

OBSAH

EDITORIAL

POTANČOK, Vladimír: Editorial • 123

ŠTÚDIE

KILIÁNOVÁ, Gabriela: Predstava o postave smrti – štúdium kultúrneho javu v slovenskej a nemeckej jazykovej skupine na Slovensku • 125

PANCZOVÁ, Zuzana: Humor a strach v poetike súčasných povestí • 142

STOLIČNÁ, Rastislava: Kulinárna kultúra Slovenska: výskum regionálnej diverzity • 155

MATERIÁLY

MÉSZÁROSOVÁ, Marianna: Stretnutie kultúry a urbánny priestor Prahy (perspektíva slovenskej a maďarskej etnickej menšiny) • 168

ROZHOVOR

BUENO GÓMEZ, Noelia: Antropológia, veda budúcnosti. 1. časť. Tradičná rurálna spoločnosť v Astúrii. Interview so španielskym antropológom Adolfom Garcíom Martínezm • 180

ROZHLADY – SPRÁVY – GLOSÝ

BLAHOVÁ, Natália: Správa z medzinárodnej konferencie *Folk knowledge: Models and Concepts* (26. – 28. apríl 2013, Bratislava) • 188

BARANYOVICS, Boris: Konferencia *Aktuálne*

otázky folkloristiky v strednej Európe (9. – 12. november 2012, Komárno) • 190

MACKOVÁ, Veronika, CSÜTÖRTÖKYOVÁ, Dita: Studenti na ŠVOČ predvedli slušnou úroveň (Bratislava, 26. 4. 2013) • 192

ŠPIRKOVÁ, Veronika: Viliam Malík 1912 – 2012 (výstava v SNG, 18. apríl – 14. júl 2013) • 194

RECENZIE

Valeria Kovachova Rivera de Rosales, Bohdan Ulašin, Zuzana Fráterová: *Cuentos eslovacos de tradición oral* (Renáta BOJNIČANOVÁ) • 201

Dielo chváliace svojho tvorcu:

Viera Gašparíková, Hana Hlôšková (Ed.): *Stretnutie s rozprávkou. Pohľad do života a diela etnologičky PhDr. Viery Gašparíkovej, DrSc.* (Renáta BOJNIČANOVÁ) • 203

Peter Slavkovský: *Slovenská etnografia (kompendium dejín vedného odboru)* (Igor THURZO) • 206

Rastislava Stoličná – Mikolajová (Ed.), Katarína Nováková: *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska* (Magdaléna PARÍKOVÁ) • 209

Alexandra Navrátilová: *Namlouvání, láska a svadba v české lidové kultuře* (Kornélia JAKUBÍKOVÁ) • 212

Petr Lozoviuk (Ed.): *Etnicita a nacionalismus v diskurzu 20. století. Příspěvek intelektuálů z českých zemí ke studiu kolektivních identit* (Zuzana PANCZOVÁ) • 213

Karel Sommer, Josef Julínek: Politik a kněz Alois Kolísek (Igor THURZO) • 217
Kirsten W. Endres & Andrea Lauser (Eds.): Engaging the Spirit World. Popular Beliefs and Practices in Modern South Asia. Asian

Anthropologies, Volume 5. (Veronika BERANSKÁ) • 218
Karanović, Z., De Blécourt, W. (Eds.): Belief Narrative Genres, Жанрови предања, Жанры преданий (Zuzana PANCZOVÁ) • 220

CONTENTS

EDITORIAL

POTANČOK, Vladimír: Editorial • 123

ARTICLES

KILIÁNOVÁ, Gabriela: The Idea of the Figure of Death – a Study of a Cultural Phenomenon in Slovak and German Language Groups in Slovakia • 125
PANCZOVÁ, Zuzana: Humour and Fear in the Poetics of Contemporary Legends • 142
STOLIČNÁ, Rastislava: The Culinary Culture of Slovakia: Researching Its Regional Diversity • 155

RESEARCH REPORTS

MĚSZÁROSOVÁ, Marianna: The Encounter of Cultures and the Urban Space of Prague (The Perspective of Slovak and Hungarian Ethnic Minorities) • 168

INTERVIEW

BUENO GÓMEZ, Noelia: Anthropology, Science of the Future, Part 1. The Traditional Rural Society in Asturias. An Interview with the Spanish Anthropologist Adolfo García Martínez • 180

NEWS

BLAHOVÁ, Natália: Report on the International Conference *Folk knowledge: Models and Concepts* (26-28 April 2013, Bratislava) • 188
BARANYOVICS, Boris: Conference on *Current Issues in Folkloristics in Central Europe* (9-12 November 2012, Komárno) • 190
MACKOVÁ, Veronika, CSÚTÖRTÖKYOVÁ, Dita: Students at ŠVOČ Achieved a Respectable Standard (Bratislava, 26 April 2013) • 192

ŠPIRKOVÁ, Veronika: Viliam Malík 1912 – 2012 (Exhibition in SNG, 18 April – 14 July 2013) • 194

BOOK REVIEWS/REVIEW ESSAYS

Valeria Kovachova Rivera de Rosales, Bohdan Ulašín, Zuzana Fráterová: *Cuentos eslovacos de tradición oral* (Renáta BOJNIČANOVÁ) • 201
A Work That Praises Its Master:
Viera Gašparíková, Hana Hlôšková (Ed.): *Stretnutie s rozprávkou. Pohľad do života a diela etnologičky PhDr. Viery Gašparíkovej, DrSc.* (Renáta BOJNIČANOVÁ) • 203
Peter Slavkovský: *Slovenská etnografia (kompendium dejín vedného odboru)* (Igor THURZO) • 206
Rastislava Stoličná – Mikolajová (Ed.), Katarína Nováková: *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska* (Magdaléna PARÍKOVÁ) • 209
Alexandra Navrátilová: *Namlouvání, láska a svadba v české lidové kultuře* (Kornélia JAKUBÍKOVÁ) • 212
Petr Lozoviuk (Ed.): *Etnicita a nacionalismus v diskurzu 20. století. Příspěvek intelektuálů z českých zemí ke studiu kolektivních identit* (Zuzana PANCZOVÁ) • 213
Karel Sommer, Josef Julínek: Politik a kněz Alois Kolísek (Igor THURZO) • 217
Kirsten W. Endres & Andrea Lauser (Eds.): *Engaging the Spirit World. Popular Beliefs and Practices in Modern South Asia. Asian Anthropologies, Volume 5.* (Veronika BERANSKÁ) • 218
Karanović, Z., De Blécourt, W. (Eds.): *Belief Narrative Genres, Жанрови предања, Жанры преданий* (Zuzana PANCZOVÁ) • 220

EDITORIAL

Do rúk sa vám dostáva druhé tohtoročné číslo Slovenského národopisu, ktorého príprava bola dosť náročná, avšak dúfam, že na výsledku to nebude poznať. Napriek rekordne vysokému počtu zamietnutých príspevkov sa redakcii podarilo dať dokopy silnú zostavu domácich štúdií, jeden materiál z blízkeho zahraničia a exkluzívny rozhovor so španielskym antropológom a ochrancom kultúrneho dedičstva Adolfom Garcíom Martínezom.

