

KATARÍNA SLOBODOVÁ NOVÁKOVÁ*

**Strava ako etnoidentifikačný faktor zahraničných Slovákov
na príklade Slovákov v Kanade¹**

SLOBODOVÁ NOVÁKOVÁ, K.: Food as an ethnoidentifying factor of foreign Slovaks on the example of Slovaks in Canada. *Slavica Slovaca*, 58, 2023, No 3, pp. 569-577 (Bratislava).

The paper deals with the phenomenon of national cuisine and traditional food in the perception of Slovaks living abroad. Through a key study in selected localities in Canada, it follows the dishes referred to as „typical Slovak,“ their preferences, methods of preparation and presentation. As it turns out, the processes of perception of national cuisine or dishes labeled as typically Slovak in the environment of Slovaks abroad often have an emotional charge rather than rational justifications. In general, it could be said that the perception of the so-called national cuisine is a metaphor conditioned by individual experiences, patterns or family and historical experiences rather than a precisely identifiable reality, and they are closely correlated with the formation or maintenance of the national consciousness of individuals abroad.

Minorities, Slovaks abroad, Slovaks in Canada, Culinary culture, National cuisine

Úvod

Minority na celom svete obohacujú majoritnú kultúru svojimi tradíciami, jazykmi a najmä kuchyňou. Tradičné potraviny zohrávajú kľúčovú úlohu pri zachovávaní kultúrneho dedičstva a pri posilňovaní pocitu spolupatričnosti týchto komunít. Jedným z takýchto príkladov je rozmanitá škála „menšinových jedál,“ ktoré sa presadili na svetovej kulinárskej scéne. Od Ameriky po Áziu priniesli členovia minorít do nových krajín svoje jedinečné chute a kulinárske techniky, ktoré často vychádzajú zo stáročných tradícií. Táto minoritná gastronómia nielen uspokojuje chuťové bunky, ale slúži aj ako svedectvo o odolnosti a prispôbovosti týchto komunít tvárou v tvár zmenám. V modernom svete viedla dostupnosť surovín a vplyv fúznej kuchyne k nevšedným kulinárskym krížovatkám. Jedlá pripravované a konzumované členmi minoritných komunít sa prispôbili novým prísadám a technikám, čím vznikli kreatívne reinterpretácie, pričom zostali verné svojim koreňom. Tento vývoj poukazuje na dynamickú povahu kultúrnej výmeny, ako aj na schopnosť minoritných komunít zachovať si svoju podstatu a zároveň prijať zmeny novej krajiny a kultúry.

Kulinárna kultúra a „národné kuchyne“ v minoritnom prostredí

Kulinárna kultúra sa pokladá za súbor špecificky organizovaných a kolektívom uplatňovaných vedomostí, symbolov, významov, sociokultúrnych regulatívov, kultúrnych kódov a pravidiel, ktoré si človek osvojil ako člen určitej spoločnosti. Výsledky výskumov etnológie, kultúrnej a sociálnej antropológie potvrdzujú, že jedlo a spôsoby jedenia patria k najvýraznejším identifikačným kódom ľudských spoločenstiev. Kulinárna kultúra sa zaraďuje do štruktúr tzv.

* Prof. Mgr. Katarína Slobodová Nováková, PhD., Katedra etnológie a mimoeurópskych štúdií, Filozofická fakulta Univerzity sv. Cyrila a Metoda v Trnave, Námestie Jozefa Herdu 2, 917 01 Trnava. ORCID: 0000-0002-8331-7040, katarina.slobodova.novakova@ucm.sk

¹ Štúdia je súčasťou riešenia projektu APVV-20-0263 „Aktuálne kultúrotvorné, identifikačné a revitalizačné procesy v prostredí etnických minorít: Slováci v Argentíne a Kanade“.

dlhého trvania a stravovacie modely patria k najstabilnejším hodnotám spoločenských. Klasifikácia ako aj axiologizácia kulinárnej kultúry sa ukázala ako silný argument v spoločenskovednom diskurze o podobe a výraze národných, etnických, regionálnych, lokálnych či sociálnych identít. Jedlo a spôsoby jedenia odvodzované z kultúrneho kontextu spoločenstva sú dôležitým fenoménom vyznačujúcim jeho kultúrny topos. Je súčasťou kultúrnej výbavy každého človeka, ktorá sa v rudimentárnej podobe zachováva dlho a zvyčajne i v zmenených podmienkach.²

