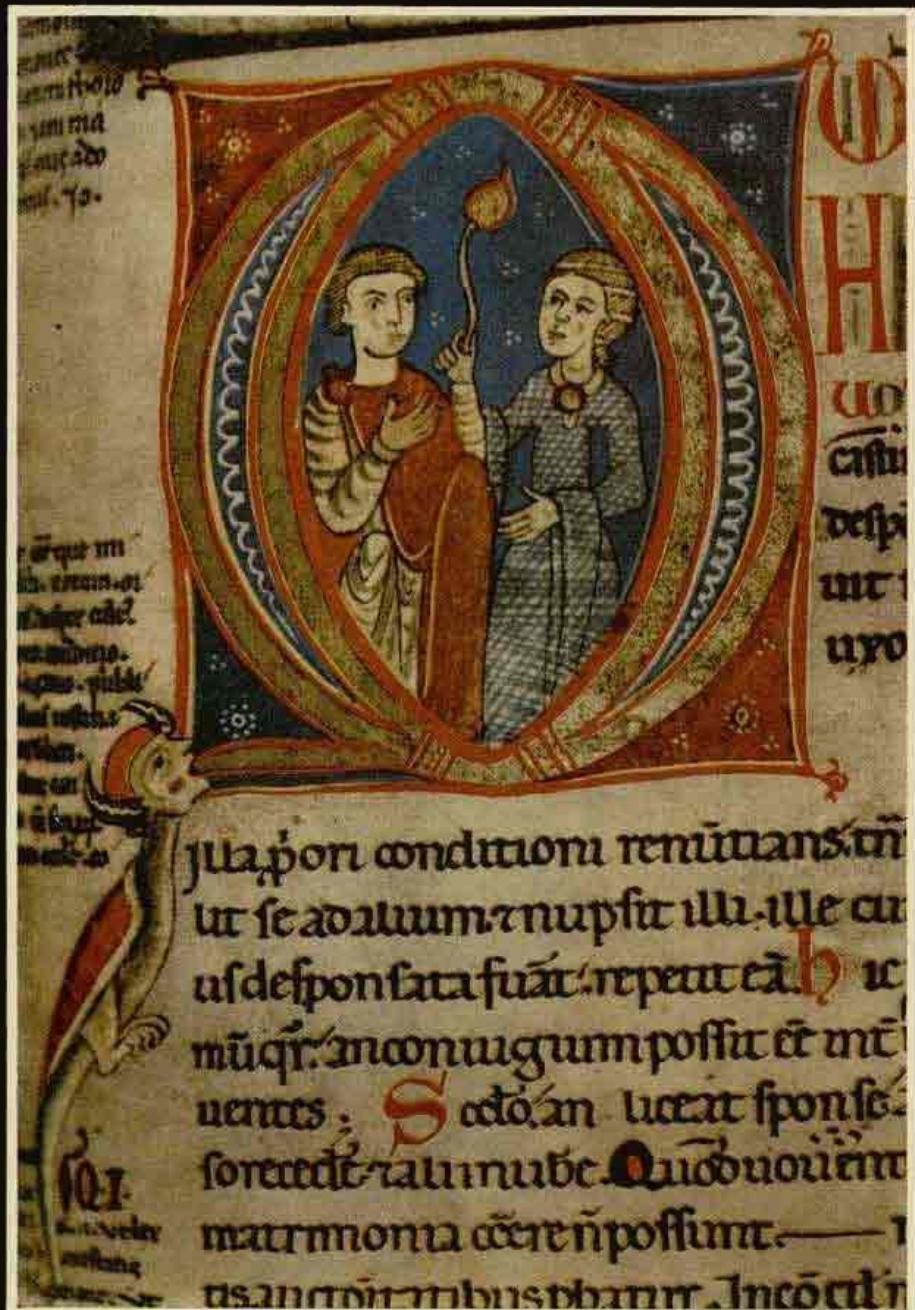


Slovenský národopis

37 · 1989

1 · 2



juāponi conditioni renūtans. tñ
ut se ad alium m̄nupfit illi. ille cu
us desponsata fuāt. it pente eā. **H** u
mūqī. inconiugum possit et m̄
uentes. **S** cđo. an ucerat sponsa
sonredit. talim uibe. **Q** uod uouēm
matrimona cēre n̄ possunt. — 1
uis in cōm̄. m̄ibus pham̄. In cōtili

Na obálke:

1. strana: *Concordantia discordantium canonum zo začiatku 14. storočia. Pís-meno Q(uidam) s dvojicou snúbencov. Bratislava, Kapitulná knižnica.*
Foto H. Bakaljarová z publikácie A. Güntherová — J. Mišianik: Stredoveká knižná maľba na Slovensku. Bratislava 1961
4. strana: Mladucha z Liskovej, okr. Lipt. Mikuláš. Rekonštrukcia na folklór-nom festivale v Detve r. 1987 zdôrazňuje symbolickú zelen na odevi.
Foto T. Szabó

Blok príspevkov pripravil PhDr. Milan Leščák, CSc.

HLAVNÁ REDAKTORKA
Božena Filová

VÝKONNÁ REDAKTORKA
Zora Vanovičová

REDAKČNÁ RADA
Ján Botík, Soňa Burlasová, Václav Frolec, Viera Gašparíková, Emilia Hor-váthová, Soňa Kovačevičová, Igor Krištek, Milan Leščák, Ján Michálek, Ján Mjartan, Štefan Mruškovič, Viera Nosáľová, Antonín Robek, Peter Slavkovský, Viera Urbancová

**1-2
37 · 1989**

Slovenský národopis

ČASOPIS SLOVENSKEJ AKADEMIE VIED

VEDA
VYDAVATEĽSTVO SLOVENSKEJ AKADEMIE VIED
BRATISLAVA

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

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

Slovenský národopis je evidovaný v nasledujúcich databázach

www.ebsco.com
www.cejsh.icm.edu.pl
www.ceeol.de
www.mla.org
www.ulrichsweb.com
www.willingspress.com

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

OBSAH**SVADOBNÝ OBRAD — TRADÍCIE A SÚČASNOSŤ**

- Úvod (Milan Leščák)
 Jakubíková, Kornélia: K metodologii štúdia svadby
 Komorovský, Ján: K problematike porovnávacieho štúdia slovenskej svadby
 Mozolík, Peter: Civilný sobášny obrad na Slovensku a jeho vývin
 Feglová, Viera: Funkcia priestoru pri obradnom prijati nevesty do domu muža
 Chorváthová, Lubica: Paralely rodinno-rodového kultu v zvykosloví dvoch kysuckých obcí
 Benža, Mojmír: Znaky svadobného sprievodu vo svetle symboliky
 Danglová, Olga: Symboly panenstva v svadobnom obrade na Slovensku
 Apáthyová-Rusnáková, Zora: Sobášne ohlášky a ich miesto v obyčajovom systéme na Slovensku
 Stoličná, Rastislava: K problematike hostín a jedál v svadobnom obrade na Slovensku
 Podoba, Juraj: Riešenie rezidenčných problémov mladých manželov v tradičnom dedinskom prostredí
 Botíková, Marta: Svadobný obrad u Slovákov vo Vojvodine
 Méryová, Margita: K základným znakom palôckej svadby na Slovensku
 Mann, Arne: Základné znaky svadby Cigánov-Rómov na východnom Slovensku
 Krekovičová, Eva: K vybraným problémom kontextových väzieb piesne vo svadobnom ceremoniáli
 Popelka, Pavel: Funkcie a charakteristika svatebního písňového repertoáru
 Leščák, Milan: Svadobné verše a vinše
 Profantová, Zuzana: Biblické motívy v svadobných rečiach
 Luther, Daniel: Masky v svadobných obyčajach
- DISKUSIA**
- Mušinka, Mikuláš: Včleňovanie tradičných folklórnych prvkov do súčasného svadobného obradu
 Benža, Mojmír: Nevesta či mladucha?
- MATERIÁLY**
- Mjartan, Ján: Posledný medovníkár a voskár v Prievidzi