Toto vydanie otvára štúdiá Gabriely Kiliánovej s názvom *Predstava o postave Smrti - štúdium kultúrneho javu v slovenskej a nemeckej jazykovej skupine na Slovensku*, ktorá sa zaoberá reprezentáciami smrti v dvojjazyčnom kultúrnom priestore východoslovenského mestečka Medzev, kde sa hovorí po slovensky i po nemecky (presnejšie mantáckym dialektom). Vďaka dôkladnej analýze dostupnej literatúry i vlastnému terénnemu výskumu autorky sa konečne dozvieme, akého rodu je smrť u Mantákov a prečo je to tak. Tých temnejších stránok ľudského bytia sa dotýka aj nasledujúca štúdiá Zuzany Panczovej pod titulom *Humor a strach v poetike súčasných povestí*. Teoretické zamyslenie sa nad funkciami hororových a humorných prvkov v súčasných rozprávaniach, ktoré majú toho spoločného viac ako by ste čakali, je ilustrované množstvom zaujímavých príkladov urbánnych povestí. Neraz ide o látky, ktoré kolujú aj vo filmovom umení a literatúre, o internetových fórach ani nehovoriac. Autorkou tretej štúdie s názvom *Kulinárna kultúra Slovenska: výskum regionálnej diverzity* je skutočná odborníčka na túto oblasť Rastislava Stoličná. Štúdiá objasňujú metodické východiská rozsiahleho archívneho výskumu, ktorého výstupom sa stala knižná publikácia, recenzovaná takisto v tomto čísle.

Do rubriky Materiály sme tentoraz zaradili príspevok Marianny Mészárosovej z Prahy, ktorého názov hovorí sám za seba: *Stretnutie kultúry a urbánny priestor Prahy (perspektíva slovenskej a maďarskej etnickej menšiny)*. Mimochodom, tá istá autorka o uvedenej problematike informovala odbornú verejnosť aj na konferencii *Folk Knowledge: Models and Concepts*, o ktorej referuje Natália Blahová v rubrike Rozhľady – správy – glosy. Po dlhšom čase sa objavuje v Slovenskom národopise aj rozhovor, ktorého hlavným protagonistom je profesor Adolfo García Martínez, kultúrny antropológ, sociológ a filozof z Astúrie. Práve v tejto časti Španielska ešte prežíva etnická skupina *vaqueros de alzada*, migrujúcich pastierov dobytky, ktorí majú svojbytnú kultúru a stratégiu prežitia. Nielen o nich je prvá časť rozsiahleho a veľmi zaujímavého rozhovoru, ktorý s profesorom Martínezom urobila jeho krajanka Noelia Bueno Gómez, od februára do novembra 2013 zahraničná výskumníčka v Ústave etnológie SAV.



Viliam Malík. *Na besede (Muzikanti)*. 1935 - 1938. Slovenská národná galéria, Bratislava.

Okrem rozsiahlych príspevkov nájdete v čísle aj menšie útvary, ako sú správy z konferencií a iných vedeckých a študentských podujatí či recenzie nových knižných publikácií, vrátane tých, ktoré vyšli pod hlavičkou Ústavu etnológie SAV (už spomínaná kniha Rastislavy Stoličnej a Kataríny Novákovej *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*, či kompendium Petra Slavkovského s názvom *Slovenská etnografia*). Za zvláštnu zmienku stojí aj záslužné vydanie výberu slovenských rozprávok z Dobšinského zbierok v španielskom jazyku a recenzia k výstave fotografa Viliama Malíka, ktorú sme si vďaka ústretovej spolupráci so Slovenskou národnou galériou v Bratislave mohli pripomenúť aj niekoľkými reprodukciami fotografií tohto autora v našom časopise.

VLADIMÍR POTANČOK,
Ústav etnológie SAV v Bratislave

KULINÁRNA KULTÚRA SLOVENSKA: VÝSKUM REGIONÁLNEJ DIVERZITY

RASTISLAVA STOLIČNÁ

Prof. PhDr. Rastislava Stoličná, DrSc., Ústav etnológie SAV, Klemensova 19, 813 64 Bratislava

At a time of powerful globalising and unifying processes in food preparation, there are notable tendencies towards a return to culinary traditions, in the context of the search for cultural identities within various societies. People are seeking out specialities of regional cuisine not only as a culinary experience but also as a guarantee of high-quality, authentic foodstuffs.

In this context an academic project “The Culinary Culture of the Regions of Slovakia” was accomplished during 2010 – 2012. Here the authors applied ethnological approaches in the examination of food, with the aim of presenting the regional forms of traditional cuisine in Slovakia in the greatest possible complexity and, as far as practicable, in all relevant connections. This cultural phenomenon was analysed in twenty two regions of Slovakia in the first half of the 20th century. Each region was presented in its historical, economic, social, ethnic, religious and ethnographic contexts. The opening section on regional cuisine was devoted to traditional modes of preparing and consuming foods, with a presentation of kitchen equipment, techniques of boiling and roasting, and modes of consuming foods inside and outside the home. Subsequent segments were devoted to foods prepared from basic foodstuffs: cereals, cabbage, potatoes, vegetables, fruit, milk, meat, eggs. Using this approach, the authors sought to give a more detailed presentation of the range and frequency of fundamental foodstuffs in the preparation of foods, and to confirm the assumption that there were marked differences in the higher Carpathian regions and lowland regions of Slovakia.

A special section of the project was focused on regional specificities in the consumption of non-alcoholic and alcoholic drinks. Also, a further part of the research analysis was devoted to occasional foods: Lenten, ritual and festive, which were strongly determined by the traditional norms and conventions of regional societies.

The findings of this project focused on researching the forms of traditional food preparation models, which have shown the rich diversity of the culinary culture of Slovakia, not only bear witness to the richness of this cultural phenomenon but may also be used, for example, in gastronomy, the travel industry, regional tourism, and so on.

Key words: culinary culture, regional diversity, regional cuisine, cultural identity, cultural heritage

Kľúčové slová: kulinárna kultúra, regionálna diverzita, regionálna kuchyňa, kultúrna identita, kultúrne dedičstvo

Kultúrna identita a kultúrne dedičstvo sa v súčasných diskurzoch o kultúre a globalizácii stáva dôležitou témou. Hlavným dôvodom je fakt, že procesy zániku špecifických prejavov kultúry naberajú čoraz rýchlejšie tempo. Tradície, zvyky miznú rovnako ako nárečia, a najmä malé národy boli aj budú ohrozené nie na živote, ale na svojej identite. Platí to najmä o tých európskych národoch, ktoré si uchovali istú mieru kultúrnej autenticity a originalnosti, ku ktorým patrí aj Slovensko.

Toto sú aj hlavné dôvody, prečo v posledných desaťročiach zaznamenávame zvýšený záujem spoločenských vedcov o kulinárne kultúry ako významný identifikačný kód rôznych ľudských spoločností. Tieto práce upozorňujú, že jedlo a zvyky okolo neho patria do štruktúr tzv. dlhého trvania, pretože sa v historickej retrospektíve menili pozvoľna, tvorili podstatu kultúrnej identity, a zároveň vyznačili rámec ponímania okolitého sveta, percepčných i hodnotových noriem rodinných, lokálnych, regionálnych, etnických a národných spoločností. Jedlo a pokrmy, ich klasifikácia, ako aj axiologizácia sa ukázali silným argumentom v diskurze o podobe a výraze identity (Łeńska-Bąk, 2007: 7-11). Kulinárna kultúra je v súčasných humanitných disciplínach považovaná za fenomén, ktorý patrí k najstabilnejším a najvýraznejším identifikačným faktorom ľudských spoločností (Dvořáková-Janů, 1999: 35).

