbánnovej, ktorá pri takomto triedení materiálu považuje za rovnako dôležité rešpektovať popri surovine aj aspekty kuchynskej technológie. E. Kisbánn, *Nyersanyag és technika*, 5–10.

1. Technológia (sem zaraďujeme prípravu jedál a všetky jej jednotlivé techniky).

2. Ukladanie — uchovávanie stravy a otázky prenášania surovín a zhotovených jedál.

3. Rastlinné produkty (vegetabilia).

4. Živočišné produkty (carnalia).

5. Kuchynský inventár (utensilia).

6. Zvykoslovné prvky jedenia a jedál (každodenné, sviatočné, obradné, príležitostné, núdzové jedlá).

7. Nápoje.

8. Fajčenie.

Za najdôležitejšie pokladáme state o technológii, vegetabíliách, carnáliách, utenzíliách a zvykoslovných prvkoch. Preberieme si v krátkosti jednotlivé časti, a prihliadajúc k ich obsahu a dôležitosti, pokúsime sa poukázať na najdôležitejšie s nimi súvisiace problémy, ako aj na úlohy, ktoré ešte čakajú na splnenie.

## 1. Technológia prípravy jedál

Táto kapitola patrí k najdôležitejším otázkam stravy. Sem zaraďujeme rozličné techniky prípravy jedál, ako aj používanie surovín v čerstvom, surovom stave.<sup>61</sup> Sem patria rôzne spôsoby konzervovania surovín, napr. sušenie, solenie, údenie, kvasenie, sladenie a najnovšie i samotné zaváranie. Patrí sem drvenie rozličných semien, ich mletie, lúpanie, čistenie, úprava rôznych surovín do stavu, v ktorom sú konzumované. Ďalej sem radíme spôsoby prípravy jedál pečením a varením, činnosť schutňovania, čiže všetky organoleptické procesy. Môžeme konštatovať, že jedným z najdôležitejších činiteľov v procese prípravy jedál bol už od najstarších čias oheň. (Tým ostal až podnes.) Práve preto pri našich výskumoch treba dôsledne sledovať všetky javy, vzťahujúce sa k ohňu a ohnisku. Uctievanie ohňa bolo významným prvkom v tradíciách slovanských národov a jeho pamiatky sú patrné aj v slovenskej ľudovej tradícii.<sup>62</sup> V súvislosti so samotným ohniskom sa zachovali mnohé archaické tradície, preto skúmanie jeho vývoja nesmú pustiť zo zreteľa ani bádatelia, skúmajúci dejiny stravy. Tento vývoj totiž prebiehal v úzkej a dvojstrannej súvislosti s vývojom techniky prípravy jedál.

Veľmi často diskutovaným problémom je otázka, ktorý spôsob prípravy jedál je starší: varenie, či pečenie? Ukazuje sa, že v slovenskej ľudovej kuchyni je starším a zaužívanejším spôsobom varenie.<sup>63</sup> Je známe, že až do konca

<sup>61</sup> Tradície tejto činnosti patria do sféry zberného hospodárstva.

<sup>62</sup> C. H. Mayer, *Fontes historiae slavicae*, Berlín 1931, 23; N. T. Sumcov, *Kulturnyja pereživanja*, Kijevskaia starina 1899, 36.

<sup>63</sup> Aj väčšina obradových jedál je obyčajne varená. V slovenskej ľudovej strave za najstaršiu formu varenia treba považovať varenie tzv. horúcimi kameňmi (*žabcami, zvariakom*). Tento spôsob varenia máme zachytený z Kysúc, Čičmian, Horehronia a z východného Slovenska. Porovnaj K. Chotek, *Několik poznámek...* Národopisný věstník čs., 1924, 51; R. Bednárik, *Zvykoslovie a múzejníctvo*, Časopis MSS, 1949, 34.

19. stor. bolo po celom Slovensku všeobecne rozšírené varenie na v o ħ n o m o ħ n i s k u.<sup>64</sup> Varenie v uzavretej peci máme doložené len z východnej časti Slovenska (Uličská dolina). V súvislosti s prípravou jedál varením sa zachovalo veľa archaizmov a zvláštnosti, ktoré ešte čakajú na podrobnejší výskum.

Druhým najrozšírenejším spôsobom prípravy jedál je p e č e n i e. Pod týmto pojmom rozumieme pôsobenie suchého tepla na surovinu. Pravda, poznáme aj druhý spôsob pečenia, a to v horúcom tuku. Na ich označenie sa v slovenčine používajú termíny: *piecť* — *pražiť* — *smažiť* — *škvariť* ap.<sup>65</sup> Najstaršími spôsobmi pečenia v slovenskej ľudovej tradícii bolo opekánie na ražni, pečenie v pahrebe, v popole, v hlinenom obale (Liptov), na rozžeravených kameňoch (Kysuce), na rošte alebo v uzavretom priestore (v takzv. pekárskom zvonci) a nakoniec v peci.<sup>66</sup> Vyprážanie v tuku, podobne ako dusenie (*dinstovanie*) sú v slovenskej ľudovej kuchyni technikami novšími, ktoré sú napr. na východnom Slovensku aj v súčasnosti pomerne zriedkavé.<sup>67</sup>

Jednou zo zvláštnosti tejto techniky je príprava tzv. z á p r a Ź k y (*zásmažky*). Ide o múku praženú v horúcom tuku, ktorá má niekoľko variantov, čo sa týka používania suroviny i spôsobu prípravy. Je všeobecne známe, že príprava i chuť dedínskej a mestskej zápražky sa od seba líšia. Pred jednou generáciou sa v roľníckych domácnostiach k zápražke potrebná masť obyčajne vyprážala zo solenej alebo údenej slaniny. (Na niektorých miestach, alebo v čase pôstu používali k zápražke maslo, loj, sadlo alebo olej.) V mestských domácnostiach robili zápražku v obyčajnej masti. Pravda, celkom chudobné (robotnícke) rodiny si robili zápražku aj bez masti (len sucho, alebo s vodou). Tieto (surovinové alebo technologické) rozdiely boli teda príčinou toho, že jedlá varené na dedinách, alebo mestách nemali rovnakú chuť. Aj samotné praženie múky malo svoje regionálne odchýlky a tradície.<sup>68</sup> Na základe doteraz preštudovanej literatúry, zápražka zhotovená z pasirovaného chleba sa v 16. stor. používala len veľmi zriedka, hlavne vo veľkopánskych kuchyniach. Aj v 17. stor. sa ešte málo píše o zápražke. Až koncom 18. stor. spomínajú uhorskí kuchári zápražku už častejšie, ako zvláštny prostriedok k husteniu jedál. Začiatkom 19. stor. sa to pomaly

<sup>64</sup> K. Chotek, *Osídlení* (Českoslov. vlastivěda, Rada II. Národopis), 171; R. Bednárik; *Duchovná a hmotná kultúra slovenského ľudu*, T. Sv. Martin 1943, 151; J. Vydra, *Ľudová architektúra na Slovensku*, Bratislava 1958, 152.

<sup>65</sup> *Piecť, pražiť, smažiť, škvariť* — podľa *Slovníka slovenského jazyka* má tieto významy: *piecť* — pripravovať niektoré pokrmy vysušovaním za vysokej teploty; *pražiť* — za horúca prudko sušiť, prudko hriať, škvariť na masti; *praženie* — tepelná úprava potravín, za vysokých teplôt a za stáleho pohybu; *vyprážanie* — tepelná úprava potravín, pri ktorej prostredím prenášajúcim teplo je horúci tuk; *smažiť* — opekať v rozpálenom tuku, vyprážať; *škvariť* — pripravovať jedlo pražením na čistom tuku. (*Slovník slovenského jazyka*, red. S. Peciar, Bratislava 1959–1965.) — Slovo *pražiť* sa viacmenej používa na strednom a východnom Slovensku, kým *smažiť* sa používa skôr na západnom Slovensku.

<sup>66</sup> K. Birketh-Smith, *Geschichte der Kultur*, Zürich 1956, 130; L. Morgenstern, *Die menschliche Ernährung und die kulturhistorische Entwicklung der Kochkunst*, Berlín 1882, 106;

<sup>67</sup> J. Budlovský, c. d., 73.

<sup>68</sup> Napríklad zápražka zo surových zemiakov. J. Nagy, *A tótok otthonáról Árva-megyében*, Alsó Kubín 1891, 60.

zovšeobecňuje po celom starom Uhorsku a tak i na Slovensku.<sup>69</sup> Podľa K. Gundela spôsob ich prípravy sa širil zo západu do strednej Európy. S týmto tvrdením možno súhlasiť, keďže v starších rukopisných a tlačených kuchárskych knihách sa s nimi stretávame len veľmi zriedka. Zaužívané bolo skôr z a t r e p á v a n i e (*podbíjanie*) jedlá.<sup>70</sup> Ak berieme do úvahy jedlá, rozšírené v súčasnosti na dedine, najmä v letnom období, vidno, že sú tu ešte stále v prevahe jedlá zatrepané. Zatrepávaním pripravuje dedinské obyvateľstvo spravidla tie jedlá, ku ktorým nie je potrebný tuk.<sup>71</sup>

S technikou prípravy jedál úzko súvisí aj zvyšovanie chuti jedál, ich s c h u t ň o v a n i e. Na to sa používajú rôzne prísady (soľ, med, cukor), koreniny a pochutiny minerálneho a rastlinného pôvodu. Povzbudzujú trávenie i dôkladnejšie zužitkovanie potravy, zväčšujú pôžitok a podporujú chuť k jedlu, robia pokrmy chutnejšími. Veľmi dôležitými tradičnými prvkami schutňovania jedál boli tie, ktoré im dodávali *kyslú príchuť* (v slovenskej ľudovej kuchyni sa na tieto účely používalo kyslé mlieko, srvátka, ocot alebo *juška* — kyslá karpustnica). Tieto kyslasté prísady sa používali nielen na schutňovanie jedál, ale na mnohých miestach aj ako lieky. Ich liečivé účinky sa zvyšovali pridávaním listov, kvetov a koreňov rôznych liečivých rastlín.

V minulosti mal pri schutňovaní jedál zvláštnu úlohu kvasený nápoj z ražnej, jačmennej alebo ovsennej múky. Nazývali ho *kysel*, *kvas*, na východnom Slovensku *ciberej*. V súvislosti so zmienkami o schutňovaní jedál treba povedať, že slovenská ľudová kuchyňa v minulosti oveľa viac korenila jedlá. Zo škály rôznych príchutí najobľúbenejšia bola kyslá príchuť.<sup>72</sup> Staršia generácia ešte aj dnes má rada kyslé jedlá, kým mladšia generácia, narodená po vojne, sa orientuje skôr na sladkú príchuť. Koreniny, používané v minulosti na schutňovanie jedál, možno rozdeliť na dve kategórie: na domáce produkty (zbierané v okolí, alebo pestované v záhradkách), na produkty importované z iných krajov a predávané v obchodoch. Do prvej skupiny patrili rôzne voľne rastúce rastliny (raseca, kôpor, cibula, cesnak, šafran, chren, majorán, rozmarín, zádušník, bazalka, materina dúška, palina, mäta, ruta ap.). Importované koreniny boli spočiatku pre vysoké ceny prístupné iba zámožnejším domácnostiam, no neskôr sa rozšírili

<sup>69</sup> L. Schalkházy, *Magyar konyha*, Košice 1894, 124; K. Gundel, c. d., 340, 370; P. Nyáry, *Régi étek, régi dinom-dánomok*, Magyar Családtörténeti Szemle, 1940, 261; M. Markuš, *Levéltári adatok a burgonyaliszt készítéséről*, Ethnographia, 1940, 254.

<sup>70</sup> O. Bárczay, *Régi magyar konyháról*, Századok, 1893, 416. Je pozoruhodné, že národy východnej Európy uprednostňujú vo svojom jedálnom lístku ešte aj dnes skôr zatrepané, ako zapražené jedlá. O. Szabó, *Magyarországi oroszokról*, Budapest, b. r., 139; V. Sč., *Pišča i pitje*, Ethnografické obozrenije, 1899, 290.

<sup>71</sup> Zátrepka je vlastne tekutá zmes (voda, mlieko, smotana a múka), ktorá sa robí tak, že do múky sa postupne prilieva tekutina, ktorá sa nahladko vymieša, potom sa zátrepka vleje do pripraveného jedla. Zátrepkou zahustené pokrmy sa ešte aspoň 10–12 min. povaria. Takto sa zahusťujú rôzne husté jedlá z ovocia, zeleniny, strukovín, zemiakov a jedlá s mäsom. Kedysi boli zatrepané jedlá oveľa obľúbenejšie aj v pánskych a meštianskych kuchyniach. Porovnaj: *Szakátsmesterségnek könyvetskéje*, Trnava 1785, 3, 34; F. Schramm,

<sup>72</sup> M. Markuš, *Chut a chutnosť našich jedál. Organoleptické tradície nášho ľudu*, Šimai Kr. kéziratok szakácskönyve, Ethnographia, 1964, 582. Výchova a zdravie, 1964, 77.



a udomácnili aj v ľudovej kuchyni<sup>73</sup> (čierne korenie, bobkový list, klinčeky, škoricacimet, muškátové orechy).

Do techniky prípravy jedál patria aj rôzne spôsoby konzervovania (sušenie, solenie, údenie, kvasenie).<sup>73</sup> Sušením sa stávajú upotrebitelnými listy, kvety niektorých rastlín, ovocia, zelenina, niektoré mliečne produkty (syr), mäso, ryby, huby ap. K rozšíreným a tradičným ľudovým spôsobom konzervovania patrí aj solenie, údenie a kvasenie. Solením a údením sa konzervovali slanina, mäso, ryby, sadlo, syr, tvaroh, maslo. K údeniu používali zvláštne ihličnaté drevo (borovicu — *Pinus*, na rovine vrbu), od čoho údeniny dostávali jemnejšiu príchuť.<sup>74</sup> Konzervovanie kvasením bolo kedysi rozšírené po celej Európe, dnes si však udržalo popularitu iba vo východnej Európe. Ešte v 19. stor. na mnohých miestach kvasili aj repu, zeleninu, dnes však tento spôsob pretrváva iba pri konzervovaní kapusty.

### Zmeny vo vývojovom procese technológie.

Technika prípravy jedál prešla za posledné desaťročia pozoruhodným vývinom. Tento vývojový proces sa začína vlastne premenou tradičného voľného ohniska na ohnisko uzavreté. Súčasne sa menili aj nádoby a riad (celý kuchynský inventár) používané na prípravu jedál. Staré hlinené nádoby boli nahradené liatymi železnými nádobami. Tieto zmeny znamenali, pochopiteľne, nielen zvrät v spôsobe prípravy jedál, ale mali za následok i zmenu v príchuť jedál. V súvislosti s tým zdomácnelo v ľudovej kuchyni množstvo nových jedál, z toho viaceré jedlá pochádzajúce z mestskej (meštianskej) kuchyne. Ich znalosť prinášali medzi dedinské obyvateľstvo dievčatá, ktoré začas slúžili v meste (*u pánov*). Veľa jedál zdomácnelo na dedinách pričinením kurzov varenia a pečenia, ktoré tu usporadovali. V niektorých dedinách sa tieto novšie jedlá rozšírili v súvislosti s odpustami a rôznymi hostinami, na ktorých mladšie gazdinky prekvapili svojich príbuzných z iných dedín zvláštnymi novými jedlami, a ak sa tieto vydarili a získali si u hostí obľubu, vyžiadali si hostia ich recepty a po návrate domov šírili ich znalosť a prípravu aj vo svojej dedine. Takto sa zaslúžili o zdomácnenie týchto novších jedál.<sup>75</sup>

Spomínané zmeny prebiehali zväčša vzájomne nezávisle. A tak je prirodzené, že v jednotlivých oblastiach prebiehal vývin odlišne. Niekde došlo k zmenám iba v surovinách — používaných na prípravu jedál — (ovsená alebo žitná múka bola nahradená jemnejšou pšeničnou múkou), inde sa k novým surovinám a prísadám (cukor) pridružili aj nové spôsoby prípravy jedál. Často sa stávalo, že názov jedla, pripravovaného tradičným spôsobom z tradičnej suroviny, prenášali

<sup>73</sup> Z nich poznáme viaceré varianty: sušenie na slnku, v peci, v blízkosti ohniska, na sušiacich podstavcoch, v sušiarňach, postavených pre zvláštne účely.

<sup>74</sup> Aj staré rakúske kuchárske knihy spomínajú, že v údení slovanské národy mali svoju špecifickú technológiu. J. M., *Grätzerisches Kochbuch*, Graz 1818, 435.

<sup>75</sup> Najnovšie jedlá sa dnes už rozširujú v dedinských domácnostiach aj riadnym používaním kuchárskych kníh.

prislušníci mladšej generácie aj na jedlo, pripravované z novej suroviny novým spôsobom. V dôsledku toho označoval niekde jeden a ten istý názov jedla raz riedku, inokedy zasa hustú, *hrubú* polievku, omáčku, alebo nejaké kašovité jedlo, — či dokonca prívarok. Je preto jednou z prvoradých úloh etnografického výskumu ľudovej stravy vniešť do spleti týchto názvov určitý poriadok.<sup>76</sup> Pri zbieraní materiálu o ľudovej strave treba v súvislosti s jednotlivými názvami vziať do úvahy niekdajšiu tradičnú surovinu a surovinu, z ktorej sa jedlo pripravuje v súčasnosti, — spôsob jeho prípravy a zmeny, ktorými prešiel u jednotlivých generácií. — Ďalej spôsob jeho konzumovania ako aj zvykové prvky, ktoré sa k nemu viažu, i jeho terminológiu. Iba na základe znalosti týchto činiteľov bude možné presne stanoviť vývoj slovenskej ľudovej stravy a slovenskej kuchyne.<sup>77</sup>

## 2. Ukladanie (úschova) a transport potravných článkov

Po získaní surovín pre výživu a po ich príprave, sústreďuje sa úsilie človeka na úschovu hneď neskonsumovaných produktov a potravín. Tradície z tejto oblasti ľudskej činnosti sú často veľmi staré a nezriedka sa v nich prejavujú aj národné špecifiká. Považujeme preto za správne pred opísaním jedál sa oboznámiť s problémami úschovy.

Je všeobecne známe, že v minulosti boli dedinské aj mestské domácnosti odkázané na vlastnú sebestačnosť a preto sa museli zásobiť aj potravinami (surovinami) na zimu. Na dedine sa tento zvyk uchovával bezmála podnes. Uskladnenie a úschova potravín je prastarým, tradičným zvykom takmer u všetkých európskych národov. Skúmanie tejto vopred zabezpečenej úschovy potravín a iných surovín nám zároveň umožňuje získať prehľad o miere konzumovania potravín a o ich kvalite v jednotlivých oblastiach. Rozmery priestorov a predmetov, určených na úschovu potravín, ako aj spôsoby úschovy sú v jednotlivých oblastiach odlišné. Sú určované jednak prírodným prostredím, jednak charakterom uschovávaných surovín. V úrodnejších krajoch sú objekty a predmety, na úschovu určené väčšie. Stačí, ak napr. porovnáme malé drevené komôrky v hornatých oblastiach (Orava, Liptov, Sarih) s priestrannými tehlovými sypárňami v nížinatých oblastiach (južný Zemplín, Žitný ostrov, dolné Pohronie). Tieto objekty samy osebe nespádajú do výskumu ľudovej stravy v najužšom zmysle, napr. komory a sypárne sú skôr predmetom záujmu bádateľov, zaoberajúcich sa výskumom ľudovej architektúry, — no ich rozmery a inventár pri výskume ľudovej stravy predsa treba mať na zreteli.

Jeden z vážnych problémov slovenskej materiálnej kultúry predstavujú

<sup>76</sup> Podobná nejasnosť v pomenovaní jedál je známa aj u iných susedných národov. Porovnaj L. H u b a t s c h e k, c. d., 159; G. H e s s - H a b e r l a n d t, c. d., 48; E. K i s b á n, *A népi táplálkozás alakulása*, c. d., 190.

<sup>77</sup> Na úzku súvislosť surovín a technológie pri príprave jedál najdôraznejšie poukazuje zo zahraničia E. K i s b á n (pozri pozn. 60).

práve tieto komory (alebo sypárne).<sup>78</sup> Sú rozšírené po celej krajine, no ich umiestnenie, funkcia a názvy sú v jednotlivých oblastiach odlišné. Niekde boli pod spoločnou strechou s obytným priestorom, inde boli zasa osobitne stavané (Orava, Šariš). Na mnohých miestach slúžili nielen ako priestory na uskladnenie, ale aj na spanie. Bolo by žiadúce bližšie sa oboznámiť s ich regionálnymi obmenami, skúmať, akými zmenami prešli v priebehu vývoja a z čoho pochádza ich označenie.<sup>79</sup> Malé rozmery týchto uskladňovacích objektov v horských oblastiach svedčia o tom, že množstvo uskladňovaných potravín a surovín bolo veľmi skromné. Spomínané sypárne (komory) sú teda súčasne aj meradlom úrovne niekdajšej výživy v určitom kraji.

V chudobnejších domácnostiach potraviny a suroviny, potrebné pri každodennom použití, boli uchovávané (či už v komore alebo v blízkosti ohniska) spravidla na policiach, *rámoch*, novšie v *štelážach* (skladajúcich sa z niekoľkých polic) alebo v *kasniach*, prípadne *almáriách*. Kusy zariadenia, slúžiace na uskladňovanie potravín, tvoria pomerne pestrú škálu. K najstarším patrí *susek*, *kadlub*, *sudno*, neskôr *truhla*, *lada*, *štok*, *štrych*, *žigla*, *šafáreň*, *pajstrúna*, *skriňa*, ap. *Kadlub*, *susek* a *sudno*, pravdepodobne patrili do inventáru staroslovenskej kuchyne, ostatné kusy sa udomácnili len neskoršie, — preberali sme ich zo západu.<sup>80</sup> Už zo samej pestrosti názvov logicky vyplýva, že jednotlivé druhy sa od seba líšili. Meradlom tu boli aj majetkové pomery rodiny. V chudobnejších rodinách boli tieto kusy nábytku menšie, — kým v zámožnejších rodinách mali väčšie rozmery. Často sa v blízkosti ohniska nachádzal výklenok v stene, — slepé okno, (sopúch), nazývaný niekde aj *almária* (*omarija*). Tento názov mohol však označovať aj samostatnú policovú skriňu.

Pri vyratúvaní zariadenia a nádob na uskladnenie a úschovu potravín, musíme pre úplnosť uviesť aj nádoby na rôzne tekutiny a nápoje. Sem patria rozličné sudy, (*antalky*, *bočky*), *kantý*, *obone*, *konvy*, *kupy*, *dieže*, *kade*, *gelety* a *putienky*. — Tradičným uskladňovacím priestorom boli kedysi aj jamy, vykopané do zeme. Na základe pestrosti v názvoch, používaných na ich označenie, môžeme usudzovať, že tieto jamy mali viaceré obmeny.<sup>81</sup> Je známe, že uchovávanie obilnín v takýchto jamách je prastarým, tradičným spôsobom,<sup>82</sup> známym dnes už iba z tradície, hoci ukladanie zemiakov, zeleniny a repy do jám je v mnohých roľníckych družstvách bežné aj dnes. Archaizmy, spojené s uchová-

<sup>78</sup> Otázka komôr (ako priestoru) je eminentným predmetom bádania nielen slovenského, ale celoeurópskeho národopisu. Ako atlasový otázku si zaradili do svojho dotazníka aj naši susedia (Poľiaci a Maďari).

<sup>79</sup> V tejto otázke je veľmi cenným prínosom v našej národopisnej literatúre štúdia Š. A p á t h y h o, *Spôsoby uskladňovania hospodárskych plodín v severnom Šariši*, Slovenský národopis, 1958, 347.

<sup>80</sup> O slovenskom ľudovom nábytku napísal obsirnejšiu štúdiu R. B e d n á r i k, *Ludový nábytok*, Martin 1949.

<sup>81</sup> Takýmito variantmi boli: jama, bradlo, gruby, hrob, hrobľa, dol, dolka dolina, kopa, hromada, krechty ap.

<sup>82</sup> O úschove obilnín do tzv. obilných jám pozri podrobnejšie: F. Š t e f u n k o, *Zbožné jamy na západnom Slovensku*, Národopisný zborník, 1944; B. P o l l a, *Stredoveké obilné jamy v Podmericiach*, Slov. národopis, 1959; N. I k v a i, *Földalatti gabonátárolás Magyarországon*, Ethnographia, 1966.

vaním potravín a surovín, ako aj jednotlivé kusy zariadenia, používané na tieto účely a ich rozmanité názvy by si vyžadovali kartografické spracovanie.

