

# *SLOVENSKÝ* *NÁRODOPIŠ* **2**



VENOVANÉ 30. VÝROČIU ZDRUŽSTEVNENIA POĽNOHOSPODÁR-  
STVA V ČSSR

ПОСВЯЩАЕТСЯ 30. ГОДОВЩИНЕ КОЛЛЕКТИВИЗАЦИИ  
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА В ЧССР

DEDICATED TO THE 30<sup>th</sup> ANNIVERSARY OF SOCIALIST  
COLLECTIVIZATION IN ČSSR

DEM 30. JUBILÄUM DER SOZIALISTISCHEN KOLLEKTIVIERUNG  
IN DER ČSSR GEWIDMET

*Na obálke: Str. 1. Hrabanie slamy pracovníčkami JRD v tradičnom, sčasti už  
pozmenenom pracovnom odeve. Sebechleby. Foto A. Pranda 1977. NÚ SAV*

*Str. 4. Tradičný odev detí, dievčaťa a ženy, v súčasnosti ešte bežne používaný  
pri slávnostných príležitostiach. Sebechleby. Foto A. Pranda 1977. NÚ SAV*

*Koncovky na stranách 188, 206, 207, 229, 267, 272, 286, 279, 291, 312, 336 sú  
detaily praslic. Krnišov-Kráľovce. Kresby E. Mlynárová 1978. NÚ SAV*

V prezentovanom čísle Slovenského národopisu sú online prístupné 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)

# SLOVENSKÝ NÁRODOPIS 2. 1979

## OBSAH

### ŠTÚDIE

Soňa Burlasová: Piesne s tematikou jednotných roľníckych družstiev ako problém súčasnej ľudovej tvorby . . . 163

### KULTÚRA DRUŽSTEVNEJ DEDINY SEBECHLEBY

Úvod . . . . . 207

Adam Pranda: Národopisný výskum družstevnej dediny (problémy, metódy, ciele) . . . . . 209

Ema Kahounová — Drábiková: Odras poľnohospodárskej ekonomiky v zmenách ľudovej kultúry družstevnej dediny . . . . . 230

Viera Valentová: Súčasné premeny bývania v družstevnej dedine Sebechleby . . . . . 243

Viera Nosáľová: Kontinuita tradícií a ich zmeny v súčasnom odevu . . . . . 254

Peter Salner: Štruktúra súčasnej rodiny v Sebechleboch . . . . . 268

Elena Neumanová: Pracovná akti-

vita starého človeka na dedine a jeho postoje k súčasnosti očami psychológa . . . . . 273

Josef Kander: Městský život a chování obyvatel měst očima vesničanů . . . . . 280

Viera Feglová: Funkcie tradičných prvkov v súčasnom svadobnom obradovom systéme v Sebechleboch . . . . . 287

Milan Leščák: Organizačný štatút a súčasné podoby fašiangov v Sebechleboch . . . . . 292

Oľga Danglová: Obradové pečivo ako rituálna a výtvarná súčasť svadobného obradu v Sebechleboch . . . . . 299

### DISKUSIA — GLOSÝ

Božena Filová: Výskum kultúry a spôsobu života družstevnej dediny v kontexte súčasných úloh slovenskej národopisnej vedy . . . . . 309

Václav Frolec: K metodickým otázkam etnografického terénneho výskumu súčasnej vesnice . . . . . 315

## СОДЕРЖАНИЕ

### СТАТЬИ

Со́ня Бу́рласова: Песни с тематикой Единых сельскохозяйственных кооперативов как проблема современного народного творчества . . . . . 163

### КУЛЬТУРА КООПЕРИРОВАННОЙ ДЕРЕВНИ СЕБЕХЛЕБЫ

Введение . . . . . 207

Адам Пра́нда: Этнографическое изучение кооперированной деревни (проблемы, методы, цели) . . . . . 209

Ема Кагоунова-Драбикова: Отражение сельскохозяйственной экономики на изменении народной культуры кооперативной деревни . . . . . 230

Вера Валентова: Современные изменения в жилище кооперативной деревни Себехлебы . . . . . 243

Вера Носа́лова: Преемственность

традиций и их изменения в современной одежде . . . . . 254

Петер Сальнер: Структура современной семьи в Себехлебах . . . . . 268

Елена Неуманова: Трудовая активность старого человека в деревне и его отношение к современности глазами психолога . . . . . 273

Йосеф Кандерт: Городская жизнь и манера поведения горожан глазами деревенских жителей . . . . . 280

Вера Феглова: Традиционные элементы и их функции в современной свадебной обрядовой системе в Себехлебах . . . . . 287

Милан Лещак: Организационный статут и современные формы масленицы в Себехлебах . . . . . 292

Ольга Данглова: Обрядовые изделия

из теста как ритуальная и художественная составная часть свадебного обряда в Себехлебах . . . . .	219
<b>ДИСКУССИЯ — КОММЕНТАРИИ</b>	
Божена Филова: Изучение культуры и образа жизни кооперативной деревни	

в контексте современных задач словацкой этнографической науки . . . . .	309
Вацлав Фролец: К вопросам методики этнографических полевых исследований в современной деревне . . . . .	315