S týmito názormi v posledných desaťročiach vzniklo zároveň v etnológii, sociológii, kultúrnej či sociálnej antropológii veľa prác, ktoré varujú pred masívnym stravovaním ľudí v tzv. podnikoch fastfood, ako sú pizzerie, McDonalds a pod., ktoré „zabíjajú“ pôvodné kulinárne kultúry. Pokles národnej a regionálnej rozmanitosti v strave, napriek nárastu tzv. exotických reštaurácií, priamo súvisí s expanziou amerického modelu fastfood po celom svete, na úkor pohostinských zariadení s domácimi špecialitami. Univerzalizmus, efektívnosť, rýchlosť, ktoré sú charakteristické pre podniky fastfood, si našli svoje miesto aj v domácom stravovaní, ktoré priniesol globalizovaný trh s potravinami. V súčasnosti možno takmer na celom svete kúpiť hotové jedlá, napríklad grécku musaku, talianske lasagne či torteliny, americké burgery a pod., ktoré stačí len zahriať v mikrovlnke a sú pripravené na konzumáciu. Tento umelý kulinárny „folklor“ patrí v súčasnosti k faktorom, ktoré po svete rozširujú homogenizované a zjednodušené verzie pôvodných kulinárskych receptov. Šírenie verejného aj domáceho fastfoodu v stravovaní vedie k stále menšej originalnosti a kreativite v kulinárii. Zároveň sa ním potláča aj prirodzená ľudská túžba po nových, odlišných skúsenostiach a chutiach, masovo je nahradzovaná jednoduchosťou a chuťovou predvídateľnosťou v stravovaní (Bode, 1994: 127-130). Čoraz častejšie sa ukazuje, že množstvo týchto potravín má neidentifikovateľný pôvod a obsah, a čo je vážnejšie, že sú aj zdravotne škodlivé.

Na tieto skutočnosti reagoval aj etnologicky zameraný vedecký projekt „Kulinárna kultúra regiónov Slovenska“, riešený vo Vedeckej agentúre Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR a Slovenskej akadémii vied v rokoch 2010 – 2012, aj rovnomenná publikácia (Stoličná-Mikolajová, Nováková, 2012). Je totiž zrejme, že ako reakcia na situáciu, ktorá sa za posledné polstoročie vyvinula v rámci globalizačných procesov v stravovaní, už sú a v budúcnosti iste aj budú vyhľadávané a vysoko cenené kulinárne originality a špeciality regionálnych kuchýň, ktoré by mali byť tiež zárukou kvalitných a autentických potravín.

CIELE A METÓDY PROJEKTU

Strava a stravovanie patrí medzi základné témy etnografického výskumu na Slovensku od 19. storočia, predovšetkým v rámci regionálnych alebo lokálnych monogra-

fií o tradičnej kultúre. V druhej polovici 20. storočia sa tento kultúrny fenomén sledoval aj v rámci dvoch celoslovenských etnologických projektov: Etnografický atlas Slovenska (EAS) a Tradičná ľudová kultúra v internetných súvislostiach – príspevok k európskej regionalistike, v ktorých došlo k určitému stupňu jeho regionalizácie. V EAS bola docieľená priestorová systematizácia vybraných artefaktov a prejavov tradičnej kulinárie Slovenska do kultúrnych oblastí v čase jej doznievajúcej fázy, druhej polovice 19. storočia a prvej polovice 20. storočia (EAS 1990, kap. VII, s. 38-41). Ambíciou druhého projektu bolo zaradenie etnokultúrnych javov Slovenska do širšieho európskeho kontextu. Kulinárna kultúra v ňom bola interpretovaná najmä z hľadiska geograficko-gastronomických kritérií, podľa ktorých sa európsky kontinent delil na charakteristické potravinové zóny (Stoličná, 2000: 101-120). Oba tieto projekty naznačili bohatú diverzitu kulinárnych tradícií na Slovensku a potrebu jej hlbšieho kvalitatívneho výskumu v rámci jednotlivých regiónov.

Etnológia sa na základe porovnávacích výskumov usiluje o systémovú analýzu sociokultúrnych javov v priestore a čase. Pokrýva deskriptívnu rovinu štúdia, plní úlohy spojené so zberom, opisom, klasifikáciou a analýzou dát kvalitatívneho výskumu určitých fenoménov kultúry a zovšeobecňuje tento materiál v medzikultúrnej a historickej perspektíve. Venuje sa predovšetkým javom, ktoré súvisia so spôsobom života tzv. ľudových, neelitárnych vrstiev obyvateľstva (Soukup, 1993: 14-15).

Konzumovanie jedál a nápojov je nevyhnutnou biologickou podmienkou prežitia človeka. Človek potrebuje jesť a piť denne, no potraviny nekonzumuje inštinktívne ako zvieratá. Strava, rovnako ako každá ľudská skúsenosť, je sprostredkovaná a určená kultúrou. V etnologicky a antropologicky zameranom výskume ide najmä o odhalenie korelácií znakov výživy s podmienkami života, sociálnymi a duchovnými kontextami skúmaných spoločenských skupín. Výber toho, čo ľudia konzumujú, ich stravovacie návyky a správanie sa pri jedle sú určované psychickými a sociokultúrnymi vzormi. Prežitie človeka ako kultúrnej bytosti závisí od používania spoločenských kategórií, ktoré zabezpečujú jeho orientáciu a komunikáciu (v najširšom zmysle slova) medzi jednotlivcami a skupinami. V tomto zmysle predstavuje stravovanie kultúrnu hodnotu, systém, pomocou ktorého človek aj svoje biologické potreby zvláda kultúrno-sociálnou situáciou. Ide o otvorený systém informácií, ktorý sa traduje a učí, zároveň podlieha historickým zmenám. Stravovanie je zároveň determinované hodnotami, normami a konvenciami, ktoré ohraničujú a konštituujú jednotlivca v jeho konaní. Sú to normy a konvencie spoločenských skupín, ktoré určujú čo možno považovať za potravinu, ako ju treba pripraviť, čo a ako sa v istej sociálnej situácii má alebo nemá konzumovať (Tolksdorf, 1976: 8-15).

Autorky uplatnili pri spracovaní etnografického materiálu metodické prístupy skúmania stravy s ambíciou predstaviť regionálne podoby tradičnej kuchyne na Slovensku čo najkomplexnejšie, pokiaľ možno vo všetkých relevantných súvislostiach. Inšpirovali sa teoretickými postulátmi Ulricha Tolksdorfa (1976) a Claudea Léviho-Straussa (1966), ktorí za základ výskumnej koncepcie stravovania ľudských komunit určili „jedlo“, „potravinu“ a „situáciu“. To znamená, že jedlo sa na jednej strane vytvára z toho, z akej potraviny a akou technikou sa pripravuje, na druhej strane v akom čase, priestore a v akej sociálnej situácii sa jedlo konzumuje. Na stravovacie modely pôsobí tiež rad variabilných prvkov, ktoré stoja mimo samotného systému výživy a môžu mať ekologickú, klimatickú, ekonomickú, sociálnu alebo technickú povahu.

Slovensko celé stáročia, vlastne až do polovice 20. storočia patrilo k tým európskym krajinám, v ktorých prevažoval agrárny charakter kultúry. Z tohto dôvodu aj systémy výživy vidieckeho obyvateľstva, čiastočne aj obyvateľstva menších miest mali regio-

nálny, niekde dokonca lokálny charakter, podmienený samozásobiteľským režimom domácností pri získavaní potravín. Zásadné zmeny vo výžive obyvateľstva a spôsoboch stravovania môžeme pozorovať až po druhej svetovej vojne. Samozrejme, najvýraznejšie sa prejavili v mestách, kde vznikli rôznorodé, často nestabilné sociálne prostredia, ktoré prispeli aj k rozdielom v správaní sa ľudí pri stravovaní. Zmeny v tejto sfére úzko súviseli s dobovými modernizačnými procesmi, ktorých cieľom bola socialistická industrializácia Slovenska a posilnenie robotníckej sociálnej triedy, pre ktorú sa začali vytvárať nové modely životného štýlu – bývania, odevu i stravy. S istým oneskorením tento proces zmien zasiahol aj vidiecke komunity. V 50. rokoch 20. storočia sa začal proces kolektivizácie poľnohospodárstva, ktorý postupne decimoval počet roľníkov, ktorí sa preorientovali na iné, najmä robotnícke profesie a mnohí odišli žiť do miest. Avšak ľudia, ktorí zostali v dedinách, ešte dlho podliehali silným vplyvom tradičných kultúrnych konvencií a noriem, svoj životný štýl menili veľmi pomaly a vo svojej praxi alebo kultúrnej pamäti si zachovali mnohé prvky tradičného stravovacieho systému, kultivovaného ich predkami celé stáročia.