Hoci transport jedál a rôznych surovín nepatrí do úzkeho kruhu problémov úschovy potravín, považujeme za potrebné v krátkosti sa o tom zmieniť. Obyvatelia dedín boli často nútení odchádzať za prácou, vzdialenou od domova na pol dňa alebo aj viac dní cesty. Problémy, týkajúce sa stravy, riešili tak, že brávali so sebou zásobu potrebných potravín a surovín (niekde aj zásobu na 1–2 týždne) a z nich si na vzdialenom pracovisku pripravovali jedlo. Na prepravu potravín slúžili *cedidlá, serdáky, torby, tanistry alebo kapsy*. Tento transport potravín, ako aj transportované množstvo surovín bolo a je v ľudovej terminológii označované ako *týždňouka*. (Bola zaužívaná najmä u ťažko pracujúcich: drevorubačov, uhliarov, pastierov, baníkov a furmanov.) Zaujímavou zvláštnosťou tohto javu je tradičná technika prípravy jedál. Jedlá totiž pripravovali obyčajne muži. Bolo by veľmi zaujímavé porovnať túto techniku s technikou varenia žien. Dôležitým problémom je skúmanie všetkých druhov náčinia, slúžiaceho na prepravu jedál a surovín a ich vzájomné porovnávanie.<sup>83</sup> Je zaujímavé sledovať zemepisné rozšírenie s transportom potravín súvisiaceho pojmu *merinda* a jeho obsahu v jednotlivých oblastiach. Vieme, že slovo pochádza z valašskej kolonizácie, nemá však všade rovnaký význam.<sup>84</sup>

Podobný význam má slovo *pošajdes*, znamená jedlo zabalené na cestu.<sup>85</sup> — Do tohto okruhu problémov náleží aj tradičné nosenie jedál pri narodení, keď ich kmotra prináša šestonedielke (*pocta, venočník, radostník*). Tento tradičný ľudový zvyk je už na ústupe, lepšie povedané, prenáša sa z návštevy rodičky na krsťiny.<sup>86</sup> Podrobnejší rozbor transportu potravín však patrí už skôr do tematického okruhu bývania a dopravy (komunikácií).

### 3. R a s t l i n n é p r o d u k t y (vegetabilia)

Väčšinu surovín v slovenskej kuchyni tvoria suroviny rastlinného pôvodu. Suroviny rastlinného pôvodu možno konzumovať aj v surovom stave, zväčša si ich však človek rôznymi spôsobmi upravoval. Jedným z najstarších spôsobov úpravy bolo (ako sme sa už boli zmienili v časti o technológii) upraženie alebo drvenie zrníek a semienok v prírode zbieraných alebo pestovaných rastlín. Na vyššom stupni vývoja, keď ľudia poznali oheň, najzaužívanejším spôsobom

<sup>83</sup> Máme tu na mysli tie tradičné nádoby, ktoré sa kedysi používali na nosenie jedla alebo nápoja do poľa, lesa. Napr. *jedinák, dvojniak, čepák, ušiak, rajchen, dnes boket, diner*, ap.

<sup>84</sup> D. C r a j a l a, *Rumunské vlivy v Karpatech se zvláštnym zretelem k Mor. Valašsku*, Praha 1938, 345–346; V. M a c h e k, *Etymologický slovník jazyka českého a slovenského*, Praha 1957, 239; J. M i h á l, *Merinda*, Slov. reč., 1962 58.

<sup>85</sup> *Pošajdes* — ako nárečový termín pochádza z rakúsko-nemeckého slova *Bschaidessen*. Užíval sa hlavne na strednom a západnom Slovensku (obyčajne v blízkosti bývalých nemeckých banských miest). Porovnaj K. K á l a l, *Slovenský slovník z literatury a nářečí*, Banská Bystrica 1923, 509; A. H r e b l a y, *Brezno*, c. d., 45; G. H e s s - H a b e r l a n d t, c. d., 42.

<sup>86</sup> Zánik tohto tradičného zvyku tkvie v tom, že dnes sa pôrod koná obyčajne v pôrodnici, kde sa samozrejme jedlo už nenosi. Pozri o tom podrobnejšie M. M a r k u š, *Ako sa menia naše tradičné zvyky?* Čítanie, 1968, 31.

úpravy týchto zrní bolo ich varenie a zmäkčovanie v horúcej vode. Týmto spôsobom boli pripravované najstaršie jedlá, redšie, či hustejšie polievky, omáčky alebo kaše.

a) Kaša, kašovité jedlá

Z jedál rastlinného pôvodu za najstaršie považujeme kašu a kašovité jedlá. O ich niekdajšej dôležitosti a význame v slovenskej kuchyni výrazne svedčia aj ľudové tradície. Starobylosť názvu, tradičné spôsoby prípravy kaše a zvyky, viažúce sa k nej, toto všetko svedčí o tom, že ide o jedno z najstarších jedál. K tomuto záveru dospeli už bádatelia pred nami, keď zdôraznili rozšírenie a obľúbenosť kašovitých jedál, ako aj ich úlohu ako obradových jedál, pri rôznych sviatkoch, svadbách a iných hostinách. Kaše sa často spomínajú aj v slovenských ľudových rozprávkach, piesňach a prísloviach.<sup>87</sup> O poprednom mieste kašovitých jedál v slovenskej ľudovej výžive a ľudovej tradícii svedčí aj skutočnosť, že v súčasnosti pre ne nachádzame v slovenských nárečiach okolo päťdesiat rôznych názvov. Toto je dôkazom ich populárnosti a zároveň značnej pestrosti, čo sa týka spôsobu ich prípravy.

Veľkú časť kašovitých jedál (takmer polovicu) predstavujú v slovenskej kuchyni varianty, pripravené z obilnej múky a krúp (jačmeň, raž, pšenica, tanket, pohanka, kukurica). Z prosa pripravené kaše sa nazývajú jednoducho *kaša* alebo *prosená*, *žltá*, *jahvová kaša*, *prosovník*, *krúč* alebo *metyja*. Kaša z pohanky zasa: *tatarčená*, *pohančená*, *skladaná*, *žobrčka kaša*. Z tanketa (*Triticum spelta*): *tankeľová kaša*. Z kukurice sa pripravujú nasledujúce varianty: *kukuričanka*, *zamiška*, *kulaša*, *polenta*, *malej*, *bryja*, *žgance*, *hartovnica* a *bura*. Zo zemiakov; (prípadne s použitím ďalších surovín) vzniká: *fučka*, *chamuľa*, *fujda*, *džadky*, *čír*, *kulaša*, *podbíjanka*, *škubánky*, *šterc*, *úhrabky*, *papcún*, *figulena*. Zo strukovín a z ovocia: *bryja*, *spoločnica*, *kyselica*, *hartuľa*, *zalievaný*, *fazuľová*, *hrachová* a *cicerová kaša*, *riča* a *kalkíš*. Z uvedených označení vidno, že jeden názov sa niekedy používa na označenie viacerých kašovitých jedál.<sup>88</sup> To svedčí o tom, že tradičné kaše prešli v priebehu posledného storočia určitými zmenami, čo sa týka surovín i spôsobu prípravy, ale uchovali si svoj pôvodný názov. Inokedy boli však tieto zmeny sprevádzané aj zavedením a zdomácnením nových názvov, (napr. *škubánky*, *úhrabky*, *džadky*, *žgance*).<sup>89</sup>

Kašovité jedlá slovenskej ľudovej kuchyne, ich jednotlivé obmeny, presnejšie názvy a ich recepty nie sú ešte dostatočne zozbierané a preto ich ani nevieme presne zaregistrovať. V slovenskej ľudovej kuchyni je veľa jedál pripravova-

<sup>87</sup> Stačí, keď tu odcitujeme len niekoľko tradičných príslovičných variantov: „Hostia, naši hostia, čo vám predložíme? Kašu navaríme, medom osladíme“ (J. Kollár, *Národné spievanky*, I, 584); „Po kaši, po mede, poznať Slováka všade!“ (B. Němcová, *Sebrané spisy XIII*, Praha 1930; 352); „Kaša s mliekom — to Slovákom!“ (A. P. Záturcký, *Slovenská príslovia, porekadla a úsloví*, Praha 1897, 219).

<sup>88</sup> Tak napr. *čír*, *fučka* a *kulaša* sa pôvodne varili len z čistej múky. Neskoršie (obzvlášť pre nedostatok múky) dopĺňovali ich aj inými náhražkami, najčastejšie uvarenými zemiakmi.

<sup>89</sup> O tomto vývoji kašovitých jedál sme sa už zmienili aj v záverečnej časti kapitoly o technológii jedál.

ných na spôsob kaše. — no záverečná fáza prípravy týchto jedál je určovaná novšími úkonmi, ktoré pozbavujú jedlo kašovitého charakteru a umožňujú jeho zaradenie do kategórie varených cestovín a halušiek.<sup>90</sup>

Zo zahraničných bádateľov, zaoberajúcich sa výskumom ľudovej stravy, na vzájomnú súvislosť suroviny použitej na prípravu jedla a techniky prípravy jedla najdôraznejšie upozorňuje v odbornej literatúre E. K i s b á n o v á.<sup>91</sup> Vychádzajúc z myšlienok tu nadhodených, ako aj z bohatého materiálu o kašovitých jedlách v slovenskej ľudovej strave, považujeme za veľmi potrebné a žiadúce čo najúplnejšie zozbierať a skompletizovať materiál všetkých slovenských — ako aj ostatných slovanských — kašovitých jedál. Pri tomto zbere sa nemožno uspokojiť len samotným zozbieraním názvov jedál. Dôležitý je aj presný opis techniky prípravy týchto jedál a napokon treba brať zreteľ aj na zvykoslovné prvky, ktoré sa k nim viažu. Nutnosť takéhoto postupu sa ukazuje tým výraznejšie, že medzi slovenskými jedlami je aj niekoľko takých, ktoré, čo sa týka suroviny i počiatkovej fázy prípravy, patria medzi kašovité, avšak ďalšie fázy prípravy určujú ich zaradenie už skôr do skupiny archaických posúchov a pagáčov. Tieto jedlá možno už v podstate kvalifikovať ako *pečené kaše*. Patrí sem napr. na prvom mieste *kalkiš*, *malej* a *gerheň*, ktoré sa pripravujú na spôsob kaše, potom sa vkladajú do pece alebo rúry a upečú sa.<sup>92</sup> Je to veľmi starobyľý spôsob prípravy, s jeho obmenami sa stretávame aj u iných národov.<sup>93</sup> Niektorí bádatelia, zaoberajúci sa výskumom chleba, napr. S u m c o v, B l a u b e r g, R a p a i c s a S t o k a r už dávnejšie dospeli k záveru, že ploché posúchovité chleby sú vlastne pôvodom kašovité jedlá, ktoré však prešli ďalším vývojom.<sup>94</sup> Uvedené druhy kašovitých jedál majú teda v slovenskej ľudovej kuchyni veľmi starú tradíciu, ktorá sa na mnohých miestach udržuje aj v súčasnosti.

#### b) Chlieb a jeho archaické obmeny

Pečené kašovité jedlá, spomínané v predchádzajúcej časti, tvoria prechod k ďalšej skupine jedál vegetabilného charakteru — k chlebu a jeho archaickým obmenám. Od predchádzajúcej skupiny sa líšia tým, že neboli obarené alebo uvarené na spôsob kaše, ale upečené na ohnisku, v peci alebo v pahrebe. Z hľadiska technológie vyskytujú sa v tejto skupine vegetabilii dve formy chleba:

<sup>90</sup> S podobným vývojom sa stretávame aj v Maďarsku. (E. K i s b á n, *Nyersanyag és technika*, c. d., 5.

<sup>91</sup> E. K i s b á n, c. d., 5—10.

<sup>92</sup> J. H o l u b y, c. d., 161.

<sup>93</sup> Takýmto spôsobom sa piekol kedysi aj archaický chlieb Egypťanov, podobným vývojom prechádzal u Nemcov *Brot* a u Maďarov *kenyér*. Porovnaj M. W ä h r e n, *Typologie der altägyptischen Brote u. Gebäcke, Brot und Gebäck*, 1961; *Brot und Gebäck im Leben und Glauben der alten Ägypter*, Bern 1963, 8; *Das Brot in frühchristlicher Zeit, Ursprung, Bestand u. Einfluss auf das Mittelalter, Brot u. Gebäck*, 1964; J. H a r m a t t a, *Irání adatok a kenyér történetéhez*, Ethnographia, 1953, 170; B. G u n d a, *Az iráni kenyér történetéhez*, Műveltség és Hagyomány, 1961, 219; *A sütőkövek és ősi kenyérfélék*, Ethnographica, 1966, 331; P. L i l i e n f e l d, *Die Geschichte der Ernährung*, c. d., 84; H. W o p f n e r, c. d., 115; W. S t o k a r, c. d., 117; R. R a p a i c s, c. d., 164; V. B l a u b e r g, *Issledovanije chleba, vinogradnogo vina a piva*, Moskva 1892, 23.

<sup>94</sup> Podobný vývojový proces vidíme aj pri nekvasenej a rituálnej *paske* u Židov, alebo pri oblátkoch. N. T. S u m c o v, c. d., 643.

nekysnutá a kysnutá. Nekysnutý variant predstavujú *lepene*, *priesniky*, *posúchy* alebo *osúchy*, *pagáče* (*kabáče*), *lokše* a tzv. *moskale*. Lokálneho charakteru sú menšie *placky*, *nalesníky*, (*podlistňáky*), *harule* (*baby*) ap. Z kysnutých foriem uvediem *plamenníky*, (*podplamenníky*), *podplanok*, (*poplanky*) a *postruheň*.

Príprava neskysnutých variantov bola veľmi jednoduchá. Múku pomiesili s vodou, vyvaľkali cesto do tvaru kolesa a upiekli na ohnisku, v pahrebe, na kameni, v popole, v peci, v rure alebo na platni sporáka. Toto boli pravdepodobne najstaršie formy archaického chleba. S *lepeňmi* alebo *pagáčmi*, pečenými v popole sa stretávame aj u hrdinov slovenských ľudových rozprávok, na svojich cestách si ich nosievali v tanistre.

Záznam zo 16. stor. uvádza, že takzv. *prizňák* bol vlastne otrubovým chlebom chudobnejšej časti slovenského obyvateľstva za feudalizmu.<sup>95</sup> S analógiou *prizňáku* sa stretávame aj na susednej Morave, (Brno: *presňáke*), v Slovinsku, na Ukrajine, v Bulharsku, v Poľsku a Bielorusku.<sup>96</sup> Tieto analogické fakty svedčia o tom, že toto nekysnuté pečivo bolo pravdepodobne starým slovenským chlebom, zachovaným sa aj v slovenskej ľudovej tradícii. Približne rovnakú úlohu a funkciu zastávali aj spomínaný *lepeň* a *lokša*.<sup>97</sup> Podobne bol neskysnutým pečivom, nahrádzajúcim chlieb, hlavne na východnom Slovensku, *pagáč*, na Orave *moskaľ*, na Kysuciach *osúch* a v uzavretých kotlíkoch stredného Slovenska *posúch*. V chudobnejších, menej úrodných krajoch pre nedostatok múky pridávali do týchto núdzových pečív aj postrúhané kapustné listy, surové a varené zemiaky. Tento postup bol sprevádzaný čiastočne zmenami v spôsobe prípravy a niekedy aj zmenami v pôvodnom názve. Takýmto archaickými pečivami-chlebovinami boli napr. aj *podlistňáky* a *nalešníky*.<sup>98</sup> Im blízko sú *haruľa* (alebo *baba*), *placerka*, *bagar*, *rapčáň* alebo *zeľa*. Jedlá, pripravované z menšieho množstva múky (niekedy pre nedostatok vlastne ani múku neobsahovali) a surových zemiakov. O *haruli* možno povedať, že bola ozajstným núdzovým pokrmom chudobnejších domácností.<sup>99</sup> Do tejto kategórie patria ešte viaceré obmeny archaických nekysnutých pečív, predovšetkým *placky*, miesené z múky a varených zemiakov. Napriek tomu, že sa udržal starý tradičný spôsob ich prípravy (v tvare

<sup>95</sup> S. Takáts, *Rajzok a török világból*, III, Budapest 1917, 121–129.

<sup>96</sup> J. Husek, *Strava (Moravské Slovensko, II)*, c. d., 529; M. Ludvíková, c. d., 94; N. T. Sumcov, c. d., 18; N. Cybulski, c. d., 66; D. Zelenin, *Russische (ostslawische) Volkskunde*, Berlín–Leipzig, 1927, 112; F. Kotník, *Presnec*, Etnolog, 1943, 36–39; Ch. Vakarčelski, *Etnografija Bulgarij*, Wrocław, 1965, 60; M. Jagodić, *Über Ostereier und Ostergebäck in Slowenien*, Schweizer. Archiv f. Volkskunde, 1957, 159; M. Vasmer, *Russisches etymologisches Wörterbuch*, II, Heidelberg 1950, 430;

<sup>97</sup> *Lepeň* nesporne súvisí so slovesom *lepiť* a má analógiu aj v iných slovanských jazykoch. D. Zelenin, c. d., 112, 114; A. S. Parniková, c. d., 207; V. Machek, c. d., 263; M. Vasmer, c. d., II, 32.

<sup>98</sup> Je veľmi pozoruhodné, že z tej istej suroviny (zemiaky a kapustné listy) a podobnou technikou zhotovené varianty sú nám známe aj u susedných slovanských národov. Porovnaj Zelenin, c. d., 113; V. Hnatjuk, c. d., 104; N. Cybulski, c. d., 140.

<sup>99</sup> Tieto tradičné pokrmy pri skromnej príprave v minulosti mohli byť skutočne len núdzovými jedlami. Neskoršie pri výdatnejšej príprave a korenení tieto jedlá (*baba* alebo *haruľa*) sa stali sýtnym jedlom. Preto novšie slovenské kuchárske knihy ich kvalifikujú už ako špecifické a obľúbené ľudové jedlá. Pozri Z. Inovecká, *Slovenská kuchárka pre každý stôl*, Trnava 1948, 13; M. Dubravská, *Zlatá kniha kuchárska*, Bratislava 1948, 413; P. Ambrová — A. Bučko — M. Jeniková, *Slovenská kuchárka*, Martin 1955, 169.

kolesa, na hrúbku asi jedného prsta), s používaním novších surovín dostalo sa im aj novších pomenovaní (*krumplovník, bandurník, sladkáň, chudobnica, rajbanica, gruloovník, gugel* ap.). Piekli ich najprv na horúcom kameni, v peči, neskôr zväčša na platniach sporáku. Na dedinách sú rozšírené podnes.

Druhú skupinu chlebových pečív tvoria varianty kysnuté, pripravované pomocou kvásku. Ich charakteristickým znakom je, že sú pripravované z kysnutého chlebového cesta. Do tejto skupiny patria: *plamenniky, (podplamenniky), podplanok, priplanky, podpalok, poddymník, postruheň, opresky, materák, struháč, bochník, langoš, poškrabok*, posledné boli pečené zo zvyškov chlebového cesta, ktoré ostali v koryte. Súdiac podľa ich tvaru aj spôsobu pečenia (na plameni), môžeme sa domnievať, že boli v minulosti pečené aj z nekysnutého cesta.<sup>100</sup> Svoju niekdajšiu úlohu (úlohu doplnku chleba) si na mnohých miestach udržali podnes, nielen u nás, ale aj u susedných slovanských národov.<sup>101</sup> Ich novodobé varianty pripravovali slovenské gazdinky z kvalitnejšej múky a s použitím rôznych ďalších surovín (kapusty, zemiakov, syra, bryndze, lekváru). Piekli ich predovšetkým na väčšie sviatky, hostiny a na svadby. Tieto príležitostné pečivá z jemnejšej múky medzičasom stratili svoju pôvodnú funkciu doplnkov chleba (premenili sa na koláče). Na mnohých miestach sa zmenili dokonca aj ich názvy a ako také prevzali úlohu niektorých obradových pečív.<sup>102</sup> Ak sa teda chceme podrobnejšie zoznámiť s históriou a vývinom slovenského chleba, musíme dôkladnejšie poznať aj tieto archaické kysnuté a nekysnuté pečivá. Musíme ich vzájomne porovnať, hlavne s analógiami u ostatných slovanských a neslovanských susedov. Na označenie týchto plochých posúchovitých chlebov nemecká odborná literatúra používa termín *Fladen, Fladen-brot*, talianska literatúra *focaccio*, maďarská *pogácsa* a *bodag*, ukrajinská *korž*.<sup>103</sup>

Z variantov, známych zo slovenskej ľudovej tradície, ako aj zo zahraničnej literatúry, možno bez všetkých pochybností považovať *lepeň, priesník, osúch, (posúch), nalesník, postruheň, plamenník* a *babu* za pozostalosť zo slovanského dávnoveku — za najstarší chlieb S l o v a n o v. O niečo mladším — no tiež starodávnym pečivom-chlebovinou — je aj *pagáč*, pochádzajúci pravdepodobne z juhoeurópskej mediteránnej obilnej oblasti, a *lokša*, ktorá je východoeurópskeho pôvodu.<sup>104</sup> Domnievame sa, že presné zemepisné rozšírenie týchto prastarých

<sup>100</sup> K. Moszyński, c. d., I, 262, 274.

<sup>101</sup> J. Tarnacki, *Studia porównawcze nad geografją wyrazów*, Warszawa 1937, 56, 128; V. Hnatjuk, c. d., 108. E. Schmitthener — H. Schmitthener, *Speise und Trank in Europa*, Leipzig 1960.

<sup>102</sup> Ich podrobnejší popis pozri v stati o koláčoch.

<sup>103</sup> O vývoji chleba v celom európskom priestore najnovšie napísala dosť obsírnú porovnávaciu štúdiu E. Kisbánová, *Ethnographische Erforschung des Brotes in Europa*, Ethnographia, 1965. S vývojom a rozšírením archaických chlebov sa dosť obsirne zaoberala aj zahraničná odborná literatúra. Porovnaj A. Maurizio, *Die Getreide-Nahrung*, c. d., 142; H. Schürer-Waldheim, c. d., 34; G. Hess-Haberlandt, c. d., 25; W. Stokar, c. d., 113; H. Wopfner, c. d., 115; N. Zahlada, c. d., 100—101; N. T. Sumcov, c. d., 650; A. Wurmbach, c. d., 23; A. Fischer, *Rusini*, Lwów—Warszawa—Kraków 1928, 37.

<sup>104</sup> Na severnom Slovensku (Orava, Spiš) sa prostredníctvom poľského etnika dostal k nám tzv. *moskal*. Na juhu, pravdepodobne prostredníctvom Maďarov sa dosť značne rozšíril *gerheň* a *langoš*.



foriem chleba by mali priniesť európske národné a všeobecné etnografické atlasy.

Po prehľadnom opisaní pečív (chlebovín), zastupujúcich tradičný chlieb (Fladenbrot), dostávame sa k samotnému dnešnému chlebu, ktorý v skutočnosti je na našom kontinente najdôležitejšou každodennou potravou. Tento stav je výsledkom mnohých storočí, ba aj tisícročí.<sup>105</sup> Ako sme sa už zmienili v stati o kašovitých jedlách, v najstaršej minulosti bol chlieb pravdepodobne akýmsi kašovitým jedlom. Pozostatkom z týchto čias je skutočnosť, že podnes sa po celej Európe chlieb konzumuje spolu s nejakým iným jedlom.<sup>106</sup> Nesmieme pravda zabúdať na to, že chlieb v dnešnom slova zmysle, teda kysnutý a pečený chlieb, nebol v minulosti u nás ani u ostatných národov Európy pokrmom každodenným, podľa starých prameňov bol pokrmom iba privilegovaných tried.<sup>107</sup> Tento fakt ešte väčšmi podporuje naše predchádzajúce tvrdenie, že najstarší slovenský (a zároveň aj slovanský) chlieb treba hľadať v nekysnutom, plackovitom chlebe.<sup>108</sup>

Na prípravu chleba používané suroviny boli určované geografickými podmienkami. V drsnejších horských oblastiach sa na výrobu chleba používala múka z raži, jačmeňa, ovsu, niekde aj z tankela a pohanky, v južnejších a úrodnejších oblastiach piekli chlieb už aj z múky pšeničnej. V núdzových rokoch nahrádzali časť múky pridávaním niektorých núdzových rastlín,<sup>109</sup> ktoré najprv riadne vysušili a rozdrvili. Závažným medzníkom vo vývoji chleba v Európe bolo 19. storočie. Je to obdobie, keď dovtedy všeobecne zaužívané vodné a ručné mlyny sú nahrádzané mlynmi valcovými a na parný pohon. Toto malo za následok predovšetkým zlepšenie mletia a skvalitnenie, zjemnenie múky, čo významne vplývalo aj na kvalitu chleba. Ďalšiu zmenu spôsobil rozmach pivovarníctva, ktoré poskytlo predovšetkým pre mestské, ale aj dedinské domácnosti nový produkt na kysnutie cesta, totiž kvasnice.<sup>110</sup> Už z toho, čo sa doteraz povedalo, vidíme, že prax kysnutia zohrala v dejinách stravy dôležitú úlohu.<sup>111</sup> Prípravu

---

<sup>105</sup> Pre nás, ktorí sa zaoberáme dejinami ľudovej kultúry (hlavne stravy), mala by táto skutočnosť byť podnetom k tomu, aby sme sa výskumu každodenného chleba venovali intenzívnejšie.

<sup>106</sup> Najnázornejšie vyjadruje túto tradíciu známe slovenské porekadlo „Bez chleba len pol obeda“ (Š. Hanigovský, *Slovenské príslovia*, Košice 1938, 56).

<sup>107</sup> S. Bommer – B. Lotzin, *Die Gabe der Demeter. Die Geschichte der griechischen und römischen Ernährung*, Krailling 1961, 101; K. Hintze, c. d., 63, 72, 76; H. Wopfner, c. d., 126.

<sup>108</sup> Novší a všeslovanský termín *chlieb* (pečený z kvasného cesta) pochádza zo staroger mánskeho slova *hlaiβ*.

<sup>109</sup> Takými núdzovými náhražkami boli kedysi: mach, rôzne korene, hľuzy, kôra stromov, žalude, plody hlohu, jarné výhonky liesky apod. Porovn. M. Höfler, *Engelbrot, Not- und Hungerbrot*, 76.