## INHALT

### STUDIEN

Soňa Burlasová: Lieder mit der Thematik der landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften als Problem des gegenwärtigen Liedschaffens . . . . .	163
<b>DIE KULTUR DES GENOSSENSCHAFTLICHEN DORFES SEBECHLEBY</b>	
Einleitung . . . . .	207
Adam Pranda: Die ethnographische Erforschung der Kultur im genossenschaftlichen Dorf (Probleme, Methoden, Ziele) . . . . .	209
Ema Kahounová — Drábiková: Die Auswirkungen der landwirtschaftlichen Ökonomie auf die Veränderungen der Volkskultur im genossenschaftlichen Dorf . . . . .	230
Viera Valentová: Die gegenwärtigen Veränderungen des Wohnens im genossenschaftlichen Dorf Sebechleby . . . . .	243
Viera Nosálová: Die Kontinuität der Tradition und ihre Veränderungen in der heutigen Kleidung . . . . .	254
Peter Salner: Die Erforschung der heutigen Familien in Sebechleby . . . . .	268
Elena Neumanová: Die Arbeitsak-	

ktivität der alten Menschen im Dorf und ihre Einstellung zur Gegenwart in den Augen des Psychologen . . . . .	273
Josef Kandert: Das städtische Leben und das Verhalten der Stadtbewohner in den Augen der Dörfler . . . . .	280
Viera Feglová: Die traditionellen Elemente und ihre Funktion in der heutigen Hochzeitszeremonie in Sebechleby . . . . .	287
Milan Leščák: Das Organisationsstatut und die heutigen Formen des Faschings in Sebechleby . . . . .	292
Oľga Danglová: Das zeremonielle Gebäck als rituelle und künstlerische Komponente der Hochzeitszeremonie in Sebechleby . . . . .	299

### DISKUSSION

Božena Filová: Die Erforschung der Kultur und des Lebensstiles des genossenschaftlichen Dorfes im Kontext der gegenwärtigen Aufgaben der slowakischen volkskundlichen Wissenschaft . . . . .	309
Václav Frolec: Methodische Fragen der ethnographischen Terrainforschung des heutigen Dorfes . . . . .	315

## CONTENTS

### ARTICLES

Soňa Burlasová: Songs with the Theme of Collective Farms as a Problem of Present Folk Creation . . . . .	163
<b>THE CULTURE OF THE COOPERATIVE VILLAGE SEBECHLEBY</b>	
Introduction . . . . .	207
Adam Pranda: Ethnographic Research of Cooperative Village (Problems, Methods, Aims) . . . . .	209
Ema Kahounová — Drábiková: Reflection of the Agricultural Economy in the Changes of Folk Culture in Cooperative Village . . . . .	230
Viera Valentová: Present Changes in the Dwelling of the Cooperative Village Sebechleby . . . . .	243
Viera Nosálová: The Continuity of Traditions and their Changes in the Present Dress . . . . .	254
Peter Salner: The Structure of the Present Day Family in Sebechleby . . . . .	268
Elena Neumanová: Working Activity of Old Persons in the Village and	

their Attitude to the Present Time in the Eyes of a Psychologist . . . . .	273
Josef Kandert: Town Life and Behaviour of Town Inhabitants in the Eyes of Villagers . . . . .	280
Viera Feglová: Traditional Elements and their Function in the Present Wedding Ceremony in Sebechleby . . . . .	287
Milan Leščák: The Statute of Organization and Present Forms of Carnivals in Sebechleby . . . . .	292
Oľga Danglová: Ceremonial Pastry as a Ritual and Creative Component of the Wedding Ceremony in Sebechleby . . . . .	299

### DISCUSSION

Božena Filová: The Research of Culture and Way of Life of the Cooperative Village in the Context with the Present Tasks of the Slovak Ethnographic Science . . . . .	309
Václav Frolec: Methodic Questions of the Ethnographic Terrain Research of the Present Village . . . . .	315

## OBRADOVÉ PEČIVO AKO RITUÁLNA A VÝTVARNÁ SÚČASŤ SVADOBNÉHO OBRADU V SEBECHLEBOCH

OEGA DANGLOVÁ

Národopisný ústav SAV, Bratislava

V príspevku sa budeme zaoberať tou rituálnou časťou svadobného obradu, ktorá sa spája s obradovým pečivom, a to jednak „radostníkom“ — svadobným koláčom ako tradičnou formou, jednak ozdobnými tortami ako novšou formou.

Pečenie výpravného ozdobného svadobného koláča nie je, samozrejme, sebecklebským kultúrnym špecifikom, ba ani hontianskym alebo slovanským (svadobný koláč sa piekol, domnievame sa, skoro vo všetkých obciach Hontu ešte v prvej polovici 20. storočia nezávisle od toho, či išlo o slovenské alebo maďarské, o evanjelické alebo katolícke dediny). Bolo známe skoro u všetkých slovanských národov, ako to dokladá staršia literatúra.<sup>1</sup> Zaujímavé na svadobnom koláči v Sebeckleboch a v susedných obciach, tvoriacich so Sebecklebmi kultúrno-spoločensky pôvodne jeden región (sú to obce Domaníky, Hontianske Nemce, Dolné Rykyně), je práve to, že „radostník“ ako dosiaľ živý rituálny a výtvarný predmet prežíva až po súčasnosť. Vychádzajúc z vlastných porovnávacích výskumov je to pravdepodobne už len jediný región v Honte, v ktorom radostník tvorí samozrejmu súčasť svadobného obradu. Sám tento objekt stelesňuje a vizuálne zdôrazňuje hodnotové symboly, ktoré sa považujú za dôležité a potrebné.

Pretože „radostník“ ako staršia forma a svadobné torty ako novšie formy sú podnes aktuálnymi súčasťami svadobného obradu, poskytujú možnosť úvahy, i keď veľmi parciálnej, o charaktere rituálu a umenia; obradové pečivo možno považovať za rudimentárny umelecký prejav v súčasnom dedinskom prostredí. Keďže rituál i umenie sú tesne spojené so životom, sú zhrnutím, ilustráciou veľmi zložitej spleti sociálnych, etických, estetických, náboženských a iných hodnôt spoločnosti, možno sa prostredníctvom nich pokúsiť aj o objasnenie hodnotových orientácií daného spoločnosti. V skratke povedané, predpokladáme, že obradové pečivo je súčasťou rituálu i umením, jedným viac ak druhým alebo rovnocenne obidvom a samo je súčasne cez rituál či umenie kópiou, spodobením života, zdôraznením potrieb a želaní v živote. Môže byť teda aj prostriedkom pre štúdium života spoločnosti.<sup>2</sup>