ROZHLADY

- PhDr. Alena Plessingerová CSc. jubiluje (Soňa Švecová) 212
 7 K životnému jubileu PhDr. Jána Botíka CSc. (Peter Slavkovský) 214
 10 Životné jubileum PhDr. Svetozára Švehľáka CSc. (Milan Leščák) 218
 19 Za akademikom G. S. Čitajom (Ján Podolák) 222
 26 Prof. Jozef Burszta (1914—1987) (Ján Podolák) 224
 Jubilujúca a bilancujúca Matica slovenská (Marta Botíková) 226
 34 Konferencia „K historii nášho národnopisu“ a Valné zhromaždenie Národnopisnej spoločnosti československej pri ČSAV (Leo Kužela) 228
 41 Seminár o poľskej etnickej skupine v ČSSR (Andrej Sulitka) 229
 51 Konferencia „Romantizmus a ľudová slovesnosť“ (Hana Hlôšková) 230
 57 Zasadnutie MKKKB, Varna 26.—31. X. 1987 (Peter Slavkovský) 232
 72 VIII. Medzinárodné sympózium Etnographia Pannonica (Marta Botíková) 234
 77 12. Medzinárodný kongres antropologických vied (Viera Gašparíková) 235
 89 **RECENZIE A REFERÁTY**
 99 M. Maj, Rola daru w obrędzie weselnym (Kornélia Jakubíková) 238
 106 Zborník SNM Etnografia 28, 1987 (Peter Slavkovský) 239
 113 Publikácie o zátopovej oblasti Starina (Mikuláš Mušinka) 240
 Myjava (Eva Pančuhová) 243
 123 Venkovské město 2. (Juraj Podoba) 245
 P. Švorc, Podtatranské premeny (Ján Michálek) 246
 135 G. Frák, Baníctvo v Železníku (Jaroslav Čukan) 247
 149 M. Zubercová, Tisícročie módy (Zuzana Štefániková) 249
 158 S. Burlasová, Ludová pieseň na Horehroní (Eva Krekovičová) 250
 164 Narodni písni sela Orjabyne (Mikuláš Mušinka) 252
 Ked je dobrá klobása... Spomienkové rozprávanie slovenského ľudu (Zora Vánovičová) 253
 177 Z. Profantová, Dúha vodu pije (Milan Petráš) 254
 186 P. Michalides, Výtvarná kultúra výroby (Monika Karlošová) 256
 Smich a pláč stredověku (Zuzana Profantová) 257

Socialno-ku<turej oblik sovetskikh na<cij (Viera Ka<ava ská)	259
Słownik etnologiczny (Jarmila Paličkova-Pátková)	260
Huculšyna (Mikuláš Mušinka)	261
L. Timaffy, Szigetközi krónika (Jozef Líszka)	263
J. Barabás — N. Gilyén, Magyar népi építészeti (Soňa Švecová)	264
Handwerk in Mittel- und Südosteuropa (Jozef Ušák)	265
J. Kwak, Obyczajowość mieszkańców miast górnosłowiańskich w XVI—XVIII wieku (Katarína Popelková)	267
L. Takács, Határjelek, határjárás a feudális kor végén Magyarországon (Soňa Švecová)	269
Slavianskij folklór (Mikuláš Mušinka)	270
O. I. Dej, Ukrainska narodna balada (Mikuláš Mušinka)	271

СОДЕРЖАНИЕ

СВАДЕБНЫЙ ОБРЯД — ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

Введение (Milan Léščák)	7
Якубикова, Корнелия: Методологические проблемы изучения свадьбы	10
Коморовски, Ян: Проблематика сравнительного изучения словацкой свадьбы	19
Мозолик, Петер: Гражданский брак в Словакии и его развитие	26
Феглова, Вера: Функции пространства при обрядовом принятии невесты в дом мужа	34
Хорватова, Любица: Параллели семейно-родового культа в обычаях и обрядах двух кисуцких поселков	41
Бенжа, Моймир: Знаки свадебного шествия в свете символики	51
Данглова, Ольга: Символы девственности в свадебном обряде в Словакии	57
Апатиова-Руснакова, Зора: Свадебное оглашение и его место в системе словацких обычаем	72
Столична, Растилава: Проблематика угощений и блюд свадебного обряда в Словакии	77
Подоба, Юрай: Решение резидентских проблем молодых супружес в традиционной деревенской среде	89
Ботикова, Марта: Свадебный обряд у Словаков в Войводине	99
Мериова, Маргита: Основные знаки палоцкой свадьбы в Словакии	106

Мани, Арие: Основные знаки свадьбы цыган-ромов в восточной Словакии	113
Крековичова, Эва: Избранные проблемы контекстуальных связей песни в свадебном церемониале	123
Попелка, Павел: Функция и характеристика свадебного песенного репертуара	135
Лешчак, Милан: Свадебные речи и приговоры	149
Профантова, Зузана: Библейские мотивы в свадебных речах	158
Лутер, Даниэл: Маски в свадебных обычаях	164

ДИСКУССИЯ

Мушинка, Микулаш: Включение традиционных фольклорных элементов в современный свадебный обряд	177
Бенжа, Моймир: Невеста или же сноха?	186

МАТЕРИАЛЫ

Мяртан, Ян: Последний пряничник и воскобой в городе Приевидза	189
---	-----

ОБЗОРЫ

Д-р. Алена Плессингерова, к.и.н. отмечает юбилей (Соня Швцова)	212
Д-р. Ян Ботик к.и.н. — пятьдесят лет (Петр Славковски)	214
К жизненному юбилею д-ра Светозара Швеглака, к.и.н. (Milan Léščák)	218
Памяти академика Г. С. Читая (Ян Подолак)	222
Профессор Йосеф Бурста (1914—1987) (Ян Подолак)	224
Матица словацкая юбилирует и подводит биланс (Марта Ботикова)	226
Конференция «К истории нашей этнографии» и Общее собрание Этнографического чехословацкого общества ЧСАН (Лео Кужела)	228
Семинар о польской этнической группе в ЧССР (Андрей Сулитка)	229
Конференция «Романтизм и устное народное творчество» (Хана Глошкова)	230
Заседание МКККБ, Варна 1987 (Петр Славковски)	232
VIII международный симпозиум Этнография Панноника (Марта Ботикова)	234
12 международный конгресс антропологических и этнологических наук (Вера Гашпарикова)	235

РЕЦЕНЗИИ И РЕФЕРАТЫ

INHALT**DIE HOCHZEITSZEREMONIE — TRADITIONEN UND GEGENWART**

- Einleitung (Milan Leščák)
Jakubíková, Kornélia: Methodologische Probleme des Studiums der Hochzeit
Komorovský, Ján: Zur Problematik der vergleichenden Studien der slowakischen Hochzeit
Možolík, Peter: Die Ziviltrauung in der Slowakei und ihre Entwicklung
Feglová, Viera: Die Funktion des Raumes bei der zeremoniellen Aufnahme der Braut in das Haus ihres Mannes
Chorváthová, Lubica: Parallelen des Familien-Stammeskultes im Brauchtum zweier Gemeinden im Kyse-Gebiet
Benža, Mojmir: Die Merkmale des Hochzeitszuges im Lichte der Symbolik
Danglová, Olga: Symbole der Jungfräulichkeit in der Hochzeitszeremonie in der Slowakei
Apáthyová-Rusnáková, Zora: Das Trauungsaufgebot in den slowakischen Hochzeitsbräuchen
Stoličná, Rastislava: Die Problematik der Gastmähler und Speisen bei der Hochzeitszeremonie in der Slowakei
Podoba, Juraj: Die Lösung der Wohnsitzprobleme junger Eheleute in der traditionellen dörflichen Umwelt
Botíková, Marta: Die Hochzeitszeremonie bei den Slowaken in der Wujwodina
Méryová, Margita: Die Grundmerkmale der Palócer Hochzeit
Mann, Arne: Die Grundmerkmale der Hochzeit bei den Zigeuner-Romas in der Ostslowakei
Krekovičová, Eva: Zu ausgewählten Problemen der Kontextbindungen des Liedes im Hochzeitszeremoniell
Popelka, Pavel: Die Funktion und Charakteristik des Liederrepertoires bei der Hochzeit
Leščák, Milan: Hochzeitsreden und Hochzeitswünsche
Profantová, Zuzana: Biblische Motive in den Hochzeitsreden
Luther, Daniel: Die Masken in den Hochzeitsbräuchen

DISKUSSION

Mušinka, Mikuláš: Die Eingliederung der traditionellen volkstümlichen Elemente in der gegenwärtigen Hochzeitszeremonie	177
Benža, Mojmir: Die Schwiegertochter oder die Braut?	186
MATERIALIEN	
10 Mjartan, Ján: Der letzte Lebkuchenbäcker und Wachszieher in der Stadt Prievidza	189
26 RUNDSCHAU	
34 PhDr. Alena Plessingerová, CSc. jubiliert (Soňa Švecová)	212
34 PhDr. Ján Botík, CSc. fünfzigjährig (Peter Slavkovský)	214
41 Zum Lebensjubiläum PhDr. Svetozár Svehlák, CSc. (Milan Leščák)	218
41 G. S. Čitaja ist gestorben (Ján Podolák)	222
51 Prof. Józef Burszta (1914—1987) (Ján Podolák)	224
57 Matica slovenská — jubiliert und bilanziert (Marta Botíková)	226
72 Die Konferenz „Zur Geschichte unserer Volkskunde“ und die Vollversammlung der Ethnographischen Tschechoslowakischen Gesellschaft bei ČSAV (Leo Kužela)	228
77 Das Seminar über die polnische ethnische Gruppe in der CSSR (Andrej Sulitka)	229
89 Die Konferenz „Romantismus und die Volkspoesie“ (Hana Hlôšková)	230
99 Die Tagung IKKKB in Warna (Peter Slavkovský)	232
99 Das VIII. internationale Symposium Ethnographia Pannonica (Marta Botíková)	234
106 Der 12. internationale Kongres der anthropologischen und ethnologischen Wissenschaften (Viera Gašparíková)	235
BÜCHERBESPRECHUNGEN UND REFERATE	
123 135	
149	
158	
164	