<sup>110</sup> Prvú slovenskú továreň na droždie založili v Trenčíne v r. 1886. Všeobecný vplyv valcových mlynov ako aj výrobu novších kypriacich prostriedkov veľmi pozorne sleduje vo svojej štúdii aj I. Hegyi, *A lisztminőségek és a tésztaételek összefüggése*, Ethnographia, 1964, 362.

<sup>111</sup> Zozbieranie všetkých týchto regionálnych variantov je ďalšou úlohou našich výskumov.

chleba kysnutím poznali už staroveké národy.<sup>112</sup> Je možné, že bola známa aj u nás (kvas). No napriek niekoľkostoročnej tradícii tohto spôsobu prípravy, zachovali sa v slovenskej kuchyni súbežne s ním aj varianty nekysnutého chleba.<sup>113</sup>

Čo sa týka prípravy kvásku (kvasu), potrebného na kysnutie chlebového cesta, poznáme viaceré varianty. Väčšina z nich smeruje k spoločnému, jednotnému postupu, zaužívanému už v slovanskom dávnoveku. — Na krúpy z jačmeňa, alebo na pšeničné otruby naliali teplú alebo vlažnú vodu, priložili trocha chmeľu a cibule, nechali vychladnúť a kvasiť. Získaná tekutina a vymočené, vykvasené pšeničné otruby predstavovali potrebný kvások. Tento pár-kvas potom zamiešali do múky alebo chlebového cesta. Na mnohých miestach Slovenska pridávali gazdinky do kváskovej tekutiny aj odvar z fazule alebo kyslé mlieko, srvátku a ocot.<sup>114</sup> Od 80. rokov 19. stor. sa na prípravu chlebového cesta začínajú používať kvasnice, vyrábané priemyselne.

Nie je únosné venovať sa na tomto mieste podrobnému rozboru tradícií slovenskej kuchyne v súvislosti s kysnutým chlebom. Považujeme za dôležité spomenúť iba toľko, že vývoj našej súčasnej najbežnejšej potraviny, chleba, je v úzkej súvislosti s ostatnými prejavmi slovenskej ľudovej kultúry, napr. s vývojom obydlia, odevu a pracovných nástrojov. Treba ešte povedať, že chlieb sa teší zo všetkých pokrmov najväčšej úcte a že sa k nemu viaže množstvo povier a magických obyčajov. Na mnohých miestach mu podnes pripisujú liečivé účinky ap. Dôsledkom a dôkazom tejto neobyčajnej úcty je pečenie sviatočných alebo príležitostných chlebov na väčšie cirkevné sviatky (Vianoce, Veľká noc) alebo na významné rodinné udalosti (na svadobné hostiny, na kary). Keďže tieto príležitostné chleby mali aj určitú kultovú úlohu, boli označované zvláštnymi názvami.<sup>115</sup> Najväčšiu úctu mal chlieb upečený na štedrovečernú hostinu. Tento jav je ináč bežný nielen na Slovensku, ale v tradíciách všetkých európskych národov. Bolo by žiadúce porovnať tieto tradície u jednotlivých národov, preskúmať ich súvislosti a na základe toho vyvodiť patričné závery. Toto bude však možné až vtedy, keď bude táto problematika u nás aj u jednotlivých európskych národov podrobnejšie zozbieraná a spracovaná.<sup>116</sup> Skúmanie slovenských príležitostných

<sup>112</sup> Znalosť prípravy chutnejšieho (kysnutého) chleba naši slovanskí predkovia prevzali asi v 2.—6. stor. od starších germánskych kmeňov (pozri pozn. 108). Pozri o tom podrobnejšie K. Moszyński, c. d., I., 276; V. Machek, c. d., 157; F. Holub-Kopečný, *Etymologický slovník jazyka českého*, Praha 1952, 139; J. Kuryłowicz, *Germanosłowiańskie stosunki językowe*, Warszawa 1958, 34.

<sup>113</sup> R. Robert, *Über den Kwas und dessen Bereitung*, Historische Studien, 1896. Zozbieranie variantov kvasenia je ďalšou úlohou našich výskumov.

<sup>114</sup> Tieto špeciálne prílohy mali vlastne zjemňovať chuť tradičného chleba.

<sup>115</sup> Pôvodne medzi každodenným a príležitostným (obradovým) chlebom nebol žiaden rozdiel. Ten vznikol len neskoršie, asi v druhej pol. 19. stor., keď sa obradové varianty už pripravovali z jemnejšej múky, do cesta sa pridávalo mlieko, smotana, maslo, rôzne korenia, sladkosti, ovocie ap. Do tejto kategórie patrili tzv. *vianočný chlebič*, *štedrák*, *vianočnica*, *posušok*, *kračun*, *kračunik*, *bocheň*, (*bochník*), *beluš*, *baba*, *koláč*, *kabáč*, *posuch*, *polazník*, *tepšár*, *podpalok*, *poplanok*, *cipov*, ap.

<sup>116</sup> O vzniku chleba zozbieral veľmi bohatý materiál Sumcov, Blaubeurg, Maurizio, Währen, Rapaiés, Stokara najnovšie W. Adrian, *So wurde Brot aus Halm und Glut*, (*Getreideanbau, Getreideverarbeitung und Bäcker der Vorzeit*), Bielefeld 1951; E. Kisbána B. Gunda.

alebo sviatočných chlebov je potrebné aj preto, lebo tieto chleby na mnohých miestach stratili svoj niekdajší *chlebový* charakter a funkciu, a v dôsledku jemnejších surovín i spôsobu prípravy niektoré jeho varianty prešli do kategórie koláčov.

c) Koláče (a iné pečivá).

Týmto sa dostávame k ďalšej skupine vegetabilii — ku koláčom. Podobne ako ostatné druhy pokrmov prešli aj koláče určitým vývojom. Najstaršie stopy po nich nachádzame u starovekých národov — ide zväčša o obetné chleby plackovitého charakteru. Slovo koláč i pojem, ktorý sa k nemu viaže, boli známe už u starých Slovanov. Vzťahovali sa pravdepodobne na nejaké obradné pečivo okrúhleho tvaru (kolo — kolá+č), pečené na väčšie sviatky, hostiny a na významnejšie rodinné udalosti.<sup>117</sup> Koláčom chudobnejších bol pravdepodobne akýsi prfležitostný, obradný chlieb. Na toto sme už upozornili v predchádzajúcej kapitole. Tieto poznatky sú zároveň dôkazom toho, že príslušný materiál, ktorý poskytuje ľudová tradícia, je cenným kultúrnohistorickým prameňom. Škála slovenských koláčov, ich jednotlivých variantov, aj spôsobov prípravy sa podstatnejšie rozširuje až v druhej polovici 19. storočia.

K najstarším druhom slovenských koláčov patrí tzv. *kalkiš* (alebo *keltýš*), rozšírený hlavne na západnom Slovensku.<sup>118</sup> Upečený s primiesaním múky do kaše slúžil ako pôstny koláč.<sup>119</sup> Do tejto kategórie patria ďalej koláče, novšie pečené z jemnejšej múky: *lepníky*, *presníky*, *pagáče*, *lokše*, *posúchy*, *postruhníky* a rôzne *plamenníky* (*langoše*).<sup>120</sup> Od konca minulého storočia v zámožnejších domácnostiach zlepšovali ich chuť (kvalitu) pridávaním niektorých surovín. Podľa toho boli potom aj pomenované: *bryndzovník*, *syrník*, *konopník*, *mrkevník*, *slivovník*, *lekvárník*, *tvarohovník* ap. V chudobnejších, predovšetkým v horských oblastiach kládli na plamenníky pečené zo zvyškov chlebového cesta aj kvasenú kapustu.<sup>121</sup> Sem treba priradiť aj chutné *beľuše*, pečené na spôsob plamenníkov (ploché a okrúhle). Dnes sú už skutočne zriedkavým pečivom, hoci ešte na prelome 19. a 20. storočia boli rozšírené po celej krajine a nezriedka nahrádzali svadobné a sviatočné koláče.<sup>122</sup> Jedným z najstarších slovenských koláčov bola a je aj dnes *baba*.<sup>123</sup> V minulosti bola aj v slovenskej kuchyni veľmi rozšírená a obľúbená. Obľúbenosť tohto koláča prezrádza aj to, že jeho

<sup>117</sup> M. Vasmer, c. d., 595; E. Berneker, *Slawisches etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg 1924, 541; A. Brückner, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 1927, 246;

<sup>118</sup> J. Holuby, *Keltýš u Slovákov* (J. Holuby, *Národopisné práce*, c. d., 161; P. Drgoňová-Nížnanská, *Jarné vitamíny — kalkiš*, *Výživa a zdravie*, 1962, Porovnaj k tomu ešte S. Dömötör, *Dunántúli és alföldi édes lepények*, *Ethnographia*, 1960, 51.

<sup>119</sup> Kedyś bol populárny na západnom Slovensku (po celom Žitnom ostrove).  
<sup>120</sup> Tieto pečivá sa pôvodne robili z nekvaseného cesta, ako sme už o tom hovorili pri chlebe.

<sup>121</sup> Do tejto skupiny jedál patria *kapustníky*, *zaliepance*, *lapacínky*, *mäteníky*, *baníky*, *prehybáče* ap.

<sup>122</sup> Podľa mienky znalcov tradičnej ľudovej kuchyne *beľuš* bol špecifickým pečivom na celom území Slovenska.

<sup>123</sup> O jej archaickosti píše aj E. Schnereweiss, c. d., 164.

slovanské pomenovanie prevzali aj susední Nemci a Maďari. Označenie *baba* sa však vzťahovalo na viaceré druhy pečiva.<sup>124</sup>

Pojmu sviatočného koláča (z bielej múky) zodpovedá v slovenskej ľudovej tradícii obvykle biely pletený koláč. Na jeho označenie máme viaceré názvy: (jednoducho) *koláč*, *biely koláč*, *pleten*, (*pleteňák*), *pleceník*, *zapletenec*, *opletenec*, *krucenec*, (*kruceník*), *paska*, *hodovník*, *bosman* (*bosvan*), *mrvaň*, *calta*, *vianočka*, *radostník*, *boľasník* ap. Tieto koláče sa nelíšia natoľko spôsobom prípravy ako skôr tvarom (formou) a funkciou. Ich početné (regionálne) názvy svedčia o tom, že sa rozšírili a zdomácnili iba nedávno. Pravdepodobne sa vyvinuli zo starších foriem, napr. z *baby*.

Do tejto kategórie patria aj varianty, prevzaté od susedných národov, napr. *kuch*, *kuchen* (*kuhen*) a *kuchňa*.<sup>125</sup> U nás zdomácnili zväčša prostredníctvom v mestách žijúceho nemeckého obyvateľstva. Ďalej sem patria rôzne záviný (*zavíňáky*) alebo *zakrúčené koláče* a štrúdle, ktoré sú však v slovenskej ľudovej kuchyni pomenované podľa plnky, napr. *konopník*, *kapustník*, *bryndzovník*, *tvarožník*, *makovník*, *orechovník*, *jablčník*, *hruškovník*, *mrkevník*, alebo tvaru: *kri-vák*, *podkova*, *rukávník* ap. Dnes je už pomerne rozšíreným koláčom-pečivom aj štrúďľa, nazývaná niekde *krutienka*. V priebehu posledných desaťročí sa rozšírili a zdomácnili aj buchty, ktoré sa k nám spolu so štrúďľou dostali na začiatku nášho storočia prostredníctvom rakúskej a českomoravskej kuchyne, no aj prostredníctvom nemeckej meštianskej kuchyne v slovenských mestách.<sup>126</sup>

Zvláštnu kategóriu tvoria pečivá vypekané v tuku (alebo na masle, oleji). Najvýraznejším reprezentantom tejto skupiny sú šišky, pre ktoré slovenská ľudová kuchyňa má viacero pomenovaní.<sup>127</sup> Nie je to špecifický slovenský jav. *Burgstaller* napr. uvádza, že šišky majú aj v Rakúsku viaceré odlišné lokálne názvy.<sup>128</sup> Považujeme za pravdepodobné, že v minulosti existovalo viac spôsobov ich prípravy. Je známe, že v pánskej kuchyni boli pripravované už pomerne dávno a tak je pochopiteľné, že sa pomerne dávno dostávali aj do domácností na dedinách, ležiacich v blízkosti miest, a to predovšetkým v úrodnejších oblastiach. Šišky sa smažili (a smažia aj dnes) najviac cez fašiangy, no často sa považovali aj za pečivo apotropajno-obradné a ako také boli (sú aj dnes) jedlom šestonedielok. Podľa gastronomickej literatúry sa šišky rozšírili v strednej Európe prostredníctvom rakúskej (poľahne viedenskej) kuchyne.<sup>129</sup>

<sup>124</sup> *Baba* mala aj trojaký význam: 1. z bielej múky pečený zvláštny koláč, 2. placka zo surových rajbaných zemiakov a múky, 3. z prvého mlieka po otelení (tzv. *mledziwa*) a múky pečený žltý koláč.

<sup>125</sup> Je zaujímavé, že tradičný nemecký *Kuch* (*Kuchen*) pôvodne sa piekol na pahrebe, obvyčajne ako náš pagáč v popole.

<sup>126</sup> Buchta je typickým viedenským pečivom. Je veľmi populárna v celom Rakúsku. Čechách a v južnom Nemecku. Pritom je veľmi pozoruhodné, že v niektorých maďarských nárečiach buchta sa nazýva a označuje ako „slovenské pečivo“ (tót sütemény). Porovnaj A. V alló, *Tót elemek elemek a magyar nyelvjárásokban*, Keszthely 1897, 29.

<sup>127</sup> Napr. *pampuch* (*pampušky*), *krapne*, *kreple* (*graple*), *řanka*, *koťúče*, *buchta*, *koblihy* ap. O pôvode týchto slov písal E. Jóna, *Šišky a pampušky*, Slovenská reč, 1961, 120.

<sup>128</sup> E. Burgstaller, *Festtagsgebäcke*, c. d., 142.

<sup>129</sup> G. Gugitz, *Das Jahr und seine Feste im Volksbrauch Österreichs*, I., Wien 1949, 32; M. Höfler, c. d., 65; A. Hess — O. Hess, *Wiener Küche*, Wien 1916, 1158; E. Kudriafsky, c. d., 205.

Vychádzajúc z regionálnych pomenovaní šišiek, domnievame sa, že sa do slovenskej kuchyne dostali niekoľkými cestami: priamo z Viedne (*krapne, kreple*), cez Čechy (*koblíhy*) a napokon cez Sliezske a Moravu (*pampúchy, pampušky*). Menej známymi druhmi pečiva sú tzv. *jánky, triesky, striežky, harovky, božie milosti*. Do ľudovej kuchyne prenikli podobne ako palacinky alebo dolky prostredníctvom mestskej (meštianskej) kuchyne.<sup>130</sup>

Na príklade šišiek vidno, že koláče a pečivo vôbec možno deliť nielen podľa surovín alebo spôsobu prípravy, ale aj podľa funkcie. Na základe tohto delenia dostaneme zvláštnu skupinu obradných pečív.<sup>131</sup> Charakteristické pre ne je, že boli zhotovované príležitostne, na nejakú sviatočnú alebo rodinnú hostinu. Ich pôvod siaha ďaleko do minulosti, do čias pohanstva. Boli pečené najčastejšie na sviatky zimného a letného snovratu alebo k nejakým náboženským obradom (ako obetné pokrmy). Mali teda od najstarších čias svoju symboliku a funkciu. Takýmto obradným pečivom je napr. *bolastník* alebo *radostník*, obyčajný biely koláč, upečený pri príležitosti šťastného pôrodu. Piekli ho však aj na svadby.<sup>132</sup> Do tejto kategórie patria rôzne chleby a koláče, pečené na sviatky (na Vianoce, na Veľkú noc).<sup>133</sup>



Opekance. Geografické rozšírenie a názvy tradičného obradového jedla na Slovensku.

Tu treba spomenúť predovšetkým tzv. *opekance* alebo *lokše*, pripravované vo viacerých formách na štedrovečernú hostinu.<sup>134</sup> Sú to teda starobylé obradné

<sup>130</sup> Palacinky sa dostali k nám z talianskej kuchyne (pravdepodobne prostredníctvom našich južných susedov). Dolky sa rozšírili pod vplyvom českej kuchyne. Porovnaj V. Machek, c. d., 349; J. Jesenský, *Krátka próza*, Bratislava 1949, 147.

<sup>131</sup> S otázkami slovenských obradných pečív sa zaoberal u nás R. Bednárík, *Obradné pečivo a muzejníctvo*, Časopis MSS, 1949, 24–29.

<sup>132</sup> *Radostník* má rôzne regionálne obmeny. Zo svadobných variantov spomenieme: *svadobný koláč s dierou, mladovský koláč, bratovský koláč, prekladanec, zavijanec, vartan, bosvan (bosman), paska, poklony, brány* ap.

<sup>133</sup> Do tejto skupiny patria *osúch, štedrák, kračun, (kračunik), baba, vianočka, vartan, bosman, spravovníky* ap. K tradičnému štedráku a kračunu sa viažu rôzne archaické povery a zvyky, z čoho súdime, že v danom prípade ide o prastarý kultový chlieb, poľažne pečivo. Škála týchto koláčov kedysi bola oveľa pestrejšia ako dnes.

<sup>134</sup> Aj toto pečivo má rôzne krajové varianty. Ich pestrosť ukazuje pripojená mapa.

jedlá, ich starobylosť dokazuje technika prípravy a spôsob konzumovania (obarenie vriacou vodou).<sup>135</sup> Aj veľkonočné sviatky mali svoje obradné pečivá. Jedným z nich sú tzv. *jidášky*, rozšírené hlavne na západnom Slovensku a konzumované cez Veľký týždeň.<sup>136</sup> Príležitostným obradným koláčom je aj *veľkonočná baba a paska*. Jej analógiu nachádzame na Morave, v Čechách, v Poľsku ako aj v Rusku.<sup>137</sup>

Veľmi pozoruhodnou a pravdepodobne aj starobylou formou obradného pečiva sú tzv. *figurálne pečivá*, ktoré boli v minulosti rozšírené oveľa viac než v súčasnosti. Podľa ľudovej tradície piekli gazdinky toto pečivo na väčšie sviatky, na krstiny, alebo svadby, no niekedy aj pri pečení chleba. Piekli ich pre kultové ciele (mali odvrátiť zlo), na sviatky ako darčeky pre koledníkov, alebo jednoducho pre zábavu vôbec. Znázorňovali zväčša ľudskú postavu, nejaké zviera, alebo vtáka (kačku, holubicu, zajačka). Najstaršie stopy figurálneho pečiva vedú až do pohanského dávnoveku, kedy slúžilo ako obetné pečivo.<sup>138</sup> K figurálnemu pečivu patria aj medovníky, o ktorých národopisná veda usudzuje, že boli v minulosti tiež obetným darom. Napriek tomu, že ich oficiálne vyrábali mestskí medovníkári, ich výrobu ovládal aj ľud.<sup>139</sup> V niektorých mestách (napr. v Rožňave) boli ľudia (aj ženy), ktorí sa zaoberali výrobou a predajom medovníkov mimo rámca cechu. Produkcia novších druhov koláčov a pečiva bola čiastočne sústredená v rukách drobných mestských pekárov a cukrárov. V 19. storočí boli chýrne najmä výrobky bratislavských pekárov a cukrárov.<sup>140</sup>

Staršia slovenská kuchyňa takmer nepoznala sladké pečivá, rozšírili sa až v posledných desaťročiach nášho storočia. Rôzne piškóty, zákusky (tzv. *kusy*) z cukru a vajec, torty sa šírili prostredníctvom kuchárskych kurzov, usporadúvaných na dedinách.<sup>141</sup> Ich rozšírenie súvisí s postupujúcou, po oslobodení prudko stúpajúcou životnou úrovňou pracujúcich.

Zhrnutím hlavných poznatkov o minulosti a o vývoji slovenských koláčov možno povedať toto: najstaršie druhy koláčov možno doložiť už v najstaršom období slovanských dejín. Ich počet bol iste značný. Pri skúmaní vývoja, ktorým koláče prešli, najpozoruhodnejšie údaje poskytuje terminológia. (Tieto údaje sú aj prameňom pre kultúrnu históriu.) Novšie druhy koláčov, ktoré svojím počtom i rozmanitosťou tvoria v slovenskej ľudovej kuchyni pestrú škálu, možno rozdeliť na dve hlavné skupiny: do prvej patria varianty domáceho, slovanského pôvodu.

<sup>135</sup> Pozri o tom podrobnejšie M. Markuš, *Opekance*, Výživa a zdravie, 1965, 273.

<sup>136</sup> M. Mjartan, *K národopisu Hornej Nitry*, c. d., 6.

<sup>137</sup> *Baba* — ako sme už spomenuli pod pozn. 124, je prastarým koláčom slovanských národov. — *Paska* má svoje varianty aj v susednom Poľsku, Ukrajine a Rusku. Ide o rituálne (hebrejsko-kresťanské) pečivo, ktoré sa rozšírilo prostredníctvom kresťanstva.

<sup>138</sup> Pozri o tom podrobnejšie A. Václavík, *Výroční obyčeje a lidové umění*, Praha 1959, 223.

<sup>139</sup> M. Markuš, *Naši medovníkáři*, Svojina, 1949.

<sup>140</sup> V 19. stor. v starom Prešporku (Bratislave) mali veľmi dobré meno takzv. *prešporské rošky* (*Pressburger Beugel, pozsonyi kifli*).

<sup>141</sup> Pečenie tzv. piškótových pečív a tort bolo známe v mestskej a pánskej kuchyni už v 16. stor. Pochádzali z Talianska a dostali sa k nám (spočiatku len do miest) prostredníctvom viedenskej kuchyne. Do ľudovej kuchyne sa dostávali len v 20. storočí, ich popularita a rozšírenie úzko súviselo so zvýšenou spotrebou cukru na Slovensku.

do druhej zasa varianty prevzaté. Pri skúmaní vývinu slovenskej ľudovej stravy nemožno obísť ani podrobnejší, výskum koláčov.

#### d) Cestoviny (varené)

Cestoviny tvoria ďalšiu dôležitú skupinu vegetabilii, v porovnaní s predchádzajúcou skupinou oveľa dôležitejšiu, keďže boli každodenným jedlom na stole pracujúceho obyvateľstva, kým koláče a pečivá boli skôr jedlami príležitostnými alebo sviatočnými. Cestoviny boli a sú podnes takmer každodenným jedlom najmä u ľudí, vykonávajúcich ťažké práce — u roľníkov, drevorubačov, baníkov a robotníkov. Podľa B u d l o v s k é h o na východnom Slovensku sú podnes veľmi populárne a sú takmer každodenným jedlom.<sup>142</sup> Ich význam v sústave slovenskej ľudovej stravy zdôrazňujú aj staršie kuchárske knihy.<sup>143</sup> Existovali dva spôsoby konzumovania cestovín: 1. cestoviny boli používané na zahustenie niektorých jedál (napr. polievok), 2. boli konzumované ako samostatné suché cesto.<sup>144</sup> Oba spôsoby boli veľmi rozšírené.

Druhy cestovín, používané na zahustenie jedál sú jednak staršie a jednak pôvodu mladšieho. K najstarším patria tie varianty, ktoré vznikli trhaním alebo štipkaním rozvaľkaného cesta. Dávali sa hlavne do polievky.<sup>145</sup> Tento spôsob je takmer totožný so spôsobom starším, keď dobre zamiesené cesto prstami alebo nechtami mrvili a zavárali do jedál, ktoré chceli zahustiť. Pre tieto druhy cestovín sa všeobecne používa označenie *čír*.<sup>146</sup> Novší spôsob prípravy takéhoto cesta je pomocou sekáča alebo strúhadla. Označenie takto vzniknutých cestovín sa v dôsledku zmeny spôsobu prípravy tiež zmenilo.<sup>147</sup> Veľmi obľúbenými formami cestovín, používaných na zahustenie jedál, no formami zrejme mladšími, sú rezané cestoviny, tzv. rezance (*rezanky*) alebo slíže (*slížiky*).<sup>148</sup> Menej významnými sú niektoré cestoviny regionálneho charakteru, napr. *gágorky* (*gágorce*), *hrtanky*, *buchty*, — ďalej rôzne *kneďle* (*knedličky*) a *gule* (*gulky*). Posledné sú pomerne nové, objavujúce sa v slovenskej kuchyni len nedávno (o niektorých ešte ani dnes nemožno povedať, že by boli všeobecne rozšírené). O knedľach vieme, že sú obľúbeným pokrmom v Rakúsku, Bavorsku a Čechách a k nám sa

<sup>142</sup> J. B u d l o v s k ý, c. d., 147.

<sup>143</sup> T. V a n s o v á, *Nová kuchárska kniha*, Lipt. Mikuláš 1937, 169; E m m a a s s z o n y, *A Hét szakácskönyve*, Budapest 1902, 233; J. B a b i l o n, c. d., 323.

<sup>144</sup> Najnovšie pod vplyvom mestskej kuchyne sa cestovina konzumuje aj na dedinách už ako príloha k iným jedlám.

<sup>145</sup> Rukou trhané varianty sa obyčajne menujú: *trhance*, *párence*, *žmolky*, *halušky*, *gľgany*, *štipkance*, *valkanky* ap.