### OBRADOVÉ PEČIVO AKO VÝTVARNÝ OBJEKT

K svadbe dostala nevesta darom pôvodne dva, niekedy až tri radostníky, a to od svojej birmovnej a krstnej matky prípadne i od ženichovej krstnej matky. V súčasnosti ho dáva už len birmovná

a krstná matka, kým krstná matka a krstní rodičia zo strany ženicha darujú ozdobné torty. Obyčajovo sa predpokladá, že tá „najparádnejšia“ torta by mala byť od nevestinej krstnej matky.<sup>4</sup> Krstní či birmovní rodičia však radostník ani torty nepečú sami, ale dávajú ich piecť pekárom či cukrárkam-špecialistkám. V Sebechleboch je napríklad jedna pekárka, ktorá pečie „radostník“, a okrem nej druhá žena, ktorá radostník ozdobuje papierovou výzdobou. Podobne je to v Domaníkach, Hontianskych Nemciach i Dolných Rykynčiciach. S cukrárkami-špecialistkami sme sa sporadicky stretli v rôznych lokalitách Hontu (v Hontianskych Tesároch, Krupine, Plášťovciach, Tešmáku, Dolných Strhároch, ktoré sú už mimo Hontu). Ich povest sa šíri podľa kvality práce.<sup>5</sup> Tento moment diferencovania pekárov a cukrárok-špecialistiek od bežných kuchárov, ktoré pre svadobníkov pripravujú ostatné pečivo, potvrdzuje úsilie o kvalitatívne odlišenie kmotrovského daru. Intenzita a dôležitosť tohto daru sa vyjadruje princípom kontrastu — odlišenia obradového pečiva ako daru od krstných či birmovních rodičov od darov ostatných účastníkov svadby. Princíp kontrastu sa materializuje a stáva viditeľným aj vo formálnych vlastnostiach obradového pečiva. Možno ho pozorovať v m a t e r i á l i: radostník a ozdobné torty sa zhotovujú z kvalitnejšieho cesta a plniek ako ostatné koláče a torty,<sup>6</sup> ďalej vo veľkosti — „radostník“ a ozdobné torty od krstných rodičov presahujú veľkosťou i výškou ostatné svadobné pečivo (radostník bolo napríklad treba piecť na zvláštnom veľkom plechu rozmerov ca 80 cm × 50 cm a dosahoval až 40 cm výšky. Ozdobné torty sa zas na poschodie skladajú z niekoľkých samostatných tort),<sup>7</sup> potom v c e n e (cena „radostníka“ sa napríklad v súčasnosti pohybuje okolo sumy 700 Kčs), ako aj v bohatšej a prepracovanejšej d e k o r á c i i. Všetky tieto

monumentalizujúce a dekorativizujúce hmotné a výtvarné vlastnosti stelesňujú rituálny zámer, viditeľne zdôrazňujú dôležitosť kmotrovských vzťahov.

Mimo radostníka ostatné koláče, ktoré sa pečú na svadbu, sú bez ozdôb. Podobne aj ozdobné torty — dary od krstných rodičov sú dekoratívnejšie ako ostatné torty pečené v svadobnom dome alebo privezené darom od svadobníkov.

Radostník je dekorovaný jednak v ceste samým tvarom tým, že je spletený z deviatich dlhších a siedmich kratších kusov cesta, jednak na vrchu po okrajoch ozdobený samostatnými pletencami z cesta a špirálami, tzv. „ružami“, a to ôsmimi po okrajoch a deviatou špirálou v strede. V každej „ruži“ je zapichnutá palička, na ktorej je upevnené zoomorfné samostatné figurálne pečivo, tzv. „kačica“, v strede koláča je to „káčer“.

Okrem tejto dekorácie v ceste je koláč dekorovaný papierovou výzdobou. Každá kačica je operená šiestimi-siedmimi kvetmi pripevnenými k paličke, pričom „káčer“ je umiestnený v strede koláča. Má byť najvyšší a najviac ozdobený. Po ukončení svadby zostáva v dome novomanželov ako vizuálny dôkaz uzavretia manželského zväzku, ich prechodu zo slobodného stavu do manželského stavu. V minulosti, keď bola závislosť svadobného obradu od náboženského rituálu väčšia, nevesta darovala káčera farárovi po skončení svadby; bol to akt doplnenia kostolného rituálu. V dvoch prípadoch sme sa stretli s chápaním „káčera“ ako afro diazika, pravdaže, nebolo to skutočné, ale len zábavné presvedčenie o jeho účinnosti.<sup>8</sup>

Kačice a káčer by mali byť spomedzi ostatných ornamentálnych prvkov na „radostníku“ symbolicky najzaujímavejšie. Zoomorfné pečivo sa totiž najčastejšie pieklo z magických a kultových dôvodov.<sup>9</sup> Dnes však symbolické asociácie, ktoré by vysvetľovali, prečo sú to práve „kačice“, sú ako stratené

klúce. Tento zoomorfny prvok patrí jednoducho k stereotypným, rituálnym vlastnostiam svadobného koláča, i keď je vzťah medzi symbolickým zmyslom motívu a jeho formou neznámy, čo, pravda, neznamená, že by tento motív nemohol zahŕňať aj iné obsahy priamo nenadväzujúce na motív.

Radostník je, čo sa týka tvaru a dekorácie, ustálenou formou. Nepatrné stopy variabilnosti možno pozorovať len v kvetinovej výzdobe (v Sebechleboch sa robia napríklad „kačice“ prevažne z ruží, v Domaníkach sú zas zostavené z imitácie narcisov, klincov, margariet, tulipánov a ružových pukov, v Domaníkach sa strihá každý lístok kvetu zvlášť, kým v Hontianskych Nemciach točia ružu z jedného pásika papiera), ale i tá je pomerne rituálne ustálená a neposkytuje veľa možností uplatniť vlastný individuálny výraz.