CONTENTS

WEDDING CEREMONY — TRADITIONS AND THE PRESENT DAY		
Introduction (Milan Leščák)	7	
Jakubíková, Kornélia: To the methodology of the study of wedding	10	
Komorovský, Ján: To the problems concerning the comparative study of Slovak wedding	19	
Mozolík, Peter: Civil wedding ceremony in Slovakia and its development	26	
Feglová, Viera: Function of space in the ceremonial reception of bride in man's house	34	
Chorváthová, Lubica: Parallels of the family-lineal cult of customs in two villages of Kysuce	41	
Benža, Mojmir: Characteristics of wedding procession in the light of symbols	51	
Danglová, Olga: Symbols of virginity in the wedding ceremony in Slovakia	57	
A páthyová-Rusnáková, Zora: Bans of matrimony and their place in the customs wedding system in Slovakia	72	
Stoličná, Rastislava: To the problems of feasts and meals in the wedding ceremony in Slovakia	77	
Podoba, Juraj: Solution of residential problems of young couple in the traditional rural environment	89	
Botíková, Marta: Wedding ceremony in Slovaks living in Vojvodina	99	
Méryová, Margita: To the fundamental features of the Palocian wedding in Slovakia	106	
Mann, Arne: Fundamental features of the wedding in Gypsies — Roma in eastern Slovakia	113	
Krekovičová, Eva: To chosen problems of the contextual bond of a song in the wedding ceremony	123	
Popelka, Pavel: Function and characteristics of the wedding singing repertoire	135	
Leščák, Milan: Wedding verses and congratulations	149	
Profantová, Zuzana: Biblical motives in wedding speeches	DISCUSSION	158
Luther, Daniel: Masks in wedding customs		164
Mušinka, Mikuláš: Incorporation of the traditional folklore elements in the present-day wedding ceremony		177
Benža, Mojmir: A bride or a young woman?		186
MATERIALS		
Mjartan, Ján: The last gingerbread-maker and waxer in Prievidza	REVIEWS	189
The anniversary of PhDr. Alena Plesingerová, CSc. (Soňa Švecová)		
PhDr. Ján Botík, CSc. is fifty years old (Peter Slavkovský)		212
To life anniversary of PhDr. Svetozár Švehlák, CSc. (Milan Leščák)		214
In Memoriam G. S. Chitaya (Ján Podolák)		218
Prof. Jozef Burszta (1914—1987) (Ján Podolák)		222
The anniversary and bilance of Matica Slovenská (Marta Botíková)		224
The Conference called "To the history of our ethnography" and the General Meeting of the Czechoslovak Ethnographic Society at the Czechoslovak Academy of Sciences (Leo Kužela)		226
Seminar on Polish ethnic group in CSSR (Andrej Sulitka)		228
The Conference "Romanticism and folk art" (Hana Hlôšková)		229
IKKKB Session, Varna October 26—31, 1987 (Peter Slavkovský)		230
VIIIth International Symposium of Ethnographia Pannonica (Marta Botíková)		232
12th International Congress of Anthropological and Ethnological Sciences (Viera Gašparíková)		234
BOOKREVIEWS AND REPORTS		235

K PROBLEMATIKE HOSTÍN A JEDÁL V SVADOBNOM OBRADE NA SLOVENSKU

RASTISLAVA STOLIČNÁ

Národopisný ústav SAV, Bratislava

Uzavretie sobáša patrilo i patrí k najdôležitejším udalostiam v živote jedinca a jeho rodiny. Jeho príprave i samotnej realizácií sa venovala vždy veľká pozornosť.

Svadby sa v dedinskem prostredí v minulosti konali najmä v čase fašiangov. na jeseň pred adventom alebo po Veľkej noci. Tieto termíny nerušili hlavné poľnohospodárske práce, a najmä na jeseň a v zime bolo na hospodárstvach i väčšie množstvo potravín, ktorými sa mohli v svadobných domoch zabezpečiť svadobné hostiny. Svadobné hostiny trvali zvyčajne dva-tri dni, bohaté svadby celý týždeň i viac. Svadobným dňom býval všedný deň, pričom sa niekde uprednostňovali dni mužského rodu, ktoré boli považované za šfastné. V piatok sa svadby nekonali, pretože bol pôstny deň. Z týchto dôvodov sa preto v niektorých dedinách pri nedostatku potravín usporiadali svadby vo štvrtok, pretože po polnoci, keď začal piatočný pôst, hostia sa museli rozísť. Už v predchádzajúcich storočiach sa vrchnosť snažila skracovať dlhé trvanie svadieb, aby sa tým obmedzili náklady na ich prípravu, často neúmerné možnostiam dedinského obyvateľstva. V roku 1905 napr. K. A. Medvecký vo svojej práci o Detve napsal, že vrchnosť sa

usilovala už niekoľko rokov presadiť, aby sa svadby, ktoré prebiehali tri-štyri dni, skrátili tak, aby trvali len od večera do rána. Avšak ešte v období 1. ČSR bolo bežné, že gazdovia z chudobnejších horských oblastí radšej zaťažili majetok pôžičkou, len aby mohli urobiť zadost všetkým zvyklostiam, ktorých dodržiavanie vyžadovalo dedinské spoločenstvo.

V niektorých lokalitách sa prvé pohostenie viazalo už k vohľadom a pytačkám. Vo Važci chodila na „priezvedy“ alebo „vohľady“ žena z nevestinho príbuzenstva *vohľačkynia*, ktorú pohostili a zároveň jej dali do obrusa i symboly odpovede: bryndza — nie, maslo — áno. V Liptovskej Tepličke sa na pohostení v dome dievčaťa zúčastňovala blízka rodina a podávala sa kapustnica, koláče. V oblasti Hornej Cirochy sa na pytačkách tiež robilo skromné pohostenie, napr. ovčí syr s chlebom. Tu bolo aj zvykom, že na znak úspešného dohovoru nevestin otec si odpil z pohárika dopoly pálenky a zvyšok vylial cez hlavu za seba, aby sa mladým dobre vodilo. Týždeň po pytačkách sa konala návšteva rodičov nevesty v dome ženicha, kde sa podával obed, napr. kyslá polievka, tvaroh a varené mäso. Niekoľko sa robilo pohostenie v svadobných domoch už medzi ohláškami. Napr.

v oblasti Tatier po 1. ohláškach pozýval ženich s dvoma družbami a dvoma družicami blízku rodinu do domu nevesty na obed a po 2. ohláškach nevesta, tak isto so sprievodom, na obed do domu ženicha. V Liptovskej Tepličke sa vo štvrtok pred sobášom zvyklo pozývať „ku darom“, na slávnostnú večeru do domu nevesty, kedy hostia z blízkej rodiny odovzdávali mladému páru dary.

Pozývanie hostí na svadobnú hostinu prenechával mladý pár zvyčajne družbom-zváčom. Ti chodili pozývať už medzi ohláškami, niekde v nedeľu ráno pred sobášom. Zváči boli väčšinou označení určitým symbolom, ktorým sa dedinskému spoločenstvu dávala do pozornosti ich funkcia. V oblasti Hornej Cirochy nosili so sebou „svadobný koláč“, čo bol jačmenný chlieb a fľaša pálenky. Zváčov v jednotlivých domoch pohostili, príp. dostali peniaze. V oblasti moravsko-slovenského pomedzia dostávali zváči od každého, kto chcel na svadbu prisť, kúsok chleba. Chlieb potom vysypali neveste do lona so želaním, aby sa jej množili kurčatá a sliepky. Zároveň počet kúskov chleba určoval aj počet svadobných hostí. V oblasti Myjav v zváči dostali v jednotlivých domoch hydinu, alkohol a koláče, ktoré znášali do svadobných domov a tvorili už súčasť naturálnej výpomoci pri usporiadani hostiny. Niekedy chodili pozývať zváči svadobníkov ešte raz deň pred sobášom alebo skoro ráno pred sobášom. Napr. vo Važci pred sobášom volali družbovia „na hriate“. Z každého domu prišla gazdiná s hrnčekom, do ktorého jej svadobný otec vrial hriatu pálenku.

Svadobná hostina sa pripravovala za pomoci širokej susedskej a príbuzenskej výpomoci. Niekedy sa na jej príprave podieľala doslova celá dedina. V jednotlivých lokalitách boli všeobecne známe normy, ktoré určovali, čím má ktorý príbuzný na hostinu prispieť. V oblasti Myjav sa prinášala *pocta*. Ženy z príbuzenstva nosili koláče a hy-

dinu, muži pálenku, mládenci živých ko-hútov na polievku a široká veľký rozkrájaný koláč *caltu*. Vo Vajnoroch najviac prinášali príbuzní a kmotra nosila sliepku. V Sebechleboch krstná matka nevesty zabezpečovala hlavný svadobný koláč *radostník*, krstná rodičia nevesty i ženicha nosili niekoľko svadobných chlebov, rodiny spriaznené krstom kysnuté koláče *bosvany*. V menej úrodných oblastiach sa zvykli nosiť skôr základné potraviny, múka, vajcia, masť, zemiaky a pod., z ktorých sa v svadobných domoch varilo a pieklo. V prípadoch veľkej núbze jedli svadobníci to, čo si prinesli so sebou, alebo hostina bola len pre najbližších príbuzných a družbov s družicami. Ostatní sa najedli doma a prišli sa len zabaviť. Výpomoc pri usporiadani hostín si vyžadovala reciprociu a bola dedinským kolektívom pozorne sledovaná.