<sup>146</sup> *Čír* je skoro po celom Slovensku rozšírené pomenovanie a predsa aj táto cestovina má ďalšie krajové pomenovania: *stieranka* (*sciranka*), *mrva*, *mrvance*, *mrvianky*, *zamrvenka*, *omrvinky*, *mrvenička*, *drobky*, *drobce*, *drobek*, *drobina*, *odrobina*, *papcín*, *papsa*, *papsunka* ap. (Pozri o tom podrobnejšie čas. Kultúra slova, 1968, 40.)

<sup>147</sup> Sem patria čas. *sekánka* (*sekanička*), *melence*, (*omelina*, *omelinka*, *zámelky*), *struhanka* (*struhance*), *strúžky*, *rajbanka*, *rajbanicar*, *trešina*, *brajka*, *drochet*, *tarhoňa* ap.

<sup>148</sup> Aj tento druh cestoviny má rôzne krajové obmeny: *rezance* (*rezanky* — najčastejšie na strednom a východnom Slovensku), *slíže*, (sú rozšírené hlavne na západnom Slovensku). Sem patria ešte *krájance*, *lečky*, *fliačky*, *šiflíky* (prevzaté z viedenskej kuchyne), *číky*, *pu-pátky*, *stručky*, *opatance*, *frkacúle* ap.

dostali na prelome storočia (hlavne po 1. svetovej vojne) prostredníctvom česko-moravskej kuchyne.<sup>149</sup>

Niektoré druhy cestovín tvoria už vlastne prechod k samostatne podávaným pokrmom, — k tzv. suchým cestám, pretože (týka sa to najmä rezaniek, slížov, knedlí ap.) a pridaním niektorých surovín boli (a sú aj dnes) podávané ako samostatné jedlá.<sup>150</sup> Osobitnou slovenskou cestovinou sú pirohy (*tašky, perky*). Je to stará cestovina — jej stopy vedú až do čias starých Slovanov.<sup>151</sup> Slovenské pirohy môžeme podľa príchuti alebo plnky rozdeliť na slané a sladké. Plnku slaných pirohov tvorí syr, bryndza, zemiaky, kapusta, niekde aj mäso. Plnky sladkých pirohov obsahujú mak, syr alebo lekvár. Odborná literatúra i kuchárske knihy považujú pirohy za špecifické národné jedlo.<sup>152</sup> Ešte ich počítajú medzi najvýdatnejšie a najsýtejšie jedlá a s obľubou pripravuje najmä v čase väčších poľných prác (cez žatvu a kosbu), ale hlavne na nedeľu a na väčšie sviatky.<sup>153</sup> Ich obľuba sa však neobmedzuje len na územie Slovenska, sú rozšírené a obľúbené aj u susedných národov.<sup>154</sup> Toľko je však isté, že je to typicky slovenské jedlo, keďže jeho slovanský názov prešiel aj do nemčiny.<sup>155</sup> Podobne obľúbeným druhom cestovín sú š ů ľ a n c e, má rôzne varianty. V súvislosti s touto pestrosťou vyskytuje sa aj množstvo názvov a toto celú problematiku komplikuje ešte väčšmi. O ich minulosti nevieme veľa, keďže sú však rozšírené po celej krajine a niekde (najmä v obilninárskych oblastiach) sú aj obradným jedlom.<sup>156</sup> Môžeme o nich predpokladať, že sú starým, tradičným jedlom. Na základe Kondrašovových údajov boli tradičným jedlom už v polovici 19. stor. Pre prípravu š ů ľ a n c o v je príznačné, že sa od zdomácnenia zemiakov na Slovensku pridávali do cesta aj varené zemiaky (pravdepodobne v núdzových situáciách). Tento spôsob sa stal všeobecne zaužívaným v celej krajine.<sup>157</sup>

Zo slovenských cestovín najtypickejším a zároveň až do nedávnej minulosti najviac konzumovaným jedlom boli h a l u š k y.<sup>158</sup> Samotný názov označuje

<sup>149</sup> M. Ulehlová-Tilschová, *Česká strava lidová*, 492; G. Wiegelmann, *Speisen (Atlas der deutschen Volkskunde, 2. Lief.)*, 505; zo slovenských variantov zvlášť sa uznávajú *revúcke* alebo *gemerské gulky*.

<sup>150</sup> Napríklad rezance alebo slíže pripravované so syrom, bryndzou, kapustou, makom, vajcami, lekvárom, krupicou.

<sup>151</sup> U slovanských národov sa pod týmto termínom často rozumejú aj z kvaseného cesta zhotovené a nejakou plnkou plnené pečivá. Takéto pečivá sú známe niekde aj u nás, ale dnešná slovenská kuchyňa rozumie pod pirohami len varenú cestovinu. Pozri V. Machek, c. d., 368; *Slovník slovenského jazyka III.* (red. S. Pečiar), 72.

<sup>152</sup> Má viaceré krajové pomenovania: *perky, kokošky, cestenice* ap. Zo slovenských variantov sa zvlášť vychvaľujú liptovské, šarišské a spišské. Porovnaj J. Hussek, c. d., 342; I. Šmakalová, *Integrálna dedina, Štúdia slovenskej zemiarskej dediny v Turci*, Praha 1936, 49; M. Dubravská, c. d., 417; J. Budlovský, c. d., 102.

<sup>153</sup> M. Vojtek, *Jedlá a odev v Terchovej*, *Časopis MSS*, 1906, 43.

<sup>154</sup> *Gömör-Kishont vármegye monográfiája* (red. S. Borovszky), Budapest 1902, 172; V. Hnatjuk, c. d., 52; P. Čubinskij, *Pišča Malorusov*, *Trudy etnograf. statist. exped. zapadnorusk. kraja*, 1877, 442.

<sup>155</sup> M. Wähler, c. d., 147 (Piroggen).

<sup>156</sup> N. A. Kondrašov, *Materialy dlja slovarja narečijj hornych Slovakov sobrannyje I. I. Sreznovskijm*, *Jazykovedný časopis*, 1958, 109; J. Boddár, c. d., 265, 297.

<sup>157</sup> J. Babilon c. d., 265; L. Podjavorinská, c. d., 361; T. Vansová, c. d., 175.

<sup>158</sup> R. Pokorný, c. d., 207; B. Němcová, c. d., 211, 355; M. Dubravská, c. d., 415; Z. Kraus; *Naše halušky*, Čítanie, 1962, 122.



súčasne viaceré jedlá. Podľa funkcie, suroviny a spôsobu prípravy možno halušky rozdeliť do viacerých skupín. Zásadne patria do skupiny varených cestovín, no podľa spôsobu konzumovania ich možno rozdeliť na tri skupiny: 1. halušky, ktoré slúžili na zahustenie jedál, 2. ako samostatne konzumované jedlo, 3. novšie slúžia ako príloha k iným jedlám (napr. k mäsu).<sup>159</sup> Cesto najstarších druhov halušiek bolo pôvodne výlučne iba z múky. Spôsob ich prípravy bol pravdepodobne totožný so spomenutým spôsobom prípravy trhančov. Tento variant halušiek zdomácnel v 19. storočí aj v rakúskej (viedenskej) kuchyni (Haluschka).<sup>160</sup> Podľa spôsobov prípravy boli označované viacerými názvami.<sup>161</sup> Ť ich starobylosť svedčí fakt, že sú známe aj u susedných slovanských národov, u Poliakov, Ukrajincov i Rusov, ako aj u Maďarov. Pôvod a postupný vývoj halušiek nepoznáme. Považujeme za pravdepodobné, že spôsoby ich prípravy a používané suroviny (raž, tatarka, proso) boli totožné u všetkých slovanských národov. V núdzových rokoch nedostatok múky pri ich príprave nahrádzali pomletými rastlinnými hľuzami a koreňami. Vieme, že na prelome 18. a 19. storočia zaujali miesto týchto hľuznatých rastlín, zemiaky. Túto otázku sme objasnili už pri kašovitých jedlách. Je teda celkom samozrejmé, že v spomenutom období boli do cestovín (teda aj do halušiek) pridávané postrúhané surové zemiaky.<sup>162</sup> Toto ovšem znamenalo v niektorých prípadoch závažné zmeny v technike prípravy. V oblastiach, kde bol vždy dostatok obilnín (napr. na južnom Slovensku), pripravovali a pripravujú aj dnes tradičné halušky naďalej iba z múky. V chudobnejších krajoch, trpiacich nedostatkom obilnín, pridávali do cesta surové alebo varené zemiaky. Len takto možno vysvetliť fakt, že v jednotlivých oblastiach Slovenska sa pre cestoviny, pripravované výhradne z múky, aj pre cestoviny, do ktorých sú pridané surové alebo varené zemiaky, používa rovnaké pomenovanie (halušky). Spôsob prípravy halušiek s pridaním surových zemiakov sa v chudobných krajoch osvedčil a stal sa všeobecne rozšíreným. Kde boli halušky pripravované pridaním nie surových, ale varených zemiakov, dostali aj iné názvy (*džgance, džadky*). Do kategórie haluškovitých jedál, ktoré sa už vlastne stali slovenskými národnými jedlami, patria tieto druhy halušiek: *holé (holance), hádzané, trepané, bryndzové, tvarohové, kapustové, lekvárové, furmanské, šindeliarske, poľské, bagové; strapačky, šklbance, spúšťance, škubance (škubánky), hľčkoše, pšeníky, burkovce, trepance, náhrabky, šmýkance, glodzičky, floncky* ap. Napokon sem treba priradiť aj *štiare* (Staré Hory), *žgance, džadky*, (z ktorých sú veľmi cychýrené: *spišské džatky* s cibuľkou), *škorce, múčanka* a *buchtly*, aj napriek určitým odlišnostiam v spôsobe prípravy a konzumu. Zhodujú sa s autormi doteraz vydaných slovenských kuchárskych kníh, považujeme tieto jedlá skutočne za špecifické slovenské jedlá. Treba však povedať, že škála slovenských halušiek je dnes čoraz užšia. Hlavná príčina tohto javu spočíva v tom, že potrebné suroviny (proso, pohanka) sa dnes

<sup>159</sup> Správne zdôrazňuje túto rozdielnu funkčnosť aj Slovník slovenského jazyka I, 456.

<sup>160</sup> M. R o k y t a n s k ý, *Die österreichische Küche*, Innsbruck 1908, 312.

<sup>161</sup> Napr. *trhané, rucané, ščikané, sadzané, krájané*, halušky.

<sup>162</sup> Podobne sme to videli aj v prípade *šitancov*.

už takmer nikde nepestujú.<sup>163</sup> Na záver možno povedať, že sú najobľúbenejšími slovenskými cestovinami, konzumovanými na vidieku ako aj v mestách. V minulosti boli, pravda, núdzovým jedlom. Medzičasom sa však ich príprava natoľko zdokonalila, že v súčasnosti patria medzi najsýtejšie jedlá. Na dedine sú často jediným výdatným chodom pri hlavnom dennom jedení. Patria medzi jedlá, ktoré od nás prevzala už dávnejšie (asi 16.—17. stor.) aj maďarská kuchyňa.

#### e) Polievky a omáčky

Aj tieto jedlá zohrali (a zobrávajú aj dnes) dôležitú úlohu v slovenskej ľudovej strave. Do tejto kategórie patrí veľké množstvo jedál, pre prehľadnosť ich rozdelíme do dvoch základných skupín: 1. husté či hrubé polievky a omáčky, 2. riedke polievky.

V súčasnosti konzumujeme polievky riedke. Polievka je spravidla úvodným chodom a jej úlohou je povzbudiť chuť do jedla. V minulosti bola polievka celkom samostatným a často jediným chodom jedenia. V mnohých prípadoch platí toto na slovenských dedinách podnes. Pravda, tieto polievky neboli riedke, ale nahusto uvarené s výdatným obsahom, takže vedeli nasýtiť konzumenta. Tieto, na dedinách varené *hrubé* (husté) polievky, neoznačujú niekde ani v súčasnosti názvom *polievka*; názov im dáva obsah, surovina, z ktorej boli pripravené a ktorá tvorí vlastne podstatu jedla, — kým tekutina je len prvkom vedľajším, sprievodným a doplňujúcim. Toto je zreteľné napr. z nasledujúcich označení: *bôb* (fazuľa), *hrach*, *šošovica*, *kapusta*.<sup>164</sup> Sú to názvy surovín, ale označujú aj nahusto uvarené tradičné jedlá, ktoré radíme do kategórie hustých polievok.

Druhá kategória — polievky riedke — boli charakteristické len pre chudobnejšie domácnosti. V minulosti však nezaostávali príliš za predchádzajúcou skupinou. Väčšina riedkych polievok je mladšieho pôvodu, do ľudovej kuchyne prešli z kuchyne meštianskej (napr. mäsová polievka, vývar, zeleninové polievky ap.).

Polievky patria medzi rozšírené a obľúbené jedlá slovenskej ľudovej kuchyne. Slovenský ľud, podobne ako iné slovanské národy, predovšetkým Poliaci, Ukrajinci, Rusi, ale aj Nemci, patrí medzi popredných konzumentov polievok. Vývoj polievok v Európe nepoznáme dosť podrobne. Vieme však, že takmer každý z našich susedov má svoje typické a obľúbené polievkové jedlo.<sup>165</sup> Toto platí zrejme aj o slovenskej ľudovej kuchyni, no bližšie preskúmanie tejto otázky je ešte úlohou etnografie a gastronómie. Pri podrobnom skúmaní popularity a častého výskytu jednotlivých polievok v slovenskej strave došli by sme ku konštatovaniu, že prvé miesto patrí polievkam zo strukovín a z kapusty. Dnes už patrí popredné miesto aj polievkam zo zeleniny a zo zemiakov. Je známe, že v mestách (no v poslednom čase aj na dedinách) sa dostáva do popredia aj

<sup>163</sup> Pravda, sú miesta, kde sa tieto suroviny nahradzujú kukuričnou kašou.

<sup>164</sup> Dnešné, doplnené označenie týchto jedál (napr. *bôbová*, *hrachová*, *šošovica*, *kapustová polievka*) je nesporne novšieho (pravdepodobne mestského) pôvodu.

<sup>165</sup> Stačí, keď spomenieme len najbežnejšie: česká, poľská (*haršče*), nemecká, francúzska, talianska, ruská polievka. Sem patrí aj maďarský guláš.

konzumovanie polievok mäsitých (ktoré predtým boli len sviatočným jedlom).

K najviac spomínaným archaickým polievkam patril *kysel* (kyslá polievka), ktorý však nebol výhradne len polievkou slovenskou, alebo slovanskou, poznali ho aj ostatné európske národy.<sup>166</sup> Bolo to jedlo pripravené z rozmanitých surovín, rozmanitými spôsobmi, okyslené, niekedy aj s mäsom, zväčša pôstne.<sup>167</sup> Predtým ho varievali aj dvakrát do týždňa. Na východnom Slovensku pod názvom *ciberej* bol a je aj dnes populárnym krajo­vým jedlom. Mal širokú škálu receptov. Dnes sa spôsob prípravy kysefa značne zjednodušil, pripravujú ho najčastejšie s použitím rôsolu z kyslej kapusty (*jucha*) alebo s octom. Dôkazom archaickosti jedla je v súčasnosti už iba kyslá príchuť. So zmenou používaných surovín zmenila táto polievka v niektorých prípadoch aj názov.<sup>168</sup> Nakoľko ku kysefu sa viazali viaceré zvykoslovné prvky, bolo by veľmi žiadúce jeho monografické spracovanie.

Rozmanité polievky vedeli gazdinky pripravovať aj z listia a bobúľ rastlín, rastúcich voľne v kraji.<sup>169</sup> V chovateľských, najmä horských oblastiach boli rozšírené a obľúbené polievky z mlieka a z mliečnych produktov. Z nich vynikal najmä *demikát* (bryndzová polievka), typické valašsko-pastierske jedlo horských oblastí, obľúbené kedysi v chudobnejších domácnostiach. Rozšíril sa u nás po valašskej kolonizácii. Demikátu blízka je *zvara*, rozšírená a obľúbená však skôr v nížinatých krajo­ch. Bola (a je aj dnes) podľa domácich a zahraničných kuchárskych kníh typickou slovanskou mliečnou polievkou. Je pozoruhodné, že za jeden čas mala miesto aj v rakúskej kuchyni.<sup>170</sup> Slovenské mliečne polievky ináč majú rôzne krajo­vé obmeny (*čír, mrvance, sciranka, melence, potápky, papcún, brejka, zočúrka, žufka, šir, syrová, srvátková polievka, kulastra* ap.).<sup>171</sup>

V kategórii polievok treba spomenúť aj varianty, v ktorých sa varí nejaké mäso. Sú medzi nimi polievky staršie aj mladšie, neskoršieho pôvodu. Zo starších uvedieme kuráciu (slepačiu) polievku. Nebola každodenným jedlom, pripravovali ju najskôr na sviatky, na svadby, krstiny a šestonedielke. Bola obradným jedlom, jej analógie nachádzame súbežne aj u iných európskych národov.<sup>172</sup> Jej pôvod ako obetného pokrmu nachádzame aj v kultúrnych tradíciách klasických národov. Podobne môžeme v tradíciách niekoľkosto rokov starých sledovať *hrubé* polievky, varené pri zakáľáčkách (napr. obarová polievka, obarovica, drobová,

<sup>166</sup> M. G a v a z z i, *Beiträge zur altslawischen Kulturkunde. I. Kysel*, Zeitschrift f. slaw. Philologie, 1954, 349; A. G u i l l a u m i n, *Les plantes cultivées*, Paris 1946, 19; Č. Zibrť, c. d., 91; M. M a r k u š, *Čo treba vedieť o kyseli*, Výživa a zdravie, 1965, 70.

<sup>167</sup> K tzv. okysleniu sa používali kvasená múka, alebo otruby, kvas, srvátka, kyslá žinčica, šfava (*Rumex*), ocot, *plančanka* [kyslé víno] a kapustnica.

<sup>168</sup> Napr. *máčanka, hladovica, jucha, kapustnica*. O význame kapustových jedál zmieňme sa neskoršie.

<sup>169</sup> Takéto jedlá boli: hubová, podľubková, stoklasová polievka, podbeľ, žihľava, šfava, *rundula, zúška, chodník* ap. Z týchto si dodnes udržali svoju popularitu: hubová (hríbová) alebo kozárová polievka, kyselica (šfava, *Rumex*) a zemiaková polievka (ktorá má početné obmeny).

<sup>170</sup> M. R o k y t a n s k ý, c. d., 84.

<sup>171</sup> Počet slovenských mliečnych polievok nie je v zhromaždenom materiáli úplný, jeho doplnenie bude úlohou ďalšieho výskumu.

<sup>172</sup> M. G i l á ň o v á, *Výživa v minulosti*. Výživa a zdravie, 1969, 62; M. H ö f f l e r, *Gebildbrote bei der Geburtsfeier*, 85.

držková, kutľová ap.) Rovnako starou tradíciou je varenie baranieho mäsa v polievke. V horských oblastiach, keď sa usporiadala *valašská hostina*, pravidelne varili baraninu. V súčasnosti rozšírená hovädzia polievka (hovädzí vývar) je novší pokrm, pochádza z mestskej kuchyne. (V minulosti bolo zvykom po uvarení hovädzieho mäsa polievku vyliat.) Konzumovanie hovädzej vývarovej polievky sa do slovenskej kuchyne dostalo prostredníctvom kuchyne viedenskej. Tento riedky vývar, prichádzajúci k nám zo západu, si slovenská kuchyňa zahusťuje rôznymi závarkami a vložkami (napr. cestovinami, zeleninou, ryžou a korením).<sup>173</sup>

Omáčky sú v podstate husté polievky. Rozdiel medzi nimi spočíva v tom, že omáčky sú hustejšie v dôsledku toho, že sa do nich dáva múčna zápražka. O vývoji omáčok na Slovensku vieme pomerne veľmi málo. Vieme, že ich poznali i starí Rimania. V stredoveku boli omáčky vlastne len jednoduchou šľavou niektorých jedál, len v kláštorných kuchyniach zjemňovali ich príchut korením.<sup>174</sup> Pri skúmaní historického jedálneho lístka slovanských národov zisťujeme, že omáčky poznali a konzumovali všetky slovanské národy. Niektorí bádatelia tvrdia, že medzi slovanskými národmi boli najväčšími konzumentmi omáčok práve Slováci. Podľa Viskupa „Azda žiaden národ nezje toľko omáčok, ako národ slovenský. Slováci teda vynikajú svojimi omáčkami nad ostatnými národmi“. Záverom potom konštatuje: „... omáčku, pravda, na mnohých miestach už nevedia uvariť“.<sup>175</sup> Toľko je isté, že v starších kuchárskych knihách rukopisných aj tlačených sa stretávame s mnohými receptami na prípravu tradičných omáčok.<sup>176</sup> Omáčky boli rozšírené a obľúbené aj u ostatných európskych národov.<sup>177</sup>

V minulosti boli omáčky konzumované svojším spôsobom (naznačuje to aj samotný názov jedla). Jedli ich bez lyžice. Osúch alebo kus chleba namáčali do hustej šľavy (omáčky) a takto jedli. Ako sme už povedali, samotný názov naznačuje spôsob ich konzumovania. Ich mnohé varianty a chuťová pestrosť prezrádzajú starobylosť jedla.<sup>178</sup>

#### f) Zelenina a zemiaky

Ďalšou dôležitou skupinou vegetabilii v slovenskej ľudovej strave sú zeleninové jedlá. Od predchádzajúcich hustých (*hrubých*) polievok sa líšia

<sup>173</sup> M. Rokytanský, c. d., 65.

<sup>174</sup> W. Fuchs-Hartmann, *Gastmahl der Völker*, Stuttgart 1941, 105.

<sup>175</sup> P. Viskup, *Zdravotnícka biblia*, Bratislava 1936, 220–221.

<sup>176</sup> Je pozoruhodné, že omáčky boli obľúbené nielen v ľudovej, ale aj v panskej kuchyni. Porovnaj Č. Zíbrt, c. d., 123; B. Radvánszky, c. d., 212; O. Bárczay, c. d., 413.

<sup>177</sup> Skoro každý európsky národ mal svoju národnú omáčku, napr. poľská, česká, nemecká, maďarská, rakúska, talianska, francúzska, holandská – omáčka. Porovnaj M. Rokytanský, c. d., 169. A. Bittermann vo svojej príručke uvádza podľa národnosti a lokalít až 36 druhov omáčiek. (*Kuchařský lexikon*, Praha 1968, 406–413.)

<sup>178</sup> Zo starších druhov omáčok boli obľúbené tieto: púpavová, žihľavová, šľaveľová, fazuľová, šošovicová, cesnaková, cibuľová, kôprová, hrachová, slivková, srvátková, smotanová, bočpor ap. Je pozoruhodné, že staršia nemecká kuchyňa zaraďovala omáčky medzi kašovité jedlá. Porovnaj termín: *Ge-müse, Mus = „kaša“*). F. Kluge, *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, Berlin–Leipzig 1934,<sup>11</sup> 404; M. Hejne, c. d., 266.

hustotou a od kašovitých jedál (hoci k nim majú pomerne blízko) zasa zápražkou alebo zátrepkou. Radíme ich teda do samostatnej skupiny.<sup>179</sup> Je pre ne príznačné, že v slovenskej dedinskej kuchyni sa na ich označenie vôbec nepoužíva prívlastok — zelenina, zeleninový. Nazývajú ich jednoducho podľa suroviny, z ktorej boli pripravené, napr. bôb, fazuľa, kapusta, šošovica.<sup>180</sup> Samotný názov *zelenina* bude asi mladšieho pôvodu, pretože dedinská kuchynská terminológia rozumie pod tým slovom zväčša nedávno zdomácnené kultúrne kuchynské rastliny, pestované v záhradkách (napr. šalát, zeler, kaleráb, karfiol ap.). Zeleninu slovenskej kuchyne môžeme pre väčšiu prehľadnosť rozdeliť do troch skupín: 1. tradičné rastliny, 2. strukoviny, 3. novšie druhy pestované v záhradách.

Napriek tomu, že slovenská ľudová kuchyňa prešla za posledné desaťročia viacerými významnými zmenami, znalosť a spotreba tradičných archaických kuchynských rastlín sa na mnohých miestach udržiava. Týchto rastlín však čím ďalej tým viac ubúda, ich miesto zaujímajú novšie, pestované rastliny. Spomínané archaické rastliny sú prastaré, analogicky sa s nimi stretávame aj v tradičných ostatných slovanských národov. Patrí k nim napr. repa (Beta), ktorá bola až do prvej polovice 19. stor. dôležitou potravou ľudu na rôznych miestach Slovenska.<sup>181</sup> Pestovalo sa niekoľko druhov tejto repy, niekde ju nazývali *kvaka* (Turiec, Liptov), inde (na Spiši a v Šariši) *runkľa*, *karpele*, alebo (na západnom Slovensku) *burgyňa*. Kým sa zemiaky nestali najpopulárnejšou potravínou, repa spolu s kapustou patrila k najčastejším zeleninovým jedlám. A to nielen na dedinách, ale aj v mestskej kuchyni. Konzumovali ju najčastejšie varenú alebo pečenú, na mnohých miestach ju aj sušili na slnku a pripravovali na spôsob hustého prívarku. V krajoch, kde bol nedostatok múky, piekli z repy dokonca aj núdzové posúchy.<sup>182</sup> V najsevernejších častiach Slovenska sa stala spotreba repy natoľko zviazaná so slovenským charakterom kuchyne, že sa jednoducho stala slovenským špecifikom, ktoré sa odrazilo i v ľudovom prísloví. Koho chceli označiť za dobrého (roduverného) Slováka, povedali o ňom: *Slovák ako repa!*<sup>183</sup>

Čo sa týka populárnosti i starobylosti, nezaostáva za repou ani k a p u s t a,

<sup>179</sup> Konštatovali sme už to aj pri polievkach. Ide tu o dosť rozšírený jav, známy nielen u nás, ale (pravdepodobne pod vplyvom staroslovanskej kuchyne) aj u Maďarov. (L. Kardoš, c. d., 47). Súčasne vidíme v tom aj zvláštneho ukazovateľa mestskej, alebo dedinskej kuchyne. Kým mestská kuchyňa konzumuje zeleninu najčastejšie ako prívarok, dedinská kuchyňa ju jedáva obyčajne ako hlavné jedlo.