Pri pečení a výzdobe tort sa naopak ponecháva väčšia možnosť pre technologickú a kreatívnu fantáziu kuchárov. U Márie Hartmanovej z Dolných Strhárov sa nám podarilo zaznamenať až dvadsaťpäť druhov, resp. námetov na torty, ktoré cukrárka v detailoch obmieňa. Niektoré z nich sa môžu použiť aj pri viacerých obradových príležitostiach. Okrem svadby to môžu byť krstiny, konfirmácia, narodeniny; existujú však aj námety, ktoré sa zvyčajne viažu len na jednu z týchto príležitostí. Uvádzame ich podľa toho, ako ich sama informátorka pomenovala: otvorená a zatvorená kniha, srdce, zaplakalo dievča, bábika, africké pobrežie (podľa predlohy z americkej karty), kostol, hodiny, košík, poschodová torta, šaflík s deťmi, telegram, stôl (prikrytý obrusom a hrnčekmi), článok s nevestou a mladým zaťom, pálenica („takému ženichovi, čo si rád prihol“), podkova, ďatelinka, včielka, otvorená alebo zatvorená kazeta, kalich s knihou (na konfirmáciu), torta s päťcípou hviezdou, kosákom a kladivom (na štátne sviatky).

rozpravajúceho schéma vyvolávajúceho podania, potrebná na to, aby mal predmet opodstatnenie pre použitie v svadobnom obrade, je neporovnateľne voľnejšia ako pri „radostníku“. Tým, pochopiteľne, stúpa i možnosť uplatniť individuálne postupy a voľnejšie narábanie so symbolmi.<sup>10</sup>

Hlavným zámerom komplikovanej technológie a výtvarných postupov je čo najvernejšie, najdetailnejšie a najpopisnejšie spodobenie skutočnosti. Mária Hartmanová sa napr. pri pečení torty „jazierko s nevestou“ inšpirovala textom ľudovej piesne „Zaplakalo dievča na skale vysokej, že jej spadol vienok do vody hlbokej“. Nevesta — bábika v svadobných šatách (z fondánu a tylu) sedí na torte — skale porastenej ružami (z hmoty zo sušeného mlieka) a stačí si už len predstaviť, že plače nad svojim strateným vienkom (zo skutočného krušpánu), padnutým do jazierka (zo zelenej želatíny).

Čo sa týka štýlu, svadobné torty sú teda idealizovaným naturalizmom, ktorému však nechýba úprimný, naivný, i keď gýčovitý šarm. Tendencia k naturalizmu, opisu, má v súčasnom dedinskom prostredí všeobecne silnú estetickú rezonanciu. Stopy regionálneho alebo lokálneho štýlu sa v ňom strácajú a podriaďujú sa unifikovanej potrebe ilustratívности a malebnosti vizuálneho charakteru.<sup>11</sup>

Radostník je, ako sme spomenuli z hľadiska štýlu omnoho viac konvencionálnou a ustálenou formou. Nemožno si nepovšimnúť jeho spoločné črty s miestnou výšivkou a tkaninou. Vo všetkých sa črtajú stopy miestneho a regionálneho štýlu. Aký bol vývin tohto štýlu, iste poznali už viacerí bádatelia ktorým sa dostali do rúk tkaniny a výšivky zo Sebechlebov; ku koncu 19. storočia je to ešte abstraktný geometrický ornament, ktorý sa postupne mení v štylizovaný rastlinný ornament, až po súčasný naturalistický ornament, aký



možno vidieť na maľovanej výzdobe záster sebeckých žien a v ktorom možno postrehnúť už paralely s výzdobou svadobných tort. Na rozdiel od nich má radostník isté stopy regionálnosti.

Treba pripomenúť, že „kačice“ na radostníku sa ešte začiatkom 20. storočia dekorovali maľovaným perím. Výmena peria za ruže je dôkazom odpútania sa od pôvodnej formy — perie viac patrí k podobe kačice ako ruže — a estetickým vyjadrením podriadenia sa regionálnemu štýlu, ktorý v prípade radostníka zostal na polceste medzi štylizovaným rastlinným ornamentom a jeho naturalistickým podaním.

#### OBRADOVÉ PEČIVO AKO RITUÁLNY OBJEKT

Treba pripomenúť, že pečenie radostníka ako vizuálneho symbolu svadby bolo po druhej svetovej vojne prerušené a v Sebeckých sa obnovilo vlastne až v posledných pätnástich rokoch. Na reaktivovaní mal istý podiel aj folklorizmus — možno i existencia folklórnej skupiny v susedných Hontianskych Nemciach, ktorá niekoľkokrát vo svojich scénických prejavoch oživila radostníka ako rekvizitu, i keď súčasné využitie radostníka v svadobnom obrade nie je folklorizmom. Postupné uvedomovanie si hodnoty a ceny vlastnej tradície — „hádam je taký čas, že krojov je menej a všetko je vzácnejšie“ spôsobuje, že i radostník sa považuje za cenný, lebo je tradičný a cez takéto chápanie je potom i symbolom veľkoleposti, honosnosti svadby, pričom oba tieto prívlastky sa chápu esteticky. Svadba bez radostníka sa považuje za skromnejšiu. Estetická a prestížna motivácia sú však len jednou stránkou veci, dalo by sa povedať nadstavbovou. Radostník a ozdobné svadobné torty sú v svadobnom obrade závažné nielen ako estetické objekty, ale sú súčasne i rituálnymi objektmi vyjadrujúcimi život, organizáciu spoločnosti,

jej hodnotové orientácie. Natíska sa otázka, aké obsahy teda vyjadrujú a akým spôsobom. Ďalej sa ich pokúsime rozviesť.