Najväčšia farcha však zostávala vždy na svadobných domoch, v ktorých sa hostina konala. V majetnejších rodinách sa na túto príležitosť zarezala krava, teľa, ovca alebo ošípaná a hydina. Muselo sa zadovážiť dostaťok múky na chlieb a koláče, pálenka, prípadne víno a ďalšie potraviny. V chudobnejších rodinách však často ani svadobná hostina nemohla mať okázalú formu. Na kopa-niciach v oblasti severozápadného Slovenska ešte za 1. ČSR si mohli napr. dovoliť svadobní otcovia spolu kúpiť iba 2 kg hovädzieho mäsa, vrece múky a 20 l liehu. Z mäsa sa pre všetkých hostí (30—40 ľudí) uvarila polievka s rezancami a mäsom, z múky sa napiekli buchty a koláče a podávala sa kapusta s knedľou, ale už bez mäsa. Pri nedostatku peňazí sa často u mäsiarov nakupovali i lacnejšie vnútornosti, z ktorých sa pripravovali držková, pečienková, pľúcková polievka alebo omáčka. Keď nebolo čerstvé mäso, často sa podávalo i údené mäso a slanina. Stávalo sa, že mäsa nebolo dostaťok pre všetkých hostí a tak ho podávali len no-

vomanželom, družbom a družičkám, svadobným rodičom a starejším. Ostatní dostali namiesto mäsa praženicu. Veľmi častými jedlami, podávanými na svadbach, bola dusená kyslá kapusta a krúpy. Pre nasýtenie hostí sa varievali často i rôzne polievky a omáčky, do ktorých sa namáčal chlieb, ale i koláče.

Svadobná hostina zvyčajne začínala skoro ráno tzv. *frištykom* v oboch svadobných domoch. Niekde chodili pred ním skoro ráno i o 2.—3. hod. družbovia ešte raz pozývať svadobníkov k stolu. Hlavná svadobná hostina sa konala však až po sobáši. V jednotlivých lokalitách bola ustálená norma, podľa ktorej sa konala buď v dome nevesty pre všetkých svadobníkov naraz a potom večer prešli do domu ženicha, buď osobitne v oboch svadobných domoch a svadobčania sa stretli zvyčajne v krčme na tanečnej zábave. Tradičným úzom bolo, že na svadobných hostinách obsluhovali a nükali hostí mládenci, väčšinou družbovia alebo muži, svadobní hodnostári. Obsluhovanie bolo často spojené so žartovnými riekankami, ktoré družbovia pri prinášaní jedál prednášali, aby zabavili hostí. Častým zvykom boli i výstupy kuchárok v priebehu svadobnej hostiny, pri ktorých náročky spadli a rozobili misu alebo tanier s jedlom (maslom, kašou a pod.). Potom vyberali od svadobníkov peniaze alebo menšie dary „na opálenú ruku“, „na maslo“, „na kašu“, „na rozbité hrnce“ a pod. V tomto zvyku pravdepodobne prežili archaické formy obetovania jedál. V tomto prípade najmä domácim patrónom, ktorých naklonenie a udobrenie bolo veľmi vhodné práve v období premeny v živote rodiny a rodu, akú prinášala svadba.

Osobitá pozornosť sa na svadobnej hostine venovala jedeniu novomanželov. Najrozšírenejším zvykom bolo, že sa im prestrel iba jeden tanier, jedna lyžica alebo jeden príbor, z ktorého museli spolu jest na znak svornosti. V oblasti Hornej Cirochy si na úvod hostiny pri-



Svadobný zváč „vydavec“. Hermanovce, okr. Prešov. Foto I. Kleinová 1967. NÚ SAV

píjali flášami pálenky, ktoré však nesmeli držať holou rukou, ale cez ručník, ktorý nevesta darovala ženichovi. Niektorí ich ponúkali na úvod hostiny rozpoleným jabĺčkom, inde vajíčkom alebo praženicou postriekanou ženským mliekom na zabezpečenie plodnosti. Archaickým prvkom bolo aj zdržiavanie sa mladomanželov jedla, napr. mäsa, alebo jdenie mimo ostatných svadobníkov. V oblasti moravsko-slovenského pomedzia musela nevesta sedieť ticho alebo nesmela nič jest, príp. jest mäso. Často sedela obklopená družičkami, aby ju nebolo pri jedení vidno. Na Detve jedli mladomanželia so starejšími v komore. V oblasti Liptova dostávali na tanieri ako prvý chod iba kosti a pod. V okoli Bratislavы ešte v 19. storočí nič nejedli nielen ženich a nevesta, ale i družba a družice. Takéto formy postenia alebo jdenia mimo ostatných svadobčanov boli

pravdepodobne pôvodne opatrením proti úreku, počareniu, lebo pri jedení podľa ľudovej viery bolo možné mladým uškodiť. S jedlom sa mohla do človeka dostať „nečistá sila“, bolo možné spôsobiť neplodnosť a pod.

K veľmi archaickým patrili rôzne praktiky počas svadobného obradu, ktorými sa zabezpečovala predovšetkým plodnosť a bohatstvo mladého páru. Najrozšírenejšou formou bolo ich obsypávanie vegetabilnými plodmi, napr. zrnom obilia, hrachom, makom alebo rôzny pečivom. Tieto úkony sa robili v rôznych momentoch svadobného obradu, najčastejšie po príchode z kostola domov alebo do domu ženicha. V oblasti Hornej Cirochy ich napr. obsýpali zrnom, keď si išli prvýkrát spolu ľahnuť na pôjd. Niekedy si nevesta sama rôznymi úkonmi chcela zabezpečiť budúcu prosperitu. V oblasti Zamaguria niesla na sobáš kúsok chleba, soli, cukru a z každej plodiny, aby sa jej tieto držali v gázdovstve. Na Orave niesla žena z príbuzenstva do kostola kúsok chleba, aby mladomanželia nebiedili. Po návrate z kostola dali tento chlieb do posteľ mladomanželom a na druhý deň ho podali kravám. Niekde nosila nevesta rôzne potraviny, keď prichádzala do domu ženicha. Napr. v oblasti Hornej Cirochy nevesta alebo starejší prinášali veľký koláč *radustník* alebo zrno, aby do nového domu prišla s chlebom. V oblasti západného Slovenska nevesta prinášala koláč a *syrec* — hrudu tvarohu. Pri obradnom vítaní nevesty v dome ženicha svokrou sa obom mladomanželom dala lyžička medu na zabezpečenie šťastného života, často sa podával i chlieb, koláč a pálenka. Na moravsko-slovenskom pomedzi sa im dávalo vypíť z jedného hrnčeka mlieka a zajesť *vdolku*, „aby boli deti biele a mali čierne oči“.

S chlebom a koláčmi sa často robili ďalšie úkony, ktorými sa zabezpečovalo šťastie a prosperita nielen pre mladý páár, ale i pre okolostojacich. Napr.

v oblasti Tatier nevesta si odhryzla z chleba alebo koláča, ktorý jej podala svokra a zvyšok rozhodila dookola. Chytali ho slobodné dievčatá, aby sa skoro vydali. V oblasti Zamaguria matka ženicha žehnala mladých chlebom a na stole ležali tri koláče *kuhy*, do ktorých nevesta trikrát zahryzla a rozhodila okolo seba. Všeobecne platilo, že jedlá a potraviny, ktoré boli pripravené pre svadobný obrad, prinášajú šťastie. Preto bolo zaužívané najmä rozhadzovanie drobných koláčov alebo kúskov svadobných koláčov na divákov, ktorí sledovali svadobný sprievod cestou do kostola i z kostola. Na Myjave ponúkali cestou do kostola i z kostola družbovia, družice a starý svät divákom koláče a pálenku. Vo Vajnoroch druhý svadobný deň prechádzali cez dedinu ženich a nevesta; nevesta rozhadzovala svadobný koláč *ričicu*, ženich núkal červeným vínom. V Liptovskej Tepličke pri východe z kostola hádzala nevesta cukríky a drobné peniaze a pri príchode do domu ženicha kúsky koláča. Kúsky koláča pri východe z kostola hádzala dievčatám nevesta aj na Zamagurí. V oblasti Hornej Cirochy ponúkal *čopnar* divákov pálenkou a pod. Všetky tieto súčasti svadobného obradu sa opakovali v najrozmanitejších variantoch vzhľadom na zvolené potraviny alebo predmety, i vzhľadom na miesto a čas v svadobnom obrade.