<sup>180</sup> Počet všetkých zelenín na začiatku 19. stor. L. Bartholomeides určuje asi na 50 druhov. V druhej pol. 19. stor. sa tento počet zredukoval už len na polovicu. Koncom 19. stor. na Horehroní boli známe ešte tieto druhy: loboda, pŕhľava, štava, repa, zádušník, čakanka, žerucha, štrbák, kozia-briadka, *podlubky*, podbeľ, *pastinák* ap. Porovnaj M. M a r k u š, *Zberné hospodárstvo na Horehroní*, Slovenský národopis, 1961, 190.

<sup>181</sup> V 19. stor. vedeli ženy na niektorých miestach Slovenska variť veľmi chutné jedlá z repy. Pre obľúbenosť týchto jedál prezývali obyvateľov niektorých obcí žartovne aj *repkármí* (Turiec), alebo *kvakošmi* (Zemplín).

<sup>182</sup> M. M a r k u š, *Čo jedávali naši predkovia pred zemiakmi? Výživa a zdravie*, 1961, 234.

<sup>183</sup> K tomuto výrazu treba pripomenúť, že na Orave a v Liptove pod pojmom *repa* sa obyčajne rozumejú dnešné zemiaky (*Solanum tuberosum*). Ide tu o pozoruhodný jav, podľa ktorého staršie termíny jedál a pracovných nástrojov ako aj surovina sa často prenášajú na celkom nové obmeny, hlavne keď plnia tú istú funkciu. Porovnaj B. G u n d a, *Sütökövek*, 304—305.

o ktorej vieme, že je prastarým európskym pokrmom, ktorý si udržal svoju popularitu podnes.<sup>184</sup> V niektorých krajoch Slovenska (na Záhorí, na Orave, na východnom Slovensku) je kapusta podnes špecifickou kultúrnou rastlinou, ktorú obyvatelia rozvážali i do susedných krajov. Kapusta však nebola len populárnym ľudovým jedlom, mala aj určitú kultovú a magickú funkciu, bola obradným jedlom a zaslúžila by si teda monografické spracovanie. Jej spotreba nie je zvláštnosťou čisto slovenskou, je rozšírená aj u ostatných slovanských a neslovanských európskych národov.<sup>185</sup>

Podobnou archaickou a dôležitou kuchynskou rastlinou sú aj h u b y. O ich významnom mieste v systéme ľudovej stravy hovorí aj skutočnosť, že pri štedrovečernej hostine sú nevynechateľným obradným jedlom. Spôsoby ich prípravy sú aj v súčasnosti značne rozmanité. Ich obľúbenosť, pestrosť čo sa týka zbierania a sušenia a napokon aj ľudové zvyky a povery, ktoré sa k nim viažu, — toto všetko hovorí za podrobnejšie preskúmanie a porovnanie s touto problematikou u susedných národov.<sup>186</sup>

K prastarým kuchynským rastlinám patria aj s t r u k o v i n y. Ich miesto v slovenskej ľudovej kuchyni osvetľuje fakt, že patria ku kultovým (obradným) jedlám štedrovečernej hostiny. Čo sa týka bôbu a fazule, bôb je starším, fazuľa zasa mladším, importovaným variantom. Hrach a cicer (ľudovo *slovienka*) bol pred rozšírením zemiakov takmer každodennou potravou poddaných a jeho pestovanie bolo všade povinné. V 19. stor. bol vychýrený najmä spišský a turčiansky hrach ako aj hrach z Bzovíka. V ľudovej tradícii sa mu pripisovala určitá magická vlastnosť, často sa spomínal v ľudových rozprávkach. Bol známy u všetkých slovanských národov, rozšíreným jedlom bol hlavne v Čechách a na Morave a tak by si so šošovicou tiež zaslúžil samostatné monografické spracovanie. Podobnú pozornosť si zaslúžia aj ostatné archaické rastliny, používané však prevažne iba v mestskej kuchyni, ako napr. mrkva, petržlen, (rozšírili sa u nás prostredníctvom stredovekých kláštorňých záhrad), ďalej chren (o jeho rozšírenie medzi ostatnými národmi Európy sa zaslúžili predovšetkým Slovania). Pre chren je charakteristické, že ľudová viera mu pripisuje apotropajnú moc (ochranu od zlého). Nesmie ani dnes chýbať pri veľkonočnej posviacke sviatočných jedál a patrí teda k obradným pokrmom. Ďalej spomenieme ešte reďkev a zeler. Obidve posledné kuchynské rastliny sú staré, v stredoveku boli pestované zväčša iba v kláštorňých záhradách.

Zvláštnu skupinu medzi tradičnými kuchynskými rastlinami tvoria tie, ktoré neslúžili ani natoľko k príprave samotných jedál, ale skôr k ich schutňovaniu, — k zvyšovaniu ich príchuťí. K týmto patrili — a patria aj dnes: cesnak a cibuľa. Už starovekí gastronómovia považovali cesnak za kráľa korenia, ktorý má nielen

---

<sup>184</sup> Ako sme už uviedli pri popise chleba, polievok a omáčok, aj kapusta hrala veľmi dôležitú úlohu v stravovaní slovenského ľudu. Túto úlohu hrá aj dnes. Porovnaj J. B u d - l o v s k ý, c. d., 150; kapusta je obľúbená aj u ostatných slovanských národov (*šči, boršč*).

<sup>185</sup> Je pravdepodobné, že obľúbenosť kyslej kapusty v maďarskej kuchyni, ako to uznáva aj Bárczay, pochádza zo staroslovanskej kuchyne. O. B á r c z a y, c. d., 209.

<sup>186</sup> M. M a r k u š, *Slovenská ľudová mykológia, Výživa a zdravie*, 1962, 140.

výživné, ale aj liečivé a predovšetkým magické účinky. Tešil sa úcte nielen u slovanských, ale aj u našich susedných národov. Slovenské ľudové tradície o cesnaku svedomite pozbieral a spracoval J. Holuby.<sup>187</sup> Cibula je tiež nepostrádateľným prvkom v slovenskej kuchyni.

Obľúbenosť tradičnej zeleniny svedčí o tom, že si udržala svoj niekdajší význam a úlohu aj napriek tomu, že slovenská kuchyňa prešla v priebehu uplynulých storočí významnými zmenami a jej jedálny lístok bol spestrený používaním viacerých nových druhov zeleniny.

Z týchto novších druhov treba úviesť hlavne listovú zeleninu. Ešte v minulom storočí reprezentovali túto skupinu viacmenej iba voľne rastúce poľné a lesné rastliny.<sup>188</sup> Od prelomu 19.–20. stor. a najmä po oboch svetových vojnách sa čoraz viac nahrádzovali záhradnou zeleninou, pestovanou v domácich záhradkách, a to predovšetkým hlávkovým šalátom. Vieme o ňom, že v južnej Európe bol známy a obľúbený už v klasickej dobe (Rim). Z juhu sa jeho pestovanie širilo na sever, do strednej Európy preniklo už v stredoveku, no sprvu bol len pokrmom vládnúcich vrstiev. Považujeme za pravdepodobné, že k nám sa dostal prostredníctvom maďarskej a rakúskej kuchyne. Do ľudovej kuchyne prenikol pomerne neskoro, až v druhej polovici 19. stor. Jeho pestovanie sa širilo najprv na dedinách, ležiacich v blízkosti miest. V súčasnosti sú u nás zaužívané dva spôsoby jeho použitia; oba nasvedčujú tomu, že ide o prevzatie z cudzej kuchyne. Starší polievkový variant sa rozšíril v druhej polovici 19. stor. a čo sa týka spôsobu prípravy, prevzal zaužívané staršie recepty archaických, voľne rastúcich rastlín. V tejto forme je šalát samostatným polievkovým jedlom, najmä v letnom období. Druhý spôsob použitia je novší, rozšíril sa až v posledných desaťročiach (surový šalát, osolený a zaliaty octom sa používa ako príloha k jedlám, napr. k mäsitým).<sup>189</sup>

Obdobným vývinom ako šalát prešiel aj špenát. Je to stará zelenina, ktorá pochádza s Východu a do Európy sa dostala už v priebehu 14–15 stor. No v ľudovej kuchyni je známy až od minulého storočia, aj to nie všade rovnako. V severných hornatých oblastiach, v odľahlých dedinách, vzdialených od miest a významnejších komunikácií, je podnes takmer neznámy. Na miestach, kde je jeho pestovanie rozšírené, zaujal v ľudovej strave miesto šfaveľa, lobody, prhlavy, žeruchy a iných voľne rastúcich rastlín.<sup>190</sup> Čo sa týka spôsobu prípravy špenátu, boli dôsledne prevzaté všetky recepty na prípravu voľne rastúcich rastlín. V tomto prípade teda zdomácnenie nového druhu zeleniny nemalo za následok zmeny v technike prípravy. Toto zistenie je pre dejiny stravy poznatkom zásadného významu a treba ho mať na zreteli aj v ďalších kapitolách.

V kategórii novších druhov zeleniny treba ešte spomenúť paradajky, kale-

<sup>187</sup> J. Holuby, *Knoblauch (Allium sativum) als Volksheilmittel bei den Slowaken*, Deutsch. Botan. Monatsschriften, 1884, 7–9.

<sup>188</sup> L. Bartholomeides, *Inclyti superioris Comitatus Gömöriensis notitia hist.-geogr.-statistica*, Levoča 1806, 9; *Nagyszombati Szakácskönyv* (Trnava) 1785, 124.

<sup>189</sup> Salato je po taliansky *slané*. Porovnaj A. Waas, *Der Mensch im Mittelalter*, Graz–Köln 1964, 79.

<sup>190</sup> A. Maurizio, c. d., 76; V. Jirásek, c. d., 234; V. Machek, c. d., 83.

ráb, kel, karfiol a zelenú papriku.<sup>191</sup> Zdomácneli v ľudovej kuchyni len pred niekoľkými desaťročiami. Ich rozšírenie úzko súvisí so zvýšením životnej úrovne. V spôsobe ich použitia zatiaľ niet jednotnosti. Bolo by žiadúce zaoberať sa podrobnejšie otázkami rozšírenia a zdomácnenia uhoriek. Je to zelenina pomerne stará, známa a konzumovaná všetkými slovanskými národmi. Podľa etnografov, botanikov a archeológov uhorky tiež pochádzajú z Východu. Slovania ich poznali prostredníctvom Byzantskej ríše. K nám sa dostali pravdepodobne z Poľska a ich znalosť sa potom šírila postupne ďalej na západ.<sup>192</sup> V príprave a úprave panuje pomerne veľká pestrosť, treba sa zmieniť aspoň o kvasení, ktoré s istotou prezrádza vplyv rusko-poľský.

V dejinách slovenskej ľudovej stravy niet rastliny, ktorej by pripadla v posledných storočiach taká rozhodujúca úloha a toľký význam, ako je tomu u z e m i a k o v. Začiatky ich pestovania spadajú do núdzových rokov 1780—1790. Z tohto obdobia však máme k dispozícii len veľmi málo a roztrúsených údajov. O zemiakoch ako záhradnej rastline máme zápisy už zo 17. storočia. Ide však skôr len o menšie záznamy z hľadiska botanického. V Sliezske a v Haliči boli zemiaky v týchto rokoch pestované už dosť intenzívne. Podľa E. F é n y e s a znalosť pestovania zemiakov dochádza k nám zo sliezkých a českých krajov.<sup>193</sup> V druhej polovici 18. stor. obyvateľstvo Spišskej a Liptovskej župy bolo úradnými prípismi vyzvané k pestovaniu *švábky*.<sup>194</sup> Nedôvera ľudu voči novej plodine jednak pre hlad ako i pôsobením propagandy postupne slabla a zemiaky začali vysadzovať, najprv ako záhradnú rastlinu. S jej pestovaním začali najprv nemeckí kolonisti, ako to dokladá správa z r. 1780.<sup>195</sup> Príklad nemeckých kolonistov nasledovali aj slovenskí poddaní, lebo ako je doložené správou z r. 1791, zemiaky „pflanzt nur der Slawe und der Teutsche“.<sup>196</sup> Berúc do úvahy postupné šírenie pestovania zemiakov od severu na juh predpokladáme, že začiatkom 19. stor. boli známe na celom území Slovenska. Podľa L. Bartholomeidesa v Štítniku poznali zemiaky už r. 1790.<sup>197</sup> Podobne svedčia o zemiakoch aj archívne materiály dobsšinské z r. 1793.<sup>198</sup> Rozšírenie zemiakov podporuje aj skutočnosť, že poddaní v Abovskej a Šarišskej župe boli už r. 1815 povinní odovzdať deviatok z úrody zemiakov.<sup>199</sup> Na základe toho možno pred-

<sup>191</sup> O paprike treba poznamenať, že sa používa dnes dvojako: ako korenie a ako zelenina. Ako korenie používala sa už dávnejšie. Ako zelenina len nedávno, hlavne v južnej časti Slovenska.

<sup>192</sup> W. H e n s e l, *Słowianszczyzna wczesnosredniowieczna*, Poznań 1952, 63; A. B r ü c k n e r, c. d., 376; M. M a r k u š, *Uhorky v slovenskej kuchyni*, Čítanie, 1967, 34.

<sup>193</sup> E. F é n y e s, *Statistik des Königreichs Ungarns*, Pest 1836, 149. („Mit Kartoffelbau hat Schlesien und Böhmen den ungarischen Norden bekannt gemacht“.)

<sup>194</sup> Kurentálny protokol z archívu obce Hranovnica z r. 1788.

<sup>195</sup> H.; *Versuch über den Menschen in Ungarn*, Ung. Magazin (Pressburg), 1781, 189. „Ihr Bau ist erst vor einigen Jahren durch die deutschen Kolonien in Lande angefangen und wird nun da sich solche so sehr vervielfältigen auch bis zu einer ungewöhnliche Grösse wachsen fleissig fortgesetzt“.

<sup>196</sup> (A. M e d n y a n s k y), *Topographische-statistische Skizze der Neutraer Gespannschaft*, Hesperus (Wien), 1817, 372.

<sup>197</sup> L. B a r t h o l o m e i d e s, *Memorabilia provinciae Csetnek*, (Banská Bystrica) 1799, 164.

<sup>198</sup> Z. K r a u s, *Z dejín dobsšinskej kuchyne*, Výživa a zdravie, 1960, 141. Archív mesta Dobsšinej, zápisnica z r. 1793.

<sup>199</sup> E. E c k h a r d t, *A bécsi udvar gazdasági politikája*, Budapest 1958, 254.



pokladať, že na celom Slovensku zemiaky poznali a pestovali už začiatkom 19. stor. a že táto kultúrna rastlina sa tu čoskoro stala aj obľúbeným pokrmom.<sup>200</sup> Domnievame sa, že ďalšie chýbajúce údaje možno doplniť etnografickým výskumom a materiálom z archívnych prameňov. K osvetleniu tejto problematiky môže významne prispieť aj regionálne označenie zemiakov.<sup>201</sup> Z etymologického rozboru týchto označení jednoznačne vyplýva, že väčšina z nich pochádza z nemčiny. Tento fakt prezrádza zároveň aj smer prenikania zemiakov.<sup>202</sup> No nielen názvy, ale aj celý rad archaických zemiakových jedál a technika ich prípravy veľa prezrádzajú o minulosti jednej z najdôležitejších kultúrnych rastlín a surovín ľudovej kuchyne posledných dvoch storočí. Domnievame sa, že dôkladnejšie skúmanie otázok súvisiacich so zdomácnením zemiakov, začiatkami ich pestovania a vôbec s celým týmto vývojovým procesom, malo by byť problémom nielen národopisu, ale spoločnou úlohou botaniky, poľnohospodárskej, kultúrnohistorickej a ekonomickej vedy.<sup>202a</sup>



Začiatky rozšírenia zemiakov na Slovensku.

### g) Ovocie

Poslednú skupinu pokrmov rastlinného pôvodu a to skupinu ani nie málo významnú tvorí ovocie. Aj keď sú jednotlivé druhy ovocia na Slovensku dosť

<sup>200</sup> J. Hunfalvy, *Gömör vármegye*, Budapest 1867, 215. — O rozšírení zemiakov podrobnejšie informuje mapa na tejto strane.

<sup>201</sup> Ich počet je tiež pozoruhodný: zemiaky, kartoľle, erteple, grumbír, kromple, bram-bory, kompere, švábka, repa, grule (gruja), bandurky, kvitláky, bule ap.

<sup>202</sup> Je pozoruhodné aj to, že na Slovensku sa pestuje dosť značný počet krajových variantov zemiakov.

<sup>202a</sup> O pôvode tejto rastliny nás podrobnejšie informujú: R. N. Salaman, *The history and social influence of the Potato*, Cambridge 1949; V. Čerkasov, *Ob istorii kartofiela*, Moskva 1953; B. Baranowski, *Początki rozpowchnienie*, Łódz 1960. O význame a rozšírení zemiakov v starom Uhorsku podrobnejšie informuje L. Kósa, *A magyar burgony-kultúra történetének és néprajzának kutatása, Népi kultúra, népi társadalom*, (Budapest) 1968, 93–126.

známe, nemožno povedať, že by obyvateľstvo v minulosti patrilo medzi jeho veľkých konzumentov. Jednou z hlavných príčin sú iste klimatické (geografické) pomery krajiny; drsnejšie podnebie horských a lesných oblastí nepraje príliš ovocinárstvu. V severnejšej časti Slovenska uspokojovali spotrebu skôr lesné produkty. V južnejších krajoch sa nachádzali už teplejšie ovocinárske oblasti (napr. okolie Bratislavy, Krupiny, Nitry, Gemer, Spiš, južný Zemplín), niekde dokonca aj vinohrady (Malé Karpaty, južný Zemplín). V týchto ovocinárskych oblastiach pestovalo obyvateľstvo už oddávna rôzne špeciálne odrody ovocných stromov — známych aj za hranicami.<sup>203</sup> V rokoch bohatej úrody ovocie sušili a na vozoch rozvážali do severnejších krajov. Sušenie ovocia bolo starou tradíciou a boli aj v ľudovej kuchyni veľmi obľúbené. Jeho rozšírenie siaha ešte do tureckých čias, keď bojujúce strany (pre svojich vojakov) kupovali sušené ovocie u slovenských poddaných.<sup>204</sup>

#### 4. Živočišne produkty (carnalia)

##### a) Mäso a mäsové výrobky

Ďalšou veľmi dôležitou skupinou pokrmov slovenskej ľudovej stravy sú jedlá, zhotovené z produktov živočišneho pôvodu: jedlá mäsité, mliečne, z mliečnych produktov, tukov a vajec. Charakterizujúce slovenskú kuchyňu podľa povahy najviac konzumovaných jedál, musíme povedať, že má skôr charakter kuchyne mliečnej než mäsovej. Prevládajú v nej jedlá z mlieka a mliečnych produktov. Zvlášť nápadná je táto skutočnosť v oblastiach s intenzívnym chovom zvierat. Spotreba mäsa bola častejším zjavom len v mestách s rozvinutým remeslom (priemyslom), baníctvom a obchodom. Bola typická skôr pre meštianstvo a robotníctvo. Rozšírená bola aj v južnejších oblastiach. No aj v týchto prípadoch bola spotreba mäsa na pomerne nízkom stupni. — bola obmedzená skôr iba na zimu a na väčšie cirkevné sviatky (Vianoce, Veľká noc, Turíce), alebo na rodinné hostiny (svadby, krstiny, hody).<sup>205</sup>

Najviac konzumovaným druhom mäsa bola v starej slovenskej kuchyni baranina. Jej všeobecná rozšírenosť aj obľúbenosť bola určená hospodárskymi a spoločenskými podmienkami. Zamožnejšie spoločenské vrstvy (šľachta, mešťania) konzumovali skôr hovädzinu a zverinu. — kým roľnícke obyvateľstvo na dedinách konzumovalo baraninu. Spotreba bravčoviny sa rozširuje až v priebehu

<sup>203</sup> Špecifické slovenské druhy jablk sú: hontianske, solivarské, — čerešní: dúbravské, krupinské, kráľické, mednianske, nitrianske, čelovské, gemerské, bysterské, ňaršanské, — zo sliviek treba spomenúť: bystrické, čachtické, záhorské, gajdelské, gemerské, sabínovské.

<sup>204</sup> Slivky vozili na vozoch do Poľska, Chorvátska a na Dolnú zem. Pozri o tom podrobnejšie V. Tóthová, *Ovocinárstvo vo Vesteníckej doline*, Horná Nitra, 3, 109; F. V. Peřínka, *Veselé putovanie po Slovensku*, Praha 1934, 426; M. Horváth, *Az ipar és kereskedelem története Magyarországon*, Buda 1840, 126.

<sup>205</sup> Spotreba mäsa ešte aj v r. 1950 bola veľmi nízka. (Celoročná spotreba na jednu osobu ročne asi 35 kg.) J. Podoba — M. Rázus — Š. Németh, e. d., 21. Tendencia spotreby v posledných rokoch pomaly stúpa. V r. 1965 je už 52 kg. *Statistická ročenka ČSSR*, Bratislava 1965, 60.

19. storočia.<sup>206</sup> Spotreba baraniny na vidieku bola pochopiteľná a logická, keďže šlo o obyvateľstvo, ktoré sa zaoberalo chovom oviec. V horských oblastiach až do konca 19. stor. zabíjali na zimu skôr barana než ošípanú. Táto skutočnosť sa odráža aj v ľudovom jedálnom lístku a kuchynskej terminológii. Spôsoby úpravy baraniny boli v minulosti veľmi pestré. Každá surovina bola dôkladne využitá: sadlo, hlava, krv, vnútornosti, pľúca, pečeň, črevá (tzv. *bambúchy*). V niektorých krajoch vznikli pozoruhodné špecifické krajové jedlá, ktoré sa potom šírili aj do ostatných krajov.<sup>207</sup>

Pomerne najnovším, dnes už takmer jediným používaným druhom mäsa je bravčovina. Používame termín najnovší, hoci vieme, že bravčovinu už konzumovali aj starí Slovania a bola známa po celej Európe (už aj v staroveku). K jej spotrebe sa viažu mnohé kultové zvyklosti a povery (napr. mäso z prasiatka konzumované na Nový rok prinášalo šťastie).<sup>208</sup> Spočiatku u nás nepatrila k často konzumovaným pokrmom. Konzumovanie bravčoviny bolo obmedzené viacmenej iba na oblasť dubových lesov. Až keď sa s rozšírením zemiakov a kukurice vytvorili podmienky pre chov ošípaných (a to aj v oblasti ihličnatých lesov), až vtedy vytláča bravčovina baraninu. Nie je bez zaujímavosti, že technologické postupy, zaužívané pri spracovaní a úprave baraniny prešli na mnohých miestach aj na spracovanie bravčoviny (napr. solenie, údenie, príprava jaterníc, tlačienky ap.). Tento proces by bolo veľmi poučné sledovať na rôznych miestach Slovenska. Napr. tlačienka a jaternice majú rôzne pomenovanie na Slovensku.<sup>209</sup> Iste preto, lebo táto technika konzervovania mäsa mala (a na mnohých miestach má aj dnes) rôzne spôsoby úschovy a tak vznikali rôzne krajové varianty. Pravdepodobne následkom odlišnej techniky máme aj v druhoch klobás tiež rôzne krajové varianty.<sup>210</sup> K rozšíreniu spotreby bravčoviny prispeli v 19. stor. aj ďalšie hospodárske činitele. Na začiatku 19. stor. zúril v krajine dobytčí mor, ktorý takmer vyhubil hovädzí dobytok. A tak nedostatok hovädzieho dobytku — mäsa, musel sa nahrádzať bravčovinou, ktorá si postupne získala obľubu a zachovala si ju podnes. S rozšírením bravčoviny po celej Európe zdomácneli postupne aj nové mäsové výrobky z bravčoviny. Na ich zdomácnenie u nás mala vplyv susedná rakúsko-nemecká a talianska kuchyňa.<sup>211</sup> O populárnosť týchto výrobkov sa nemalou mierou zaslúžili domáci mäsiari (a udenári), takže mäsové výrobky si v niektorých mestách v 19. stor. získali dobrý chýr po celej krajine.<sup>212</sup>

<sup>206</sup> Veľmi výrazne dokumentuje túto situáciu aj miestna štatistika. Koncom 19. stor. dobšinskí gazdovia mali 5000 kusov oviec a len 295 kusov ošípaných. Podobná bola situácia aj v susednej Rejdovej: 3500 oviec a len 200 ošípaných.

