

SLOVENSKÝ NÁRODOPIS



- Z OBSAHU:
- STOLIČNÁ, R.: Etnokulinárny význam obilnín
 - FALŤANOVÁ, L.: Záujem o problematiku tradičného obchodu publicistike
 - DÚŽEK, S.: K súčasnému repertoáru ženských a mužských tancov na Slovensku
 - MICHALOVIČ, P.: Pramene ľudovej hudobnej kultúry na Záhorí
 - KREKOVIČOVÁ, E.: Das Bild der Zigeuner und seine Reflexion in der slowakischen Folklore

3

43

1995

Na obálke:

1. strana: Kosec s kosou. Časť drevorezu z kalendára na rok 1769, Ráb. Z publikácie S. Kovačevičovej: Človek tvorca. Bratislava 1987
4. strana: Pečate slovenských obcí s motívmi polnohospodárskych nástrojov. Z publikácie P. Slavkovského: Roľník a jeho práca. Bratislava 1988

Dear Reader,

Slovenský národopis (Slovak Ethnology) is a quarterly with a long tradition, edited in the Slovak language by the Institute of Ethnology of the Slovak Academy of Sciences in Bratislava, Slovakia. This review publishes papers from all spheres of Slovak folk culture, past and present, including minorities and Slovaks abroad. The journal's articles range from research on the folk culture of every region of Slovakia (folk architecture, arts and crafts, costumes and clothing, folktales, songs, customs, traditions, etc.) through information on activities of ethnological research centres and museums, archival materials, book reviews to theoretical and comparative analyses of topical issues. The most interesting studies are published in English, and all the articles in Slovak have extended English summaries.

As the only periodical specifically devoted to the comparative study of Slovak folk, *Slovenský národopis* deepens the understanding of folk cultures throughout the world.

By becoming a regular subscriber of *Slovenský národopis* you will help to support an authoritative review for everyone interested in Slovak folk culture.

Distributed by: Slovak Academic Press, Ltd.,
P. O. Box 57, Nám. Slobody 6
810 05 Bratislava
Slovakia

Electronic version accessible via Internet
[URL://www.savba.sk/logos/journals/ap/narhome.html](http://www.savba.sk/logos/journals/ap/narhome.html)

HLAVNÝ REDAKTOR
Milan Leščák

VÝKONNÁ REDAKTORKA
Zora Vanovičová

REDAKČNÁ RADA

Stanislav Brouček, Lubica Droppová, Božena Filová, Emília Horváthová, Václav Hrníčko, Josef Jančář, Milan Kiripolský, Soňa Kovačevičová, Eva Krekovičová, Martin Mešša, Ján Mjartan, Ján Podolák, Zora Rusnáková, Peter Salner, Miroslav Válka

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 vynechané.

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

ŠTÚDIE

S t o l i č n á, Rastislava: Etnokulinárny význam obilnín.....	287
F a l t a n o v á, Lubica: Záujem o problematiku tradičného obchodu publicistike.....	301
D ú ž e k, Stanislav: K súčasnému repertoáru ženských a mužských tancov na Slovensku	313
M i c h a l o v i č, Peter: Pramene ľudovej hudobnej kultúry na Záhorí	322
K r e k o v i č o v á, Eva: Das Bild der Zigeuner und seine Reflexion in der slowakischen Folklore.....	348

DISKUSIA

Rozhovor s Dr. Ilonou Nagy (Zuzana P r o f a n - t o v á).....	365
S l a v k o v s k ý, Peter: Dve diskontinuity vo vývine slovenského poľnohospodárstva	371
L e š č á k, Milan: Kolektivizácia poľnohospodárstva a súčasný etnologický výskum.....	378

MATERIÁLY

S l a v k o v s k ý, Peter: Tradičné formy mlatby u Slovákov v Maďarsku – cepy.....	383
O n d r e j k a, Kliment: Materiály zo zvykovej a tanecnej kultúry Slovákov v Maďarsku.....	390

G é c i o v á – K o m o r o v s k á, Veronika: Formy úcty sv. Vendelína na Slovensku.....	407
---	-----

ROZHLADY-SPRÁVY-GLOSY

Konferencia o svätoch v ľudovej tradícii (Ján K o m o r o v s k ý).....	417
Archeologicko-etnologická konferencia Ornament a štýl (Juraj Z a j o n c)	418
Medzinárodné fórum „Etniká a príroda“ - ETNA 95 (Rastislava S t o l i č n á).....	419
Vedecká konferencia „Slováci v Rumunsku (mínulosť a súčasnosť)“ (Mojmír B e n ž a)	420

RECENZIE-ANOTÁCIE

Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska (Karel A l t m a n).....	422
Ročenka Spolku Slovákov z Bulharska 1994 (Zora V a n o v i č o v á)	423
J. V. Scheybal: Senzace pěti století v písni (Jarmila P a l i č k o v á).....	424
M. Slivka – O. Slivková: Vianočné hry v Spišskej Magure (Daniel L u t h e r)	425

Anotácie

CONTENTS

STUDIES

- S t o l i č n á, Rastislava: The ethno-culinary importance of cereals 287
F a l t a n o v á, Lubica: Interest in the problem of traditional trade in journalism 301
D ú ž e k, Stanislav: The present repertoire of women's and mens' dances in Slovakia 313
M i c h a l o v i č, Peter: Sources for folk musical culture in Záhorie region 322
K r e k o v i č o v á, Eva: The image of the Gypsy and its reflection in Slovak folklore (in Germany)..... 348

DISCUSSION

- Interview with Dr. Ilona Nagy (Zuzana P r o - f a n t o v á)..... 365
S l a v k o v s k ý, Peter: Two discontinuities in the development of Slovak agriculture 371
L e š č á k, Milan: Agricultural collectivisation and contemporary ethnological research 378

MATERIALS

- S l a v k o v s k ý, Peter: Traditional Threshing among Slovaks in Hungary 383
O n d r e j k a, Kliment: Materials about the rituals and dances of Slovaks in Hungary 390
G é c i o v á – K o m o r o v s k á, Veronika: The forms of Saint Vendelin's respect in Slovakia..407

HORIZONS-GLOSSARY

- Conference on Saints in folk tradition (Ján K o - m o r o v s k ý)..... 416
Archeological-ethnological conference on Ornament and style (Juraj Z a j o n c) 417
International forum „Ethnies and nature” – ETNA 95 (Rastislava S t o l i č n á) 418
Conference on „Slovaks in Rumania” (Mojmír Benža)..... 419

BOOK REVIEWS-ANNOTATIONS

ETNOKULINÁRNY VÝZNAM OBILNÍN

RASTISLAVA STOLIČNÁ

PhDr. Rastislava Stoličná, CSc.,

Ústav etnológie SAV, Jakubovo nám. 12, 81364 Bratislava, Slovakia

Cereals were the basic food of the majority of human cultures. The paper looks at all the cultivated species on the territory of Slovakia, and assigns them to their wider historico-cultural context. It emphasizes the culinary conditions of cereals, which had decisive importance during their varied use in food. At the same time it introduces rich Slovak material about cereal foods, and places them in an inter-ethnic context.

Všetky veľké civilizácie vzišli z poľnohospodárstva založeného na pestovaní obilnín. Obilniny boli základom výživy starovekých národov Blízkeho a Stredného východu, Grécka a Ríma, ako aj mladších ľudských kultúr v Európe a v Amerike. Základnou príčinou závislosti človeka od obilnín je vysoká výživná hodnota ich semien. Obilné zrno obsahuje nielen zárodkov novej rastliny, ale aj bohatú zásobu potravy, ktorá ho vyživuje, kým sa vyvinie jeho vlastný vyživovací aparát – korene a listy. Obilniny poskytujú človeku vyváženejšiu (i keď nie celkom vyváženú) stravu ako nijaké iné rastliny. Potvrzuje to skutočnosť, že milióny obyvateľov Ázie prezili zhruba na ryži, a v strave juhoamerických Indiánov hrala tú istú úlohu kukurica.

Všetky obilniny sú pôvodne divisorstúce druhy tráv. Dôležitým znakom sa však od tráv odlišujú. Trávy sú rastliny trváce, zatiaľ čo obilniny sú jednoročné rastliny a po dosiahnutí vrcholového životného cyklu – dozretí semien odumierajú. K cieľavedomému pestovaniu a zbieraniu obilnín viedlo ľudí pravdepodobne to, že vytvárajú dostatočne veľké a výživné semená. Pestovanie obilnín súvisí tiež s počiatkami vyššieho poľnohospodárstva, ktoré predpokladá vynález radla a neskôr pluhu. Plody tráv – obilky sa nedajú jest zrelé, preto ich človek najskôr jedol nezrelé, alebo ich pražil. Až neskôr sa ich naučil namáčať a lúpať, roztríkať a mlieť, aby ich zbavil tuhých obalov a získal tak chutnejšiu a strávitelnejšiu stravu (Edlin: s. 50–2).