Rozsah pohostenia na svadbách, ktoré v minulosti trvali dva i viac dní, samozrejme, závisel od hospodárskych možností rodín, ktoré ich usporiadali. V majetnejších rodinách podávali pohostenie ráno, na obed i večer, pričom najdôležitejšou časťou bola večera. V mnohých prípadoch však pohostenie na druhý deň bolo už len symbolické, napríklad v oblasti Liptova sa druhý deň ponúkla len slanina s chlebom. Zvyčajne na treti deň sa zvolávalo do svadobných domov na dojedzenie zvyškov jedál. Na Myjave sa táto hostina volala *poprávky*, na Lip-

tove otrusky. Väčšinou sa na ne volala už len blízka rodina, kmotrovia, družbovia, niekedy i priatelia, ktorí neboli na svadbe. V oblasti Stariny bolo zaužívané usporiadanie na druhý deň po svadbe *hostynu*, na ktorej hodovali kuchárky a čopnar, ktorý na svadbe nalieval, a susedia, ktorí sa svadby nezúčastnili. Na záver svadby sa väčšinou dávala výslužka, ktorú tvorili najmä koláče, pečivo a pálenka. Frekventovaným zvykom bolo darovanie kúsokov z hlavného svadobného koláča, ktorý krájala a rozdávala nevesta, príp. niekto zo svadobných funkcionárov. Úzom bolo, aby výslužku dostali prednostne príslušníci blízkej rodiny.

Svadobné pohostenie v jednotlivých lokalitách a regiónoch malo vždy aj určité normy z hľadiska usádzania hostí k stolom. Najčestnejším miestom býval *predný stôl*, *vrchný stôl*, *první stůl* v prednej izbe, za ktorým sedávali novomanželia, svadobní funkcionári a najbližšia rodina. Napr. v oblasti Tatier po príchode zo sobáša sedeli v dome nevesty za hlavným stolom v strede mladý páru, vpravo od nich *oddavač*, vľavo *starosta*. Družbovia a družice napravo, ostatná mládež naľavo. V oblasti Stariny prvá zaujala miesto pri stole nevesta, a to tak, že prekročila stôl. Vedľa nej si sadol ženich. Miesto v pravom kúte izby pri stole patrilo najčastejšie „*starostovi*“. Po jeho ľavej ruke sedel *zástavník* a za ním muži z ženíchovej rodiny, predovšetkým kmotrovci, po nich *svatove*, medzi ktorými bol *chlibovač*, nesúci svadobný chlieb, ktorý si svadobné rodiny navzájom vymieňali. Po pravej ruke *starostu* sedel mladý páar. Vedľa nevesty sedela kmotra, ktorá ju čepčila, *persa kuma*, *predanka*, potom ženy z blízkej rodiny nevesty a ženy, *svašky*, ktoré spevom sprevádzali svadobný obrad. Družbovia a družice sedeli pri osobitnom stole nedaleko starostu, pričom družbovia pri stene, družičky chrbotom do miestnosti.



Dar mladuchy svadobníkom — svadobný koláč so zapichnutými zelenými halúzkami a papierovými kvetmi v rukách krstnej matky mladuchy. Žakarovce, okr. Sp. Nová Ves. Foto F. Hideg 1954. NÚ SAV

Na svadobných hostinách dlho pretrávalo pravidlo oddelenia stolovníkov podľa pohlavia. Ženy sedávali oddelené od mužov väčšinou pri dverách, muži bližšie k hlavnému stolu, alebo v prednej izbe sedeli iba muži a ženy stolovali v zadnej izbe. Niekedy sa uplatňovalo aj pravidlo, že v prednej izbe u nevesty sedela ženíchova rodina a v ženíchovom dome potom naopak. V prípade, že nebol jeden z mladomanželov miestny a miestnosti boli malé, usádzalo sa i tak, že v jednej izbe bola ženíchova rodina a v druhej izbe rodina nevesty. Rodičia mladého páru väčšinou pri stoloch nesedeli, pomáhali roznášať jedlá a dohliadali na priebeh hostiny. Stoly pri dverách boli zväčša určené muzikantom.

Veľký význam sa prikladal svadobným hostinám i z hľadiska ich obsahu,

ktorý však vždy podliehal a bol určovaný množstvom vonkajších faktorov. Tieto nemuseli byť bezpodmienečne len hospodársko-sociálnymi skutočnosťami, ale mohli mať povahu historickú, geografickú atď. Aj tieto faktory fixovali isté normy v spôsoboch jedenia na svadobných hostinách (a nielen na nich), alebo si tieto normy vynutili. Na druhej strane však práve pri priležitosti, akou je svadobná hostina, ktorá mala vždy hlboký spoločenský a morálny význam pre obe svadobné rodiny, markantnejšie než v každodenom stravovaní sa fixovali prvky obradového charakteru, prvky reprezentatívne a prestížne, prvky zdôrazňujúce regionálnu alebo etnickú identitu. Obsah svadobných hostín v dedinskem prostredí bol až do polovice 20. storočia silne závislý od hospodárskych možností, podmieňovaných zväčša klimatickými a pôdnymi faktormi. Tie sa prejavili v repertoári svadobných jedál, v počte podávaných chodov i v spôsoboch ich prípravy. Očividne rozdiely boli napr. pri porovnaní skladby horských oblastí s oblasťami nížinnými. Rozdiely možno registrovať aj medzi oblasťami pôvodne izolovanými a medzi oblasťami s väčšími možnosťami komunikácie smerom do miest, alebo do iných oblastí. Analýza obsahu svadobných hostín poskytuje širokú škálu jedál, ktoré sa na svadby pripravovali. Boli v nich zastúpené jedlá, ktoré pôvodne splňali obradové funkcie, jedlá reprezentatívne, slávnostné i jedlá typické pre určité regióny alebo oblasti.

K najrozšírenejším jedlám obradového významu patrila kaša, ktorá bola charakteristickým svadobným jedlom všetkých slovanských národov. Pôvodne bola typickým svadobným jedlom všetkých spoločenských vrstiev, no najdlhšie pretrvávala práve v roľníckom prostredí. Kaša ako symbol hojnosti a prosperity sa často podávala podľa určitých pravidiel, niekedy na úvod, no väčšinou ako záver svadobnej hostiny. Na Slovensku

dlho pretrvával i zvyk podávania kaše svadobníkom v spoločnej misie alebo podávanie kaše mladému páru na jednom tanieri, z ktorého ju spoločne jedli. Kaša ako záväzny chod svadobnej hostiny, pretrvala najmä v horských a podhorských oblastiach. Vyskytli sa ešte niektoré jej tradičné druhy, napr. prosná, pohánková a kaša z jačmenných krúp. V nami sledovanom období najširšie zastúpenie už mali svadobné kaše z krupice a ryže. Ryža ako importovaná plodina bola teda i v obradovej funkcií akceptovaná. Naproti tomu zemiaky, hoci už dve storočia známe ako základná potravina, boli do obradovej zložky stravy prijímané s oveľa väčším konzervativizmom, a to najmä práve v prípade kaše. Výskyt zemiakovej kaše na svadobných hostinách je ojedinely, údaje o nej pochádzajú z oblasti Kysúc. Svadobné kaše sa varili väčšinou v mlieku, prípadne sa mliekom polievali. Väčšinou sa mastili maslom a posýpali cukrom, niekde ešte tradične medom a korenili škoricou.

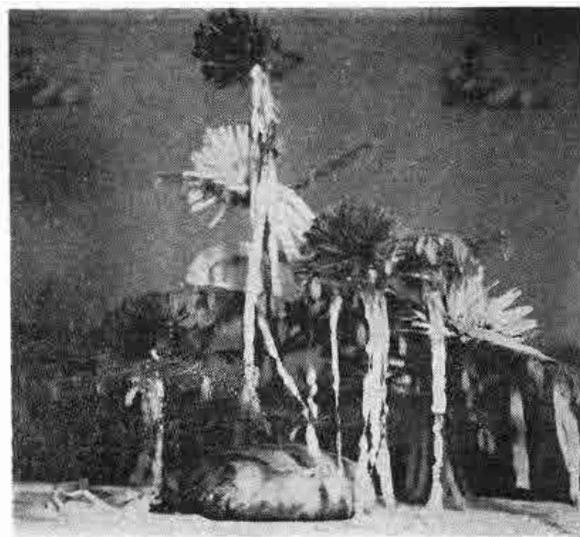
Ďalšími a rozšírenými svadobnými jedlami u slovanských národov bola hydina a vajíčka. Patrili k jedlám, ktorým ľudová viera pripisovala magický význam. Symbolizovali kolobeh života a boli im pripisované plodonosné vlastnosti. Jedlá z vajec a hydiny mali preto na svadobných hostinách obradovú funkciu. Pôvodne sa pravdepodobne podávali len svadobnému páru. Hydina ako záväzny chod svadobnej hostiny bola rozšírená takmer na celom území Slovenska, avšak s prevahou v jeho južnej polovici, čo súviselo s miestnymi hospodárskymi možnosťami. Podávali sa najmä sliepky a kurčatá, na juhozápadnom Slovensku i husi a kačice. Vo väčšine prípadov sa hydina len varila, no početné boli i zložitejšie jedlá z hydiny (perkelt, paprikáš) i hydina pečená a vyprážaná. Vajíčka alebo praženica sa v skladbe svadobných hostín vyskytli len sporadicky, hoci tieto boli najmä

v príľahlých oblastiach ukrajinských Karpát frekventovaným chodom najmä pre novomanželov. Aj u nás v niektorých lokalitách východného Slovenska bol známy zvyk jedenia praženice alebo vajíčka novomanželmi. Vajíčko sa im podávalo ako prvý chod svadobnej hostiny, museli ho zjesta celé i so škrupinami a malo im zabezpečiť plodnosť.