V priebehu historického vývinu ľudských spoločenských dochádzalo k prirodzenému procesu kultúrnej a etnickej diferenciacie, ktorá je v každom období identifikovateľná prostredníctvom špecifických znakov, typických či originálnych v každej ľudskej činnosti. Etnická, regionálna či lokálna kultúrna identita je pre ľudí dôležitým fenoménom, zaznačujúcim ich zakorenenie, pocit domova a istoty. Tento fakt sa silne prejavuje aj v oblasti kulinárnej kultúry etnických minorít multikultúrneho prostredia. Popri materinskom jazyku a etnickom povedomí tak minority demonštrujú svoju osobitú kultúrnu identitu aj stravovacími návykmi, typickými jedlami a nápojmi.

Jednou z prvoradých úloh etnológie by malo preto byť v tomto kontexte sprístupnenie našich vedomostí o tradičnej kulinárii s jej bohatou diverzitou a variantnosťou. V súčasnosti sme totiž svedkami silného tlaku globalizovanej kultúry, ktorá tvrdo zasahuje aj do princípov stravovania a rýchlo mení charakter jedla. Tento fakt už zalarmoval mnohých sociálnych vedcov na svete, ktorí varujú multikultúrne európske spoločenstvo pred polykultúrnou neusporiadanosťou, kde všade možno nájsť všetko, avšak originalita a jedinečnosť sa stráca.³

Etnologické výskumy nám neustále dokazujú, že obyvateľstvo žijúce vo svete mimo svoju domovinu a hlásiace sa k rôznym etnickým minoritám si dokázalo uchovať svoju kultúrnu identitu až do súčasnosti. Popri hlavných etnických znakoch, ako sú jazyk a etnické vedomie, k najvýraznejším identifikačným symbolom a prvkom patrí ich tradičná kultúra. To sa vzťahuje aj na oblasť tradičných stravovacích návykov etnických spoločenských, ktoré aj týmto spôsobom demonštrujú svoju osobitosť a odlišnosť od majority a iných etnických menšín.⁴

Nielen v kontexte minoritných kultúr sa často stretávame s termínom typická kuchyňa, a národná kuchyňa, možno však konštatovať, že toto označenie je skôr konštrukt a empirické štúdie už pomerne dlho spochybňujú ich existenciu. A napriek tomu sa tieto kolektívne fikcie stále udržiavajú a sú až obdivne rezistentné voči faktickým protiargumentom.⁵ Vo väčšine prípadov totiž spája národná kuchyňa viacero regionálnych kuchýň a ako umelo vytvorený konštrukt sa stávajú hlavným komponentom národnej identity.⁶ Podľa Konrada Köstlina sa práve kuchyňa hodí z niekoľkých dôvodov veľmi dobre k etnickej sebareprezentácii – na jednej strane je chápaná ako najkonzervatívnejšia časť ľudského života, na druhej strane ju možno „privlastniť“, je dobre komunikovateľná, pretože je možné nechať druhých ľudí sa na nej podieľať, a je možné ju doslova zobrať so sebou a predviesť.⁷

² Bližšie pozri napr. Bode, W. K. H.: *European gastronomy. The story of man's food and eating customs*. London: Hodder and Stoughton, 1995; Goldstein, D. – Merkle, K. (eds.): *Culinary cultures of Europe. Identity, diversity and dialogue*. Strasbourg: Council of Europe Publishing, 2005.

³ Stoličná, R.: Tradičná kulinárna kultúra etnických menšín na Slovensku. In: *Národopisná revue*, 2009, č. 3, s. 166.

⁴ Pozri napr. Lenovský, L.: Vzťah jazyka, kultúry a identity v prostredí etnických minorít. In: *Slavica Slovaca*, 2018, roč. 53, č. 3-4, s. 243; Lenovský, L. – Kurajda, L.: *Cultural Heritage and Cultural Potential: The Use of Cultural Heritage on the Example of an Ethnographic Group*. In *Muzeológia a kultúrne dedičstvo*, 2022, roč. 10, č. 1, s. 79-104.