Proso (Panicum miliaceum)

Dnes takmer neznáma obilnina, bolo kedysi jednou z hlavných potravín. Pestovalo sa v starom Egypte, v Mezopotámii a podľa Herodota bolo známe aj Skýtom, podľa Plínia tiež Sarmatom. U Slovanov malo vo výžive významnú úlohu. Z nášho územia i z Moravy pochádzajú jeho nálezy z mladšej doby kamennej. Vymlátené proso sa nazývalo v slovenskom prostredí „pšeno“. Písomné zprávy z 9. a 10. stor. dokladajú, že Slovania vtedy naj-

viac pestovali proso. Okrem prosa obecného sa pestoval aj tzv. mohár alebo bér vlašský (*Setaria italica*). Oba druhy prosa si udržali svoje postavenie medzi obilninami po celý stredovek. Až nástup novoveku znamenal ústup prosa, najmä prenikaním nových potravín z Ázie a z Ameriky. Proso sa prestalo pestovať aj pre svoju dosť vysokú náročnosť na teplo a sucho a potrebuje aj dobre vyhnojenú pôdu. V 20. storočí sa proso ako potravina zúžitkováva ešte v Afrike, v strednej Indii a v severnej hornatej Číne.

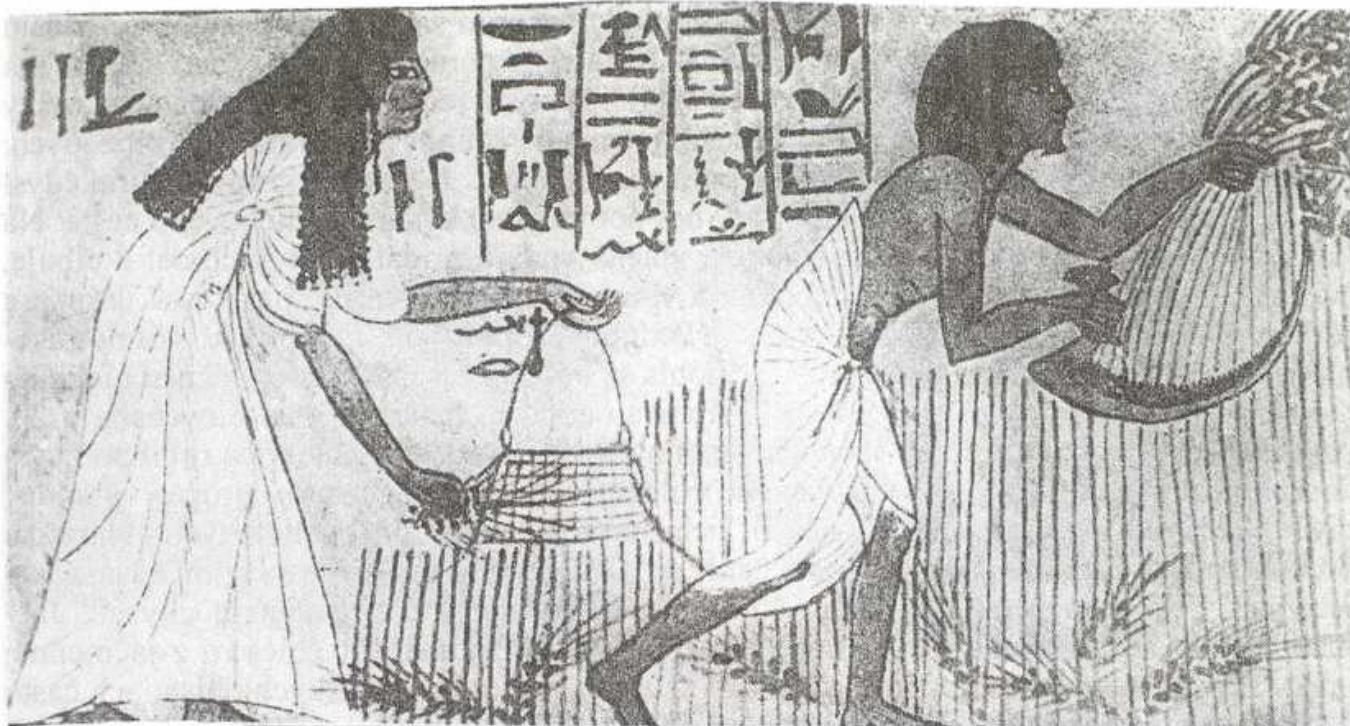
V strave sa využívali najmä krúpy z prosa, ktoré sa robili tak, že sa zrno prosa lúpal na zvláštnych kamenných mlynkoch alebo v stupách. Vylúpané zrná sa zbavili šupiek a preosiali sa. Zloženie prosa je hodnotné, podobné ako u pšenice, obsahuje ešte viac tuku a má najvyšší obsah vitamínu B1 a B2 zo všetkých obilníň. Táto prednosť znamenala však aj nevýhodu, pretože krúpy mohli časom zatuchnúť a stať sa nekonzumovateľnými. V domácnostach sa preto proso pražilo na peciach, aby sa tomu zabránilo. Ak zrno zatuchlo, jedlo z neho bolo horké. Aj keď sa proso latinsky nazýva „panis” – teda chlieb, nie je typickou chlebovinou. Naopak, vždy sa používalo najmä na prípravu kaší (Úlehlová: s. 89–96, Edlin: s. 66–67).

Etnografický materiál dokladá použitie prosa alebo béru aj v strave na Slovensku. Jeho význam upadal najmä po zavedení pestovania pohánky, no ešte v prvej polovici 20. storočia sa proso v tradičnej strave uplatňovalo. O tom, že sa z prosa varila predovšetkým kaša, svedčia aj jej ľudové názvy, ktoré ju nazývajú jednoducho „kaša” alebo v severných regiónoch „kuľaša”. Okrem toho sa prosná kaša na západnom a strednom Slovensku nazývala „jáhly”, podobne ako na Morave a v Čechách (Stoličná 1991: s. 41–2, Úlehlová: s. 92). Prosna kaša sa varila vo vode i v mlieku a hotová sa polievala mliekom, maslom alebo mastou. Patrila kedysi aj k záväznému chodu svadobnej hostiny. Z uvarenej kaše sa robievali jedlá aj tak, že sa z nej vykrajovali kúsky, ktoré sa polievali buď mastou, prípadne uvareným sušeným ovocím alebo lekvárom. Prosná kaša sa niekedy dávala pred jedením mierne zapieť. Kaša z prosa sa používala aj ako plnka do jaterníc. Význam prosa v strave na Slovensku v 20. storočí a najmä po 2. svetovej vojne výrazne poklesol, čo súviselo jednak so zmenou v pestovaných obilninách, ako aj so zmenami v skladbe každodennej stravy, pretože sa začali uprednostňovať iné, než kašovité jedlá.

Jačmeň (*Hordeum*)

Jačmeň sa darí lepšie ako pšenici či ovsu aj na ľahších pôdach, pretože má tenké korene, ktoré neprenikajú príliš hlboko. Táto vlastnosť, ako aj fakt, že od sejby po žatvu potrebuje iba niečo vyše dvoch mesiacov, spôsobili, že sa môže pestovať nielen v miernom pásme, ale aj v značných nadmorských výškach (Edlin: s. 60–62).

Vedľa pšenice bol hlavnou obilninou po celý starovek a pestovali ho najstarší rolníci na Strednom východe. Aj keď nie je významnou chlebovinou, udržal si na rozdiel od prosa, svoje postavenie dodnes. Práve z jačmeňa sa varil „tekutý chlieb”, ako sa nazývalo kedysi pivo v starom Egypte a Babylone. Dlho bol hlavnou obilninou aj v starom Grécku a Ríme, i v starej Judei (Michalec: s. 65–69). Staré národy jedli jačmeň tak, že sa pražili celé jeho klasy na ohni a plevy sa odfukli. Uprážené zrná sa jedli buď surové alebo sa uvarili na kašu. Toto starobylé *pražmo* bolo známe tiež starým Slovanom (Moszyński: s. 266). Historici výživy považujú *pražmo* za najstaršiu formu jedla ľudí, ešte staršiu ako kaša. Klasy sa môžu pražiť iba na plochom kameni, pod ktorým je rozložený oheň, zatiaľ čo na varenie kaše je už potrebná nádoba (Maurizio: s. 43–4). Tieto spôsoby prípravy obilia sa veľmi dlho udržali napr. na Balkáne. Zrno sa pražilo aj z praktických dôvodov, pražené zrno tak ľahko nezvlnilo, nezatuchlo a nesplesnivelo, ako surové. Bola to akási prvotná polokonzerva, ktorá sa dala dobre využiť aj pri cestách obchodníkov a vojakov. Takéto zrno sa našlo napr. v avar-



Zber obilia v Egypte. Okolo r. 1100 pred n.l.

ských hroboch. Aj z hľadiska strávitelnosti bolo vhodné zrno pražiť, nebolo také tvrdé. Okrem toho pri pražení vznikajú aromatické látky, ktoré sú veľmi chutné, podobne ako chlebové hrianky.