Vedecký projekt zameraný na analýzu tradičnej kulinárnej kultúry sledoval tento kultúrny fenomén v prostredí dvadsiatich dvoch regiónoch Slovenska¹ v prvej polovici 20. storočia, teda vo fáze, keď môžeme ešte hovoriť o pomerne nenarušenom systéme stravy. Regióny boli vybrané tak, aby pokryli celé územie Slovenska a zároveň reprezentovali etnografické oblasti, ktoré charakterizovala viac-menej homogénna tradičná kultúra podmienená primárne ekologickými a klimatickými podmienkami, v ďalšom vývine podobnými historickými, kultúrnymi a sociálnymi faktormi, ktoré mali pre charakter kulinárnej kultúry rozhodujúci význam. Z tohto dôvodu boli väčšie historické regióny (bratislavský, trenčiansky, nitriansky, spišský, gemerský a zemplínsky) rozdelené na menšie, čo umožnilo autorkám detailnejšie prezentovať regionálnu tradičnú kuchyňu a upozorniť na jej diverzitu. K tomuto rozhodnutiu ich viedol etnografický materiál, ktorý z niektorých oblastí (napr. Záhorie, Kysuce, Horehronie, Zamagurie) avizoval, že sa od širšieho okolia odlišujú, vytvárajú osobitú regionálnu kultúrnu identitu a v tomto zmysle môžu vystupovať v projekte ako samostatné subjekty.

Vo všetkých regiónoch dodržiavali autorky jednotnú metodiku analyzovania etnografického materiálu. Každý región najskôr geograficky vymedzili a následne predstavili v jeho historických, ekonomických, sociálnych, etnických, náboženských a etnografických kontextoch. Vstupnú časť o regionálnej kuchyni venovali tradičným spôsobom prípravy a konzumácie jedál. V nej predstavili kuchynské vybavenie, techniky varenia a pečenia, spôsoby konzumácie jedál v domácnostiach aj mimo nich. Nasledovali segmenty venované jedlám pripraveným zo základných potravín: obilninové, kapustové, zemiakové, zeleninové, ovocné, mliečne, mäsové, vaječné. Týmto prístupom chceli autorky detailnejšie preukázať diapazón a frekvenciu východiskových potravín pri príprave jedál a potvrdiť predpoklad, že rozdiely v rámci horských karpatských a nížinných regiónov Slovenska boli skutočne markantné. Osobitná časť projektu bola zameraná na regionálne špecifiká v konzumovaní nealkoholických a alkoholických nápojov. Ďalšia časť výskumnej analýzy sa venovala jedlám príležitostným: pôstnym, rituálnym a sviatočným, ktoré sa zvykli pripravovať len v určitom období roka alebo pri príležitosti významných rodinných či kalendárnych sviatkov, a boli silne determinované tradičnými normami a konvenciami regionálnych spoločností.

1 Regióny: abovský, dolnozemplínsky, gemerský, hontiansky, horehronský, hornozemplínsky, liptovský, malokarpatský, myjavský, nitriansky, novohradský, oravský, spišský, šarišský, tekovský, trenčiansky, trnavský, turčiansky, záhorský, zamagurský, zvolenský, žilinsko-kysucký.

Autorky sa venovali nielen analýze stravovacích návykov slovenského obyvateľstva, ale mapovali aj špecifické jedlá a nápoje obyvateľstva iných národností (Maďarov, Nemcov, Chorvátov, Rusínov, Ukrajincov, Čechov, Rómov). Zároveň zaznamenávali aj ingerenciu náboženských predpisov do stravovania, ktoré hrali u obyvateľstva rôznych vierovyznaní (rímskokatolíkov, gréckokatolíkov, pravoslávnych, evanjelikov, kalvínov) významnú rolu. Okrem prevažujúcej kultúry stravovania roľníckych vrstiev upozornili aj na špecifiká iných sociálnych skupín obyvateľstva (pastieri, drevorubači, baníci, sklári, vinohradníci, podomoví obchodníci), ktoré tiež dotvárali kolorit tradičnej regionálnej kultúry.

Zdrojmi analyzovaného materiálu, okrem terénneho výskumu, boli pre autorky rôznorodé pramene a literatúra. Snažili sa čo najviac vyťažiť z bohatého písomného, doteraz nepublikovaného materiálu uloženého v rôznych archívoch, predovšetkým v Ústave etnológie SAV či Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV. Archívny materiál tvorí približne polovicu analyzovaných prameňov. Pri projekte boli využité aj desiatky vlastivedných a etnografických regionálnych či lokálnych monografií, ako aj časopiškových článkov, z ktorých boli použité relevantné údaje o tradičnom kulinárstve, ako aj o iných oblastiach tradičnej ľudovej kultúry, napríklad o agrárnej a stavebnej kultúre, o tradičnom mobiliári a o rodinnom a kalendárnom zvykoslovnom cykle, ktoré súviseli so skúmanou tematikou. Počas práce na tomto projekte autorky kontaktovali aj odborníkov na regionálnej úrovni, najmä keď potrebovali prekonzultovať špecifickú problematiku tejto témy alebo pomoc pri zhromažďovaní výskumného materiálu.

Týmto spôsobom sa autorkám podarilo zhromaždiť dostatok relevantného materiálu, aby mohli realizovať hlavný cieľ projektu: sústrediť a analyzovať prejavy kulinárnej kultúry v tradičných etnografických regiónoch Slovenska. Jeho kvantita i dokumentačná výpovedná hodnota umožnila prístup k jeho analýze z viacerých hľadísk.

KULINÁRNA KULTÚRA A PRÍRODNÉ PROSTREDIE

Fungovanie kultúry ako adaptačného procesu človeka na vonkajšie prostredie – klimatické podmienky, faunu, flóru, vodstvo – je vždy interakciou prírodných a kultúrnych javov, ktoré ju spolu s dosiahnutou úrovňou technologického pokroku stimulujú, limitujú a determinujú. Základom stravy európskych roľníkov boli predovšetkým obilninové, strukovinové, zeleninové jedlá, mlieko a mäso pripravené na ohnisku alebo v peci. Existujúce rozdiely v charaktere stravy možno pripísať primárne prírodným podmienkam, ktoré v jednotlivých európskych oblastiach podmienili pestovanie určitých plodín alebo chov hospodárskych zvierat.

Slovensko bolo dlhé stáročia typickou krajinou agrárneho charakteru, v ktorej sa väčšina obyvateľstva živila roľníckou prácou. Od poslednej tretiny 19. storočia možno aj na slovenskom vidieku pozorovať určitú modernizáciu súvisiacu s rozvojom potravinárskeho priemyslu, s rozširovaním obchodnej siete a s uľahčením transportu potravinových komodít budovanými železničnými spojeniami. Tie však zásadnú zmenu v charaktere kulinárnej kultúry vidieka nepriniesli. Roľnícke domácnosti čerpali potraviny, ako celé stáročia predtým, prevažne iba z vlastnej produkcie. Len minimum potravín sa muselo nakupovať. Strava mala regionálny charakter. Jedlo sa pripravovalo z čerstvých potravín alebo potravín konzervovaných prirodzeným spôsobom, v podstate len dvoma spôsobmi: varením a pečením. Jedlá mali výrazne sezónny charakter a z hľadiska výživných vlastností ich môžeme bez váhania nazvať *biopotravínami*.

Z hľadiska interakcie prírodného prostredia a charakteru tradičnej kulinárnej kultúry možno na Slovensku vydeliť dve základné zóny – horskú a nížinnú. Zóna s horským charakterom stravy vykazuje vzťahy so širším európskym územím Karpát. Obsahuje potraviny horského poľnohospodárstva, ako boli jačmeň, ovos, proso, pohánka, chladu odolné strukoviny, kapusta a od 19. storočia predovšetkým zemiaky. V strave tejto oblasti sa v značnej miere uplatňovalo kravské, ovčie mlieko a produkty z neho, z mäsa bola najdostupnejšia baranina a jahňacina, z nápojov sa preferovala pálenka. Typickým príkladom horskej zóny bola tradičná kuchyňa Horných Kysúc, Oravy, Liptova, Horehronia, Zamaguria, Šariša či Horného Zemplína.