⁵ Tanner, J.: *Italienische „Makkaroni-Esser“ in der Schweiz. Migration von Arbeitskräften und kulinarische Traditionen*. In Teuteberg, H. J. – Neumann, G. – Wierlacher, A. (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. (Kulturthema Essen 2). Berlin: Akademie-Verlag, 1997, s. 489.

⁶ Fendl, E. – Nosková, J.: „V Čechách se opět vaří česky!“ Obrazy české kuchyně v německy publikovaných kuchařkách a turistických materiálech po roce 1889. In: *Národopisná revue*, 2009, č. 3, s. 147.

⁷ Köstlin 1991, s. 194, cit. podľa Fendl, E. – Nosková, J.: „V Čechách se opět vaří česky!“ c. d., s. 147.

Nepopierame fakt, že jedlo a nápoje môžu slúžiť ako znak kultúry a identity skupiny a môžu podporovať procesy sociálnej identifikácie. Popri tomto všeobecnom konštatovaní upozorňujú mnohí bádatelia, medzi nimi napr. Thomas M. Wilson, na to, že prijímané potraviny a jedlá obsahujú významy vypovedajúce o svojich konzumentoch – či už ide o informácie o významoch poskytované im samým, alebo „tým druhým“.⁸ Myšlienka o symboloch a významoch, ktoré pokrmy so sebou nesú, nie je nová. Výskumy po roku 2000 priniesli nové pohľady na to, ako chápať jedlo.⁹

V prítomnej štúdii sa zaoberáme myšlienkou, ako vyzerá obraz tzv. slovenskej národnej kuchyne a vzťah k nej u Slovákov žijúcich v Kanade. Zaujímá nás, ako možno využiť tento vykonštruovaný obraz národnej kuchyne k prezentácii slovenskej kultúry v Kanade a ako pôsobí na zachovanie, resp. udržanie slovenskej identity v kanadskom multikultúrnom prostredí. Text štúdie má tiež snahu otvoriť diskusiu o tom, akým spôsobom a do akej miery môže predstavovať kultúra, odohrávajúca sa na poli stravovacích praktík, prostriedok vytyčujúci hranice medzi vlastnou a cudzou skupinou, posilňovať väzby vo vnútri jednotky a vedomie vlastnej spolunáležitosti s ňou a vytvárať tak platformu pre etablovanie špecifickej skupinovej identity. Využívame na to jednak výsledky terénnych sondážnych výskumov a tiež výskumov realizovaných priebežne v kanadských provinciách Ontario a Britská Kolumbia v rokoch 2019, 2022 a 2023, ako i príspevky publikované v regionálnej tlači, populárno-vedecké články, príspevky komunit na sociálnych sieťach, tlačové správy či vedecké štúdie zaoberajúce sa tradičnou stravou v prostredí etnických minorít vo svete.

Pri používaní termínov slovenská kuchyňa, národná kuchyňa, typická kuchyňa či tradičná kuchyňa si uvedomujeme ich limity. Rôznorodé pohľady a definície týchto pojmov nám nepomáhajú a záleží vždy na uhle pohľadu bádateľa, respondenta, pohľadu zvnútra či zvonka. Pravdepodobne inak vnímajú adjektívum „národné“ členovia iných minorít pri pohľade na slovenskú menšinu, inak ho vnímajú členovia a reprezentanti slovenskej minority. Pohľad zvonka dáva potrebu pomenovať jedlá, o ktorých sú presvedčení, že sú pre Slovákov charakteristické, originálne, špecifické a patria do širšieho diapazónu symbolov, ktoré vytvárajú ich národný charakter, a pohľad zvonka im to určite uľahčil.¹⁰ Na rozdiel od nich, adjektívum národný u slovenských predstaviteľov či autorov skôr označuje časté a obľúbené jedlá pôvodne ľudových vrstiev na Slovensku.