Z jačmeňa sa mlela tiež múka a piekol sa chlieb, ale nebol príliš oblúbený, pretože bol nechutný a rýchlo stvrdol. Jačmenná múka sa na pečenie chlebovín využívala predovšetkým v kombinácii s múkou ražnou. V strave sa jačmeň zúžitkoval, podobne ako proso, najmä v podobe krúp. V starom Grécku boli jačmenné krúpy bežným ľudovým jedlom a aj vojaci ich dostávali pravidelne v denných dávkach. Podobne v starom Ríme bola rozvinutá výroba krúp z jačmeňa a vyrábalo sa ich niekoľko druhov, podľa veľkosti. Až keď pšenica vytlačila jačmeň z jedálneho lístka, stali sa krúpy jedlom chudobných a otrokov. Napr. gladiátorom sa posmešne hovorilo „hordearii“ z latinského pomenovania jačmeňa, pretože boli z núdze nútenej jest jačmenné krúpy. Výroba krúp bola namáhavá a robili ich najmä otroci, neskôr sa začali využívať aj zvieratá. Vymlátené a očistené obilie sa najskôr zvyklo oprážiť, a potom sa mlelo na ručnom mlyne alebo sa tŕklo v stupe. Táto primárna výroba krúp sa udržala v zásade celé stáročia a aj u nás sa drevené stupky a žarnovy používali na výrobu krúp až do 20. storočia. Krúpy vyrobené ručne v stupách a v žarnovoch odstránili zo zrna nestrávitelnú šupku, ale zrno ako také zostalo v podstate celé, čím si zachovalo svoju biologickú hodnotu. Neskôr, keď sa krúpy začali robiť v mlynoch, krúpy boli viac obrusované, a tým aj znehodnocované. Podomácky pripravené krúpy boli veľmi výživné, mali vyššiu hodnotu ako ryža, ktorá ich väčšinou nahradila (Úlehlová: s. 97–108).

Aj v slovenskej ľudovej strave sa najviac uplatnili jačmenné krúpy. Z nich sa pripravovala kaša pod názvami „krúpová“ alebo „jačmenná kaša“, „krúpy“, „geršly“, podobne ako na južnej Morave a v dolnom Rakúsku, alebo „lohádz“ a „pencaky“, ktoré sa vyskytujú aj v príslahlých karpatských oblastiach Ukrajiny a Poľska (Stoličná 1991: s. 42, Úlehlová: s. 107, Artuch: s. 32–3). Kaša sa varila hustá v slanej vode, alebo redšia v mlieku. Polievala sa mliekom, maslom alebo mastou. Slávnostná kaša, podávaná napr. na svadbe, sa ochutila

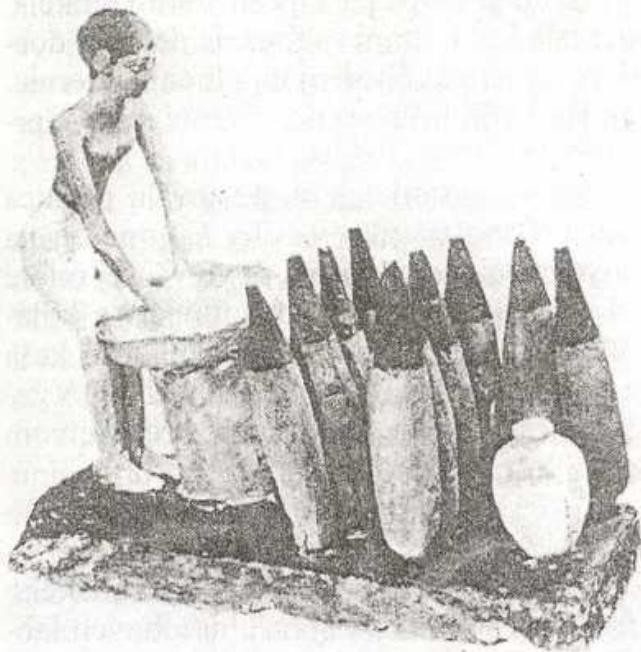
medom. Krúpovou kašou sa často plnili jaternice. Hovorilo sa, že krúpy sa dobre znášajú s krvou, preto sa dávali aj do krvavničiek a varila sa „žobrácka” alebo „čierna kaša” na zabíjačke. Krúpy boli aj základom rôznych sýtych hustých jedál. Varili sa napr. strukoviny s krúpami, kyslá kapusta s krúpami. Menšie jačmenné krúpky sa zavárali do mliečnych, ako aj vodových polievok, kde sa varili spolu so zeleninou. Jačmenné krúpy slúžili kedysi aj na prípravu kvasného prostriedku, ktorý bol potrebný na kysnutie chlebového cesta. Na krúpy (alebo i pšeničné otruby), sa naliala vlažná voda a pridal sa divý chmel a cibuľa. Nálev sa nechal skvasiť. Získaná tekutina a vymočené krúpy tvorili „par-kvas”, ktorý sa primiešal do chlebového cesta, aby vykyslo. Podobným spôsobom sa robil *parkvas* do zásoby. Vykvásená zmes sa nechala vysušiť a mohla sa tak na kvásenie cesta používať niekolko mesiacov (Markuš 1975a: s. 845–860). Príprava parkvasu mala však na Slovensku v 20. stor. už doznievajúcu formu. Všeobecne bola nahradená kváskom, ktorý sa robil zo zvyškov chlebového cesta alebo rozmočeného chleba, v ktorom bol kvasný proces vyvolaný pivovarníckymi kvásnicami alebo neskôr liehovarníckym droždím. V horských oblastiach Slovenska sa využívala na varenie a pečenie aj jačmenná múka. Varila sa z nej kaša, často nazývaná „čír” a niekedy aj obilninová polievka kyslej chuti, nazývaná napr. „kysel”. Jačmenná múka sa často pridávala k múke ražnej pri príprave domáceho chleba a z jačmennej múky sa v čase núdze pripravovali aj nekysnuté placky, ktoré v horských oblastiach často v strave nahradzali chlieb (Stoličná 1991, s. 47–8).

V oblasti strednej Európy má pestovanie jačmeňa osobitný význam. Klimatické podmienky a vhodné pôdy tu vytvorili zvlášť dobré predpoklady na pestovanie tzv. sladovníckych jačmeňov. Slad, teda naklíčené a mierne pražené obilky, vyrobené z tunajších odrôd jačmeňa, patria svojou kvalitou k najlepším na svete a majú podstatný vplyv na výrobu kvalitných a známych druhov piva v Nemecku, v Čechách i na Slovensku. Jačmeň je aj základnou surovinou pri výrobe škótskej a írskej whisky, ktorá sa vyrába destiláciou sladu (Michalec: s. 107).

Pšenica (Triticum)

Pšenica je pravdepodobne najstaršou obilninou, ktorú človek domestifikoval. Zuholtené zvyšky pšenice boli vykopané vo východnom Iraku v sídlisku, ktoré bolo 6 700 rokov staré. Všetky známe pšenice, divisorastúce i pestované, sa klasifikujú ako druhy jediného rodu. Predchodom všetkých druhov je pšenica jednozrnná. Krížením a zdvojením vznikali nové druhy, pšenica dvojzrnná alebo pšenica špaldová, ktoré boli u starovekých národov dôležitými potravinami. Prostredníctvom rímskeho vojska sa pravdepodobne tieto rýchlo rastúce obilniny rozšírili aj ďalej na sever, do oblasti Alp a Karpát. Najstarší rolníci zrná pšenice neskôr pražili, aby z neho ľahšie odstránili plevy a zrno bolo lepšie strávitelné. Neskôr sa oprážnené zrno začalo drvíť na múku, ktorá sa miešala s vodou a vznikla kaša. Ak sa kaša nechala niekoľko dní stáť na teplom mieste, zo vzduchu sa do nej dostali kvásinky, ktoré jednak premenili cukry na alkohol a jednak cesto prevzdušnili. Asi takto sa ľudia dopracovali ku kvásenému cestu a následne k pečeniu chleba. Kvásiaci proces úzko súvisí aj s výrobou piva. Už viac ako pred 5 000 rokmi starí Egypťania vyrábali pivu podobný nápoj kvásením poloupečeného chleba (Edlin: s. 52–7).