Druhá zóna s nížinným charakterom stravy súvisí s panónsko-potiskou európskou oblasťou. Suchšia a teplejšia klíma tu umožňovala pestovať teplomilné a náročnejšie plodiny: pšenicu, raž, od 19. storočia aj kukuricu, olejnaté rastliny, zeleninu, teplomilné ovocie a vinič hroznorodý. Vzhľadom na dobré krmovinové podmienky tu bol rozšírený chov hovädzieho dobytku, ošipaných a hydiny. V strave sa to prejavilo vyššou spotrebou múčnych jedál, mlieka, bravčového mäsa i tuku a preferenciou konzumácie vína. Typickým príkladom tejto oblasti bola kulinárna kultúra Záhoria, malokarpatského, trnavského a nitrianskeho regiónu, Hontu, Tekova, Novohradu, Abova a Dolného Zemplína.

Vo väčšine regionálnych kuchýň Slovenska však nachádzame zmiešané prvky oboch týchto prírodných oblastí; to znamená, že v rámci jedného regiónu môžeme registrovať potraviny a jedlá typické pre horskú i nížinnú zónu.

KONTINUITA A INOVÁCIE KULINÁRNEJ KULTÚRY

Kulinárne tradície ako prejavy sociálnych a kultúrnych foriem životného štýlu obsahujú nielen svoju minulosť, ale aj zárodok budúcich stavov. Etnografický materiál o tradičných podobách regionálnych kuchýň Slovenska doložil dve tendencie fungovania kulinárneho systému.

Na jednej strane v nich dlho, vlastne až do prvej polovice 20. storočia kontinuálne pretrvali jedlá, nápoje, spôsoby prípravy i konzumácie stravy, ktoré môžeme na Slovensku spätne sledovať pomocou archeologických a historických dokladov až do obdobia stredoveku. K týmto stredovekým kulinárnym modelom zaraďujeme predovšetkým konzumáciu obilninových jedál, ako sú múčne zakvasené polievky, kaše, nekysnuté placky, ďalej strukovinové a kapustné jedlá, mliečne produkty a z nápojov nízkoalkoholické, prirodzene fermentované obilné alebo ovocné kvasy a víno. Väčšina jedál bola pripravená varením a mala kyslo-slanú chuť. Na slovenskom vidieku dlho prežívala príprava stravy na otvorenom ohnisku a s ňou spojené používanie špecifického hlineného a kovového riadu. Pretrvávalo tzv. roľnícke stravovanie, teda konzumácia teplých sýtych raňajok ráno pred začiatkom práce a druhého teplého jedla podvečer po skončení práce. Pri konzumácii jedla sa dodržiaval úzus, ktorý stanovoval miesto a rolu ľudí podľa pohlavia, veku a statusu pri každodennom i sviatočnom stolovaní, preferujúci mužov. Polievky, kaše, cestoviny sa podávali v spoločnej veľkej mise pre všetkých stolovníkov, a to nielen pri každodennom, ale aj sviatočnom stolovaní.

Na druhej strane počas historického vývinu vstupovali do charakteru stravy inovácie, často pôvodom z cudzieho kultúrneho prostredia. K najvýraznejším zmenám v tradičnej kuchyni došlo postupne s nástupom novoveku. Vtedy sa do existujúceho kulinárneho systému presadili nové potraviny, ktoré sa do Európy dostali až po objavení

amerického kontinentu. Z najznámejších „amerických“ potravín to boli zemiaky, fazuľa, kukurica, rajčiaky, paprika, tekvica. Pre vývin tradičnej slovenskej kuchyne zohrali významnú úlohu najmä zemiaky, ktoré sa postupne, popri obilninách, strukovinách a mliečnej strave, stali ďalším pilierom našej národnej i regionálnej kuchyne.

Ďalším, pre Slovensko charakteristickým zdrojom kulinárnych inovácií bol rozvoj chovu oviec, podmienený tzv. valaskou kolonizáciou, prebiehajúcou najintenzívnejšie najmä v 16. – 17. storočí. Pri nej pastieri prichádzajúci z balkánskeho polostrova osídľovali horské regióny Karpát, kde zaviedli spoločné pasenie ovčích stád a produkciu špecifických ovčích výrobkov, ako sú bryndza, parenice, oštiepky či žinčica (Podolák, 1977: 261-282). Tieto nové potravinové produkty sa v horských regiónoch Slovenska postupne udomácnili do takej miery, že začali byť prezentované ako symboly slovenskej kulinárie. Bryndzové halušky, ako najčastejšie uvádzané národné jedlo, sú toho názorným príkladom (Stoličná, 2004: 127-141).

Turecká okupácia Balkánu a veľkej časti Uhorska priniesla užší kontakt Slovenska s orientálnou kultúrou. Po roku 1526, keď boli uhorské vojská Turkami porazené, sa začal priamy stopäťdesiatročný kontakt južných regiónov Slovenska s osmanskou ríšou, ktorý zanechal svoje stopy aj v kulinárnej kultúre. Prostredníctvom tureckého vplyvu sa na naše územie dostali dovtedy neznáme potraviny, napríklad káva, orientálne korenia, ale aj nové obilniny – pohánka, kukurica a ryža (Kopčan, Krajčovičová, 1983: 5-7).

Ďalšie inovácie v kulinárnej kultúre Slovenska môžeme identifikovať v čase nástupu kapitalistickej modernizácie, najmä od druhej polovice 19. storočia. Vtedy nastal rozvoj priemyslu a v rámci neho sa začali produkovať potraviny vo väčších množstvách, napríklad cukor, rastlinné oleje, kávoviny, pivo, liehoviny, ocot, droždie, ktoré sa začali predávať v rozvíjajúcej sa obchodnej sieti. Nové zariadenia v mlynoch dokázali spracovať obilie na rôzne druhy múky a krúp. Pri ich spracovaní však bolo obilné zrno zbavené vrchného obalu, v ktorom sa sústreďuje jeho najkvalitnejšia časť, a preto má iné výživové i chuťové vlastnosti ako pôvodné ručne mleté alebo tlčené obilie. Dostatok jemnejšej múky podmienil však rozvoj domáceho pečenia kysnutého chleba, koláčov a ďalších pečív. V tomto období možno zaznamenať aj zvyšujúcu sa produkciu bravčového a hovädzieho mäsa, súvisiacu predovšetkým s vyššou produkciou krmovín – kukurice, zemiakov, ďateliny. Vďaka tomu sa mäso a slanina objavili častejšie na stoloch najmä v regiónoch s nížinným charakterom a rozšírila sa aj škála mäsových výrobkov, ktoré si ľudia dorobili sami.

Významným faktorom šírenia inovácií v kulinárnej kultúre bola migrácia ľudí. Masovejšie začala prebiehať po zrušení nevoľníctva a poddanstva, ktoré dovtedy nedovoľovali obyvateľom voľný pohyb. Ľudia z horských regiónov, ktoré nemali dostatok potravinových produktov, začali pravidelne chodiť na poľnohospodárske práce do južnejších oblastí rakúsko-uhorskej monarchie. Okrem toho, že mohli okúsiť jedlá a nápoje inej kuchyne, za svoju prácu často dostali výplatu v potravinových produktoch, ktoré mohli použiť na prípravu jedla, často s odlišnou kvalitou a chuťou, než na akú boli dovtedy zvyknutí. Ďalšou sociálnou skupinou, ktorá sprostredkovala nové kuchárske vedomosti, boli dievčatá a ženy, ktoré chodili slúžiť do meštianskych rodín. Tu sa naučili variť a piecť nové jedlá aj spôsobom meštianskeho stolovania, ktoré – často síce v modifikovanej podobe – preniesli do svojej rodiny, ale postupne sa stali vzorom aj pre ostatné gazdiné. Na vidieku sa začali tiež organizovať kuchárske kurzy pre ženy s cieľom naučiť ich variť a piecť nové jedlá. Tak sa v tradičnej kuchyni postupne presadili aj náročnejšie, pôvodom meštianske jedlá, ako napríklad fašírka, rezne, pečená hydina, dusené mäso, palacinky, vyprážené pečivo, piškótové cesto, pitie čaju, bielej kávy a pod.