Treba tiež upozorniť na to, že prebádaným a zdokumentovaným je fakt, že sa regionálne kulinárne špeciality zamieňajú za slovenskú národnú kuchyňu. Slovenská národná kuchyňa by však mala reprezentovať všetky regióny a sociálne skupiny a z toho dôvodu musí byť oveľa pestrejšia a bohatšia, než ako je prezentovaná. Často sa totiž deje, že typicky slovenské je to, čo je zviazané výlučne s kultúrou horských regiónov Slovenska a chovom oviec.¹¹ Pekným príkladom je tzv. *salašmánie* – výstavba rôznych pohostinských zariadení, nazvaných po pôvodných stavbách pastierov *salaš* alebo *koliba*, prípadne pre zvýraznenie atraktívnosti *zbojnícka koliba*, ktorá začala na Slovenku v 60. rokoch 20. storočia. Bola tak zahraničným návštevníkom prezentovaná ako typická slovenská reštaurácia s tými najautentickejšími jedlami. Spomíname to v kontexte tohto textu i preto, že takáto štylizovaná „Slovenská koliba“ so slovenskými kulinárnymi špe-

⁸ Wilson, T. M.: Introduction. Food, drink and identity in Europe: Consumption and the construction of local, national and cosmopolitan culture. In Wilson, T. M. (ed.): Food, drink and identity in Europe. European Studies. An Interdisciplinary Series in European Culture, History and Politics 22. Amsterdam – New York: Rodopi, 2006, s. 12.

⁹ Heimerdinger 2005, s. 207, cit. podľa Fendl, E. – Nosková, J., „V Čechách se opět vaří česky!“ c. d., s. 147 a n.

¹⁰ Pozri napríklad B. Němcová či R. Pokorný a ich pohľady, cit. podľa Stoličná, R.: Strava ako etnoidentifikačný činiteľ. In: Studia Ethnologiczne i Antropologiczne, 2002, roč. 6, s. 258.

¹¹ Bližšie pozri Stoličná, R.: Strava ako etnoidentifikačný činiteľ, c. d., s. 260 a n.

cialitami bola napríklad postavená aj v rámci česko-slovenskej expozície výstavy Expo 1967 v kanadskom Montreale.¹²

Proces, v ktorom sa jedlo pôvodne vlastné len určitej sociálnej skupine začalo postupne prezentovať ako jedlo národné, je v európskych krajinách pomerne bežný. Napríklad francúzska tradícia rafinovanej a náročnej *haute cuisine* sa v podstate sformovala v rámci dvorskej spoločnosti absolutistickej monarchie 19. storočia. Na rozdiel od nej, národnou kuchyňou Angličanov sa stali oveľa jednoduchšie jedlá, ktoré mali svoj pôvod vo vidieckom prostredí, v ktorom žila väčšina anglickej šľachty.¹³ Pôvodné jedlo pastierov z puszty - guláš - sa stal jedným z etnoidentifikačných znakov Maďarov na začiatku 19. storočia, keď sa časť maďarskej politickej opozície voči viedenskému dvoru chcela aj prostredníctvom kulinárie zviditeľniť a manifestovať tak svoju kultúrnu inakosť a osobitosť.¹⁴ V kuchyni ľudových vrstiev má svoj pôvod aj nám známe české jedlo, knedľa s dusenou kapustou a pečeným bravčovým mäsom. Tuhá knedľa, pôvodne nazývaná „šiška“ z ražnej múky a vody patrila ešte v 19. storočí k najrozšírenejším jedlám na českom a moravskom vidieku.¹⁵ Meštianska kuchyňa knedľu zjemnila a používala ju ako prílohu k pečenému bravčovému mäsu, kačici alebo husi, ku ktorému sa pridala dusená kyslá alebo hlávková kapusta. V tejto ťažkej a sýtej kuchyni roľníckych a meštianskych vrstiev, má korene aj česká národná kuchyňa.¹⁶

Ako je teda zrejmé, procesy formovania národnej kuchyne mali často skôr emocionálny náboj ako racionálne zdôvodnenia. Všeobecne by sa dalo povedať, že tzv. národné kuchyne sú skôr metaforou podmienenou historickým a sociokultúrnym vývinom jednotlivých krajín, ako presne identifikovateľnou realitou a úzko kolaborovali s formovaním národného povedomia. V tomto zmysle aj výsledky našich výskumov, a teda odpovede Slovákov, že bryndzové halušky či pirohy sú najtypickejším jedlom či národným jedlom, nie sú prekvapivé, skôr očakávané.