Zo strednej Európy je doložená ozimná pšenica už z mladšej doby kamennej. Táto obilnina je však náročná na pôdu i podnebie, preto sa v minulosti nepestovala na veľkých plochách. V obľube tiež bol skôr tmavý chlieb z raži, bielu múku spotrebovávali väčšinou len mestskí pekári na jemnejšie pečivá. Výroba bielej pšeničnej múky úzko súvisí s technickými možnostami. Jej obľuba stúpla predovšetkým zavedením moderných valcovacích stolič do mlynov, ktoré boli schopné vymlieť zrno na veľmi jemnú a svetlú múku. Móda bielej



Pečenie chleba a varenie piva boli v starom Egypte príbuzné remeslá. Model znázorňuje miesenie cesta a hlinené nádoby na pivo okolo r. 1200 pred n.l.



Jačmenný klas na bronzovom gréckom statére, asi z roku 520 pred n.l.

múky zachvátila od konca 19. stor. celú Európu a postupne prenikla aj do ľudového prostredia, kde sa používala najmä pri príprave koláčov, pečiva a v úrodných oblastiach sa z tej piekol aj svetlejší chlieb. Vo veľkej oblube bola najmä tzv. uhorská múka pochádzajúca z maďarských nížin, s ktorou sa vo veľkom rozsahu obchodovalo (Úlehlová: s. 117–8). Neuplynulo však veľa času a veda o výžive zatratiла bielu múku, pretože jej vnútorná biologická hodnota je podstatne nižšia, než múka vymletá hrubšie a menej dokonale. Veľkým propagátorom celozrnného chleba bol už v 19. stor. americký teoretik výživy Sylvester Graham, podľa ktorého sa dodnes nazýva chlieb a pečivo pripravené podľa jeho návodu (Pleskotová: s. 22).

Na Slovensku, podobne ako vo všetkých okolitých krajinách, sa v minulosti pestovalo niekoľko druhov archaických pšeníc, napr. pšenica jednozrnná, dvojzrnná a pšenica špaliová, ktoré sa od seba len málo odlišujú. Všetky majú riedky tenký klas a skôr sa ponášajú na jačmeň ako na pšenicu. Zrno majú drobné a sklovité, obsahujúce veľa lepku, preto sa zle melie, skôr sa hodí na výrobu krúp. Tieto pšenice nie sú náročné na pôdu, znášajú chlad, sucho aj vlké počasie. Preto sa mohli pestovať na vyššie položených pozemkoch, v horskej oblasti, často na miestach bývalých listnatých lesov. Najviac sa toto obilie pestovalo v oblasti stredného Slovenska, ale aj na Myjavskej pahorkatine, na Orave a na východnom Slovensku. Vegetačné obdobie týchto pšeníc bolo pomerne krátke, siali sa vo februári alebo v marci a do leta dozreli, boli teda jarinami. Na dedinách bolo takéto obilie známe pod rôznymi názvami. Na strednom Slovensku sa nazývalo napr. „tenkel“ alebo „okra“, v oblasti Myavy „špalda“ alebo „jarica“, na Orave „orkyš“, na východnom Slovensku „jarka“, „holka“, „autar“. Pred konzumáciou sa zrná zvykli sušiť na peci a potom sa pomleli na žarnovoch, aby sa od nich oddelili plevy. Na prelome 20. stor. sa zrno mlelo v najprodukčívnejších oblastiach pestovania jarných pšeníc aj v mlynoch, ktoré boli na to špeciálne upravené. Vyrábali sa hrubšie i jemnejšie krúpy a múka. Z jemnej múky sa kedysi piekol chlieb, ale predovšetkým nekysnuté placky. Výrazným regionálnym variantom sú hontian-

ske a novohradské „lepene”, „lepníky”, ktoré sa územne kryjú práve s pestovaním tenkeľa. Z múky sa niekde varili aj halušky. Z krúp sa varievala kaša, ktorá sa musela doplniť dosťatkom omastku, aby získala dobrú chut. Uvarené krúpy sa používali aj na plnenie jaterníc. V mnohých dedinách sa jarné pšenice pestovali práve kvôli krúpam do jaterníc, ešte v prvých desaťročiach 20. storočia (Markuš 1975b: s. 23–38).

Na úrodných pôdach nížin, najmä na majeroch a veľkostatkoch sa pestovala pšenica ozimná, z ktorej sa spracovávala jemná biela múka. Podobne ako v celej Európe, aj na Slovensku prišla od prelomu 19. a 20. stor. do módy biela múka a začala sa vo väčšej miere uplatňovať aj v ľudovej strave. Presadila sa najmä pri príprave slávnostných pečív a koláčov, čiastočne aj pri príprave cestovín a veľmi obľúbená sa stala pšeničná krupicová kaša zaváraná do mlieka, ktorá sa v ľudovom prostredí nazývala napr. „gris” a „zámeška”. Význam bielej múky z pšenice však vzrástol až po 2. svetovej vojne, kedy sa prostredníctvom obchodu stala dostupnou potravinou na celom území krajiny (Stoličná 1991: s. 42).

Raž (*Secale cereale*)

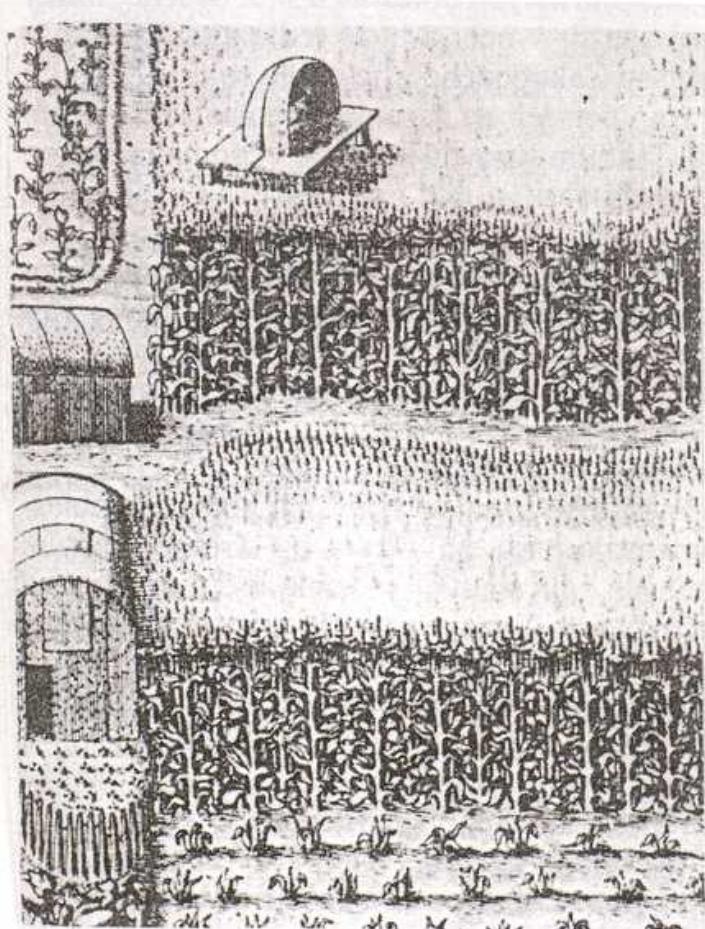
Raž je pomerne mladá obilnina, najstaršie údaje o jej pestovaní pochádzajú z rímskeho obdobia. Je odolnejšia než pšenica, ovos i jačmeň a je schopná rást aj na chudobných ľahkých pôdach, ktoré sa pre ostatné obilniny nehodia. Dozreté zrno je bohatšie na škrob než pšeničné a poskytuje tmavú hrubú múku s výraznou orechovou vôňou. Starí Gréci a Rimania nepestovali raž a pokladali túto obilninu za podradnú. Plínius napr. napísal: „Žito ktoré pestujú národy na úpätí Álp, je obilnina veľmi zlá, dobrá tak na utíšeniu hladu.” Napriek tomu, tak Germáni ako Slovania, raž s obľubou pestovali a bola u nich základnou chlebovinou. Raž totiž znáša tvrdé podnebie lepšie ako pšenica a jačmeň a dávala pravdepodobne aj vyššie výnosy (Edlin: s. 58). Ludia tiež zistili, že ražný chlieb nie je o nič horší ako chlieb pšeničný, a tak sa postupne z raži stala významná kultúrna rastlina. Z východných oblastí Európy prenikla do strednej a severnej Európy, ale ďalej ako potravina už nepostúpila. Inde sa pestuje raž len na kŕmenie. V južnej ani v západnej Európe nepoznali ražný chlieb. Kultúrne rozdelenie Európy na „biely” a „čierny” chlieb s pestovaním a rozšírením raži priamo súvisí (Michalec: s. 69–70). Do ražného chleba sa často pridávali aj iné druhy múky a jej nedostatok sa kompenzoval od 19. stor. veľmi často zemiakmi. Z ražnej múky sa nepiekol len chlieb, ale aj jemnejšie pečivo. Raž sa totiž v mlyncoch mlela na tmavšiu múku – chlebovú a prednú múku, tzv. výražkovú, ktorá bola svetlejšia a jemnejšia a ešte skôr, ako sa presadila biela múka, používala sa na prípravu koláčov a pečív. Ražný hrubý chlieb, pripravený z vysoko vymielanej múky, obsahuje veľa buničín a zachováva nerastné soli, ktoré prispievajú k dobrému tráveniu a výžive zubov. Súčasnou vedou o výžive je preto vysoko cenéný a odporúčaný. Veľa raži sa pestovalo v Rusku a na Ukrajine, a to nielen na chlieb, ale aj na pálenie vodky.