#### 1. *Obradové pečivo ako symbol kultúrnej integrovanosti regiónu*

Radostník je rituálnym a vizuálnym vyjadrením pozostatkov kultúrnej integrovanosti regiónu a súčasne i výrazom jeho integrácie s tradíciou. „Aký kroj, taký zvyk“, hovorí sa v Sebeckých. V prípade regiónu, o ktorom hovoríme, to plne platí. Odlišnosť v krojoch, ale i povahe a hlavne v stvárnení obradov tu vyvieralo zväčša z potreby po regionálnej a v tom religióznej a etnickej diferenciácii od okolia. Sebecké, Domaňky, Hontianske Nemce, Dolné Rykynčice sú slovenské, katolícke, kým ostatné obce v tesnom susedstve sú maďarské a evanjelické.

#### 2. *Obradové pečivo ako symbol kmotrovských vzťahov*

Už v úvode sme spomenuli, že obradové pečivo je v súčasnosti vizuálnou ilustráciou závažnosti kmotrovských vzťahov, ktoré spätne znovu upevňuje. Cez tieto obsahy, cez vizuálnu materializáciu kmotrovských vzťahov je obradové pečivo ako objekt umelecký i rituálny tesne spojený s aktuálnym skutočným životom spoločnosti. A vďaka aktuálnosti a závažnosti týchto obsahov je aj v súčasnosti, hoci mnoho z jeho pôvodne mnohovýznamových obsahov stratilo svoj význam.

#### 3. *Obradové pečivo ako magicko-prospeřitný symbol*

Zdezaktualizovali sa predovšetkým tie symboly, ktoré mali privodiť želaný cieľ cez odvolávanie sa k magickým silám. A tak dnes, keď sa „káčer“ z radostníka považuje za afrodisiakum, keď pri peče-

zvesť nešťastného manželsva, keď sa radostník pečie preto, aby zabezpečil prosperitu a šťastie budúceho zväzku, všetko sú to symboly, ktorých magickkej sile sa v skutočnosti nedôveruje. Keby sa v súčasnosti radostník piekol len z dôvodov magicko-prosperitných, bol by ako rituálny predmet formálnou, návykovou záležitosťou. Sú tu však iné závažné obsahy, ktoré radostník ako rituálny predmet stále stelesňuje — t. j. spodobenie, ilustrovanie kmotrovských vzťahov (obsah 2), zdôrazňovanie kultúrnej integrovanosti odlišnosti regiónu (obsah 1), ďalej obsahy, ktoré budú uvedené neskôr v bodoch 4, 5.

Radostník prináša do svadobného domu deň pred svadbou birmovná matka vo zvláštnom koši — „sotri“ zavinutom do plachty, určenej zvlášť na túto príležitosť. Spreádzajú ju dvaja družbovia, ktorí nesú svadobné torty od krstných rodičov zo strany nevesty i ženícha. Dnes sa radostník preváža autom. Pôvodne radostník nedarovala len nevestina birmovná matka, ale i jej krstná matka, prípadne i ženíchova krstná matka, teda nevesta dostala až tri radostníky. Prečo dnes darovanie radostníka zostalo záväzné hlavne pre birmovnú matku, mohol by vysvetliť skôr výskum rodiny. Informátori to odôvodňujú tým, že stačí jeden radostník pri vysokej cene, za ktorú možno kúpiť užitočnejší dar; okrem toho je birmovná matka mladšia ako krstná a obradné nosenie jej viac pristane. Posledné tvrdenie svedčí o tom, že sa svadobný obrad chápe ako predstavenie. I prenášanie radostníka do svadobného domu prebieha v divadelnom kontexte — má svoje ustálené postavy, rekvizity a svoje obecnosť, ktorým je celá dedina. V tejto fáze obradu sa radostník posudzuje ako estetický, výtvarný predmet, ako divadelná rekvizita.<sup>12</sup>

Keď sa radostník priniesol do svadobného domu, umiestnili ho v rohu izby

dnes sa radostník vystavuje na čelnom mieste v kultúrnom dome, pretože väčšina svadiieb sa tu odjavuje. Ozdobné svadobné torty, zvlášť torta od nevestinej krstnej matky, dekorujú stôl, pri ktorom sa koná svadobná hostina.

Rituál spojený s obradovým pečivom patrí teda k úvodným časťami svadobného obradu, znova sa však objavuje i v jeho záverečnej časti, a to pri tzv. „tálovaní radostníka“ a roznášaní tort. Práve tu sa veľmi názorne symbolicky spodobuje recipročná povaha kmotrovstva a vzájomný zväzok oboch spriaznených rodín.

#### 4. Obradové pečivo ako sociálno-sexuálny symbol

Delenie radostníka je súčasne gestom značiacim vylúčenie nevesty — pretože radostník je darom pre nevestu — spomedzi slobodných dievok a jej prijatie medzi vydaté ženy. V spojitosti s tým i symbolom straty panenskej čistoty. Hlavne na tieto obsahy sú zamerané i vinše, ktoré starejší hovorí pri delení radostníka. Ich štúdium by bolo iste zaujímavou prácou pre folkloristov jednak z hľadiska folklorizácie biblie, jednak aj z hľadiska charakteru myšlienkových asociácií ich tvorcov, prostredníctvom ktorých sa tvorcovia usilovali biblické podobenstvá pripodobniť zásadným obsahom vyplývajúcim zo svadobného obradu. Cesty týchto myšlienkových asociácií sú niekedy veľmi klukaté. Tak sa napríklad v biblickom prechode cez rieku Jordán, alebo v Noemovom vypustení holubice z korábu hľadá analógia so stratou panenstva nevesty.