<sup>207</sup> Takýmto jedlami boli: baranina s cesnakom (Liptov), pražená baranina, pečené jahniatko na ražni, plnený baran, v žinčici uvarené jahňa (Važec), živánska žinčica (Detva), baranie mäso s krúpami alebo so žltou kašou (Horehronie), baraní guláš, solená alebo údená baranina s kapustou, droby, *bambúchy* (*bambúšok*) na kyslo (Spiš).

<sup>208</sup> E. Burgstaller, *Weihnachtsgebäck*, 174.

<sup>209</sup> *Jelítka*, plnené droby, *pšenáky*, žlté klobásy, *bachorina*, *krvavnik*, *mäsniak*, *baby*, *katerina*, *barbora*, *dorka*, *pluncky*, *hurky* ap.

<sup>210</sup> Napr. spišská, zemplínska, záhorácka a na Dolnej zemi čabajská.

<sup>211</sup> Jasne to ukazuje aj terminológia; hlavne na západnom Slovensku: *mogon*, *švankés*, *prešburšt*, — *šoldra* (*šoudra*), *šunka*, *saláma*, *viršle* (párky).

<sup>212</sup> Takto sa stali v 19. stor. slávnymi výrobkami: trnavská a košická šunka. M. Markuš, *Škvarkári z Košickej Novej Vsi*, Vlastivedný zborník, (Košice) 1955, 172.

S obdobným procesom sa v 19. stor. stretávame aj u mäsitých jedál, ktoré boli prevzaté z maďarskej kuchyne. Tak napr. v južných častiach Slovenska, susediacich s maďarskými oblasťami, prebrala slovenská kuchyňa povestný maďarský guláš, perkelt alebo paprikáš. Nešlo však len o mechanické prevzatie. Bolo poznačené aj určitými zmenami. Takto vznikol popri známom maďarskom guláši aj špeciálny slovenský guláš, ako aj niektoré jeho regionálne varianty.<sup>213</sup> Dôležitá úloha v tomto procese pripadá aj mäsiarom a údenárom v malých mestách. Tak napr. zásluhou mäsiarov v spišských mestách sa na prelome 19. a 20. stor. stávajú po celej krajine chýrnyimi tzv. spišské párky.<sup>214</sup> Spočiatku boli lahôdkovou pochúťkou zámožných meštianskych rodín, neskôr sa stávajú populárnymi aj v ľudovej kuchyni.

Niektoré mäsité jedlá slovenskej kuchyne boli dávnejšie obvyklé len na stole privilegovaných vrstiev. Napr. hovädzina, párky, saláma boli dávnejšie pokrmom výhradne panských rodín. Tým však nie je povedané, že by pracujúce obyvateľstvo miest (baníci, murári, iní ťažko pracujúci ľudia) nebolo konzumovalo niektoré lacnejšie podradné druhy mäsa, zväčša vnútornosti (pľúca, srdce, pečeň, črevá).<sup>215</sup> Z týchto na prvý pohľad nekvalitných, podradnejších druhov mäsa vedeli gazdinky robotníckej kuchyne pridávaním rôznych domácich korenín pripraviť chutné polievky a omáčky, ktoré sa časom stali všeobecne rozšírenými a obľúbenými jedlami.<sup>216</sup> Každému, kto je oboznámený s tajomstvami kulinárie a gastronómie, je známe, že technológia prípravy mäsitých jedál vyžaduje značnú prax a že každý dotvorený recept je výsledkom niekoľkostoročného vývinu a často obsahuje nejaký špecifický prvok národný alebo regionálny.

Porovnávanie mäsitých jedál je ostatne úloha dosť komplikovaná. Sťažuje ju skutočnosť, že jedlá a technologické postupy ľudovej a mestskej (meštianskej) kuchyne sa natoľko prelínajú, že ich rozlíšenie je prakticky možné len u najnovších jedál, a to predovšetkým u jedál, ktoré sa k nám dostali prostredníctvom rakúskej kuchyne (napr. rôzne obmeny rezňa, fašírky, karmenádle), a to až v priebehu posledných desaťročí.

Dôležité suroviny na prípravu mäsitých jedál poskytuje hydina. Patrí k druhom, ktoré sa chovali v domácnostiach od najstarších čias ľudských dejín. Na slovenskej dedine ju chovali v minulosti viac pre vajcia než pre mäso. Mäso hydiny sa konzumovalo len zriedkavo, pri mimoriadnych príležitostiach (pri

---

<sup>213</sup> Napr. tekovský, šarišský, zemplínsky a košícký kotlíkový guláš. Bolo by žiadúce dôkladnejšie preskúmať rozšírenie jednotlivých spomínaných variantov, techniku ich prípravy, suroviny a chuťové sfarbenie. Je pravdepodobné, že pri rozšírení týchto mäsitých jedál zohrala významnú úlohu aj mestská kuchyňa, ako sa domnieva aj G. Wiegelmann, *Speisen, Atlas der deutschen Volkskunde*, 2. Lief., 501.

<sup>214</sup> Najslávnejší výrobcovia spišských párokov pôvodne pochádzali zo Spišského Podhradia a Levoče. Neskôršie ich začali vyrábať aj v iných mestách. M. Markuš, *Odhalené výrobné tajomstvo*, Východoslovenské noviny, 26. 4. 1969.

<sup>215</sup> Týchto chudobnejších konzumentov (remeselníkov-robotníkov) prezývali majetnejšie mestské vrstvy *pľuckármí* (Košice, Prešov, Bardejov).

<sup>216</sup> Sem patria napr. rôzne drškové polievky, omáčky, ktoré sa miestami volali: *bočpor*, *pľucky*, *droby*, *kutle*, *flaky*, *pajšle*. Chutne pripravené vnútornosti boli obľúbené aj v panských kuchyniach. Porovnaj B. Radvánszky, c. d., 10, 28.

narodení, na krstinách, na svadbe, na príležitostných hostinách). Ak si chudobnejšia gazdiná vchovala dostatok hydiny, zvyšok odniesla obyčajne na trh (na jarmok) a predala. Z utŕžených peňazí si kúpila, čo jej bolo treba do kuchyne. Podobne to bolo aj u susedných národov.<sup>217</sup> Jednoduchosť v technike prípravy mäsa hydiny (obyčajne varenie) prezrádza, že ide o postup veľmi starý. Podobne archaické je aj pečenie hydiny, diviny alebo aj rýb na voľnom ohnisku v hline-  
nom obale, čo najčastejšie robievali poľovníci a pastieri. Dnes už najmä mladšie gazdinky poznajú aj spôsob prípravy modernejším pečením a vyprážením, no toto sú postupy novšie, ktoré sa na dedinách šíria až v poslednom polstoročí.

Značná pestrosť vládla v minulosti v príprave rýb a diviny. Vyznačovala sa ňou najmä panská a meštianska kuchyňa, hoci staré, rukopisné kuchárske knihy svedčia o tom, že tieto druhy mäsa boli obľúbené aj v ľudovej kuchyni. Rozmanité boli najmä spôsoby prípravy rýb. (Pečenie v pahrebe, na rošte). Vieme, že v stredoveku sa konzumovalo veľmi mnoho rýb. Boli takmer každodenným jedlom. Pokles konzumu nastal asi zač. 19. stor. Hlavne vplyvom regulácie riek, ako aj ich znečisťovaním priemyselnými podnikmi.<sup>218</sup> Výskum týchto jedál, ktoré sú dnes už na ústupe, patrí medzi dôležité úlohy výskumu ľudovej stravy.

Dôležitou zložkou medzi živočíšnymi produktami sú tuky. Aj ony majú v slovenskej kuchyni svoju históriu. Zhruba pred sto rokmi plnil úlohu tuku v chudobnejších dedinských domácnostiach loj, v majetnejších a panských domácnostiach viac používali topené maslo. V ľudovej kuchyni bol rozšírený najmä baraní loj, hovädzí loj používalo skôr mestské obyvateľstvo. Hovorilo sa, že horúce polievky s lojom boli veľmi chutné. Aj keď v súčasnosti loj stratil svoj význam a dnes sa už takmer nepoužíva, tradičné spôsoby jeho konzervovania sa na niektorých miestach na Slovensku zachovali a boli prenesené na konzervovanie sadla (solenie a údenie). Údené sadlo bolo (a je aj dnes) špecifickou zložkou slovenskej ľudovej kuchyne. Ak ho vypražili a zaliali do polievky, dávalo každému jedlu výbornú chuť. Otázka spôsobu konzervovania a úschovy tukových zásob bola už od dávnych čias centrálnym problémom vo výskume ľudovej stravy všetkých európskych národov. Ide v podstate o tradičné konzervovanie slaniny solením a údením. Taktó konzervovaná slanina predstavovala zásobu pre celú domácnosť na celý rok. Jej topením získavali masť, potrebnú na varenie. Údenú slaninu jedli aj v surovom stave s chlebom.<sup>219</sup> Neúplnosť materiálov zo slovenskej a slovanskej minulosti nám zatiaľ neumožňuje zhodnotenie a vyslovenie záverov k tejto problematike, hoci výskum archaických prvkov v uchovávaní tukov v slovenskej kuchyni a porovnanie s ostatnými národmi by bolo veľmi žiadúce.<sup>220</sup> Používanie živočíšnych tukov topených na ohni (masť,

<sup>217</sup> L. Podjavorinská, c. d., 301; S. Matjekovits, *Magyarország közgazdasági és műveltségi állapota az 1896, évből, I.* Budapest 1896, 444; M. Höfler, *Gebildsbrote*, 85; A. Wacławski, *Pożywienie ludowe. (Nad rzeką Ropą*, red. R. Reinfuss) Kraków 1965, 221; N. Cybulski, c. d., 81; L. Szabó, *A nagypénteki és husvéti táplálkozás, Jása Múzeum Évkönyve*, 1961, 132.

<sup>218</sup> Dnešná spotreba ročne na jedného obyvateľa je sotva 5 kg, čím sme vo svetovom meradle na 15. mieste.

<sup>219</sup> M. Giláňová, *Výživa v minulosti, Výživa a zdravie*, 1969, 61.

<sup>220</sup> J. Soós, *A magyar konyha, Elet és Tudomány*, 1968, 1076.

šmalec) prešlo do slovenskej ľudovej kuchyne pravdepodobne prostredníctvom mäsiarov a údenárov, a to v nedávnej minulosti. Predtým sa na omastenie jedál používalo skôr topené maslo; tento zvyk sa na mnohých miestach zachoval podnes.

Ďalšiu skupinu živočíšnych produktov predstavujú vajcia a vaječné jedlá. K vajciam sa viaže veľa starých kultových obyčajov a povier ešte z doby pohanskej.<sup>221</sup> V slovenskej ľudovej kuchyni sa vajcia používali najčastejšie na prípravu varených cestovín (toto platí podnes). Praženica alebo škvarenina, pripravená z vaječ podľa niektorých receptov ľudovej kuchyne, býva považovaná za špeciálne slovenské jedlo. Tradičná slovenská škvarenina sa robila viacerým spôsobom. Obyčajne sa upražila údená slaninka, cesnak, cibuľa, soľ.<sup>222</sup> Do roztrepaného vaječ pridali trošku mlieka a múky, dobre rozmiešali a priliali do masť. Pre šestonedielku sa chystal zvláštny variant. Popri tom existujú aj niektoré regionálne varianty vaječných jedál, napr. *pankúch* (cigánsky *pankúch*), *baba*, *žltá hrudka* (*pounina*).<sup>223</sup>

Záverom môžeme konštatovať, že hoci — čo sa týka dôležitosti — v slovenskej kuchyni sa mäsovité jedlá nemôžu rovnať jedlám z vegetabilii, predsa mali v dejinách ľudovej stravy svoje miesto a svoju úlohu. Názvy, prevzaté do maďarčiny (*szalonna*, *pecsenye*, *kolbász*, *zsír*, *abárol* ap.), dokazujú veľmi staré slovansko-slovenské tradície týchto jedál. Dôkazom starobylosti týchto jedál sú archaické technologické postupy, s ktorými sa stretávame v ľudovej tradícii. Tradičné prvky boli v priebehu vývoja obohatené novými prvkami, prevzatými od našich susedov (Nemcov a Maďarov) a ktoré zároveň aj určujú ďalší smer vývoja slovenskej kuchyne.

## b) Mlieko a mliečne výrobky

Najdôležitejšiu skupinu produktov živočíšneho pôvodu predstavujú v slovenskej ľudovej kuchyni už oddávna mlieko a mliečne výrobky. Niederle a Moszyński označovali už starých Slovanov za veľkých konzumentov mlieka, takže obľúbenosť mlieka a mliečných produktov u slovenského obyvateľstva má svoju dávnu tradíciu.<sup>224</sup> Nie je bez zaujímavosti, že Slováci mlieko nepovažovali za nápoj, ale za samostatné jedlo. Ak gazdina chcela z mlieka pripraviť iné jedlo (napr. polievku), tak ho zriedila vodou, alebo nadrobila niečo doňho. Slovenské obyvateľstvo konzumovalo najradšej mlieko studené, najčastejšie kyslé, (toto platí podnes), kým sladké mlieko sa používalo skôr pri príprave niektorých

<sup>221</sup> Vajce bolo oddávna symbolom života a plodnosti. Malo aj ochrannú moc, chránilo ľudí, dom, majetok od všetkého zlého. Často sa používali aj pre obetné účely. Mladým ženám po pôrode obyčajne dávali nejaké jedlo z vaječ, neskôr sa stal aj obradným jedlom (veľkonočné kraslice).

<sup>222</sup> V úrodnejších krajoch do masť primiešali aj kus domácej klobásky, alebo údenej šunky (Nyíregyháza, Slov. Komlóš, Báčka, Dolná zem).

<sup>223</sup> Ako vidíme, medzi vaječnými jedlami sa nachádzajú aj tradičné, aj novšie (od iných národov prevzaté) varianty.

<sup>224</sup> L. Niederle, c. d. I, 166; K. Moszyński, c. d., I, 272; N. Tretjakov, *Die Landwirtschaft...* (Voroniin—Karger—Tiehanav, *Die materielle Kultur der alten Russ I.*), Berlín 1959, 61.

jedál.<sup>225</sup> Aj keď je tento spôsob konzumovania mlieka do určitej miery príznačný práve pre Slovákov, nie je to zjav ojedinelý, stretávame sa s ním totiž aj u susedných národov.<sup>226</sup>

Mliečne hospodárstvo slovenskej kuchyne má niekoľko špecifických prvkov, ktoré si priam vyžadujú podrobnejší výskum a jeho detailnejšie spracovanie. Porovnávajúcí materiál (hlavne zo zahraničia) máme už viacmenej k dispozícii.<sup>227</sup>

Do tohto okruhu patrí napr. problematika úschovy a uskladnenia mlieka a mliečnych produktov. Jej výskum je značne náročný a problematický aj pre skúseného etnografa, keďže v slovenských tradíciách úschovy mlieka sú prvky staršie, prvky pastierskeho spôsobu života silne pomiešané s prvkami novšími, vzťahujúcimi sa k vyspelejšiemu roľníckemu spôsobu života.<sup>228</sup>

Problémy úschovy mlieka však úzko súvisia so spracovaním mlieka. Do tohto okruhu problémov patria rôzne spôsoby kysnutia mlieka, terminológia, ktorá sa k nim viaže, spôsoby konzumovania ap. Je pravdepodobné, že v minulosti boli známe a zaužívané viaceré spôsoby prípravy syra; nasvedčuje tomu terminológia (tvaroh, syr), aj spôsob konzervovania syra v slovenskej ľudovej kuchyni. V tejto súvislosti treba nám poukázať aj na rôzne spôsoby prípravy masla. Pri týchto úkonoch sa zachovali viaceré postupy z obdobia európskeho staroveku, z prvkov indogermánskych, staroslovanských, aj postupy, ktoré u nás zdomácneli v stredoveku. Rozlíšiť jednotlivé prvky (vývojové etapy), vydeliť ich z celej tradície si vyžaduje veľmi starostlivý výskum a porovnávanie. Tu by sme chceli upozorniť predovšetkým na najstaršie spôsoby mútenia mlieka, poľahne masla, na jeho rôzne obmeny, ako aj na jeho pozoruhodnú terminológiu.<sup>229</sup> Pozornosť si zaslúžia názvy, používané na označenie mlieka od kravy, ktorá sa otelila (*mledzivo, kulajstra, škuráčka, šára*). Každý jeden jav z nich označuje určitú vývojovú etapu v štruktúre mliečného hospodárstva slovenského etnika.<sup>230</sup>

---

<sup>225</sup> Najvýraznejšie sa to javí pri príprave polievok, omáčok (ako zátrepka), ďalej pri kašovitých jedlách a koláčoch.

<sup>226</sup> Zs. B á t k y, c. d., 72; L. K. K o v á c s, *Die traditionelle Milchwirtschaft bei den Ungarn, (Viehwirtschaft u. Hirtenkultur*, red. L. Földes, Budapest 1968, 640—697).

<sup>227</sup> Mliečne hospodárstvo východoeurópskych národov je veľmi dobre spracované v zborníku pod pozn. 226). Najvýznamnejšie štúdie: B. G u n d a, *Pflanzliche Labstoffe in den Karpaten*; E. K i s b á n, *Die historische Bedeutung des Joghurts in den Milchverarbeitungssystemen Südosteuropas*; B. K o p e z y n s k a - J a w o r s k a, *Schafkäse in den Karpaten*; V. N o v a k, *Über die Milchwirtschaft bei den Völkern Jugoslawiens*; Ch. V a k a r e l s k i, *Milchverarbeitung und Milchprodukte bei den Bulgaren*; N. D u n a r e, *Milchprodukte im rumänischen Hirtenwesen*; L. K u n z, *Die traditionelle Milch- und Käsewirtschaft in Mittel- und Westmähren*; A. K o w a l s k a - L e w i c k a, *Die Milchwirtschaft in Polnischen Karpaten*. O spracovaní ovčieho mlieka podáva nám správu zo severného Maďarska Zs. B e n e; *Die Schafzucht und die Verarbeitung der Schafmilch, (Viehzucht u. Hirtenleben im Osteuropa*, red. L. Földes, Budapest 1961).

<sup>228</sup> Na pastiersky spôsob života silne upomínajú napr. z dreva zhotovené rôzne mliečne nádoby (geleta, ročka, dbanka ap.), kým hrnčiarmi zhotovený hlinený riad (rôzne mliečniky, *rajtopy*) patrí už viacmenej k ustálenejšiemu roľníckemu spôsobu života.

<sup>229</sup> R. W i n t e r, *Zur bauerlichen Butterbereitung im ehemaligen Pommern*, *Deutsches Jahrb. f. Volkskunde*, 1966; Ch. V a k a r e l s k i, *Vajkésítés és eszközei a bolgároknál*, *Ethnographia*, 1937; I. K o š t i a l, *O slovenski in srbohorvatski mlekarški terminologiji*, *Etnolog*, 13.

<sup>230</sup> J. M i h á l, *Z Kukučínovho slovníka*, Slovenská reč, 1960, 103; D. C r a n j a l a, c. d., 326, 327.

Najvýraznejšie ovplyvnila vývoj mliečného hospodárstva na Slovensku valašská kolonizácia. Vidno to predovšetkým na produktoch z ovčieho mlieka (ovčí syr, bryndza, maslo, oštiepok, parenica, žinčica). Chov oviec bol rozšírený po celej krajine a tak produkty z ovčieho mlieka boli medzi obyvateľstvom rozšírené a obľúbené. Neboli pripravované všade rovnakým spôsobom. Už v zápisoch z 19. stor. sa spomína, že boli známe viaceré regionálne varianty ovčieho syra, ktoré boli vychýrené aj za hranicami.<sup>231</sup> V niektorých krajoch Slovenska pripravovali z ovčieho syra rôznymi úpravami (napr. hnetením v slanej vode) celkom nový produkt, ktorý kuchárske knihy už v 19. stor. kvalifikovali ako slovenské špecifikum.<sup>232</sup> Podobnou technikou pripravovalo nové druhy syra aj obyvateľstvo na poľskej strane Karpát, pravda, tieto neboli celkom totožné s formami slovenskými (aj v technológii sa ukazoval nepatrný rozdiel).<sup>233</sup>

Za najobľúbenejší produkt z ovčieho mlieka možno považovať *b r y n d z u*, ktorá sa do slovenskej kuchyne dostala tiež prostredníctvom valašskej kolonizácie a v priebehu storočí zdomácnela natoľko, že dnes ju celkom jednoznačne možno počítať medzi špecifické slovenské jedlá.<sup>234</sup> Toto zaradenie je oprávnené, nakoľko slovenská bryndza je samostatným ďalším vývojovým stupňom rumunskej *brinza*. Je zaujímavé, že maďarskí pastieri prevzali výrobu bryndze od nás (teda nie rumunský, ale slovenský variant). Tento poznatok je dôležitý z hľadiska sledovania rozšírenia kultúrnych prvkov valašskej kolonizácie. O obľúbenosti a vôbec i mieste bryndze v ľudovej strave svedčí dostatočne fakt, že v horských krajoch s intenzívnym chovom oviec bola takmer každodenným jedlom. Používala sa k schutneniu varených cestovín, halušiek; pre nedostatok iných tukov používali ju na omasenie jedál, jedli ju aj s varenými zemiakmi, kašou, chlebom, dávali ju do koláčov a pirohov.

Uzatvárajúc kapitolu o mlieku a mliečnych výrobkoch ešte raz zdôrazňujeme, že boli jednou z najdôležitejších zložiek ľudovej stravy na Slovensku. Považujeme za veľmi potrebné čo najstarostlivejšie zozbierať materiál k mliečnému hospodárstvu na Slovensku a k jeho jednotlivým regionálnym variantom, a to z hľadiska terminológie a technológie.

## 5. Kuchynský inventár (utensilia).

Pri výskume ľudovej stravy nemožno vynechať riad, používaný v ľudovej kuchyni. Podobne ako ostatné zložky ľudovej kuchyne má aj inventár svoju etnografickú rázovitosť a vlastnú históriu vývoja.<sup>235</sup> Každý z týchto predmetov má určitú funkciu, význam v ľudovej kuchyni. Sú dôležitými nástrojmi, pre

<sup>231</sup> Napríklad klenovský, brezniansky, liptovský, spišský alebo karpatský, hontiansky syr a záverom tzv. oravský *syrec*.

<sup>232</sup> Sem patrili oštiepok a parenica.

<sup>233</sup> Rozdiel medzi rumunským a slovenským variantom bol hlavne v spôsobe konzervovania a úschovy. M. Urbanček, *Bryndza*, Slovenská reč, 1962, 60.

<sup>234</sup> K. Rapoš, *Pôvod salašníctva v Brezne*, Časopis MSS, 20, 44; B. Dušek, *Spracovanie ovčieho mlieka na Slovensku (Mlieko a mliečne výrobky)*, Bratislava 1962, 337.

<sup>235</sup> R. Weiss, c. d., 292; W. Dexel, *Das Hausgerät Mitteleuropas, Wesen und Wandel der Formen in zwei Jahrtausenden*, Berlin 1962, 12. [„Dieses Problem bisher noch immer von der Wissenschaft stiefmütterlich behandelten Gebietes ist“]. H. Wühr, *Alte Küchen und Küchengeräte*, Darmstadt (1956), 5.



existenciu človeka často nepostrádateľnými. Surovina, z ktorej boli vyrobené, ani ich tvar neboli nikdy volené náhodne, sú zákonite závislé na možnostiach, ktoré dáva určité prostredie. Na nižších stupňoch vývoja sú tieto nástroje primitívnejšie, v priebehu vývoja sa postupne zdokonaľujú, stávajú sa vhodnejšími pre použitie. Pri skúmaní tohto vývojového procesu treba venovať pozornosť predovšetkým surovinám, z ktorých boli utenziliá zhotovované a ďalej terminológii, ktorá s nimi úzko súvisí. Spomínaný proces neprebíhal všade rovnako. Niekde nastala zmena v surovinách bez následkov pre terminológiu, inde mala za následok aj zmeny v terminológii, na označenie týchto predmetov sa ujali nové názvy. Tak sa často stalo, že určité náčinie v slovenskej ľudovej kuchyni malo viaceré tvary, aj názvy. Táto skutočnosť sťažuje prácu bádateľa-etnografa. Preto je jednou z dôležitých úloh výskumu ľudovej stravy zjednotenie a zosúladenie ľudovej terminológie v oblasti kuchynského inventáru a to z hľadiska tvaru a funkčnosti jednotlivých predmetov.<sup>236</sup>

Pri výskume inventára ľudovej kuchyne zisťujeme, že náčinie z dreva, z hlíny a liateho železa používa dnes už len staršia časť obyvateľstva. A aj tu nachádzame tieto staršie formy pomiešané s riadmi novšími (smaltovanými, porcelánovými, sklenenými, kovovými a z umelej hmoty). Táto prechodná situácia je v súčasnosti príznačná pre väčšinu dedinských domácností. Je zaujímavé, že vo výrobe riadu z týchto novších materiálov sú veľmi často napodobované staré formy (vedrá, misy, misky), no popri tom sa pomerne rýchlo šíri aj používanie tvarov úplne nových, netradičných. Takouto novou, neobvyklou formou je napr. takzv. smaltovaný *diner* alebo *boket*, používaný na prenášanie jedla. Jeho používanie sa na území Slovenska rozšírilo až do konca 19. storočia. K udomácneniu a rozšíreniu tejto nádoby (hlavne na východnom Slovensku) sa pričínili predovšetkým z Ameriky sa vracajúci reemigranti-Slováci.<sup>237</sup> Treba však poznamenať, že súčasne niektoré predmety, napr. drevené dbanky na mútenie masla, alebo hlinené mliečniky (*rajtopy*) na mlieko si takmer až po súčasnosť zachovali svoj pôvodný tvar aj označenie. V inventári ľudovej kuchyne nachádzame aj predmety cudzieho pôvodu i s ich pôvodnými názvami (*kastrol*, *šerpenka*). Utenziliá ľudovej kuchyne majú teda ergologický a kultúrnohistorický význam už od najstarších čias. Preto najmä pri výskume hmotnej kultúry nemožno vynechať skúmanie geografického rozšírenia jednotlivých foriem predmetov, názvov vo všetkých variantoch.