V kulinárnej kultúre postupne došlo tiež k individualizácii v konzumácii jedál. Rodiny už netvorili také kompaktné spoločenstvá ako v stáročiach pred tým, ľudia si museli hľadať aj neroľnícke zdroje práce, ich denný rytmus sa zmenil a zmeniť sa musel tiež stravovací poriadok v rodinách, ktorý sa prispôbil individuálnym potrebám svojich členov. Stále väčší význam nadobúdala nedeľný obed, keď sa mohla rodina stretnúť a spoločne stolovať.

Od druhej polovice 19. storočia došlo tiež k modernizácii domov a zariadení na prípravu stravy. V nových alebo rekonštruovaných domoch už neboli tradičné pece s otvoreným ohniskom. Na varenie a pečenie sa začali používať najskôr murované, neskôr kupované sporáky, v ktorých bol oheň uzavretý a varilo sa na kovovej platni. Táto zmena spôsobila, že sa menili spôsoby prípravy jedál. Nastala výmena kuchynského riadu, začali sa používať kovové alebo smaltované hrnce so širokým dnom, ktoré umožňovali variť rovnomernejšie, ako to bolo možné na otvorenom ohnisku. Postupne sa menili aj preferencie ľudí vzhľadom na chuť jedál a s dostupnosťou cukru sa začali presadzovať vo väčšej miere sladké jedlá.

ETNICKÉ VPLYVY V KULINÁRNEJ KULTÚRE

Slovensko je multietnická krajina, ktorú obývajú okrem majoritného slovenského obyvateľstva aj iné národnostné skupiny. To malo, samozrejme, vplyv aj na utváranie podoby a charakteru kulinárnej kultúry predovšetkým v regiónoch, kde žijú popri sebe ľudia rôzneho etnického pôvodu.

Základ tradičnej stravy na Slovensku tvorili jedlá a nápoje, ktoré mali svoje korene v slovanských roľníckych tradíciách, čo doložili komparatívne archeologické, historické i etnografické analýzy (Beranová, 1988: 84-139; Ruttkay, 1999: 31-44). Slováci však od stredoveku prijímali do svojej kultúry aj mnohé prejavy a vedomosti, ktoré pozorovali u svojich susedov, prichádzajúcich počas stáročí na naše územie.

Na konci 9. storočia došlo k prvým kontaktom obyvateľstva Slovenska s predkami Maďarov. Historici výživy uvádzajú, že maďarské, pôvodne kočovné kmene preferovali vo svojej strave najmä sušené mäso a cestoviny, ktoré si pripravovali vo vode v kotlíku zavesenom nad ohniskom. Po usadení tohto obyvateľstva v strednej Európe sa ich kulinárna kultúra postupne menila a sformovala do typickej maďarskej kuchyne, ktorej základ tvorili ryby, divina, bravčové mäso, hydina, mliečne výrobky, zelenina a korenie. Za symbol maďarskej kuchyne sa dodnes považuje príprava jedla v prenosnom kotlíku, ale aj nový prvok, ktorý sa do nej dostal až po objavení amerického kontinentu – použitie červenej vysušenej a rozomletej papriky na prípravu jedál. Paprikou sa začali koreniť mnohé typické maďarské jedlá, ako sú guláš, perkelt, paprikáš (Kisbán, 1994: 67-89). Práve tieto mäsité jedlá výrazne obohatili aj stravu slovenského obyvateľstva, a to najmä v regiónoch, ktoré boli v úzkom kontakte s maďarským obyvateľstvom.

Vyššie 200 rusínsko-ukrajinských obcí vytvára kompaktné územie pozdĺž slovensko-poľsko-ukrajinského pohraničia a zasahuje do regiónov Zemplína, Šariša a Zamaguria. Začiatky formovania týchto etnických spoločenstiev súvisia s príchodom a osídlením východoslovanského obyvateľstva na území Zakarpatskej Ukrajiny a východného Slovenska, ktoré tam zakladalo tzv. ruské osady už v 10. – 11. storočí. V priebehu 15. – 16. storočia bolo toto územie ďalej doosídľované, predovšetkým pastiermi prichádzajúcimi cez Karpaty z Ukrajiny, v rámci tzv. valaskej kolonizácie. V týchto lokalitách môžeme identifikovať niektoré prvky typické pre východoslovanskú kulinárnu kultúru, ako

napríklad používanie pece nielen na pečenie, ale aj na varenie jedál a prípravu viacerých špecifických jedál, ako sú napríklad kyslasté múčne nálevy, *mačanky*, varené i pečené pirohy či rituálne pečivá *kračun* a *pascha* (Sopoliga, 2007: 55-68).

Od polovice 12. storočia až do začiatku 20. storočia prichádzali na Slovensko v niekoľkých vlnách kolonisti zo západnej Európy, najmä z nemeckých krajín, ktorí prinášali so sebou nové trendy v spôsobe hospodárenia i v životnom štýle. Usadzovali sa tu roľníci, predovšetkým vinohradníci, ale najmä baníci, remeselníci, obchodníci. Historici výživy predpokladajú, že najmä neroľnícke obyvateľstvo, prichádzajúce počas tzv. nemeckej kolonizácie, malo už vžitý trojčlenný stravovací poriadok s hlavným dvojdielnym jedlom podávaným na poludnie, aj s ľahšími raňajkami a večerou, čo zodpovedalo jeho pracovnému rytmu. Ten postupne nahradil pôvodný, tzv. roľnícky stravovací poriadok s hlavným výdatným jedlom podávaným ráno a presadil sa najskôr v mestách, od polovice 19. storočia aj na vidieku (Teutenberg, 1986: 11-23). Nemci sa, samozrejme, museli adaptovať na podmienky, ktoré im poskytovala nová domovina, a prispôbili tomu aj svoju kulinárnu kultúru. Napriek tomu môžeme registrovať niektoré prvky, ktorými sa odlišovali od svojich slovenských susedov. Bola to napríklad vyššia spotreba a obľuba vareného hovädzieho mäsa a hovädzieho vývaru, mäsových výrobkov, omáčok, prívarkov alebo piva. Nemcom vďačíme predovšetkým za skultivovanie pestovania viniča hroznorodého a produkciu kvalitného vína, dokladom čoho sú napríklad značky ako Rýnsky rizling či Müller Thurgau.

V 16. storočí prišli na Slovensko Chorváti v rámci migrácie ľudí z oblastí balkánskeho polostrova okupovaných Turkami. Usadzovali sa najmä na juhozápadnom Slovensku. Keďže boli slovanského pôvodu, dokázali sa pomerne rýchlo jazykovo i kultúrne adaptovať na nové prostredie, avšak v kulinárnej kultúre si zachovali niektoré svoje špecifické prejavy. Bolo to predovšetkým širšie využitie zeleniny v strave a príprava takých jedál, ako je lečo, plnená paprika, plnený zavíjaný kapustný list, nakladanie zeleniny do korenistých nálevov. Potomkovia Chorvátov sú aj známymi chovateľmi husí, ktoré pečené v peci, s lokšami a mladým vínom, ponúkajú na jeseň záujemcom aj v súčasnosti (Domaracká, 2007: 97-108).