Zachovanie panenstva pred svadbou patrilo v minulosti k predpokladaným aj konvencionalizovaným spôsobom správania. I keď sa tento predpoklad vždy nezachovával, predsa sa neporušoval až natoľko, ako v súčasnosti, keď sa hovorí „dnes hľadajú aj päť ženíchov,

Ien nak si nájde otca“. Keďže symbolický obsah radostníka, ktorý mal vizuálne pripomínať panenstvo nevesty, sa zdezaktualizoval, vynecháva sa i z najnovších vinšov pri delení radostníka.

##### 5. *Obradové pečivo ako symbol vzájomného zväzku dvoch spriaznených rodín*

Pri delení radostníka a svadobných tort sa postupuje tak, že krstná, birmovná matka a kmotrovia — čiže deti, respektíve rodičia detí, ktoré ešte pred svadbou novomanželia niesli na krst, dostanú po jednej kačici. Ak kačice zvýšia, rozdelia sa podľa uváženia najbližším členom rodiny. Pôvodne si svadobná rodina odnášala kačice hneď po ukončení svadby zo svadobného domu. Dnes „kačice“ a štvrtky z najozdobnejších svadobných tort roznášajú novomanželia, pričom za odmenu dostanú 200 až 500 Kčs. Tí, ktorí boli obdarovaní, si „kačice“ vystavia v okne, na dôkaz blízkeho rodinného spojenia s manželským párom. Vzájomné obdarovanie tak zdôrazňuje a utužuje kmotrovské zväzky a vzájomné spojenie oboch rodín, posilňuje rodinné zázemie.

Vráťme sa k otázke, ktorú sme si položili na začiatku príspevku. Je dnes v súčasnej svadbe obradové pečivo objektom viac rituálnym ako umeleckým (v zmysle počiatocnej umeleckej aktivity) alebo naopak? Pozorovali sme, že mnohovrstevnosť obsahov a symbolických asociácií svadobného koláča ako tradičnej formy sa v súčasnosti síce redukuje — dochádza teda k jeho určitej deritualizácii, ale aj tak svadobný koláč pretrváva prá-

ve z dôvodov rituálnych ako imitácia skutočného života, spodobujúca predovšetkým vzťah regiónu k tradícii, rodinné vzťahy. Tieto vzťahy nielen potvrdzuje, ale i aktivizuje, takže svadobný koláč je aj v súčasnosti závažnejší viac ako rituálny než umelecko-estetický objekt. Platí to, hoci rituálny objekt je v súčasnom svadobnom obrade nahraditeľný. Dá sa totiž symbolické spodobenie závažných rodinných, resp. kmotrovských vzťahov v obrade zastúpiť síce prozaickejšími, ale užitočnými darmi. Ak sa napr. nevesta rozhodne namiesto radostníka pre praktickejší dar — práčku, kuchynský riad a pod., platí to ako dostatočná náhrada za chýbajúci radostník. Podobne miesto torty môže krstná matka darovať „darkoví koš“. Dôležité je teda vyplnenie hodnotového symbolu, pričom formu možno zameniť. Ak svadobný koláč možno v súčasnosti už nahradíť iným objektom, čiže ak stráca svoje zásadné opodstatnenie v svadobnom obrade ako rituálna forma, potom už len vo veľmi zriedkavých prípadoch žije samostatným životom výlučne ako výtvarný objekt — sú to napríklad nepočetné prípady využitia „radostníka“ ako rekvizity pri vystúpeniach na folklórnych festivaloch.

Svadobné torty ako nová tradícia majú, v porovnaní s tradičným radostníkom, omnoho chudobnejší a voľnejší register symbolických asociácií a sú svojou formou menej viazané na konkrétnu príležitosť. Vcelku sú teda menej rituálnymi predmetmi. Ich životnosť v súčasnom svadobnom obrade je opodstatnená skôr ich výtvarnou stránkou. Vyhovujú estetickým predstavám a vkusu dnešného obyvateľa dediny.