## 6. Zvykoslovné prvky jedenia a jedál

Špeciálny okruh otázok v problematike ľudovej stravy predstavujú ľudové povere, viažuce sa k jednotlivým jedlám, symbolika niektorých jedál, zvyky,

<sup>236</sup> Výhody takejto jednotnej kuchynskej terminológie by využila predovšetkým naša národopisná múzeológia. Na riešenie týchto problémov v oblasti ľudovej keramiky maďarskí muzeálni pracovníci už urobili pozoruhodné kroky. M. I g a z — M. K r e s z — M á r k u š o v á, *A népi cserépedények szakterminológiája (Fachausdrucke der Volkskeramik)*, Néprajzi Ertesítő, 1965, 87—132.

<sup>237</sup> Slovo *boket* pochádza z anglického slova (basket), má význam *košiar*, používali ho na transport jedál.

súvisiace so samotným jedením a stolovaním, ďalej čas jednotlivých denných jedení, priebeh stolovania vo všedný deň a vo sviatok, ľudové pohostinstvo a nepísané tradície ľudovej etikety. Všetky tieto otázky sú neoddeliteľnými prvkami patriacimi k slovenskej ľudovej kuchyni a strave, sú jej organickou súčasťou.

Je pomerne častým zjavom, že s konzumovaním ľudových jedál sa spájali niektoré povery. Ľudia si každým jedlom snažili niečo zabezpečiť pre seba. Sošovicou zdravie a krásu, medom obľúbenosť a lásku, cesnak chránil človeka od rôznych chorôb a od všetkého zlého, i od bosoriek. Konzum maku a kašovitéch jedál mal zabezpečiť bohatstvo a bezstarostný život. Tieto povery neboli zväčša lokálnym zjavom, ale boli známe medzi viacerými národmi Európy. Nasvedčovalo to tomu, že ide o veľmi staré povery, často ešte staroeurópskeho pôvodu. Popri týchto starých poverách nachádzame mladšie zvykoslovné prvky, pochádzajúce z doby kresťanského stredoveku. Takýmito jedlami sú napr. rôzne pôstne jedlá (ryba, oblátky, nekvasený chlieb), rôzne sviatočné pečivá (pascha, kraslice) ap. Medzi nimi už nachádzame varianty výrazného lokálneho sfarbenia, ktoré povedzme u susedných národov vôbec nie sú známe.

Vracajúc sa teraz k problematike slovenskej ľudovej kuchyne môžeme povedať, že sa tu miešajú staré, archaické jedlá a zvykoslovné prvky s prvkami špecificky slovenskými. Ich rozbor poskytuje veľa poučných poznatkov tak pre národopis ako aj pre dejiny kultúry vôbec.

Ďalšou pozoruhodnou otázkou je skúmanie zmeny denných jedení, sledovanie vývoja a zmien, ktorými prešli. Podobne aj táto otázka sa vymyká z úzkeho etnografického hľadiska a nadobúda širšiu, kultúrno-historickú platnosť. Poznatky a závery zo skúmania tejto otázky sú dôležité aj pre ostatné slovanské a neslovanské národy Európy.

Vo vzťahu tradičných denných jedení panuje určitý poriadok. Niektoré z nich platia za jedenia hlavné, kedy človek prijíma viac a výdatnejšiu stravu, iné sú vedľajšie, menej významné pre príjem kalórií. V súčasnosti sú bežne zaužívané tri hlavné jedenia: jedenie raňajšie, poludňajšie a večerné. Z nich najvýdatnejšie je (podľa mestskej kuchyne) poludňajšie jedenie, ktoré predstavuje dnešný obed. Táto skutočnosť zhruba zodpovedá aj etymologickému zloženiu staroslovanského slova: *obъ-ěd*. Je teda nesporné, že obed predstavoval u Slovanov najvýznamnejšie denné jedenie. Kto však bližšie pozná zvyky dedínskej kuchyne, vie, že výdatnejšie jedlá (halušky, cestoviny, hrubé polievky, kašovité jedlá) varili skôr ráno a na poludňajšie jedenie sa konzumovali zväčša zvyšky z raňajšieho jedenia, alebo studená (suchá) strava. Na poludnie sa predtým nevarilo. Na základe poznatkov, získaných výskumom niektorých slovenských nárečí z okolia Horného Ponitria, východného Slovenska — ako aj z poznatkov výskumu susedných slovanských a neslovanských národov, zisťujeme, že v minulosti predstavoval termín *obed* nie poludňajšie, ale raňajšie jedenie.<sup>238</sup> V 15.—16.

<sup>238</sup> J. Mjartan, c. d., 19; K. Medvecký, c. d., 243; F. Šujanský; *Prislovja a porekadlá*, Časopis MSS, 42, 37; J. Falkowski — B. Pasznicki, *Na pogranczu lem-kovsko-bojkowskiem*, Lwów 1935, 34; V. Hnatjuk, c. d., 14; Fr. R. Kaindl, *Die Huzulen-*

storočí bol obed konzumovaný v dopoludňajších hodinách aj v našich slovenských mestách.<sup>239</sup> Môžeme sa teda celkom oprávnene domnievať, že slovo obed bolo pôvodne označením pre raňajšie hlavné jedenie a len v priebehu posledných storočí sa jeho konzumovanie prenieslo na poludňajšie hodiny.<sup>240</sup> Na tomto mieste sa nemôžeme podrobnejšie zaoberať sledovaním celého vývojového procesu. Uviedli sme však tento príklad ako ilustráciu skutočnosti, že nielen samotné jedlá a ľudové zvyky, ale aj terminológia je dôležitým prameňom k dejinám kultúry slovenského ľudu.

Samotný jedálny lístok má tiež svoju históriu. Ešte aj v súčasnosti sa ľud (a to nielen obyvateľstvo na dedine, ale aj obyvateľstvo robotníckej štvrti) húževnato pridrža svojich obľúbených a tradičných jedál, určitého charakteristického chutového sfarbenia jedál a určitého poradia jedál.<sup>241</sup> Ďalším z najvýznamnejších, ale aj najviac zanedbaných problémov v našich výskumoch je výskum špecifických črt stolovania.<sup>242</sup> Na prvý pohľad sa môže tento jav zdať bezvýznamný, bez nejakých osobitostí. Tento dojem je však klamný. Jedenie je jednou z najdôležitejších životných činností človeka a už preto nemožno jeho výskum zanedbávať.<sup>243</sup> Profesor H a b e r l a n d má pravdu, keď charakterizuje jedenie ako jeden z najintímnejších prejavov kultúry človeka.<sup>244</sup> Etnografický výskum tejto problematiky je teda úlohou nielen vďačnou, ale aj dôležitou. Podrobný výskum tohto intímneho javu vyžaduje predovšetkým dobrú znalosť psychológie ako aj veľa trpezlivosti. Treba mať na zreteli, že u ľudu je jedenie, najmä ak prebieha pred očami cudzej osoby sprevádzaná určitým pocitom ostychu. Takéto správanie patrí k ľudovej etikete (k tzv. *móresu*).<sup>245</sup> Nejde o zjav lokálny, slovenský, stretávame sa s ním aj u iných národov.

---

*ihr Leben, ihre Sitte u. ihre Volksüberlieferung*, Wien 1894, 53, 97; A. A p o r, c. d., 323; *Margit-legenda*, Nyelvelmléktár, 8, 160; L. K ő v á r y, *A magyar családí és közéleti viseletek és szokások a nemzeti fejedelmek korából*, Pest 1860, 60–61; B. R a d v á n s z k y, c. d. I, 470; S. K o l u m b á n, *Lózsád és népe*, Ethnographia, 1894, 249; J. S z i n n y e y, *Magyar tájszótár*, I, Budapest 1893, 451; K. G u n d e l, *A vendéglátás művészete*, Budapest 1934, 107.

<sup>239</sup> Porovnaj G. B a l a š š a, *Zaujímavosti z Banskej Bystrice*, Zpravodaj PÚ Banská Bystrica, 1965, 50; — Podľa Kerekeša aj v Košiciach v r. 1631 obed bol o 10. hodine. (G. y. K e r e k e s, *Polgári társadalmunk a XVII. században*, Košice 1940, 85). Tento zvyk bol bežný aj v iných štátoch Európy, napr. v Rakúsku, vo Švajčiarsku, ako aj v Nemecku. („Man ass das Mittagmahl schon um 10 Uhr“). A. W a a s, c. d., 146; A. W i r l e i t n e r, c. d., 7; A. H a u s e r, *Vom Essen und Trinken im alten Zürich. Taffelsitten, Kochkunst u. Lebenshaltung vom Mittelalter bis in die Neuzeit*, Zürich 1962, 68; („Vor 11 Uhr findet das Mittagessen, die Hauptmahlzeit“ — „Am Mittag, um 11 Uhr wird geläutet das ist Anzeichen, dass man in dieser Zeit gegessen hat.“) R. W e i s s, *Mahlzeiten*, (Atlas d. schweiz. Volkskunde, I, 52.)

<sup>240</sup> M. M a r k u š, *Prečo jedávame obed na poludnie?* Čítanie, 1962, 112.

<sup>241</sup> Pozri napr. jedálny lístok štedrovečernej hostiny. K. F o j t i k, c. d., 89.

<sup>242</sup> J. Š t a s t n á, *Nádobi a náčini k prípravě pokrmů*, Muzejní a vlastivědní práce, 1967, 78.

<sup>243</sup> M. G e y e r, *Altdeutsche Tischzuchten*. Altenburg 1882, 28; A. S c h u l t z, *Das höfische Leben*, I, Berlin 1899,<sup>2</sup> 429; E. C s. P ő c s, *Étel és étkezés a magyar néphitben és népszokásban (Speisen u. Mahlzeiten im ung. Volksglauben u. Brauchtum)*, Néprajzi Értesítő, 1961, 31.

<sup>244</sup> C. H a b e r l a n d, *Über Gebräuche und Aberglauben beim Essen*, Zeitschrift f. Völkerpsychologie u. Sprachwiss., 17, 128.

<sup>245</sup> Napr. hostia pozvani na svadbu sa nedotkli predložených jedál, kým ich domáci aspoň trikrát neponúkli (Liptov).

Do etikety patria aj tradície pohostinstva. Aj keď všetky slovanské národy spoločne charakterizuje mimoriadne srdečné pohostinstvo, predsa formy jeho prejavu sú u jednotlivých národov a v jednotlivých krajoch rôzne.

Pri zbieraní materiálu k dejinám ľudovej stravy sme sa dostali k zaujímavým poznatkom, týkajúcich sa spoločného jedenia a stolovania v minulosti. Možno ich kvalifikovať ako pozostatky staršieho feudálneho spôsobu života rodiny. V starej (patriarchálnej) veľkorodine, v ktorej spoločne žil a hospodáril otec so synmi, smeli k stolu zasadnúť len muži. Ženy jedli zo spoločnej misy len postojačky. Neskoršie (s rozvojom kapitalizmu) sa tento zvyk na mnohých miestach zmenil. K stolu smeli zasadnúť aj ženy, ktoré pracovali na poli. Tento príklad ilustruje skutočnosť, že zvyky, spojené s jedením nie sú nemenné, večne platné, ale podliehajú vývoju, zmenám. Každá epocha a každá spoločnosť mala svoju sústavu zvykov a zákonitostí. Ich zhromažďovanie a spoločenská aj časová, identifikácia, periodizácia a porovnávanie s obdobnou problematikou iných krajín je dôležitou úlohou našich výskumov. Súčasnosť je pre pozorovanie a zachytenie zmien veľmi priaznivá. Z výpovedí staršej generácie možno rekonštruovať pomery z obdobia neskorého feudalizmu a kapitalizmu, na strednej generácii možno sledovať zmeny, súvisiace s prechodom k socializmu.

## 7. Nápoje

S jedením nerozlučne súvisí aj požívanie nápojov. Dobrá pitná voda je jedným z najdôležitejších prvkov, ktoré organizmus vďačne prijíma. Preto je samozrejmé, že vodu a jej zdroje (pramene, studne) mali ľudia oddávna v úcte a túto úctu vyjadrovali určitými kultovými obradmi a zvykmi.<sup>246</sup> Toto uctievanie vody a prameňov má v slovenskej ľudovej tradícii hlboké korene. Vodu, vyvierajúcu z prameňa zachytávali do kadlubov. Tam kde prameň chýbal, museli si ľudia vyhlbiť studňu. Čo sa týka studní, vyskytuje sa na Slovensku značná pestrosť. K tejto tematike patria aj rôzne tradície, povery o hľadaní pitnej vody, — popis celého kopania studne, ďalej rôzne spôsoby spoločného užívania prameňov a studní.

Popri pitnej vode dôležitými archaickými nápojmi boli kedysi prírodné šťavy, získavané zväčša z kmeňov stromov (napr. brezová voda, brezovica, javorová šťava, šťava z buku, ap.). Tieto prírodné nápoje, rozšírené a podnes obľúbené aj v severnej a východnej Európe, na Balkáne, boli v minulosti populárne v celej Európe.<sup>247</sup> Patrí k nim aj kyslastý nápoj z planých jabĺk a hrušiek, riedený vodou, tzv. *plančanka* alebo *kvas*. V minulosti bol tento nápoj predávaný aj na trhoch, hlavne v spišských mestách.<sup>248</sup>

Podobným starým nápojom bol u nás kvas. (V Rusku dodnes známy.) U nás sa nazýval *kyseľ* (alebo *parovec*, *ciberej*). Až do konca 19. stor. bolo jeho

<sup>246</sup> Máme tu na mysli kult svätenia vody na Tri krále.

<sup>247</sup> D. Zelenin, c. d., 122; N. Markevič, c. d., 170; A. Maurizio, *Geschichte der gegorenen Getränke*, Berlin 1933, 64; N. Zahlada, c. d., 107; T. Ehrmann, *Neueste Kunde vom russischen Reich in Europa und Asien*, Prag 1808, 215.

<sup>248</sup> J. Gréb, *Zipser Volkspflanzen*, Kežmarok 1943, 177.

používanie rozšírené po celej krajine. (Na východnom Slovensku je obľúbený podnes). Túto kyslú štavu používali dávnejšie aj do kyslej polievky (do *kyselca*).

Ešte zhruba pred sto rokmi bola u nás jedným z najobľúbenejších nápojov medovina (*mjadovka*), obľúbené najmä medzi obyvateľstvom stredovekých miest. Známa bola však aj na dedine. Bol to starý nápoj, poznali ho už aj starí Slovania, Germáni a iné staroeurópske kmene.<sup>249</sup> Táto medovina (z medu pripravený nápoj) plnila za dlhý čas úlohu dnešného piva. V 18. stor. najlepšiu medovinu vyrábali v Levoči.<sup>250</sup> Z popredného miesta, ktoré kedysi medovina medzi nápojmi mala, bola vytlačená až pivom, vareným z jačmeňa a neskôr importovaným čajom.

Aj vo výrobe piva bola značná pestrosť. Takmer každé slovenské mestečko varilo podľa vlastného originálneho receptu. Výborným pivom sa v stredoveku preslávili napr. východoslovenské mestá: Bardejov, Prešov, Spišská Belá a Košice. V 17. stor. bolo chýrne trenčianske slovenské pivo (maď. *trencségi tótser*).<sup>251</sup> Tieto nápoje boli pomalicky zatlačené do pozadia pálenkou. Zo starých písomných správ sa dozvedáme, že pôvodne bola pálenka vyrábaná len v lekárnach ako liek. Pôsobením vplyvov z Poľska (z Haliče) neskôr jej spotreba na Slovensku vzrastala, a to najprv v banských mestách. V priebehu 19. stor. sa slovenským prostredníctvom dostáva aj k Maďarom. Jej spotreba je medzi ľuďom rozšírená a obľúbená podnes.

V súvislosti so spotrebou alkoholických nápojov sa medzi slovenským ľudom rozšírili niektoré zvyky, ktorými v doterajšom národopisnom výskume nebola venovaná dostatočná pozornosť. Niektoré z nich boli typické skôr iba pre prostredie mestské, iné zasa pre prostredie dedinské. Napr. gazda pred jedením ponúka svojich hostí na povzbudenie chuti pálenkou. Sám pije ako prvý. Ak sa pilo zo spoločnej nádoby, podávala sa táto v smere pohybu slnka. Ak sa pálenka nalievala do pohárikov, nalieval gazda najprv sebe a potom ostatným, pohár vyprázdňoval prvý. Tento zvyk je pozostatkom dávnej tradície; tým, že gazda pije ako prvý, chce hostí presvedčiť, že nápoj nie je otrávený. Niekde gazda zo svojho pohárika vyleje za dúšok za seba, alebo jednoducho pred seba na zem. Je to pozostatok starého zvyku z pohanských čias, keď hlava rodiny prvý dúšok obetovala duchom predkov alebo na udobrenie démonov.

Na celom svete známym zvykom je pripíjanie. Podobne aj v tomto prípade ide o starý zvyk s kultovým a magickým pozadím.<sup>252</sup> Jeho formy sú tiež dosť pestré, predstavujú vhodnú tému na podrobnejší výskum. Jednou z foriem pripíjania je tzv. *strnganie*. Má svoju históriu a symboliku.<sup>253</sup> Na slovenskom

<sup>249</sup> V starých urbároch a listinách Slovenska sa často stretávame aj s priezviskom *Medovarský*. R. Krajčovič, *Najstaršie zamestnania v Tekove, Hontu, Novohrade vo svetle historickej toponymie*, Slovenský národopis, 1963, 177.

<sup>250</sup> M. Schwarner, *Statistik des Königreichs Ungarn*, Pest 1798, 165.

<sup>251</sup> M. Markuš, *Tradície varenia piva na Slovensku*, Výživa a zdravie, 1967, 235.

<sup>252</sup> Zo starých prameňov vieme, že už v čase Cyrila a Metoda hostina sa začínala pripítom. J. Stanislav, *Život slovanských apoštolov Cyrila Metoda*, Turč. Sv. Martin 1950, 26.

<sup>253</sup> Pohár sa má držať v ľavej ruke. (Ľavá ruka je vraj poctivá, Gemer).

vidieku sa rozšírilo až 2. polovici 19. stor., predtým bolo zvykom pripíjať len zdvihnutím pohára. Národopisnú a kultúrohistorickú hodnotu tohto zvyku znásobuje skutočnosť, že má ráz kolektívny, že súviselo obyčajne s nejakou mimoriadnou príležitosťou, či už šlo o rodinnú radosť, úspešné zakončenie práce, alebo uzavretie obchodu (napr. svadba, krstiny, *dôorník*, *dôžinok*, *dômlatník*, *oldomáš* ap.). Tieto tradičné príležitosti sú dnes nahrádzované novými, danými súčasným spôsobom života, no samotný zvyk zostáva.

Napokon sa zmienime ešte o čaji a káve. Podľa funkcie patria medzi nápoje vlastne len spolvovice, pretože konzumované s chlebom alebo koláčom (pečivom), podobne ako mlieko, predstavujú vlastne jedlo.

Čaj (či už ako nápoj, alebo jedlo) má veľmi svojráznu a doteraz málo skúmanú históriu v dejinách ľudovej stravy. Z hľadiska technologického je táto jeho história stará niekoľko tisíc rokov. Jeho najstaršou formou boli rôzne tradičné odvary, známe podnes na dedinách ako liečivé prostriedky. Čaj — v dnešnom slova zmysle u nás zdomácnel v 19. stor. prostredníctvom slovenských šafraníkov (alebo olejkárov), navštevujúcich Rusko.<sup>254</sup> Názov sám pochádza zo severo čínskeho slova *ča-* — alebo *čaj*, k nám sa dostal ruským prostredníctvom, a to prostredníctvom podomových obchodníkov. Spočiatku užíval sa len v malomestskej spoločnosti. Na začiatku 20. stor. v súvislosti s rastúcou spotrebou cukru sa dostáva čaj aj do dedinskej kuchyne. Importovaný ruský alebo čínsky čaj u nás postupne vytlačil nielen používanie tradičných liečivých odvarov, ale nahradil aj ich samotné označenie.<sup>255</sup> O procese šírenia čaju z východu a o jeho mieste a úlohe v systéme ľudovej stravy zatiaľ nemáme presný prehľad.<sup>256</sup>

Nápojom príbuzného charakteru je káva. Jej znalosť a používanie sa v strednej Európe šírilo za tureckých vojen. Jej spotreba bola sprvu obmedzená na vrstvy zámožnejšieho obyvateľstva (prevažne mestského), až na zač. 20. stor. sa dostáva do ľudovej kuchyne. Káva sa dostáva do Bratislavy koncom 18. stor., kde ju predávali v stánkoch pri Dunaji. Vtedajší lekári (chirurgovia) jej pitie zakazovali.<sup>257</sup> V ľudovej kuchyni najrozšírenejším spôsobom jej spotreby je konzumovanie vo forme bielej kávy (t. j. s mliekom). Od začiatku 20. stor. biela káva začala nahrádzať ranné polievky a touto cestou (že sa stáva postupne každodenným ranným jedlom) sa dostáva do skupiny všeobecne rozšírených jedál. Biela káva je teda na jedálnom lístku ľudovej kuchyne na mieste ranného (raňajkového) jedla pomerne len od nedávna. Pamätníkov tejto zmeny možno nájsť medzi dnes žijúcou staršou generáciou obyvateľstva. V súčasnosti pre-

<sup>254</sup> Podľa údajov St. Klímu pitie čaju udomácnili na Slovensku tzv. *amerikáni*, ktorí sa na začiatku 20. stor. vracali späť *do kraja*. St. Klíma; *Národopisné potulky*, Národopisný vestník čs., 1909, 208. Podľa našich údajov čaj ako liečivý nápoj poznali už dávnejšie.

<sup>255</sup> Dnes sa už pre ne bežne používa označenie lípový, šípkový, repíkový čaj (nie odvar).

<sup>256</sup> Na dedinách rozoznávali dvojaké druhy: čínsky a ruský čaj. Čínsky čaj dopravovali smerom na západ (do Európy) dlhou cestou, ktorá viedla cez Sibír a staré cárske Rusko. Do západnej Európy sa dovážal čaj loďmi; nebol taký kvalitný, ako cez Rusko dovážaný druh. (To sa odrážalo aj v pomenovaní: porovnaj *the*, *tee*, *tea*, *herbate*). K. W. V o l z, *Einfluss des Menschen auf die Verbreitung der Haustiere und der Kulturpflanzen*, Leipzig 1852, 341; H. H e r t w i g, *Richtige Ernährung eine Lebensfrage*, Berlin 1938, 311.

<sup>257</sup> N. D u k a, *Od lieku k nápoju*, Výživa a zdravie, 1964, 272.

chádza ľudová kultúra viacerými zmenami. Ich zachytenie a porovnanie s pomermi v minulosti je veľmi vážnou úlohou našej vednej disciplíny.

## 8. Fajčenie

Napokon chceme sa stručne zmieniť aj o fajčení, hoci samo fajčenie nepatrí do oblasti ľudovej stravy. Keďže sa však podľa ľudovej viery považuje za jeden z činiteľov, vyplývajúcich na trávenie, nadhodíme aspoň niekoľkými slovami problémy z aspektu etnografie. Ľudová tradícia celkom oprávnené kladie začiatky fajčenia do čias bojov s Turkami (Gemer, Novohrad), keď sa miestne obyvateľstvo učilo fajčiť od tureckých a kuruckých vojakov. V spôsoboch fajčenia došlo v priebehu vývoja k určitým zmenám. V 19. stor. bolo medzi ľuďom rozšírené fajčenie z krátkych zapekačiek. Zapekačky boli neskôr nahradené vkusnejšími a zdokonalenými fajkami domácej výroby, tzv. štiavničkami. Tieto štiavničky (štiavničanky) treba pokladať za miestny produkt slovenských hrnčiarov (Banská Štiavnica).<sup>258</sup> Nie je bez zaujímavosti, že v 19. stor. sa v používaní rôznych druhov fajok odrážala aj spoločenská diferenciacia. Iné druhy fajok používali napr. predstavitelia privilegovaných skupín obyvateľstva, magnáti, bohatšia šľachta, zámožní mešťania, iné zasa remeselníci, vojaci, sedliaci a robotníci. Takmer každá spoločenská vrstva mala svoj špecifický druh fajky. Tieto fajky boli zväčša domácej výroby. Pre pánov sa vyrábali najprv v Banskej Štiavnici, Kremnici, Zvolene a Pešti, — pre dedinské obyvateľstvo v Podrečanoch, Tomášovciach, Ozorovciach a v Debrecíne.

S fajčením fajky súviselo v minulosti aj žutie močky (*bagova*). Aj tento jav mal určitú svoju funkciu a svojské sociálne a etnické črty.

Na záver sa pokúsime o zhrnutie najdôležitejších problémov a úloh vo výskume ľudovej stravy v nastávajúcom období.