Kulinária v prostredí migrantov

Ľudské bytosti nemôžu byť nikdy oddelené od svojho (historického, individuálneho) kontextu, nemôžu byť izolované od vlastných kultúrnych, osobitých atribútov, ktoré sami tvoria a ktorými sú tvorené. Neboli to teda iba jednotlivci, ktorí migrovali, spoločne s nimi putovali cez hranice i myšlienky, vzory správania, zvyky, tradície a kultúrne špecifiká, ktoré títo migranti ďalej aplikovali v každodennom živote, a ktoré im pomáhali udržiavať si svoju identitu naprieč štátnym či kultúrnym hraniciami.¹⁷

Jednou zo sfér, ktoré sprevádzala a dodnes sprevádza migrantov zo Slovenska do celého sveta, je sféra stravy a stravovania. Rovnako ako hovorený jazyk, aj strava vyjadruje i obsahuje kultúru aktéra, je to prameň tradícií a kolektívnej identity. Z tohto dôvodu predstavuje strava signifikantný prostriedok sebareprezentácie i kultúrnej zmeny, prostriedok pre etablovanie identity, ale tiež cestu k prvému kontaktu s cudzou kultúrou.¹⁸ Pokiaľ sme to, čo jeme, tak potom spôsob, akým varíme, hrá významnú rolu pri utváraní a prejavovaní identity.¹⁹

¹² Talaš, S. – Vilhan, V.: Slovenská koliba pre EXPO 67 v Montreali. Dostupné z: <https://www.webumenia.sk/clanok/montreal-expo-67>

¹³ Goody, J.: *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge, 1982, p. 154-163.

¹⁴ Stoličná, R.: Strava ako etnoidentifikačný činiteľ, c. d., s. 262.

¹⁵ Ulehlová-Tilschová, M.: Česká strava lidová. Praha: 1945, s. 492-495.

¹⁶ Stoličná, R.: Výsledky etnokartografických výskumov slovenských menšín v Európe (na príklade kulinárnej kultúry). In: *Ethnologia Europae Centralis*, 2007, č. 8, s. 9-21.

¹⁷ Džulajová, O.: O roli stravy v živote reemigranta. Vliv stravovacích návyků na formování identity československých přesídlenců z Bulharska. In: *Antropologia Integra*, 2016, roč. 7, č. 1, s. 46.

¹⁸ Montanari, M.: *Food is culture*. New York: Columbia University Press, 2006, s. 133.

¹⁹ Caldwell, M. L. – Nestle, M. – Dunn, E. C.: *Food and everyday life in the postsocialist world*. Bloomington: Indiana University Press, 2009, s. 156.

Kanadská kultúrna krajina je pestrou mozaikou, ktorú obohacuje prítomnosť rôznych menšinových skupín, ktoré priniesli do tejto rozmanitej krajiny svoje tradície, jazyky a zvyky. Migrácia zo Slovenska do Kanady sa začala koncom 19. storočia a pokračovala počas celého 20. storočia. Slovenská komunita v Kanade sa v priebehu rokov rozrástla a s ňou aj vytrvalé úsilie o zachovanie svojej kultúrnej identity. Od rušných mestských centier až po tiché vidiecke mestá kanadskí Slováci vložili svoje tradície a zvyky do štruktúry kanadskej spoločnosti.

Jedným z najpozoruhodnejších spôsobov, ako si Slováci zachovali svoje kultúrne dedičstvo ďaleko za hranicami svojej krajiny, je ich kuchyňa. Slovenské jedlá, ako sú bryndzové halušky, pirohy, holúbky, šišky, klobása a kapustnica, si našli cestu do kanadských kuchýň, kde sa podávajú počas rodinných stretnutí a kultúrnych podujatí. Tieto recepty nie sú len o výžive, ale aj o spojení s minulosťou, o spôsobe odovzdávania príbehov a spomienok z jednej generácie na druhú. Tieto jedlá často slúžia ako most medzi generáciami a spájajú súčasnosť s minulosťou. Spájajú rodiny a komunity a umožňujú tak mladším generáciám spoznať svoje dedičstvo prostredníctvom chutí a vôní, ktoré sa odovzdávali v priebehu času.

Kultúrne festivaly, pikniky, náboženské slávnosti a rôznorodé podujatia sa pre Slovákov v Kanade stali základnou platformou na stretávanie sa a zároveň prezentácie tradičnej kulinárie. Kanadskí Slováci sa stretávajú pri rodinných oslavách, pri slávení výročných sviatkov, ako sú Veľká noc, Vianoce, výročie posviacky chrámu či sviatok patrónov kostola, štátnych sviatkov, ale i pri rôznych iných príležitostiach. Rodiny a priatelia sa stretávajú často i pre to, aby si vyčuli pri známe chute domova a odovzdávali si recepty, ktoré sa uchovávajú už celé generácie.