- 1 Porovnaj BYSTRONĚ, J. S.: Dzieje obyczajów w dawnej Polsce wiek XVI.—XVIII. Kraków 1916, zv. II, s. 95; MOSZYŃSKI, K.: Kultura ludowa Słowian. Kraków 1939. NIEDERLE, L.: Slovanské starožitnosti, zv. IX. Praha 1912, s. 85. PONIATOWSKI, S.: Etnografia Polski. Warszawa 1932, s. 303. VÁCLAVÍK, A.: Výroční obyčej a lidové umění. Praha 1959, s. 475—489. ZÍBRT, Č.: Staročeské výroční obyčej, slavnosti a zábavy prostonárodní. Praha 1889, s. 174.
- 2 Otázkam umenia ako aspektu kultúry a obradu ako aspektu umenia je venované priekopnícke dielo anglickej antropologickej školy — Ancient Art and Ritual Jean Harrisona. Kniha vyšla prvý krát v roku 1913, posledné ôsme vydanie bolo publikované v New Yorku v roku 1969. Podobné otázky sú nastolené aj v sérii príspevkov sústredených v publikácii African Art and Leadership. Podnetný je hlavne záverečný prehľad D. Fräsera. Pozri FRASE, D. — COLE, H. M.: African Art and Leadership. Madison—Milwaukee—London 1972.
- 3 Aj A. Václavík uvádza, že svadobný koláč bol zvyčajne darom birmovnej matky. Pozri VÁCLAVÍK, A.: c. d., s. 482.
- 4 V Plášťovciach podobne najozdobnejšiu tortu, dar od krstnej matky nazývajú „konyty torta“.
- 5 Jedna z najchýrnejších cukrárok, s ktorou sme sa v teréne stretli, bola Mária Hartmanová z Dolných Strhár, ktorá pečie torty hlavne pre dediny v okolí Veľkého Krtíša, Lučenca, ale dostáva zákazky aj z okolia Rimavskej Soboty, Banskej Bystrice. V jednom prípade piekla aj na zákazku do Sebechlebov.
- 6 V Sebechleboch sa pečie radostník z kysnutého cesta v zložení 17 kg múky, 20 vajec, 1/2 kg cukru, 1/2 kg masla, mlieko. V Plášťovciach a Dolných Strhároch vylepšovali chuť ešte pridaním orechov, kaka a hrozienok.
- 7 Mária Hartmanová z Dolných Strhár napríklad tortu, tzv. „koš“, zostavuje z piatich tort rôznej veľkosti. Tortu „kostol“ skladá z troch samostatne upečených tort — „orechovej, bielej a ružovej“, ako i sama nazýva.
- 8 Svadobný koláč ako afrodisiakum uvád vo svojich materiáloch aj A. Václav. Pozri VÁCLAVÍK, A.: c. d., s. 486—487.
- 9 Porov. VÁCLAVÍK, A.: c. d., s. 483.
- 10 Na ilustráciu toho, nakoľko sú technologicke a výtvarné postupy produktom fáty, vynaliezavosti a zručnosti cukrárcov prikladáme opis cukrárky Márie Hartmovej z Dolných Strhár: Najprv sa upeče päť tort od najväčšej po najmenšiu, a spája sa plnkou a obráti sa na stôl diekom nahor. Zmiešaním sušeného mlieka sirupu, cukru sa získa hmota, z ktorej uvaľká a vyreže 44 pášikov. Z pášikov potom pletie cez povrch tort samotný kšík. Hmota pášikov nesmie byť ani prímäkká, lebo by pášiky pri pletení padli ani príliš tvrdá, lebo by sa lámali. Dňa z medovníkového cesta sa pečie zvlášť panvici. Po upevnení diania sa košík obráti dnikom nadol a pomocou krému naň prichytí rúčka pečená na zvláštnom zahnutom plechu a okrúhle prúťky z ušlaného cesta, ktoré sa nakoniec ozdobia rôznofarebnými ružami a lístkami z istej hmoty, z akej sa robil úplet. Na vrchu rúčky je látková mašľa.
- 11 Túto tendenciu možno pozorovať aj v iných formách súčasného výtvarného prejavu v maľovkách idylických a heroických knižiek, poľovníckych motívoch, v kočovných Eifelových vežiach z drevených preglej. Pozri DANGLOVÁ, O.: Poloľudové maľarstvo na Záhorí. Slov. Národop., 24, 1, 1976, s. 75—82. DANGLOVÁ, O.: Vidieky konzument a jeho vzťah k výtvarnej produkcii. Slov. Národop., 26, č. 3, 1978, 438—450. PLICKOVÁ, E.: Maľované salámy — špecifický prejav ľudovej maľarskej tvorby v severnom Hontu. Slov. Národop., 26, č. 3, 1978, s. 452—468.
- 12 K divadelnému kontextu svadobného obia, k jeho dramatizovanej podobe, pri stredníctvom ktorej sa prezentujú závažné spoločenské obsahy a organizuje život spoločnosti, bližšie pozri CIOŁEK, T. — OŁEDZKI, J. — ZADROŻYŃSKA, J. Wyrzeczysko. Warszawa 1976, s. 46, 47.

## ОБРЯДОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА КАК РИТУАЛЬНАЯ И ХУДОЖЕСТВЕННАЯ СОСТАВНАЯ ЧАСТЬ СВАДЕБНОГО ОБРЯДА В СЕБЕХЛЕБАХ

### Резюме

В статье автор рассматривает ту ритуальную часть современного свадебного обряда в Себехлебах, которая связана с обрядовым тестом, с одной стороны это «радостник» — свадебный калач как традиционная форма, с другой стороны — украшенные торты как новая форма. На основании изучения этой части свадебного обряда автор излагает свои мысли о характере ритуала и искусства (обрядовое тесто можно считать рудиментарным художественным произведением) в современной деревенской среде.

В первой части статьи разбирается обрядовое тесто как предмет эстетическо-художественный, при этом на основе полевого материала из Себехлеб и окружающих сел Гонта констатируется следующее:

1. Свадебные торты в стилевом отношении являются идеализированным натурализмом. Тенденция к натурализму, описанию в современной деревенской среде повсюду имеет сильный эстетический резонанс. Следы регионального, локального в нем стираются и уступают унифицированной потребности к иллюстративности, красочности визуального характера. «Радостник», напротив, с точки зрения стиля бывает гораздо более условной и устойчивой формой и сохраняет известные черты региональности.

2. Цель декоративных и монументальных особенностей обрядовых изделий из теста, проявляющихся в материале, величине и стоимости — воплощение ритуального смысла, то есть прежде всего подчеркивание ценности связи крестных. Невеста также получает в качестве дара радостник и свадебный торт от своих confirmationной и крестной матерей.

Особо автор разбирает **обрядовое тесто как предмет ритуала**, выражающий многослойное содержание и символы, связанные с жизнью и организацией общества. Это следующие содержания и символы:

1. Обрядовое тесто как символ культурной интегрированности региона.
2. Обрядовое тесто как символ крестных.
3. Обрядовое тесто как символ магии благополучия.
4. Обрядовое тесто как социально-сексуальный символ.
5. Обрядовое тесто как символ взаимной связи двух дружественных семей.

В заключении автор утверждает, что многослойность содержания и символических ассоциаций свадебного калача как формы традиционной, в современности хотя и редуцируется, но однако свадебный калач сохраняется по ритуальным соображениям как уподобление действительной жизни общества. Поэтому радостник и в современности важен скорее как ритуальный, чем как художественно-эстетический предмет.

Свадебные торты в качестве новой традиции имеют в сравнении с радостником гораздо более бедный и вольный регистр символических ассоциаций и своей формой они менее привязаны к конкретному случаю. Таким образом в целом они являются предметами в меньшей мере ритуальными. Их жизнеспособность в современном свадебном обряде основана скорее на художественной стороне. Это предметы, отвечающие эстетическим представлениям и вкусам современного жителя деревни.