Magický význam sa pripisoval i konzumácii mliečnych výrobkov, najmä tvarohu a bryndze i samotnému mlieku. Konzumácia tvarohu — *syra*, bryndze a mlieka na svadbách je známa v oblastiach ukrajinských Karpát, na Morave, v Čechách i u balkánskych Slovanov. Podávanie týchto jedál bolo rozšírené najmä v oblastiach s rozvinutým chovom hovädzieho dobytka a oviec. V ľudovej viere boli považované za prostriedky, ktoré mali novomanželom zabezpečiť pekné biele deti, v prípade mlieka i sladký život. Na Slovensku pretrvával zvyk podávania tvarohu, ovčieho syra alebo bryndze na svadbách v oblastiach Kysúc, Trenčianska, a najmä na severovýchodnom Slovensku.

K magickým prostriedkom, ktoré majú korene tiež v staroslovanskom základe, patrilo aj podávanie medu a jablka. Medom sa sladila svadobná kaša, pridával sa do pálenky, ale najmä sa podával mladému páru, najčastejšie pri vstupe nevesty do ženichovho domu. Med mal zabezpečiť sladký, teda šťastný život. Tento zvyk bol na Slovensku veľmi frekventovaný. Sporadicky sa ešte na svadbách udržal zvyk podávania jablka novomanželom. V ľudovej viere bola považovaná konzumácia jablka nevestou a ženichom za prostriedok, ktorý mal privodiť plodnosť a pôvodne dokonca za afrodisiakum.

K všeobecne rozšíreným javom na svadobných hostinách patrilo podávanie koláčov a rôzneho pečiva, hoci sú známe údaje i o tom, že sa na niektorých svadbách nemohli podať a namiesto nich sa jedol chlieb. Koláče a pečivo, ktoré sym-



„Lipka“ — znak svadby. Názov pre zelenú ratolest rozšírený na východnom Slovensku. Pozostáva z vetvičky ihličia ozdobenej papierovými kvetmi a stužkami, zapichnutá do stredu svadobného koláča. Hermanovce, okr. Prešov. Foto I. Kleino-vá 1967. NÚ SAV

bolizovali v ľudovej viere v prenesenom význame vegetabilnú silu obilných zŕn, patria k tradičnej zložke svadobných hostín všetkých slovanských národov. I na Slovensku sa ich príprava, ako aj ich funkcia v svadobnom obrade rozvinuli do vysokého stupňa variability. Tradičné svadobné koláče na Slovensku boli okrúhle, plné alebo s dierou v strede, obdlžníkové a zavijané do tvaru podkovy. Často boli zdobené pletencami i ďalšími ozdobami z cesta alebo papiera. Najmä v hospodársky prosperujúcich oblastiach sa zvykol piecť hlavný svadobný koláč veľkých rozmerov. Pre svadobný koláč existuje na Slovensku množstvo ľudových názvov. Niekoľko majú ešte pôvod v staroslovanskom základe (*koláč*, *baba*, *brány*), iné boli pomenované z hľadiska ich funkcie (*radostník*, *mrváň*, *vrtaň*), alebo boli prevzaté z názvoslovia iných etník (*calta*, *kuch*, *bosvan*). Okrem hlavného koláča bolo rozšírené i pečenie rôznych ďalších koláčov a pečív. K archaickým druhom

patrili pečivá zoomorfného tvaru, napr. v tvare kačičiek i pečiva plneného alebo sypaného makom, pôvodne s magickou funkciou.

V skladbe svadobných hostín na Slovensku figurujú jedlá, typické pre určité regióny. V oblasti východného Slovenska sa pri svadobných jedlách, podobne ako aj pri iných priležitostných jedlách (napr. vianočných a veľkonočných), dlho zachovávali výrazné oblastné alebo regionálne špecifiká. V severných okrajových oblastiach východného Slovenska bola typickým svadobným jedlom *mačanka*, ktorá je známa ako tradičné jedlo i v príahlých oblastiach Poľska a Ukrajiny, v dedinách obývaných Bojkami. Mačanka sa pripravovala rôznymi spôsobmi. Mohla sa pripraviť tak, že do vriaceho mlieka sa vliali s mûkou rozšľahané vajíčka. Pripravovala sa i z kapustnej vody — *vary* s mûkou a sušenými hubami, alebo sa pripravovala z uvarených zemiakov, ktoré sa rozmiestili s mliekom a bryndzou. Mačanka sa zvykla podávať v strede svadobnej hostiny s chlebom alebo zemiakmi.

Ďalším typickým svadobným jedlom severovýchodného Slovenska boli pirohy, ktoré sú tu tradičnou i najatraktívnejšou cestovinou. Pôvodne sa pripravovali z tatarkovej a jačmennej mûky, neskôr práve na svadby a iné slávnostné príležitosti sa začali variť z mûky bielej a tatarková mûka sa len pridávala. Pirohy sa plnili rôznymi plnkami, najčastejšie kľaganým syrom, bryndzou a varenými zemiakmi. Dochufovali sa roztopeným maslom alebo sladkým mliekom. I pirohy sú známe ako svadobné jedlo v oblasti Zakarpatskej Ukrajiny.

V oblasti východného Slovenska a tiež v južných oblastiach Slovenska sa pripravovalo ďalšie typické svadobné jedlo, plnená zavíjaná kapusta, známa v niektorých lokalitách pod názvom *holubky, golubci*. Ako svadobné je známe toto jedlo aj v príahlých oblastiach Ukrajiny a Maďarska. Holubky sa pri-

pravovali pôvodne z vykvasených celých hlávok kapusty. Listy kapusty sa plnili obilninovými krúpami. Niekde sa plnili i nastrúhanými zemiakmi a krúpami. Zakrútené sa dávali do veľkých hlinených hrncov, zalievali sa vodou a varili. Pred podaním sa mastili olejom alebo maslou. Neskôr sa zaužívalo plnenie kapustných listov mäsovou plnkou.

V oblasti Trenčianska a na východnom Slovensku bolo zvykom na svadobnej hostine podávať huspeninu z teľacích alebo bravčových hláv a nožičiek. Huspenina ako typické svadobné jedlo bola známa i v oblastiach Ukrajiny, Ruska a Bieloruska.

Svadobná hostina ako súčasť jedného z najdôležitejších momentov v živote rodiny, patrila vždy k tým priležitosťam, v ktorých hrali úlohu otázky prestíže. Snahou bolo podať okrem jedál, ktoré určovala miestna norma i jedlá slávnostnejšie a nekaždodenné. Okrem koláčov sa preto preferovalo podávanie mäsa, predovšetkým hydiny, hovädzieho a bravčového, alebo aspoň mäsitých výrobkov. K slávnostným jedlám patrila aj hovädzia a hydinová polievka, často podávaná s mäsom a rezancami a dusená kyslá kapusta, ktorá sa podávala s krúpami, s oškvarkami, alebo už ako príloha k mäsu.

Uvedené poznatky sa viažu predošškým k obdobiu prvej polovice 20. storočia. V posledných desaťročiach však do nej zasiahli mnohé faktory, z ktorých medzi najdôležitejšie patrí vyrovnávanie hospodárskych pomerov jednotlivých oblastí, silný vplyv migrácie, komunikácie a zmeny v hodnotových orientáciách vidieckeho obyvateľstva. Svadobné hostiny sa preto v mnohom zmenili po formálnej i obsahovej stránke. Zmenil sa deň poriadania svadby, ktorým je v súčasnosti takmer výlučne sobota, zmenila sa dĺžka trvania svadobnej hostiny, ktorá zvyčajne trvá od obedu do rána. Pozývanie na svadobnú hostinu sa zväčša realizuje už formou tlačených

pozvánok. Napriek tomu, že väčšinou už nie sú svadobné rodiny pri príprave svadobných hostín závislé od darov príbuzných a susedov, táto forma príbuzenskej a susedskej výpomoci vo väčšine lokalít ešte pretrváva. V mnohých lokalitách dodnes fungujú normy, ktoré regulujú výber i hodnotu prinášaných potravín alebo jedál, pričom najhodnotnejšie vždy prináša najbližšia rodina, predovšetkým krstná rodičia, birmovní rodičia a pod. V mnohých prípadoch sú často tradičné dary, najmä svadobný koláč a pečivo nahrádzané inými darmi, napr. veľkou svadobnou tortou a zákuskami a darmi vecnými. Pred svadobnou hostinou sa vo väčšine lokalít robí zabíjačka v oboch svadobných domoch, alebo sa obe rodiny na nej finančne rovnocenne podielajú. Z nej sa na hostinách po krýva väčšina podávaných mäsitých jedál. Alkoholické i nealkoholické nápoje zabezpečuje tiež svadobná rodina, hoci v niektorých lokalitách ešte pretrváva stále zvyk nosenia alkoholických nápojov svadobníkmi, ktoré sa im však väčšinou vrátia vo forme výslužby. Na príprave svadobnej hostiny sa i týždeň dopredu zúčastňujú ženy z príbuzenstva a platené kuchárky. V niektorých lokalitách sa dávajú na svadbu piec iba zákusky a torty, jedlá a nápoje sa objednajú v reštauračnom zariadení. Väčšina pohostenia pred sobášom sa koná ešte v svadobných domoch, no svadobná hostina po sobáši už býva mimo svadobných domov v rôznych zariadeniach, kde môže naraz stolovať i vysoký počet (100—200) svadobníkov. Niekde sa podáva jedno menu pre všetkých účastníkov, no v niektorých lokalitách ešte pretrváva podávanie jedál zo strany nevesty a ženicha osobitne, zvyčajne po istej prestávke. Tak sa stáva, že svadobčanom sú niektoré jedlá podávané počas hostiny i dvakrát.