Významný vplyv na slovenskú kuchyňu mal úzky kontakt s českými krajinami, najmä po vzniku Československej republiky roku 1918. Desaťročia trvajúci spoločný štát, spoločný ekonomický priestor a migrácia ľudí zo Slovenska za prácou do Čiech a Čechov na Slovensko prispeli k vzájomnému ovplyvňovaniu kultúrnych hodnôt, kuchyňu nevyvímajúc. Najznámejším príkladom tohto českého vplyvu bol masívny nárast spotreby piva, ktoré sa stalo v 20. storočí najkonzumovanejším nápojom aj na Slovensku. Ďalším príkladom bolo udomácnenie ďalšieho symbolu českej kuchyne - varenej múčnej knedle ako prílohy k jedlám. Z jedál, ktoré sa do slovenskej kulinárie dostali prostredníctvom českej kuchyne, môžeme ďalej uviesť napríklad pečenie bravčového mäsa a hydiny vo vlastnej šťave, prípravu hustejších omáčok podávaných s vareným hovädzím mäsom, prípravu ovocím plnených knedlí alebo plnených pečených buchiet.

KULINÁRNA KULTÚRA AKO ZNAKOVÝ SYSTÉM

Jedným z dôležitých prejavov kultúry každého spoločenstva je tradovaný znakový systém, ktorý má pre jeho členov normatívnu a komunikačnú hodnotu. Pomocou neho si ľudia volia a používajú také výrazové prostriedky, ktoré sú vhodné pre konkrétnu sociálnu situáciu a ich významu rozumie každý člen spoločenstva.

Znakový systém bol aj neoddeliteľnou súčasťou stravovacích tradícií na Slovensku. Najmarkantnejšie sa to prejavilo pri obradových jedlách. Zvykli sa ponúkať hosťom počas tzv. rituálov prechodu, v rámci ktorých bol proces pretrhnutia predošlého stavu a následného vstupu do nového sociálneho, rodinného alebo hospodárskeho stavu podstatný. Tieto zmeny boli manifestované určitými rituálmi a zvykmi, ktorých súčasťou boli aj potraviny, jedlá a nápoje. Spoločné stolovanie, dostatok jedla a pitia, darovanie potravín a ich prijatie, boli neodmysliteľnou súčasťou tradičných obradov.

V rámci tohto znakového systému môžeme v tradičnej kulinárnej kultúre Slovenska identifikovať podávanie pokrmov, ktoré mali v obrade pôvodne magické funkcie. Jedlá tohto charakteru sa podávali predovšetkým vo významných dňoch v živote roľníkov, ako bolo začatie a ukončenie hospodárskeho roka, narodenie dieťaťa, svadby alebo úmrtie člena rodiny. Vtedy sa tradične robili slávnosti, ktorých význam sa okrem iných úkonov umocňoval aj prípravou a konzumáciou rituálnych jedál. Vlastnosti týchto jedál – tvar, chuť, farba či kvantita – symbolizovali určité predstavy a želania ľudí a ich výber bol dobre odpozorovaný v prírode. Nový život a jeho kontinuitu symbolizovalo vajce; očakávanú plodnosť novomanželov kohút alebo sliepka; hojnosť zrna, mak, šošovica, kaša, chlieb, koláče, huby; zdravie cesnak; sladký život med, mlieko, jablko; šťastie bravčové mäso. Korene tejto symboliky siahajú až do predkresťanského obdobia a pretrvali v našom kultúrnom povedomí do súčasnosti, čo môžeme pozorovať predovšetkým počas vianočných a veľkonočných sviatkov.

Symbiózou pôvodnej roľníckej kultúry a pôsobenia kresťanstva vznikol na Slovensku, podobne ako u iných roľníckych národov Európy, tradičný kalendár sviatkov. V ňom sa vzťah kresťanského a pohanského nazerania na svet prepojil a významne dotkol aj charakteru stravovania. Z kresťanskej vierouky sa v našom kalendári postupne udomácnili nové symboly, ktoré sa uplatnili aj v tradičnej kuchyni Slovenska. V rámci roka výrazne modifikovali konzumáciu jedál cirkvou predpísané pôsty – tabu mäsa a zvieracieho tuku, ktoré boli chápané ako obeť človeka Bohu. Dokladom ingerencie kresťanskej vierouky v stravovaní bola konzumácia štedrovečernej ryby – symbolu kresťanstva a oplátky – symbolu tela Pána alebo veľkonočné pečenie baránka – symbolu nevinnéj obete Ježiša Krista. Najvýraznejšie sa kresťanská symbolika prejavila medzi obyvateľstvom pravoslávneho a gréckokatolíckeho vierovyznania v regiónoch severovýchodného Slovenska. Títo ľudia, verní staršiemu juliánskemu kalendáru, slávil niektoré sviatky v iných termínoch ako rímskokatolíci a reformovaní veriaci a ich kulinárne tradície boli silne prepojené s náboženskými obradmi, ktoré sa premietali nielen do podoby prípravy špecifických rituálnych jedál, ale aj do dodržiavania veľmi prísnych pôstov, v ktorých okrem mäsa a tukov nekonzumovali ani mlieko, mliečne výrobky a vajčička. Silne bol u nich rozvinutý aj kult mŕtvych, na ktorých spomínali formou hodovania na hrobch, čo v iných vierovyznaniach nebolo zvykom. Tradičná kulinária tohto obyvateľstva, silne poznačená náboženským vierovyznaním, bola preto ich výrazným identifikačným znakom, ktorým sa odlišovali od svojich slovenských susedov (Sopoliga, 2007: 55-68, Glosíková, 2007: 119-127).

KULINÁRNA KULTÚRA A LUDOVÁ LEXIKA

Významnú poznávaciu funkciu pri analýze kultúrneho javu má terminológia, ktorá existuje v každom lokálnom a regionálnom jazykovom systéme. Významový obsah slov sa uchováva vo vedomí ich užívateľov veľmi dlho a často aj vtedy, keď pôvodná forma javu, súvisiaca s určitým pojmom, už nie je „živá“ alebo je nahradená inou formou.

Pôvodné ľudové názvy javov, predmetov a podobne prežili často ako jediný doklad ich existencie, čo môžeme v tradičnej kultúre doložiť mnohými príkladmi.

Bohatou lexikou oplývala aj tradičná regionálna kulinárna kultúra Slovenska. Je evidentné, že názvy jedál, nápojov, kuchynského inventára atď. boli súčasťou regionálnych nárečí, v ktorých môžeme slovnú zásobu s kulinárnou tematikou rozčleniť do dvoch skupín. Prvú skupinu tvorí vrstva slov – termínov, ktoré majú domáci slovenský, respektíve slovanský pôvod. Často v nich nachádzame výrazy, ktoré jasne hovoria o forme pokrmu: *koláč, zapletanec, krucanik, prehybáč* a pod.; o jeho funkcii: *radostník, boľastník, štedrák, kračun, mačanka* a pod.; o jeho obsahu: *makovník, kapustnica, hríbovica, slivčanka, kukuričjanka, podlupky, krvavnička, medovina* a pod.; o spôsobe jeho prípravy: *trhance, šúlance, brdárike, lepeň, opekance, hrjate, varenka* a pod., alebo o jeho chuti: *kysel, kvašnica, sladkáne* a pod. Druhú skupinu tvoria slová prevzaté z iných jazykov. Najviac je to výrazné pri názvoch, ktoré sú nemeckého pôvodu: *frištik, štridla, kuch, kucheň, calta, kuglof, kreple, šiflíky, nudle, geršle, gris, žufka, putr, prešburšt, pajšle, šoudra, šmalec, erteple, krumple, grule, gajst, kvit, brent, pankúch, zautanc, drajfúz, šporheld, žufanka* a pod., alebo prevzaté z maďarčiny: *guláš, perkelt, paprikáš, haláslé, májoše, hurky, tarhoňa, réteš, langoš* a pod. Cudzieho pôvodu sú však aj názvy považované za typicky slovenské, ako sú: *bryndza, klag, žinčica, urda, geleta*, ktoré patria do pôvodnej lexiky pastierov prichádzajúcich na Slovensko s tzv. valaskou kolonizáciou z oblasti Balkánskeho polostrova. V ľudových názvoch môžeme tiež registrovať také, ktoré majú svoj etymologický pôvod v tzv. klasických jazykoch, predovšetkým v latinčine, napríklad: *pascha, kulastra, pagáč, vilija*.