*Zusammenfassung*

In ihrem Beitrag befaßt sich die Autorin mit dem rituellen Teil der heutigen Hochzeitszeremonie in der Gemeinde Sebechleby, in dem das zeremonielle Backwerk – einerseits der radostník als traditionelle Form des Hochzeitskuchens, andererseits die verzierten Torten als neuere Form – eine Rolle spielt. Im Rahmen dieses Teilausschnittes aus der Hochzeitszeremonie stellt sie Erwägungen über den Charakter des Rituals und der Kunst in der heutigen dörflichen Umwelt an, wobei sie im zeremoniellen Gebäck eine rudimentäre Kunstäußerung sieht.

Im ersten Teil des Beitrags wird das zeremonielle Gebäck als *ästhetisch-künstlerisches Objekt* untersucht. Auf Grund des in der Gemeinde Sebechleby und in den umliegenden Ortschaften des Hont-Gebietes gesammelten Materials stellt die Autorin folgendes fest:

1. Die Hochzeitstorten sind ihrem Stil nach ein idealisierter Naturalismus. Die Tendenz zum Naturalismus, zur Beschreibung findet in der heutigen Umwelt des Dorfes eine starke ästhetische Resonanz. Die Spuren regionaler und lokaler Züge im zeremoniellen Backwerk schwinden und werden dem unifizierten Bedürfnis nach einem illustrativen, male-rischen Aussehen untergeordnet. Trotzdem ist der radostník-Kuchen stilmäßig die konventionellere und fixiertere Form des zeremoniellen Gebäcks; er bewahrt immer noch gewissen Spuren der Regionalität.

2. Der Zweck der dekorativen und monumentalen Komponenten des zeremoniellen Gebäcks, der sich im Material, in der Größe und im Preis dieses Backwerks manifestiert, ist die Verkörperung einer rituellen Absicht, die vor allem in einer Betonung des Wertes der patenschaftlichen Beziehung besteht. Die Braut erhält nämlich den radostník von ihrer Tauf- und Firmpatin zum Geschenk.

In einem besonderen Abschnitt analysiert die Autorin das zeremonielle Gebäck als *rituelles Objekt*, das vielfache Inhalte und Symbole ausdrückt, die mit dem Leben und mit der Organisation der Gesellschaft zusammenhängen. Es sind dies folgende Inhalte und Symbole:

1. Das zeremonielle Backwerk als Symbol der kulturellen Integriertheit der Region

2. Das zeremonielle Backwerk als Symbol der Beziehungen zwischen dem Täufling oder Firmling und seinen Patinnen

3. Das zeremonielle Backwerk als magisches Symbol der Prosperität

4. Das zeremonielle Backwerk als sozialsexuelles Symbol

5. Das zeremonielle Backwerk als Symbol der gegenseitigen Verbundenheit zweier befreundeter Familien.

Abschließend stellt die Autorin fest, daß die vielschichtigen und symbolischen Assoziationen des Hochzeitskuchens als der traditionellen Form des zeremoniellen Gebäcks gegenwärtig reduziert werden. Aber trotzdem existiert der Hochzeitskuchen gerade aus rituellen Gründen weiter, als Darstellung des wirklichen Lebens der Gemeinschaft. Deshalb ist der radostník heute eher als rituelles, denn als künstlerisch-ästhetisches Objekt wichtig.

Als neue Tradition haben die Hochzeitstorten – verglichen mit dem traditionellen radostník-Kuchen – ein viel ärmeres und nicht so festgefügtes Register der symbolischen Assoziationen und sind durch ihre Form weniger an eine konkrete Gelegenheit gebunden. Im großen und ganzen sind sie also in geringerem Maße rituelle Objekte. Ihre Bedeutung in der heutigen Hochzeitszeremonie beruht eher auf ihrer künstlerischen Komponente. Es sind Objekte, die den ästhetischen Vorstellungen und dem Geschmack der heutigen Dorfbewohner entsprechen.

# SLOVENSKÝ NÁROPOPIŠ

Časopis Národopisného ústavu Slovenskej  
akadémie vied

Ročník 27, 1979, číslo 2

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

Hlavná redaktorka  
PhDr. Božena FILOVÁ, CSc.

Výkonná redaktorka  
PhDr. VIERA GAŠPARÍKOVÁ, CSc.

Tajomníčka redakcie  
PhDr. Zora Vanovičová

Typografia: *Ivan Kovačević*

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

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

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

Výmer SÚTI č. 8/6

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

© VEDA, vydavateľstvo Slovenskej aka-  
adémie vied, 1979

СЛОВАЦКАЯ ЭТНОГРАФИЯ

Журнал Института этнографии Словацкой Ака-  
демии Наук

Год издания 27, 1979, № 2

Издается четыре раза в год

«ВЕДА», издательство Словацкой Академии  
Наук

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

Адрес редакции: 884 16 Братислава, Клемен-  
сова 19

SLOWAKISCHE VOLKSKUNDE

Zeitschrift des Ethnographischen Institutes  
der Slowakischen Akademie der Wissen-  
schaften

Jahrgang 27, 1979 Nr. 2. Erscheint viermal  
im Jahre

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

Redakteure PhDr. Božena Filová und  
PhDr. Viera Gašpariková

Redaktion: 884 16 Bratislava, Klemenso-  
va 19

SLOVAK ETHNOGRAPHY

Journal of the Ethnographic Institute of  
the Slovak Academy of Sciences

Volume 27, 1979, No. 2

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

Managing Editors PhDr. Božena Filová  
and PhDr. Viera Gašpariková

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

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

Anné 27, 1979, No. 2

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

Rédacteurs: PhDr. Božena Filová et  
PhDr. Viera Gašpariková

Rédaction: 884 16 Bratislava, Klemensova  
19

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