Raž a pšenica sú v Európe základným chlebovým obilím. Oba druhy obsahujú lepok, ktorý je rozhodujúcim predpokladom pre ich „pečivosť”. Tento lepok ostatným obilninám čiastočne alebo úplne chýba a nie sú vhodné na prípravu chleba a iných pečív. Preto sa na Slovensku (ale i v Čechách a na Morave) na obe tieto obilniny zaužíval názov „žito”, od slova „žiť”, čo v prenesenom význame označovalo hlavnú časť pre život nevyhnutej výživy. A tak sa v úrodnnejších oblastiach „žitom” nazýva pšenica, zatiaľ čo v horských a podhorských pásmach sa „žitom” nazýva raž. „Žitom” sa označuje najdôležitejšia chlebovina v kraji (Úlehlová: s. 109–118).

Na Slovensku je raž predovšetkým základnou chlebovinou, čím sa zaraďuje do európskej oblasti tzv. čierneho chleba. Väčšinou sa nepiekol čisto ražný chlieb, ale pridávali sa k nej aj iné druhy múky, prípadne ďalšie suroviny, od 19. stor. predovšetkým varené nastrú-

hané zemiaky, ktoré nedostatok múky kompenzovali. Na väčšine územia Slovenska sa v prvých desaťročiach 20. stor. piekol ražno-jačmenný chlieb, na juhu aj ražno-pšeničný a v najsevernejších oblastiach ražno-ovsený chlieb. Z podomácky pomletej ražnej múky sa varovala múčna kaša, cestoviny a zakvasená kyslá polievka „kyseľ“. Z jemnejšej ražnej múky z mlyna sa kedysi piekli koláče a pečivo.

Raž je aj základnou surovinou jedla, nazývaného „kalkýš“ alebo „keltyš“, ktoré môžeme považovať za výraznú regionálnu špecialitu. Kalkýš je rozšírený najmä v oblasti západného Slovenska, na okolí a južne od Nitry, a to tak u slovenského, ako madarského etnika, kde sa nazýva „koltés“, „kotés“ (Stoličná 1991: s. 56–7). Toto jedlo sa väčšinou pripravuje z naklíčeného obilia – raži a pšenice – v pomere 3:1. Keď zrno vyklíči, rozdrví sa v mažari na kašu, ktorá sa dá do vody. Vo vode sa zrno perie tak dlho, pokým nevznikne biela tekutina ako mlieko. Do nej sa pridá múka a vypracuje sa riedke cesto, ktoré sa dá v pekáči upiecť do pečivo. Vznikne biologicky vysoko hodnotné pečivo, ktoré chutí ako medovník. Kalkýš sa v mnohých dedinách na okolí Nitry pečie aj v súčasnosti, najmä na Veľký piatok. Je to typické pôstne pečivo. Postupom svojej prípravy pripomína kalkýš výrobu sladu z obilia, kedy sa obilné zrno tiež nechá vyklíčiť a následne sa drví a vyluhuje vo vode. Výskyt prípravy kalkýša prekračuje naše hranice a kontinuitne pokračuje najmä v strednej časti Maďarska, pomerne hlboko na juh jeho územia. Tu sa toto jedlo nazýva „kotés“ alebo „málé“ (MNA: mapa č. 378). Podobné jedlo pripravené zo zrn obilia pod názvom „malaj“ je doložené aj z Ukrajiny (Artuch: s. 40).



Indiánska osada s dvoma záhonmi kukurice, zobrazená na rytine z r. 1590



Priprava pôdy a sadenie plánt ryže, zobrazené na rytine z 18. storočia

Ovos (Avena sativa)

Ovos, podobne ako raž, je pomerne mladé obilie, jeho zvyšky pochádzajú v Európe až z doby bronzovej. Nepoznali ho ani V Egypte ani v Mezopotámii. Do Európy sa dostal ovos pôvodne ako burina, pravdepodobne z východu od Čierneho mora a smerom na západ prenikal spolu s postupom Slovanov a Germánov. Starí Rimania ovos poznali, ale kŕmili ním kone a ako potravinu ho nevyužívali. Plínius sa vyslovene čudoval zvyku Germánov, ktorí jedia kašu z ovsa. Zaujímavý je aj názor filológov, ktorí odvodzujú latinský názov „avena” od staroslovanského názvu ovsa, „avesna” a ruského názvu „avjos”. Tak nepriamo dokazujú, že ovos sa k nám nerozšíril z juhu, ako väčšina kultúrnych rastlín, ale z východu. Ovos ako potravina má vysokú hodnotu, je veľmi výživný, ľahko stráviteľný, obsahuje veľa vitamínov skupiny B a nerastných látok a má najväčší podiel tukov i bielkovín zo všetkých obilník. Bielkoviny ovsa majú zvláštne zloženie a viac sa približujú bielkovinám strukovín ako obilník. Ovos neobsahuje však žiadny lepok, preto sa ovsenná múka nehodí na pečenie. Táto obilnina slúžila, podobne ako pred ňou proso a jačmeň, predovšetkým na prípravu kaší. Ovsená kaša sa varila z hrubo pomletej múky i krupice (Úlehlová: s. 133–142).

Ovsu sa darí na chudobnejších pôdach s dostatkom zrážok. Preto sa ako potravina presadil predovšetkým v Škandinávii, na Britských ostrovoch a v Írsku. Cez kolonistov z týchto krajín sa dostal aj do Severnej Ameriky. Práve v týchto krajinách je tradícia ovsených jedál najrozšírenejšia a najobľúbenejšia. Typickou potravinou Britov sú dodnes ovsené vločky zaliate mliekom. Tie sa robia sparením a vyčistením ovseného zrna. Ovsené vločky sa zvykli aj lisovať do placiek, ktoré sa robili do zásoby a jedli sa rozmačané mliekom alebo vodou (Michalec: s. 71–3). V stredoveku ovsená kaša patrila k základom výživy ľudových vrstiev v celej hornatej časti Európy. V najchudobnejších hornatých oblastiach sa z ovsenej múky piekli aj nekysnuté placky, ktoré sa viacmenej usušili v peci a tu sa jedla aj surová kaša z ovsa. Maurizio napr. dokladá, že Gorali v oblasti Zakopaného ešte okolo roku 1920 jedli túto surovú ovsenú kašu. Pripravili ju tak, že zrno pomleli na žarnove, preosiali ho a tento šrot zmiešali s vodou na kašu, ktorú hned jedli. Takouto surovou kašou si vypomáhala napr. šestonedielka, keď bola sama doma, aby nemusela variť, a takto sa stravovali aj ľudia na salašoch. Surová kaša z ovsa je považovaná za výnimočnú špecialitu, pretože surové kaše z iných obilník než z ovsa sú pre výživu nevhodné (Maurizio: s. 106). Jedná sa pravdepodobne o jedlo známe a rozšírené u východných Slovanov – Ukrajincov, Bielorusov i Rusov – „tlókno” (Moszyński: s. 287). Podobným ľudovým jedlom z ovsených vločiek, ktoré sa pripravovalo v oblasti Álp, sa inšpiroval švajčiarsky lekár Bircher-Benner, ktorý zaviedol po celom svete známe „muesli” – teda kašu z ovsených vločiek a sušeného ovocia, ktorá sa zalieva mliekom alebo vodou (Úlehlová: s. 133–142).