Z obsahu svadobných hostín sa postupne vytrácajú kedysi tradičné a záväzné jedlá, ako napr. kaša, praženica,



Svadobná torta s figúrkou mladuchy a rozmarínovou vetvičkou. Sebechleby, okr. Zvolen. Foto H. Bakaljarová 1981. NÚ SAV

tvaroh, bryndza, koláče a pečivo a sú nahrádzané jedlami, ktoré dedinské spoľačenstvo považuje za slávnostné. Väčšina týchto jedál má na celom území Slovenska už unifikovaný charakter, čo postupne prispieva k zastieraniu regionálnych i lokálnych stravovacích modelov v rámci svadobných hostín. Väčšina súčasných jedál podávaných na svadbe má predovšetkým tendenciu priblížiť sa k modelom mestského a reštauračného stravovania. K najfrekventovanejším jedlám patria vyprážaný rezeň so zemiakovým šalátom, pečené kurča s ryžou a kompotom, pečené bravčové s kyslou kapustou a knedľou. Na záver hostiny sa zvyčajne podáva segedínsky gulás alebo kapustnica.

Od druhej svetovej vojny postupne zanikajú i tradičné formy zasadacieho poriadku na svadobných hostinách, predovšetkým segregácia žien a mužov. Manželia, družbovia i družičky sedia v pároch. Na najčastejnejšom mieste stola sedí svadobný pár so svojimi rodičmi a blízkymi príbuznými. Ostatní svadobníci sedia po strane svojho zástupcu.

V niektorých lokalitách pretrvávajú do súčasnosti i rôzne komické vystúpenia kuchárok, pri ktorých sa väčšinou vyberá od svadobníkov príspevok za ich prácu. Z tradičných zvykov sa zachováva rozdávanie výslužky, niekde všetkým hosfom, inde len najbližším pribruzným alebo zvlášť čestným hostom. Táto forma nadobúda niekde také rozmery, že sa osobitne pečie množstvo zákuskov len na tieto účely.

Svadobné hostiny sa oproti minulosti zmenili po stránke kvalitatívnej i kvantitatívnej. Tým, že sa skumulovali do niekoľkých hodín, a pritom sa podáva

päť-šesť i viac chodov sýtych jedál, sú väčšinou pre svadobníkov „neskon-zumovateľné“. Táto prestížna funkcia je v posledných desafročiach čoraz evidenčnejšia. Zdá sa, že jej korene treba hľadať predovšetkým v zmene kritérií hodnôt dedinského obyvateľstva, ktoré sa najmä po kolektivizácii poľnohospodárstva začalo odkláňať od tradičného názoru na pôdu ako prvoradého prejavu prosperity a začalo svoj sociálny status manifestovať inými spôsobmi, medziiným i okázaľstvou pri poriadani hostín, ktorá sa najzretelejšie prejavuje práve pri príležitosti svadby.

POUŽITÉ PRAMENE

1. Abelová, V.: Ludová strava na okolí Myjavy. In: Myjava, Bratislava 1985, s. 384 —392.
2. Bödi, E.: Jídlo a nápoje při svatbách v Maďarsku. In: Svatební obřad, Brno 1983, s. 267—276.
3. Čaplovič, J.: Novof. Osveta 1979, s. 105 —120.
4. Čaplovič, F.: Veličná. Osveta 1972, s. 131 —133.
5. Dillnbergerová, S.: Tradičná strava. In: Vajnory. Bratislava 1978, s. 146—156.
6. Dillnbergerová, S.: Jedenie a stolovanie v koreláciách s rodinným a spoločenským životom v oblasti Stariny. In: Naukovij zbirnik muzeju ukrajinskoj kultury u Svidnicka, č. 12, 1985, s. 413—428.
7. EAS, otázka č. 66 a 67.
8. Gontar, T. O.: Narodne charčuvanija Ukrajinčic Karpat. Kijev 1979, s. 82—91.
9. Húska, J.: Strava. In: Moravské Slovensko. Praha 1922, s. 521—536.
10. Hyben, M. — Ilavský-Podkrivánsky, J.: Z ľudových tradícií. In: Važec, Osveta 1981, s. 128—150.
11. Jakubíková, K.: Svadba. In: Zamagurie. Košice 1972, s. 207—222.
12. Jakubíková, K.: Svadba. In: Vajnory. Bratislava 1978, s. 146—156.
13. Komorovský, J.: Tradičná svadba u Slovanov. Bratislava 1976, s. 192—207.
14. Markuš, M.: Ludová strava na Horehroní. Kandidátska práca, s. 298—300.
15. Markuš, M.: Ludová strava. In: Horná Cirocha. Košice 1985, s. 351—371.
16. Medvecký, K. A.: Detva. Ružomberok 1905, s. 189—199.
17. Niederle, L.: Svatba. In: Moravské Slovensko. Praha 1922, s. 674—692.
18. Olejník, J.: Ľud pod Tatrami. Osveta 1978, s. 34—43; 92—109.
19. Stoličná, R.: Súčasné tendencie v stravovaní. In: Spôsob života družstevnej dediny. Bratislava 1986, s. 116—125.
20. Štika, J.: Lidová strava na Valašsku. Ostrava 1980, s. 120—126.
21. Švorc, P.: Ludová strava. In: Liptovská Teplička. Košice 1973, s. 42—43.
22. Turzová, M.: Rodinné a výročné obyčaje. In: Myjava. Bratislava 1985, s. 393—392.
23. Vanovičová, Z.: Zvykoslovie. In: Liptovská Teplička. Košice 1973, s. 97—120.
24. Sigmundová, M.: Svadba. In: Horná Cirocha, Košice 1985, s. 421—430.

Резюме

Свадьбы в деревенской среде в прошлом осуществлялись в такие сроки, которые не нарушали ход сельскохозяйственных работ, и в наличии имелось большее количество продуктов. Свадебный пир продолжался в течение двух-трех дней, богатый — в течение недели и больше. Они готовились с помощью соседей и родственников, что подчинялось всеобще известным нормам. Несмотря на это, большая часть забот лежала на плечах свадебного дома. В более состоятельных домах зарезали корову, теленка, овцу или свинью и птицу. Необходимо было обеспечить достаток муки для хлеба и пирогов, водку (самогон), вино и другие продукты. В менее состоятельных семьях даже свадебный пир не отличался торжественной формой. Пир начинался обыкновенно рано утром так наз. «фриштиком» (завтраком) в обоих свадебных домах. Главное свадебное угощение состоялось только после венчанья или у невесты для всех свадебных гостей, и вечером все перешли в дом жениха, или отдельно в обоих свадебных домах, и свадебные гости встретились обыкновенно в кабаке на танцах. Традиционно было принято, что на пиру обслуживали молодые парни, в большинстве случаев дружки или мужчины — свадебные деятели. Обслуживание было связано с шуточными приговорами. Частым обычаем были и выступления кухарок, где они нарочно падали и разбивали миску или тарелку с блюдом. В этом обычье сохранились, вероятно, архаические формы жертвования еды домашним покровителям. Особое внимание уделялось еде молодоженов. К архаическим проявлениям относились воздержание от еды новобрачных, или же от мяса, или еда мимо ос-

тальных свадебных гостей. К очень архаичным относились разные приемы во время свадебного обряда, которыми обеспечивалось чадородие и благосостояние молодой пары. Наиболее распространенной формой являлось обсыпание новобрачных зерном или печеньем. На свадебном пиру всегда соблюдались определенные нормы усаживания гостей за стол, долгое время здесь сохранялось правило разделения сидящих за столом в зависимости от пола.