ZÁVER

Výsledok projektu zameraného na výskum regionálnych podôb tradičných stravovacích modelov preukázal bohatý „kulinárny jazyk“ Slovenska, ktorý hovorí o tom, že konzumované jedlá a stravovacie zvyklosti vypovedajú o ľuďoch viac, než by sme na prvý pohľad očakávali. Jedlo je totiž popri svojej primárnej biologickej konštante fenoménom naplneným mnohými komunikatívnymi „výpoveďami“. Funkcia jedenia nie je a nikdy nebola len uspokojením hladu. V jedle je totiž zakódovaná kultúrna pamäť ľudí, prameniaca v mytologickom a náboženskom ponímaní sveta, ktoré prisúdilo niektorým potravinám, jedlám a nápojom symbolické významy. Je to podstatná časť ľudského života a kultúry, podmienená mnohými faktormi: klimatickým a prírodným prostredím, náboženstvom, civilizačným stupňom vývinu, sociálnym statusom, etnicou príslušnosťou. Prezrádza hodnotový svet človeka s poukazom na jeho magické, symbolické, náboženské či sociálne regulácie. To, čo ľudia považujú za konzumovateľné a čo nie, akým spôsobom to pripravujú, aké činnosti sú s tým spojené, sociálny čas, priestor a situácia, v ktorej sa jedlo konzumuje, vypovedá mnoho o spoločenstve a jeho kultúre. Skladba jedla, technika jeho prípravy a uchovania, ako aj rôzne formy konzumácie stravy sa v historickom procese vyvinuli do kulinárneho systému, ktorý je vlastný každej ľudskej komunite, správanie sa pri jedle dáva jej členom istotu a ukotvenie v ich kultúre.

Z tohto pohľadu si treba uvedomiť, že strava a stravovanie predstavuje významnú časť kultúrneho dedičstva, ktoré môžeme považovať za jeden z najdôležitejších znakov našej národnej identity. Toto kultúrne dedičstvo je v súčasnosti už výrazne ohrozené prirodzeným starnutím obyvateľstva, ako aj sociálnymi, ekonomickými i kultúr-

nymi zmenami, dynamicky prebiehajúcimi v našej krajine. Z toho dôvodu je výskum venovaný pestrosti kultúrnych javov čoraz viac aktuálny a potrebný. Potvrdzujú to aj výzvy Európskej únie, ktoré deklarujú, že súčasná európska kultúra si napriek pokračujúcej integrácii a globalizácii musí zachovať svoj diverzifikovaný charakter, predstavujúci súhrn materiálnych, sociálnych a duchovných výsledkov tvorivej práce a kreativity predchádzajúcich generácií, tvoriaci historické kontinuum a imanentnú súčasť dnešnej kultúry (Darulová, Košťalová, 2008: 72-82). V tomto kontexte možno projekt a publikáciu chápať ako vklad slovenskej etnológie do poznania nielen slovenského národného a regionálneho, ale aj európskeho a svetového kultúrneho dedičstva.

*Táto štúdia bola spracovaná v rámci projektu VEGA 2/0001/13:
Stravovacie modely obyvateľstva Slovenska v období socializmu.*

LITERATÚRA

- Beranová, M. (1988). *Slované*. Praha: Panorama.
- Bode, W. K. H. (1994). *European Gastronomy. The Story of Man's Food and Eating Customs*. London: Hodder & Stoughton.
- Darulová, J., Košťalová, K. (2008). Kultúrne dedičstvo v kontexte multikultúrnej spoločnosti a jeho sprostredkovanie mládeži. In: Z. Krišková, J. Jačudová (Eds.), *Múzeum a muzeológia - ich determinanty a perspektívy v súčasnosti*. Banská Bystrica: Univerzita Mateja Bela.
- Domaracká, J. (2007). Husacina - delikatesa kuchyne obyvateľov chorvátskeho pôvodu. In: R. Stoličná (Ed.), *Chute a vône Slovenska*. Martin: Vydavateľstvo Matice slovenskej.
- Dvořáková-Janů, V. (1999). *Lidé a jídlo*. Praha: ISV nakladatelství.
- Etnografický atlas Slovenska* (Ed.: S. Kovačevičová) (1990). Bratislava: Veda, Slovenská kartografia.
- Glosíková, O. (2007). Tradícia a súčasnosť stravovania Rusínov na Slovensku. In: R. Stoličná (Ed.), *Chute a vône Slovenska*. Martin: Vydavateľstvo Matice slovenskej.
- Kisbán, E. (1994). From Peasant Dish to National Symbol. An Early Deliberate Example. In: (Ed. T. Hoffer), *Hungarians between "East" and "West" National Symbols*. Budapest.
- Kopčan, V., Krajčovičová, K. (1983). *Slovensko v tieni polmesiaca*. Martin: Osveta.
- Leńska-Bąk, K. (2007). *Pokarmy i jedzenie w kulturze: Tabu, dieta, symbol*. Opole: Uniwersytet Opolski.
- Lévi-Strauss, C. (1966). Le triangle culinaire. In: *L'arc* 26, 19-29.
- Podolák, J. (1977). Pôvod a rozšírenie ovčieho syra zvaného bryndza na Slovensku. In: *Slovenský národopis* 25(2), 261-282.
- Ruttikay, T. A. (1999). Chov dobytka, lov a rybolov vo včasnom a vrcholnom stredoveku. In: L. Sokolovský (Ed.), *Mäsiarstvo a údenárstvo v dejinách Slovenska*. Martin: Gradus.
- Sopoliga, M. (2007). Tradičné stravovanie Ukrajincov na Slovensku. In: R. Stoličná (Ed.), *Chute a vône Slovenska*. Martin: Vydavateľstvo Matice slovenskej.
- Soukup, V. (1993). *Sociálna a kultúrna antropológia*. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Stoličná, R. (2000). Strava a stravovanie. In: R. Stoličná (Ed.), *Slovensko - Európske kontexty ľudovej kultúry*. Bratislava: Veda.
- Stoličná, R. (2004). Jedlo ako etnoidentifikačný znak. In: *Jedlo ako kľúč ku kultúre*. Martin: Vydavateľstvo Matice slovenskej.
- Stoličná-Mikolajová, R. (Ed.), Nováková, K. (2012). *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*. Bratislava: Veda.
- Teutenberg, H. J. (1986). Periods and Turning Points in the History of European diet: A preliminary outline of Problems and Methods. In: A. Fenton, E. Kisbán (Eds.), *Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*. Edinburgh: John Donald Publishers.
- Tolksdorf, U. (1976). Strukturalische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes. In: *Ethnologia Europea* 9.

O AUTORKE

RASTISLAVA STOLIČNÁ (* 1948, Litoměřice) ukončila štúdium etnografie a folkloristiky na Univerzite Komenského v Bratislave a doktorandské štúdium v Ústave etnológie SAV v Bratislave, kde pôsobí od roku 1972. Výskumné témy: teória a metodológia etnológie, etnokartografia, kulinárna kultúra, kultúra slovenských minorít v Európe. Monografie, napríklad: *Slovakia. European Contexts of the Folk Culture* (1997), *Kuchyňa našich predkov* (2001), *Jedlo ako kľúč ku kultúre* (2004), *Atlas tradičnej kultúry slovenských menšín v strednej a južnej Európe* (2006), *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska* (2012).