Ovos sa v tradičnej strave uplatňoval predovšetkým v najsevernejších horských oblastiach Slovenska. Tu sa z ovsenej múky pripravovala kaša, halušky a iné druhy cestovín. Ovsená múka sa používala aj na prípravu plochých nekysnutých placiek, ktoré sa napr. na Orave nazývali „moskale”. V týchto oblastiach mali nekysnuté placky v strave významné postavenie, pretože zastupovali často chlieb, ktorý sa pekával len príležitostne, najmä na sviatky. Aj do chlebového cesta sa pridávala ovsená múka a často aj veľa zemiakov, takže konečný výsledok bol plochý, kyslastý chlieb, ktorý nemal dobrú chut. Ovsená múka sa často používala aj na prípravu kyslej polievky – kyseľa. Robilo sa to tak, že na múku sa naliala vlažná voda a nechala sa na teplom mieste prirodzenou fermentáciou skysnúť. Na urýchlenie kvasiaceho procesu sa používal aj kvások na kvasenie chleba alebo kus chleba, ktoré sa pridali k múke. Keď začala masa kvasiť, dala sa do pece, kde sa varila, kým nezhusnila. Táto polievka sa varila často s hubami, so strukovinami, so sušeným ovocím a od 19. stor. najčastejšie so zemiakmi. Bola to typická pôstna polievka, ktorá sa v týchto regiónoch

Rôzne druhy obilia, ako ich zo-brazil J. Bubenka v knihe J. A. Komenského: *Orbis sensualium pictus*, v r. 1685



zachovala aj ako súčasť štedrovečernej hostiny. Kyseľ má svoje paralely v priľahlých karpat-ských oblastiach Polska i Ukrajiny, kde sa nazýva tiež „kyseľ“ alebo „žur“, „džur“ príp. „baršč“ (Bohdanowicz: s. 53–61, Artuch: 36–7). V 20. stor. malo však toto jedlo, podobne ako ovsená kaša a ovsené placky na Slovensku reliktný charakter.

Pohánka (Fagopyrum vulgare)

Táto obilnina sa do Európy rozšírila z Ázie, a to pravdepodobne dvoma cestami. V 14. stor. severnou trasou cez Rusko do Nemecka a v 16. stor. cez Arménsko do Stredomoria a do Francúzska. V 18. stor. je v Európe všeobecne známa. V jednotlivých krajinách má pomenovanie inšpirované názvami príslušníkov národov, prostredníctvom ktorých sa táto obilnina do Európy pravdepodobne dostala. Na Slovensku, v Čechách a na Morave sa nazýva bud „pohánka“ alebo „tatarka“, v Nemecku „Heidekorn“ a vo Francúzsku „blé sarasin“. Najviac pohánky sa pestovalo v klimaticky drsnejších oblastiach, napr. v Bretonsku, v severozápadnom Nemecku v oblasti vresovísk, v Štajersku, v strednom Rusku a aj v hor-ských krajoch Moravy a Slovenska (Úlehlová: s. 143–5). Pohánka nie je rastlina schopná dávať veľké výnosy, preto sa pestovala najmä na menších poliach, u nás napr. na kopania-ciach. Semená pohánky obsahujú dosť škrobu a bielkovín. Pohánka však neobsahuje dosta-tok lepku, preto nebola vhodná na prípravu chlebovín (Michalec: s. 73–4).

Na Slovensku sa pohánka ako potravina presadila predovšetkým v horských a v pod-horských oblastiach, kde väčšinou vytlačila z jedálneho lístka proso. Podobne ako z prosa, aj z pohánky sa varila predovšetkým kaša, ktorá sa nazývala na západnej polovici územia „pohánková kaša“ a na východe „tatarková kaša“ (Stoličná 1991: s. 42). Kaša sa robila zaváraním celých semien alebo pohánkovej krupice do vody alebo mlieka. Pred konzumá-ciou sa zrná sušili na peci, aby sa z neho dali ľahšie odstrániť šupky. Dá sa predpokladať, že sa kaša varila aj tak, že sa pohánka najskôr nasucho upražila a až potom pomlela a na kašu sa varila aj s upraženými šupkami. Táto jej forma bola doložená napr. na moravskom Valaš-sku (Štika: 62–3). Kaša sa mastila masfou, rozpraženou slaninou alebo maslom, často sa polievala aj mliekom. Niekedy sa kaša pred dovarením dala do pece zapiecf. Pohánkovou kašou sa zvykli plniť aj jaternice. Z múky z pohánky sa na Slovensku varili tiež cestoviny, predovšetkým halušky. Na severovýchodnom Slovensku sú známou špecialitou „tatarčene pirohy“ – varená cestovina, ktorá sa plnila bryndzou, kľaganým syrom alebo varenými ze-miakmi (Markuš 1969: 520–523). Pohánka ako potravina je v 20. stor. na Slovensku na ústupe.

Kukurica (*Zea mays*)

Vo všeobecnosti prevláda názor, že kukurica pochádza z dnešného Mexika a v kultúre Indiánov Južnej i Strednej Ameriky mala z hľadiska výživy rozhodujúci význam. Do Európy sa kukurica dostala koncom 15. stor., po objavení Ameriky. Najskôr sa pestovala v Španielsku ako okrasná rastlina v záhradách. Po docenení jej kvality ako hospodárskej plodiny sa veľmi rýchlo rozšírila na Ďaleký a Blízky východ a odtiaľ najmä cez Turecko (od toho aj ľudové názvy kukurice „turešina”, „turecké žito” a pod.) do oblasti Balkánu, Maďarska a ostatných stredoeurópskych štátov. Z hľadiska výživných hodnôt je kukurica menej cenená ako iné obilníny, pretože neobsahuje dostatok bielkovín. Preto ani kukuričná múka nemá dostatok lepku a kukuričné pečivo nie je také chutné ako chlieb z pšenice alebo raži. Napriek tomu dodnes patria „tortillas”, kukuričné placky, k základnej strave dedinského obyvateľstva v Južnej i Strednej Amerike a splňajú tam funkciu nášho chleba. Indiáni jedli aj varené alebo pražené kukuričné obilky, z peľu kvetov pripravovali polievku. Z kukuričnej krupe sa najčastejšie pripravuje kaša zavarením do vody alebo do mlieka. V ľudovej strave mnohých národov patrí kukuričná kaša k významným článkom výživy, napr. „hominy” v USA, „polenta” v severnom Taliansku, „mamaliga” v Rumunsku, v Moldavsku, na Ukrajine. Z kukurice sa robí okrem múky aj kukuričná krupica a vločky, ktoré sa jedia podobne ako vločky ovsené. Vysokú biologickú hodnotu má aj šalát pripravený z naklíčených kukuričných zŕn, ktorý sa uplatňuje najmä v racionálnej výžive. Tam, kde je pestovanie kukurice rozšírené, sa z nej skvasením robia aj rôzne druhy alkoholických nápojov (Edlin: s. 63–66, Michalec: s. 79–82).

Kukurica sa na Slovensku presadila najmä od polovice 19. stor., kedy sa všeobecne začalo s pestovaním aj ďalších nových plodín (cukrová repa, zemiaky). U nás bola predovšetkým dôležitou krmovinou, ale uplatnila sa aj v tradičnej strave. Najrozšírenejšou formou jedla z kukurice bola kaša, ktorá sa varila z kukuričnej múky v mlieku, alebo sa mliekom aspoň polievala. Mastila sa zvyčajne maslom a v južnejších oblastiach aj bravčovou mastou alebo oškvarkami, v horských oblastiach tiež bryndzou. Na západnom a strednom Slovensku sa nazývala najmä „kukuričná kaša” a v strednej a severnej časti územia „kukuričianka”. Okrem týchto nových názvov sa na kašu z kukurice užívali aj názvy, ktoré pôvodne súviseli s inými druhmi kaší, napr. na východnom Slovensku „zámeška”, alebo inde „čír” a „kuľaša”. V nízinných a podhorských oblastiach stredného Slovenska sa z kukuričnej múky pieklo tiež pečivo, na ktoré jestvujú predovšetkým dva základné názvy: v západnej časti územia „gerheň” a na strednom a východnom Slovensku „mál”, príp. „mála”. Oba tieto názvy sú známe na kukuričné pečivo aj v oblasti na východ od Dunaja v Maďarsku (MNA: č. mapy 395). Je evidentné, že názov „mál”, „mála”, prevzalo toto jedlo z kukurice zo staršieho druhu obilninového jedla, známeho v Maďarsku i na Ukrajine, ktoré sa pripravovalo zo zŕn raži alebo pšenice (Artuch: s. 40, MNA: mapa č. 378). Kukuričné pečivo sa v strave uplatňovalo najmä ako rýchla a pomerne lacná náhražka nedostatku chleba. V južných regiónoch Slovenska sa príležitostne pripravovalo aj jedlo z kukuričných zŕn. Uvarené zrná sa dochucovali cukrom, makom alebo pomletými orechami a podávali sa najmä pri príležitosti kolektívnych prác žien a dievčat na páračkách peria alebo na priadkach (Stoličná 1976: s. 115–120). Príprava tohto jedla nápadne pripomína starú formu jedla, známu pod názvom „kutja”, ktoré sa robilo z uvarených pšeničných alebo jačmenných zŕn, ktoré sa zmiešali s makom a medom, prípadne cukrom a podávali sa na Vianoce. Takto upravené obradové jedlo bolo známe v Poľsku i na Ukrajine (Bohdanowicz: s. 57–58). Všeobecne možno konštatovať, že aj keď ide o nový a dosť odlišný druh obilníny, než naše domáce, aj jedlá z kukurice sa pripravovali len tradičnými spôsobmi a v ľudovej terminológii naberali na seba mnohé staršie názvy. V slovenskej ľudovej strave však kukurica nikdy

nedosiahla taký význam ako napr. na Ukrajine a v Rumunsku. Väčšinou vystupovala v úlohe náhražkovej potraviny.