Mali sme možnosť navštíviť viaceré komunity Slovákov i domácnosti jednotlivcov, roztrúsených po západnom či východnom pobreží Kanady, zúčastniť sa na mnohých podujatiach, kde sa pripravovali a podávali jedlá, prezentujúce sa ako tradičné a typické slovenské. Zisťovali sme tak nielen štruktúru a skladbu prezentovaných a podávaných jedál, ale i názory na tieto pokrmy u Slovákov.

Jedlá, označované ako tradičné či typické slovenské

Základným problémom pri príprave slovenských jedál je dostupnosť potrebných surovín. Suroviny, ale i polotovary či dokonca hotové jedlá možno dnes nakúpiť najmä u poľských obchodníkov, ktorí zabezpečujú špecifické suroviny a potraviny pre východoeurópsku klientelu. Takýmto príkladom je vo východnej Kanade sieť obchodov *Starski* v okolí Toronta a Mississaugy. Poľský obchodník zabezpečuje predaj a distribúciu mnohých, bežne v Kanade nedostupných surovín, ako kyslá kapusta, kyslé uhorky, klobásy, tlačienky, viaceré druhy kravských a ovčích syrov, bryndzu, múku a zemiaky vhodné na výrobu cestovín, cestoviny (halušky, pirohy, pelme-ne), či dokonca hotové polotovary (holubky), ale i knedle, lokše a placky. Tento tovar je veľmi žiadaný a obľúbený, šikovný obchodník tak využil diery na trhu a dopyt po týchto surovinách či pokrmoch v slovanskom minoritnom prostredí. Chodia k nemu nakupovať nielen Slováci, ale najmä Poliaci, Ukrajinci a Česi.

Na webovej stránke obchodu je pravidelne aktualizovaný leták s ponukou výrobkov a produktov, kde možno získať prehľad aj o ich dostupnosti. Podľa zverejnených informácií na webe a v ponuke obchodu môžu zabezpečiť i catering s regionálnymi jedlami. V ponuke majú pokrmy ako kurací vývar, hríbová polievka, ukrajinský boršč, poľský bigos z mäsa a kyslej kapusty, rolky z kyslej kapusty plnené mäsom (holubky), rezne, kuracie rolky, kuracie pečené restované a pod. Nájde tu i mäsové špeciality ako debrecínske párky, klobásy, jaternice, tlačienku, viaceré druhov plnených pirohov s hríbmami, kapustou, zemiakmi, syrom, mäsom.²⁰

²⁰ Stránku siete Starski pozri na webe: <https://starskycanada.com>

Niektorí respondenti sa snažia si časť potrebných produktov dopestovať sami, resp. sami pripraviť do zásoby, ako napríklad kyslú kapustu, o ktorú je veľký záujem, a je pomerne náročné si ju pred sviatkami zabezpečiť. Práve kyslá kapusta je zaujímavým prototypom žiadanej a obľúbenej suroviny, bez ktorej si takmer nikto z respondentov nedokáže predstaviť tradičné pokrmy. Využívajú ju nielen počas vianočných sviatkov na prípravu kapustnice, kapustných halušiek, ale i bežne ako doplnok k zemiakom, cestovinám či jednoducho ako prílohu k mäsovým jedlám. Kyslá kapusta je v Kanade pomerne úzkoprofilový tovar. Možno zohnať nemeckú verziu *Sauerkraut*, ktorá však chuti z dôvodu použitých iných korenín mierne odlišne. Za všetky uvádzam tri príklady:

Informátor z farnosti sv. Cyrila a Metoda v Mississauga každoročne pripravuje kyslú kapustu do zásoby, pretože ju má celá rodina veľmi rada. Každoročne nakúpi hlávkovú kapustu od farmárov a nakladá ju do plastovej nádoby. Recept si vypýtal od mamy a podľa neho robí kapustu už viacero rokov. Ako hovorí jeho osemročný syn: „*Daddy, kupime bigger barrel, we love this kapusta!*“