Výživa je najdôležitejšou potrebou v živote človeka. Je teda naozaj najvyšší čas, aby sme sa s jej výskumom vážnejšie zaoberali, nielen u nás, ale aj v zahraničí. Týka sa to predovšetkým zbierania materiálu, jeho spracovania a publikovania. V záujme úspešného porovnávanía je nutné publikovať čím väčšie množstvo regionálnych tematických monografií. Musíme konštatovať, že aj historický materiál k dejinám ľudovej stravy je neúplný a treba ho dopĺňovať. Charakter ľudovej stravy vieme rekonštruovať zväčša iba z názvov jedál a techniky ich prípravy. K tomu, aby zozbieraný materiál k dejinám ľudovej stravy bol prehľadnejší, treba ho správne roztriediť. Doterajšie skúsenosti ukazujú, že smerodajnými prvkami pri tomto triedení môžu byť surovina a technika prípravy jednotlivých jedál. Pri výskume a spracovaní materiálu v budúcnosti bude treba mať tieto kritériá na zreteli.

Hodnotiac údaje, získané doterajším výskumom, musíme konštatovať, že bádateľovi veľa nepovedia. Samotné uvedenie názvu jedla nestačí. Komentova-

<sup>258</sup> J. K v a s, *Oživa sláva štiavničiek*, Ľud, 1956, č. 80; J. P i c h ň a, *Banskoštiavnické Jajkárstvo*, Pamiatky a múzeá, 1957, 46.

ním viacerých názvov jedál (často zbytočným) len neopodstatne zväčšujeme počet jedál a vnášame do danej problematiky nejasnosti. Aby sme sa tomu vyhli, treba klásť pri ďalšom výskume oveľa väčší dôraz na technológiu prípravy jednotlivých jedál. Každé jedlo má svoju špeciálnu techniku prípravy, túto treba pri výskume (pri zbere materiálu) dôslednejšie sledovať. Pre poznanie osobitostí, špecifik niektorej národnej kuchyne je teda potrebné aj oboznámenie sa so všetkými týmito variantmi.

Z načrtnutého prehľadu ľudovej stravy je zrejmé, že väčšinu jej surovín predstavujú suroviny rastlinného pôvodu. Preto je prirodzené, že najstaršie jedlá slovenskej kuchyne treba hľadať práve v skupine vegetabilii. Vo výskumnej práci treba venovať veľkú pozornosť predovšetkým kašovitým jedlám, a to nielen ich názvom, ale aj technike prípravy, zmenám tejto techniky, ďalej ich rozšíreniu, popularnosti, ich surovinám, súčasne i niekdajšej funkcii ap. Podobne pozorne treba skúmať aj archaické ploché (plackovité) chleby z kysnutého i nekysnutého cesta, ktoré pripomínajú najstaršie formy chleba nielen u Slovákov, ale i ostatných európskych národov. Vo variantoch tohto archaického pečiva-chleba a v jeho ďalších vývojových stupňoch treba hľadať aj predchodcu dnešných slovenských koláčov, ktoré sa v druhej pol. 19. stor. a na zač. 20. stor. rozmnožili do pestrej škály. Treba venovať zvláštnu pozornosť rôznym cestovinám, polievkam, omáčkam. Mnohé z nich sa stali špecifickými jedlami slovenskej kuchyne. Túto pozornosť si zaslúži najmä vývoj niekoľkých jedál, pripravovaných zo zemiakov.

Z produktov živočíšneho pôvodu nemožno obísť skúmanie problematiky mäsa, aj keď v minulosti nehralo v slovenskej ľudovej strave prvoradú úlohu. Z tejto kategórie treba venovať dvojnásobnú pozornosť tradíciám mliečného hospodárstva, hlavne tradičným formám konzervovania a spracovania mliečnych produktov. Výskum najstarších tradícií slovenského mliečného hospodárstva je úloha dosť náročná, vyčlenenie najstarších slovenských prvkov je komplikované prítomnosťou prvkov neskoršej valašskej kolonizácie.

Stanovenie charakteru starej slovenskej kuchyne je možné len vtedy, ak berieme do úvahy aj kuchynský inventár (riad, nábytok). Preto je dôležitou úlohou výskumu ľudovej stravy aj dôkladný výskum kuchynského náčinia. Pri tomto výskume sa nemožno obmedziť len na registrovanie jednotlivých predmetov, treba skúmať aj materiál, rozmery, formu a funkciu. Tieto údaje sú nutné, aby bola odstránená nejednotnosť a nejasnosť v označení, materiáli a forme. Čo najskôr odstrániť túto nejednotnosť je spoločnou úlohou bádateľov, pracujúcich na výskume ľudovej stravy, dialektológov a hlavne pracovníkov národopisnej muzeológie. Niektoré kusy náčinia v inventári slovenskej kuchyne sú natoľko slovenským špecifikom, že ich rozšírenie by si zaslúžilo kartografické znázornenie aj v národopisnom atlase.

V tejto štúdií sme na niekoľkých miestach zdôraznili význam a dôležitosť jedenia v živote ľudí. No napriek tomu patrí tento jav k najmenej spracovaným v národopisnej literatúre. O spôsobe jedenia, o zvykoch (etikete) s ním súvisiacich, o ľudovej viere a poverách, viažúcich sa k jedeniu bolo napísané doteraz



veľmi málo. Tento nedostatok materiálu nás upozorňuje, že pri výskume treba spomínaným javom venovať väčšiu pozornosť nielen u nás, ale aj v zahraničí.

Dôležitým problémom pri budúcich výskumoch ľudovej stravy je správna periodizácia javov. Videli sme, že jednotlivé javy boli veľmi staré, iné zasa, aj keď všeobecne rozšírené, trvajú sotva niekoľko desaťročí. Aj jedlá a kuchynský inventár podliehajú určitej móde a menia sa takmer s každou generáciou. Jednotlivé prvky (jedlá a náčinie) súvisia len s určitým obdobím alebo spoločenskou vrstvou. Videli sme, že etnografické javy sú v neustálom pohybe. Niektoré sa húževnato držia, iné zanikajú a ich miesto zaujímajú javy nové. Často sa stáva, že tradície zaniknutého jedla (aj predmetu) preberá nové jedlo (predmet). Tak sa stáva, že určité jedlo je celkom nové (šalát, špenát), no tradícia (technika prípravy) je veru niekoľkotisícročná. Aby teda bolo možné presne vystihnúť a určiť vývoj ľudovej kultúry, je nutné, aby mal bádateľ dostatočné poznatky z dejín kultúry, pre časove správne zaradenie určitých javov.<sup>259</sup> Toto je najaktuálnejšie práve dnes, kedy naša ľudová kultúra prechádza podstatnými a pozoruhodnými zmenami.

## GEGENWÄRTIGER STAND DER FORSCHUNGSARBEITEN ÜBER DIE VOLKSNAHRUNG IN DER SLOWAKEI

### ZUSAMMENFASSUNG

In dieser Studie fasst der Autor in grossen Zügen die bisherigen Ereignisse der slowakischen Volksernährungs-Forschung zusammen. Paralell mit der Vorlegung des Stoffes vergleicht er die einschlägige ethnographische Fachliteratur der Nachbarvölker (tschechische, polnische, deutsche, ungarische und balkanische). Gleich anderen europäischen Ernährungs-Forschern stellt er fest, dass die bisherige Ernährungs-forschung der europäischen Völker noch immer sehr lückenhaft ist. (Ausnahme bildet vielleicht nur die Fachliteratur der österreichischen und der ungarischen Literatur.) Nach der einleitenden Übersicht geht der Autor auf slowakische Ernährungs-forschung-Programm und auf die Besprechung der Methoden über. Eine der wichtigsten Bedingungen zur richtigen Ernährungs-Forschung ist die gut überdachte Aufteilung des hergehörenden Stoffes und der Probleme. Nach vieljähriger Sammelarbeit und anhand der Erfahrungen bei der Aufarbeitung der Sammlung hat der Autor den Stoff der slowakischen Volks-Ernährung in 8 Hauptkapitel eingeteilt:

1. Technologie (hierher gehört die Zubereitung der Speisen, sämtliche Verfahren der Konservierung), 2. Aufbewahrung der Nahrungsmittel und deren Transport, 3. Aus der Pflanzenwelt stammende Speisen (Vegetabilien), 4. Aus der Tierwelt gewonnene Speisen (Carnalien), 5. Kücheninventar (Utensilien), 6. Traditionskreis der Speisen, Bräuche des Essens und Trinkens, 7. Getränke, 8. Das Rauchen. Natürlich kann man, wenn es nötig ist diese Kapitel noch in weitere Unterkapitel aufteilen. Ernste Aufmerksamkeit widmet der Autor auch den Fragen der Periodisierung. Der grösste Teil seiner Angaben bezieht sich auf die Jahrhundertwende. Anhand seiner vergleichenden Arbeit benützt er die älteren oder die in den neueren Zeiten eingetroffenen Änderungen auch.

Das wichtigste Kapitel der Volksernährung bildet die Technologie. Hierher gehört der Herd (Ort der Herstellung der Speisen), das Kochen und Backen, das Würzen, das Konservieren der Speisen (Dörren, Salzen, Räuchen, Säuern, Einlegen). Im Rahmen dieses Kapitels, bei der Verfertigung der Speisen hebt der Autor besonders die Wichtigkeit des Einbrennens oder Einrührens der Speisen vor. Beide Arten haben in der slowakischen Volksernährung mehrere traditionelle Arten. Zu den Besonderheiten der slowakischen Volksküche zählt der Autor die Fettgewinnung vom geräucherten Speck oder Schmer zur Bereitung der Einbrenn, die dann der Speise einen besonderen Geschmack verleiht. Natürlich hat auch das Einrühren seine lokalen slowakischen Varianten.

In einem besonderen Kapitel behandelt der Autor die Erhaltungsformen der Nahrungsmittel und Rohstoffe. Hierher gehören die verschiedenen Gruben, Kammern, und deren innere

<sup>259</sup> A. V a j k a i, *La question des traditions populaires*, Miscellanea ethnographica (Cluj), 1, 1947, 44—48.

Inventare. Einige dieser Stücke qualifiziert der Autor als uraltes slawisches Erbgut (*kadlub, susek, sudno*), andere hält er für Lehnung der Nachbarvölker (*olmaria, truhla, lađa, pajstruna, kashia, skriňa* usw.). In diesem Kapitel behandelt der Autor den Transport gewisser Speisen, z. B. der Transport bei den Hirten (*merinda*), den Fuhrmännern, Holzhauern, Kohlenbrennern für einen Tag, oder auch für eine Woche. Hier muss man auch das Essentragen zur Taufe, Hochzeit, oder auch zu der Wöchnerin nennen.

Die slowakische Volksernährung bezog ihre Rohstoffe hauptsächlich aus der Pflanzenwelt. Dementsprechend ist dieses Kapitel der inhaltsreichste Teil dieser Studie. Auf Grund ihres Alters und ihrer Volkstümlichkeit beanspruchen die breiigen Speisen den ersten Platz unter den Vegetabilien. Mancherorts waren sie bis ins 20. Jh. die tägliche Nahrung. Bemerkenswert ist die Feststellung des Autors, dass die breiigen Speisen in den letzten 50 Jahren grosse Wandlungen durchgemacht haben. Diese Wandlung bezog sich in erster Linie auf den Rohstoff, zum Teil auf die Zubereitungstechnik und zum Schluss auch auf die Terminologie. Diese Änderungen haben besonders in der Benennung der breiigen Speisen Verwirrung gemacht. Darum hat der Verfasser bei der Klassifizierung der breiigen Speisen, nach den Vorstellungen von E. Kisbán in erster Linie den Rohstoff und die Zubereitungsart zu Grunde gelegt. Bemerkenswert ist das unter den traditionellen breiigen Speisen einige auch gebacken wurden und somit gleich einen Übergang zu der Gruppe der Fladenbrote (*kalkyš, gerheň*) bilden. Sehr lehrreich ist auch die Variation der Fladenbrote der slowakischen Küche. Zum Teil wurden sie aus ungesäuertem Teig und zum Teil aus gesäuertem Teig gebacken. Der Verfasser betrachtet den *prizňak* als das älteste ungesäuerte Fladenbrot, das noch von den Urslawen her stammt, deren Andenken nicht nur in den rezenten slowakischen, aber auch in den übrigen slawischen Volkstraditionen nachweisbar ist. Ähnliches altes, ungesäuertes Fladenbrot war auch *lepeň, pagač* und *lokša*. Bis in die jüngste Vergangenheit spielten diese Fladenbrote in der slowakischen Volksernährung eine hervorragende Rolle, besonders die aus feinerem Mehl und gesäuertem Teig (*plameník, osuch, posuch* = *Flamenkuchen*). Dadurch dass sie aus feinerem Mehl gebacken wurden und auch mit anderen Rohstoffen gefüllt wurden (Kraut, Kartoffel, Kwark, Lekvar) sind diese Flammenkuchen langsam in die Kategorie der Kuchen übergewandert (z. B. *beluše*). Der Verfasser hält es für notwendig, dass man die alten und die neuen Varianten der Fladenbrote und Flammenkuchen in ganz Europa systematisch, nach koordinierten Forschungsprinzipien sammeln und die Ergebnisse kartografisch veröffentlichen müsste.

Beachtenswert ist auch die Entwicklungsgeschichte der slowakischen Kuchen. Es gibt darunter welche mit sehr archaischer Technik zubereitet (z. B. *kalkyš, haruľa*). Die heute bekannte, breite Skala der slowakischen Kuchen entwickelte sich erst nach der zweiten Hälfte des 19. Jh.-s zu ihrer ganzen Vollständigkeit. Das höhere Niveau der Mühlenwerke bedingte auch die Verfeinerung der Kuchen. In der Verbreitung der neueren Kuchen muss man die Vermittlungsrolle der österreichisch-deutschen (in erster Linie der Wiener-) Küche sehen (*kuch, kuchen, štrudle, kreple*).

In der slowakischen Volksernährung spielten die gekochten Nudelteige immer grosse Rolle. Viele alte und neuere Varianten sind uns bekannt. Zu den alten gehören z. B. *čir* (geriebener Suppentieg), *rezance, sliže*. (Nudeln), *pirohy* (Tascherl), *šulance* (Kartoffel-Nudeln). Die neueren vermittelte erst später meist die deutsche Küche, solche sind z. B. *buchty*, (Buchten), *knedle* (Knödel).

Die spezifischsten Vertreter der gekochten Mehlspeisen der slowakischen Küche sind die sogenannten *halušky* (in Schwaben *Spätzle* genannt), die auch heute noch in sehr vielen Varianten zubereitet werden. Im slowakischen Dialekt kennen wir 25 dieser Benennungen. Charakteristisch für ihre Volkstümlichkeit, dass die ungarische Küche sie schon im 17. Jh. und die österreichische sie im 19. Jh. übernommen hat. (M. Rokytánský, *Die österreichische Küche*, Innsbruck 1908, 312). Aus ihrem heutigen Rohstoff und der Zubereitungstechnik gefolgt waren sie früher eine Notspeise. Durch die Zugabe verschiedener ausgiebiger Rohstoffe (Butter, Schmalz) und durch die heutige Zubereitungstechnik entwickelte sich diese Speise seit der Jahrhundertwende zu einer der kalorisch reichsten Speisen der slowakischen Küche, die Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen, Linsen) und die in Wald und Wiese gesammelten sind die Suppen und Sossen (Tunken). — Wenn man die Zubereitungsart und die Rohzutaten in Betracht nimmt, kann man die Suppen in zwei grosse Kategorien teilen: die dicken (ausgiebigen) und die dünnen Suppen. In beiden Kategorien treffen wir viele alte Suppen. In der Reihe der traditionellen Suppen war vielleicht die *kysel* (saure Suppe) die bekannteste, die im Mittelalter in ganz Europa verbreitet war. Diese Suppe, mit etwas geänderter Zubereitungsart und Hinzugabe neuerer Rohstoffe (Kartoffel) lebt heute noch in manchen Teilen des Landes. — Typische suppenartige Speise ist die aus Milchprodukten gekochte *zvara* und sog. *demikat* der Hirten. Die weiteren Varianten der dicken und mehligten Suppen sehen wir in den Sossen, die früher in allen europäischen Küchen beliebt waren. Aus den alten Kochbüchern kann man die Lehre ziehen, dass fast alle europäischen Völkern ihre beliebten Sossen hatten.

Bei den Gemüsearten der älteren slowakischen Küche muss man in erster Reihe das

Kraut, die Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen, Linsen) und die in Wald und Wiese gesammelten Pilze nennen. Neben denen spielten die verschiedenen wilden Pflanzen auch eine sehr wichtige Rolle. Solche waren: *Atriplex*, *Chenopodium*, *Urtica*, *Rumex*, *Taraxacum*, *Tussilago*, *Plantago*, *Cichorium*, *Cardamina*, *Nasturtium*, *Lepidium*, *Ficaria*, *Malva*, *Glechoma*, *Anthriscus*, *Artemisia*, *Petasites*, *Carlina*, *Chaerophyllum*, *Lathyrus* usw.

Ohne Kartoffeln könnte man sich die heutige slowakische Küche garnicht mehr vorstellen (Breie, Fladen, Suppen, Gemüse, Mehlspeise etc.) Überall verwendet man auch Kartoffeln, sogar im täglichen Brot sind sie vertreten. Ihre Verbreitung fiel auf die erste Hälfte des 19. Jh.-s. Bemerkenswert ist auch das, was der Verfasser von zwei neueren Gemüsen, dem Salat und dem Spinat zu sagen hat. Die Art ihrer Zubereitung langt noch in alte Zeiten zurück, als das Volk noch die wilden Pflanzen sammelte.

Von den, aus der Tierwelt stammenden Fleischspeisen stellt der Autor fest, dass ihr Verbrauch in den Jahren um die Jh-wende sehr minimal war. Fleisch-Verbrauch beschränkte sich nur auf die wichtigsten Gelegenheiten des Lebens (kirchliche Feiertage, Taufe, Hochzeit). Meistens kam Schafffleisch auf dem Tisch. Der Verbrauch des Schweinefleisches wurde erst Anfang des 20. Jh.-s allgemein. Bei Aufarbeitung, Konservierung und frischem Verbrauch des Schweinefleisches beharrte das Volk vieler Orts bei den früheren Schafffleisch-Methoden. Sehr gut veranschaulicht das die Art wie sie Schmer und Speck durch Räuchern konservieren. Es ist das ein spezielles Verfahren der alten slowakischen Küche.

Von Rohstoffen aus der Tierwelt gebrauchte die slowakische Küche am liebsten die Milch und ihre Produkte. Milch wurde am häufigsten roh oder sauer getrunken. Die Eigentümlichkeiten der Milchwirtschaft der alten slowakischen Küche sind bei der Milch-Konservierung, Säuerung, Topfen-(Kwark-), Käse-, (Primsen-Käse-) und Butter-Bereitung zu beobachten. Sorgfältige Auswahl dieser Erscheinungen gehört nicht zu den leichtesten Arbeiten. Die älteren (altslawischen) Elemente vermischen sich unbemerkbar mit den neueren, seit Jahrhunderten dauernden walachischen Kolonisations-Elementen. Der Forscher findet manches für die slowakische Küche spezifisches, wenn er das Kücheninventar aufmerksam durchsieht. Es ist sehr wichtig, dass man mit der Form, Funktion und Terminologie der Küchengeschirre und Geräte, Möbel in klaren ist. Das ist deshalb notwendig, weil wir für manches Geschirr in den verschiedenen slowakischen Dialekten auch zehnerlei Namen haben. In den letzten hundert Jahren erlebten die Kochgeschirre wenigstens drei Neuerungen. Durch diese Änderungen sind nicht nur in Stoff und Form, aber auch in der Benennung kleinere und grössere Verschiebungen eingetreten. Anhand des Kücheninventars können wir die augenfälligsten Änderungen am besten beobachten.

Es ist bemerkenswert, dass nach den älteren Überlieferungen die Hauptmahlzeit früher nicht zu Mittag, sondern morgens eingenommen wurde. Mit der Verschiebung der Hauptmahlzeit von der Morgenstunde zur Mittagszeit hat sich die slowakische Küche eigentlich nach den anderen mitteleuropäischen Völkern gerichtet.

In der Reihe der traditionellen Getränke war um die Jahrhundertwende in den bergigen Gegenden im Frühjahr das Anzapfen der Birken üblich. Das Birkenwasser war allgemein bekannt. Ähnliches, althergebrachtes war das von Mehl bereitete, gegohrene Getränk: *kysel* (*kvas*, in der Ostslowakei *ciberej*). In den Städtchen der Slowakei war früher das aus Honig und Wasser gegohrene Getränk (*medovina*) allgemein verbreitet, das im Laufe des letzten Jahrhunderts vom Bier und Schnaps (*pálenka*) verdrängt wurde. Im 19. Jh. war die *medovina* von Levoča in ganz Osteuropa bekannt. Im Mittelalter braute man ausgezeichnetes Bier in Bardejov, Košice und Trenčín. In Verbindung mit den Getränken erwähnt der Verfasser noch einige im internationalen Verhältnis bekannte Trinkgewohnheiten: das Anstossen der Gläser, zum Wohlsein — trinken, (der Toast), der Kauftrunk usw.

Sehr interessant ist es, dass die Gewohnheit des Teetrinkens von Osteuropa ins Land kam. Die in Russland hausierenden Slowaken haben den Tee im Volk verbreitet. Das Kaffeetrinken verbreiteten in den Städten türkische Kaffeekoher. — Zum Schluss erwähnt der Verfasser die slowakischen Traditionen des Rauchens. In Novohrad und Gemer ist unter der älteren Bevölkerung die Überlieferung noch lebendig, dass das Rauchen dem Volk die Türken beigebracht haben. Früher wurde aus kurzstieligen Pfeifen geraucht (*zapekačka*). Im Laufe des 19. Jh.-s wurde die Schemnitzer Pfeife (*Banská Štiavnica, štavničanka*) berühmt, sie hatte verschiedene Sorten. Für das einfache Volk brannten die Töpfer die Pfeifen, doch die Zeiten ändern sich, nun dominiert überall die Zigarette.

Zum Schluss fasst der Verfasser die besprochenen Themen zusammen. Die slowakische Volksernährung und der mit ihr verglichene diesbezügliche Stoff (Material) der anderen mitteleuropäischen Völker bedarf einer auf Grund einheitlicher Standpunkte geleiteten Ernährungsforschung sämtlicher europäischer Völker. Die Ernährungsforscher sollten deshalb ein gemeinsames Arbeitsprogramm und gemeinsam zu erforschende Themen angeben. Auch sollten sie die einzelnen, methodischen Fragen der Sammelarbeit und Aufarbeitung klären. Die bisherige Erfahrungen lassen uns hoffen, dass die Ereignisse einer so gut durchgedachten und organisierten Arbeit so der Ethnographie der einzelnen Völker, als wie der modernen, internationalen Ethnologie gute Dienste leisten werden.

СЛОВАЦКАЯ ЭТНОГРАФИЯ

Журнал Словацкой Академии Наук  
Год издания XVII, 1969, № 4  
Издается четыре раза в год  
Издательство Словацкой Академии Наук  
Редакторы Д-р Божена Филова и Павол Стано  
Адрес редакции Братислава, Клеменсова 27

SLOWAKISCHE VOLKSKUNDE

Zeitschrift der Slowakischen Akademie der Wissenschaften  
Jahrgang XVII, 1969, Nr. 4 Erscheint viermal im Jahre  
Herausgegeben vom Verlag der Slowakischen Akademie der Wissenschaften  
Redakteure Dr. Božena Filová und Pavol Stano  
Redaktion Bratislava, Klemensova 27

SLOVAK ETHNOGRAPHY

Journal of the Slovak Academy of Sciences  
Volume XVII, 1969, No 4  
Published quarterly by the Slovak Academy of Sciences  
Managing Editors Dr. Božena Filová and Pavol Stano  
Editor Bratislava, Klemensova 27, Czechoslovakia

L'ETHNOGRAPHIE SLOVAQUE

revue de l'Académie slovaque des sciences  
Anné XVII, 1969, No. 4 Paraît quatre fois par an  
Aux Editions de l'Académie slovaque des sciences  
Rédacteurs: dr. Božena Filová et Pavol Stano  
Rédaction Bratislava, Klemensova 27

SLOVENSKÝ NARODOPIS

Časopis Slovenskej akadémie vied  
Ročník XVII, 1969, číslo 4 — Vychádza štyri razy do roka  
Vydáva Vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied

Hlavná redaktorka Dr. Božena Filová

Výkonný redaktor Pavol Stano

Redakčná rada: prof. Dr. Rudolf Bednárík, Dr. Soňa Burlasová, Dr. Emília Horváthová,  
Dr. Soňa Kovačevićová, Dr. Jaroslav Kramárik, Dr. Michal Markuš, doc. Dr. Ján Michálek,  
Dr. Ján Mjartan, Dr. Štefan Mruškovič, Dr. Viera Nosáľová, doc. Dr. Ján Podolák

Technická redaktorka Ladislava Haplová

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\*71311

Rozširuje Poštová novinová služba, objednávky a predplatné prijíma PNS — ústredná expedícia tlače, administrácia odbornej tlače, Gottwaldovo nám. 48, Bratislava. Možno objednať aj na každej pošte alebo u doručovateľa. Objednávky do zahraničia vybavuje PNS — ústredná expedícia tlače, Bratislava, Gottwaldovo nám. 48/VII.

© by Vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied 1969.