Ryža (*Oryza sativa*)

Pôvod ryže nie je presne známy, pravdepodobne sa vyvinula z divisorastúcich močiarnych tráv v Indii alebo v Číne. Na rozdiel od ostatných obilních potrebuje väčšina odrôd ryže rásť vo vode. Preto jej hlavnými producentmi sú krajiny monsúnového pásma, kde sezónne dažde a jednoduché zavlažovacie metódy umožňujú rolníkom zaplavieť rozsiahle plochy pôdy, aby bola vlhká do hĺbky niekoľkých centimetrov.

Ryža je základnou potravinou viac ako polovice ľudstva. Pestuje sa najmä v južnej a juhovýchodnej Ázii už niekoľko tisíc rokov. Ľudia si ryžu k jedlu upravovali vždy tak, že ju zbavili vonkajšieho obalu, a tým aj vitamínov zo skupiny B. V prípade, že nemali možnosť doplniť svoju stravu o iné zdroje vitamínov a ich strava bola jednostranne zameraná len na ryžu, ochoreli na avitaminózu známu ako choroba „beri-beri“ (Edlin: 67–73).

Cesta ryže do Európy viedla cez Indiu k Perzskému zálivu a k riekam Eufrat a Tigris. Odtiaľ ju Arabi preniesli do severnej Afriky k delte Nílu, a tiež na Sicíliu a do južného Španielska. V 15. stor. sa ryža pestovala v Pádskej nížine v Taliansku a v 16. stor. bežne v celej Lombardii. Asi v tej istej dobe zaviedli pestovanie ryže Turci na Balkáne a dokonca aj na území južného Slovenska, kde sa dostali počas vojenských tažení. Napr. v oblasti Modrého Kameňa sú dodnes znateľné stopy po starých ryžoviskách. Pestovanie ryže na južnej Morave a na južnom Slovensku sa experimentálne vrátilo ešte po 2. svetovej vojne, ale nebolo rentabilné, a preto sa od neho upustilo. Tieto územia sú najsevernejšie položené lokality v Európe, kde sa pestovanie ryže uskutočnilo.

Ryža je základom širokej palety jedál. Vo svete sa väčšinou konzumuje pripravená v kombinácii s rôznym korením, mäsom, rybami a inými morskými živočíchmi, zeleninou i ovocím. Z ryže sa vyrába víno – „saké“, ktoré sa pije teplé a z neho destilovaním rôzne ryžové pálenky, napr. v Japonsku „šoču“, v Číne „samšu“ a v Malajzii „arak“ (Michalec: s. 75–8).

Na Slovensku, podobne ako v ďalších stredoeurópskych krajinách, ryža ako pomerne lacná potravina, nahradila v 20. storočí mnohé staršie obilníny, napr. proso, jačmenné krú-



Stredoveká pekárska dielňa

py a pohánku. Najblúbejším jedlami z ryže sa stali sladké kaše, nazývané „ryžová kaša” „ryzkaša”, prípadne ďalšie druhy sladkých jedál, ako nákypy, ktoré sa využívajú najmä v detskej a diétnej výžive. Po 2. svetovej vojne sa ryža presadila aj ako náplň do jaterníc a všeobecne ako príloha k mäsitým jedlám (Stoličná 1991: s. 42–3).

Obilniny boli a sú rozhodujúcou zložkou výživy celej našej planéty. Na európskom kontinente aj na Slovensku sa v strave uplatnili všetky ich známe druhy. Vývin obilninových jedál smeroval od pražených zŕn, cez varené jedlá: kvasené nálevy, polievky a kaše, k pečeným jedlám: na ich začiatku boli nekysnuté placky, nasledoval kvasený chlieb a proces zavŕšili koláče a pečivá rozmanitých tvarov. Okrem čisto utilitárnej funkcie – ako východiskovej potraviny mnohých jedál, mali obilniny vo všetkých roľníckych kultúrach aj dôležitý rituálny význam. Jeho základnou premisou bolo, že záväzná konzumácia obilninových jedál v určitých dôležitých obdobiah mala človeku symbolicky zabezpečiť dobrú úrodu najdôležitejšej potraviny, a tým aj ďalšiu prosperitu rodiny. K najdôležitejším obradovým jedlám na Slovensku, podobne ako v mnohých ďalších roľníckych kultúrach, preto patria obilninové polievky, kaše, chlieb, koláče a rôzne druhy pečiva. Etnologický výskum prináša doklady o tom, že väčšinu týchto jedál možno zaradiť medzi najstaršie etnokulinárne tradície, ktoré súčasťou stratili svoju pôvodnú funkciu, sú však stabilnou súčasťou stravovacích systémov ľudských spoločenstiev aj v súčasnosti.

This Work was supported, in Part, by the Grant Agency for Sciences (Grant No. 2/1030/94).

POUŽITÁ LITERATÚRA

- ARTUCH, L. F.: Ukrajinska narodna kulinarija. Naukova dumka, Kijev 1977
- BOHDANOWICZ, J.: Pożywienie w pracach polskiego atlasu etnograficznego. In: Pożywienie ludnosci wiejskiej. Krakow 1973
- EDLIN, H. L.: Ludia a rastliny. Mladé letá, Bratislava 1982
- Magyar néprajzi atlasz (MNA). Akadémiai kiadó, Budapest 1989
- MARKUŠ, M.: Súčasný stav bádania o ľudovej strave na Slovensku. Slov. Národop., 17, 1969
- MARKUŠ, M.: Stravovanie. In: Slovensko – Ľud, II.časť. Obzor, Bratislava 1975
- MARKUŠ, M.: Tenkeľ a jeho karpatské obmeny. Slov. Národop., 23, 1975
- MAURIZIO, A. M.: Die Geschichte unserer Pflanzennahrung. Paul Parey, Berlin 1927
- MICHALEC, Z.: Člověk a rostliny. Práce, Praha 1977
- MOSZYŃSKI, K.: Kultura ludowa Slowian. Kultura materialna – I. Ksiazka i wiadza, Warszawa 1967
- PLESKOTOVÁ, P.: 20 000 let vaření. Albatros, Praha 1976
- STOLIČNÁ, R.: Kukurica a jej význam ako jedlej obilniny. Slov. Národop., 24, 1976
- STOLIČNÁ, R.: Jedlá a nápoje našich predkov. Veda, Bratislava 1991
- ŠTIKA, J.: Lidová strava na Valašsku. Profil, Ostrava 1980
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M.: Česká strava lidová. Družstevní práce, Praha 1945

THE ETHNO-CULINARY IMPORTANCE OF CEREAL

PhDr. Rastislava Stoličná, CSc., Institute of Ethnology of Slovak Academy of Sciences,
Jakubovo nám. 12, 813 64 Bratislava, Slovakia

Summary

Millet, barley and wheat are among the oldest cereals, cultivated in Europe since ancient times.

Millet (*Panicum miliaceum*) also played an important part in the food of the Slavs. In the Slavonic environment, threshed millet was called „pšeno”. Another species of millet – *Setaria italica* was also cultivated. Millet kept its important position among the cereals on the territory of Slovakia throughout the Middle Ages. „Krúpy” (grain broken up into small pieces) was made from millet with hand mills or by pounding in a crusher. Before consumption it was usually roasted in the oven to prevent it going mouldy. In cooking, millet was mainly used for the gruel known as „kaša”, „kuťa” or „jáhly”. It formerly had an important place in the wedding feast. Sausage also supplemented the millet gruel. The importance of this cereal in Slovak traditional food has significantly declined during the 20th century.