Огромное значение придавалось пиру также с точки зрения его содержания. Угощение включало в себя блюда, которые первоначально выполняли обрядовые функции, репрезентативные блюда — торжественные, и блюда, типичные для определенных регионов или областей. К наиболее распространенным блюдам обрядового назначения относились каша, птица, пироги и печенье. Реже появлялись яйца или блюда из яиц, молоко и молочные изделия, яблоко, мед. К типичным региональным специальным блюдам в области восточной Словакии относились «мачанка», «пироги» и «голубки» — голубцы. В области Тренчина и в восточной Словакии подавали студень из телячьих или свиных голов и ножек. Свадебный пир принадлежал к тем событиям, в которых важную роль играл вопрос престижа. Поэтому предпочиталось мясо, бульон или куриный суп, и часто это была также тушеная квашеная капуста.

Приведенные реалии относятся главным образом к периоду первой половины 20 века. Однако, за последние десятилетия повлияли на свадебный пир многие новые факторы, которые его видоизменили с точки зрения формы и содержания.

DIE PROBLEMATIK DER GASTMÄHLER UND SPEISEN BEI DER HOCHZEITSZEREMONIE IN DER SLOWAKEI

Zusammenfassung

In der Vergangenheit wurden die Hochzeiten in der Umwelt des Dorfes zu solchen Zeiten abgehalten, wenn die Landarbeiten nicht gestört wurden und wenn

eine größere Menge von Nahrungsmitteln zur Verfügung stand. Die Hochzeitsmäher dauerten zwei bis drei Tage, die reichen Hochzeiten eine ganze Woche und

auch länger. Vorbereitet wurden sie unter der Mithilfe der Nachbarn und Verwandten, diese Aushilfe war durch allgemein bekannte Normen geregelt. Die größte Last ruhte allerdings auf den beiden Hochzeitshäusern. In wohlhabenderen Familien wurde zur Hochzeit eine Kuh, ein Kalb, ein Schaf oder ein Schwein und Geflügel geschlachtet. Es mußte genug Mehl zum Brot- und Kuchenbacken, Schnaps, Wein und andere Nahrungs- und Genußmittel beschafft werden. Aber in ärmeren Familien hatte das Hochzeitsmahl keine besonders festliche Form.

Gewöhnlich begann das Mahl zeitig in der Früh mit dem Frühstück, das in beiden Hochzeitshäusern gereicht wurde. Das Hauptmahl wurde nach der Trauung abgehalten. Entweder fand es bei der Braut für alle Hochzeiter statt und abends gingen die Gäste in das Haus des Bräutigams oder es wurde separat in jedem der beiden Hochzeitshäuser abgehalten und die Hochzeitsgäste trafen einander dann gewöhnlich im Gasthaus zur Tanzunterhaltung. Traditioneller Brauch war es, daß bei den Hochzeitsmählern junge Burschen, meist die Brautführer, bedienten, oder auch Männer, die Hochzeitswürdenträger. Das Bedienen der Gäste pflegte gewöhnlich mit witzigen Sprüchen begleitet zu werden. Ein häufiger Brauch waren auch Auftritte der Köchinnen, bei denen sie absichtlich hinfielen und dabei eine Schüssel oder einen Teller mit Speisen zerbrachen. In diesem Brauch überleben wahrscheinlich noch archaische Formen des Speiseopfers für die Patronen des Hauses. Besondere Aufmerksamkeit widmete man dem Essen der Neuvermählten. Zu den archaischen Äußerungen gehörte es, daß sie sich des Essens oder wenigstens der Fleischspeisen enthielten oder sie aßen getrennt von den übrigen Hochzeitsgästen. Sehr archaischen Ursprungs sind auch die

Praktiken, die während des Hochzeitsmahlens ausgeführt wurden und die die Fruchtbarkeit und den Reichtum des jungen Paares gewährleisten sollten. Die verbreiteste Form dieser Bräuche war das Beschütten des Brautpaars mit vegetabilischen Früchten oder mit Backwerk. Beim Hochzeitsmahl galten immer bestimmte Normen bezüglich der Plazierung der Gäste an der Tafel, lange erhielt sich auch die Regel der Trennung der Tischgenossen nach dem Geschlecht.

Große Bedeutung wurde den Hochzeitsmählern auch bezüglich ihres Inhalts beigemessen. Es waren in ihnen Speisen vertreten, die ursprünglich zeremonielle Funktionen erfüllten, repräsentative, festliche Speisen, die für bestimmte Gegenden und Gebiete typisch waren. Zu den meistverbreiteten Speisen mit zeremonieller Bedeutung gehörte Brei, Geflügel, Kuchen und Backwerk. Minder häufig waren Eier oder Eierspeisen, Milch und Milchprodukte, Apfel und Honig. Zu den typischen regionalen Hochzeitsspezialitäten in der Ostslowakei gehörten „mačanka“, „pirohy“ und „holubky“ — in ein Krautblatt eingewickeltes gefülltes Sauerkraut. In der Umgebung der Stadt Trenčín und in der Ostslowakei wurde auf der Hochzeit auch Sülze aus Kalbs- oder Schweinsköpfen gereicht. Das Hochzeitsmahl gehörte zu den Gelegenheiten, bei denen Prestigefragen eine Rolle spielten. Deshalb bevorzugte man zum Hochzeitsfleischspeisen, Rind- oder Geflügelsuppe und oft gab es gedünstetes Sauerkraut.

Die genannten Realien beziehen sich zeitlich auf die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts. In den letzten Jahrzehnten machten sich jedoch in den Hochzeitsmählern viele neue Faktoren geltend, die sie so von der formalen als auch von der inhaltlichen Seite modifizierten.

Slovenský národopis

Časopis Národopisného ústavu Slovenskej akadémie vied

Ročník 37, 1989, číslo 1—2

Vychádza štyri razy do roka

Vydáva VEDA, vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied

Hlavná redaktorka

Cl. kor. SAV BOŽENA FILOVÁ

Výkonná redaktorka

PhDr. ZORA VANOVICOVÁ

Typografia: Eva Kovačevičová

Redakčná rada: PhDr. Ján Botík, CSc., PhDr. Soňa Burlasová, CSc., doc. PhDr. Václav Frolec, CSc., PhDr. Viera Gašparíková, CSc., doc. PhDr. Emília Horváthová, CSc., PhDr. Soňa Kovačevičová, CSc., PhDr. Igor Krištek, CSc., PhDr. Milan Leščák, CSc., doc. PhDr. Ján Michálek, CSc., PhDr. Ján Mjartan, DrSc., doc. PhDr. Štefan Mruškovič, CSc., PhDr. Viera Nosáľová, CSc., prof. Antonín Robek, DrSc., PhDr. Peter Slavkovský, CSc., PhDr. Viera Urbancová, CSc.

Redakcia: 813 64 Bratislava, Leninovo nám. 12

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

Registr. zn. F 7091

Jednotlivé číslo Kčs 40,—; celoročné predplatné Kčs 80,—

Rozširuje, objednávky a predplatné prijíma PNS — ÚED, Bratislava, ale aj každá pošta a doručovateľ. Objednávky do zahraničia vybavuje PNS — Ústredná expedícia a dovoz tlače, Gottwaldovo nám. 6, 884 19 Bratislava

© VEDA, vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied, 1989

СЛОВАЦКАЯ ЭТНОГРАФИЯ

Журнал Института этнографии Словацкой Академии Наук

Год издания 37, 1989 № 1—2

Издается четыре раза в год

«ВЕДА», издательство Словацкой Академии Наук

Редакторы Д-р Божена Филова и Д-р Зора Вановичова

Адрес редакции: 813 64 Братислава, Лениново нам. 12

SLOWAKISCHE VOLKSKUNDE

Zeitschrift des Ethnographischen Institutes der Slowakischen Akademie der Wissenschaften

Jahrhang 37, 1989, Nr. 1—2. Erscheint viermal im Jahre

Herausgegeben vom VEDA, Verlag der Slowakischen Akademie der Wissenschaften

Redakteure PhDr. Božena Filová und PhDr. Zora Vanovičová

Redaktion: 813 64 Bratislava, Leninovo nám. 12

SLOVAK ETHNOGRAPHY

Journal of the Ethnographic Institute of the Slovak Academy of Sciences

Volume 37, 1989, No. 1—2

Published quarterly by VEDA, the Publishing House of the Slovak Academy of Sciences

Managing Editors PhDr. Božena Filová and PhDr. Zora Vanovičová

Editor: 813 64 Bratislava, Leninovo nám. 12

L'ETHNOGRAPHIE SLOVAQUE

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

Année 37, 1989, No. 1—2

Parait quatre fois par an. Editions de VEDA, maison d'édition de l'Académie slovaque des sciences

Rédacteurs: PhDr. Božena Filová et PhDr. Zora Vanovičová

Rédaction: 813 64 Bratislava, Leninovo nám. 12

Distributed in the socialist countries by SLOVART Ltd., Leningradská 11, Bratislava, Czechoslovakia, Distributed in West Germany and West Berlin by KUBON UND SAGNER, D-8000 München 34, Postfach 68, Bundesrepublik Deutschland. For all other countries, distribution rights are held by JOHN BENJAMINS, B. V., Periodical Trade, Amsteldijk 44, 1007 HA Amsterdam HOLLAND



Index 49 616
Cena Kčs 40,-