Barley (*Hordeum*) was mainly used in food in the form of powdered grain, which is called „pražmo” in the Slavonic world. Barley was mostly made into krúpy which had a high biological value with hand processing. Gruel from krúpy was known in Slovakia as „krúpová kaša”, „jačmenná kaša” (barley gruel), „geršly”, „lohádz” or „pencaky”. The gruel was cooked thick in salt water or thinner in milk. Krúpy gruel was supplemented with sausage and often also prepared with blood. Krúpy was combined with sour cabbage or pulsers and cooked in milk or water soups. Barley krúpy was also used in preparing the leaven needed for leavening bread, which was used before the introduction of yeast. This was so-called „parkvas” to which wild hops were added as well as krúpy and warm water. In Slovakia this method of producing leaven disappeared in the first decades of the 20th century. In mountain areas, barley flour was also used as food. It was used to prepare sour cereal soup, gruel, unleavened pancakes, and was added to rye flour in making bread. In Slovakia, as in Bohemia and Germany, there were suitable climatic and soil conditions for the cultivation of malt barley, from which good quality beer is still made.

Wheat (*Triticum*) was cultivated in various varieties. Cultivation of the so-called primitive species of wheat: *Triticum dicoccum*, *Triticum spelta* and others, continued for a long time. However these were more similar to barley and were spring crops. They were cultivated up to the first decades of the 20th century under various regional names, e.g. „tenkel”, „špalda”, „jarica”, „okra” and „autar”. They were processed into finer or coarser krúpy, and ground into flour. The flour was sometimes used for making bread, but mostly for unleavened pancakes, for example „lepníky” and „lepene” made from „tenkel”. The krúpy was used for making gruels and supplemented with sausage. Winter wheat was also cultivated on fertile lowland soils. It was ground into fine white flour, which came into fashion from the turn of the 19th and 20th centuries, and especially cakes, pastry and pasta began to be made from it.

Rye (*Secale cereale*) was a younger but important cereal. Rye was the basic ingredient of bread among the old Germanic and Slavonic peoples. It spread from the eastern areas of Europe especially into the mountainous regions of Central and Northern Europe. The division of Europe between „white” and „black” bread is directly connected with the cultivation of rye. In Slovakia, rye was also a basic ingredient of bread, and mainly black bread was cooked from it. Other types of flour were also usually added to rye flour, in southern areas wheat, and in mountain areas especially barley, but also oat flour. Since the 19th century, boiled and grated potato has been added to compensate for lack of flour. Rye is also a basic ingredient for the food called „kalkýš”, which occurs in the area of West Slovakia. The food is prepared from germinated grain, which is ground and washed in water. Flour is

added to this liquid, and the dough is cooked. The process of preparation is similar to the production of the malt necessary for making beer. This malt pastry is a typical lenten food for the period before Easter. There are parallels to it in Hungary and Ukraine.

Oats (*Avena sativa*) is also a relatively young cereal, which probably reached Europe as a weed from the Black Sea. Oats has a high biological value, and is also very undemanding on the soil. It needs sufficient precipitation, so it spread especially into the mountain areas of Europe, in Scandinavia, Britain and Ireland. In these countries oats is still a typical food item. In Slovakia oats was eaten in the most northerly mountain areas. Coarse, hand ground oat flour was used for the preparation of gruel, pasta and unleavened pancakes, which are called for example „moskale”. Oat flour was also used for making the lenten soup „kyseľ”, which was often cooked with mushrooms, pulsers, dried fruit and later potatoes. It was a typical Christmas Eve food in these areas. However in the 20th century, food from oat flour had a relict character in Slovakia.

Buckwheat (*Fagopyrum vulgare*), which has two basic folk names: „pohánka” and „tatarka”, has been cultivated in Slovakia since the 18th century. Buckwheat does not give a large yield, so it was cultivated mainly in smaller fields. Therefore it was grown especially in mountainous and nearly mountainous areas of Slovakia, from which it gradually pushed out millet. Buckwheat was also used mostly for cooking gruels, which were eaten with fat, fatty tissue or butter. Pastas, for example „halušky” and in north eastern Slovakia „tatarčene pirohy” – pasta filled with sheeps cheese of cooked potatoes were cooked from buckwheat flour. In the 20th century, buckwheat has also retreated in Slovakia.

The American cereal, maize (*Zea mays*) reached Slovakia by a southern route, through Turkey, the Balkans and Hungary. Its popular names, for example: „turešina”, „turecké žito” (Turkish corn) also indicate this. It penetrated into food gradually in the course of the 19th century. Maize gruels with the names „kukuričná kaša” or „kukuričianka” were cooked. In the lowlands and areas below the mountains pastry was also cooked from maize dough. It had two basic names: „gerheň” and „mál” or „mála”. In lowland areas it was also occasionally customary to prepare food from boiled maize grains, which were mixed with sugar, nuts or poppy seed. However in Slovakia, maize did not play as important a role as for example in Ukraine or Rumania. It always appeared more in the role of a supplementary food.

Rice (*Oryza sativa*) with its specific cultivation conditions was not cultivated in Slovakia. During the Turkish occupation of southern Slovakia, attempts to cultivate it were recorded, but these was not successful in our conditions. However in the 20th century, as a relatively cheap food, rice replaced many of our traditional cereals, for example millet, buckwheat, barley krúpy. In folk food, it was mainly used in cooking sweet gruel and filling for sausages. After the Second World War, it also became common as an accompaniment to meat.

All the well known species of cereal were cultivated in Slovakia. The development of cereal foods ranged from roast grains, through boiled foods: pickling liquids, soups, gruels, to roast foods: unleavened pancakes, bread, cakes and pastry. Apart from its utilitarian function – as a basic food, cereals had an important ritual significance among us as in all agricultural cultures. Sour cereal soups, gruels, bread, cakes and pastry were among the most important and most archaic ceremonial foods. They had often already lost their original ritual function, but they remain a stable part of the food system until the present day.

SLOVENSKÝ NÁRODOPIS

Vydáva Ústav etnológie Slovenskej akadémie vied v Slovak Academic Press, spol. s r.o.

Ročník 43, 1995, číslo 3

Vychádza štvrtročne

Hlavný redaktor:

PhDr. Milan Leščák, CSc.

Výkonná redaktorka:

PhDr. Zora Vanovičová

Redakčná rada: PhDr. Stanislav Brouček, CSc., Doc. Ľubica Droppová, CSc., PhDr. Božena Filová, CSc., Doc. Emília Horváthová, DrSc., PhDr. Václav Hrníčko, PhDr. Josef Jančář, CSc., PhDr. Milan Kiripolský, PhDr. Soňa Kovačevičová, DrSc., PhDr. Eva Krekovičová, CSc., PhDr. Martin Mešša, PhDr. Ján Mjartan, DrSc., Prof. Ján Podolák, DrSc., PhDr. Zora Rusnáková, CSc., PhDr. Peter Salner, CSc., PhDr. Miroslav Válka.

Adresa redakcie: Jakubovo nám. 12, 813 64 Bratislava

Registr. č. 7091

Cena 39,- Sk (jednotlivé číslo), celoročné predplatné 156,- Sk

Rozširuje, objednávky a predplatné (aj do zahraničia) prijíma Slovak Academic Press, spol. s r. o. P.O. BOX 57, Nám. Slobody 6, 810 05 Bratislava

SLOVAK ETHNOLOGY

Quarterly Review of the Institute of Ethnology of the Slovak Academy of Sciences

Vol. 43, 1995, Number 3

Editors: Milan Leščák, Zora Vanovičová

Address of Editor: Jakubovo nám. 12, 813 64 Bratislava, Slovakia

Distributed by Slovak Academic Press, Ltd., P.O. BOX 57, Nám. Slobody 6, 810 05 Bratislava, Slovakia and Slovart, A.C., odd. časopisov, Jakubovo nám. 12, 811 09 Bratislava

L'ETHNOLOGIE SLOVAQUE

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

Année 43, 1995, No 3

Rédacteurs: Milan Leščák, Zora Vanovičová

Adresse de la rédaction: Jakubovo nám. 12, 813 64 Bratislava, Slovaquie

SLOWAKISCHE ETHNOLOGIE

Zeitschrift des Ethnologischen Institutes der Slowakischen Akademie der Wissenschaften

Jahrgang 43, 1995, Nr. 3

Redakteure: Milan Leščák, Zora Vanovičová

Redaktion: Jakubovo nám. 12, 813 64 Bratislava, Slowakei

SLOVENSKÝ NÁRODOPIS



ISSN 1335–1303

MIČ 49 616