Podľa informátorky z Toronta je napríklad problémom zohnať dobré zemiaky, z ktorých môžete urobiť halušky, zemiakové knedle alebo zemiakové placky. *Tu majú také zvláštne zemiaky, sladké, inú konzistenciu majú, alebo, ako by som to nazvala, zemiakové knedle či placky z nich mi vôbec nechutia. Musím chodiť kupovať tomu Poliakovi také iné zemiaky z Európy, na ktoré sme zvyknutí. A kapustu kupujem zvyčajne od Nemcov, tá sa najviac podobá našej typickej kyslej kapuste. Ale aj Poliáci majú dobrú kapustu, tam u Starského. Robím z nej kapustnicu, naše vepřo-knedlo-zelo a máme ju radi aj len tak, ako prílohu.* (Dasha Belačič).

O jedle pripravovanom zo zemiakov a kyslej kapusty na Veľký piatok sa onoho času zaujímavo vyjadril náš respondent Jozef Starosta v jednom zo svojich článkov:

„*Dnes je Veľký Piatok. Kráčam domov uvariť si „zemiaky pod kračka“.* Sú to uvarené zemiaky zmiešané s kyslou kapustou. Som kanadský Slováč, či slovenský Kanadčan, s vreckom zemiakov z Yukonu, s pohárom sudovej kapusty, na ktorom je napísané Hengstenberg Sauerkraut, s čajom z Perzie, kráčam po ulici mestečka Coquitlam v Britskej Kolumbii. Nie, globalizácii sa vyhnúť nedá. Je súčasťou nášho života.“²¹

Dopyt po slovenských, ale i českých čerstvých jedlách sanovala v okolí Toronta a Mississauy reštaurácia Zlatý bažant (Golden Peasant), ktorá má v ponuke viacero druhov jedál, označovaných ako typické či tradičné.²² Pre nás je zaujímavé sledovať, ktoré jedlá sú tu označované ako tradičné, ide o kurací vývar, držkovú polievku, kurací paprikáš, bravčový rezeň so zemiakovým šalátom, zemiakovú placku s mäsom nazývanú detvianska nátura, vyprážaný syr, bryndzové halušky či ako dezert parené buchty a palacinky.

Mnoho informácií a fotodokumentácie o jedlách Slovákov v Kanade možno čerpať i z facebookových stránok slovenského veľvyslanectva v Kanade či zo skupiny Slováci v Kanade. I keď ide z nášho pohľadu o trochu neštandardný zdroj informácií, je pre nás pomerne relevantný a vypovedá o jedlách, ktoré sa podávajú na rôznych krajaňských stretnutiach, oslavách či tzv. piknikoch. Ako príklad možno uviesť správu o organizovaní pikniku v Ottawe: „bolo nám s Vami dobre a sme radi, že sme potešili chuťové poháriky slovenskými pagáčikmi a tradičnými závinmi nášho kuchára Mária.“²³

Jedlá, označované ako tradičné či typické slovenské sa pripravujú často i počas pravidelných stretnutí krajanov vo farských halách pri kostoloch. Tieto haly bývajú miestom stretávania sa

²¹ Starosta, J.: Zamyslenie o globalizácii a patriotizme na Veľký Piatok. In: Slovo z Britskej Kolumbie, 2019, č. 31, s. 61.

²² Dostupné na: <https://restaurantguru.com/The-Golden-Pheasant-Toronto>

²³ Facebook Slovenské veľvyslanectvo v Kanade, dostupné online na sociálnej sieti Facebook.

po nedeľných omšiach, nacvičujú tu folklórne súbory, tanečné či divadelné krúžky, stretávajú sa tu seniori či deti. Viackrát do roka sa tu konávajú väčšie stretnutia, počas ktorých sa ponúka a predáva množstvo jedál. Ak má hala i kuchyňu, tieto jedlá pripravujú členovia farského spoločenstva aj niekoľko dní pred akciou. Polotovary či hotové jedlá sa tu pripravujú i na predaj pre krajské domácnosti. Medzi najpopulárnejšie jedlá a výrobky patria: parené knedle, parené buchty, pagáče, šišky, langoše, štrúdle, holúbky, mäsové výrobky ako klobásy a zabíjačkové špeciality, výrobky zo syra – korbáče, parenice, bryndza, ale záujem je i o čerstvý ovčí, kozi a kravský syr (hrudku) a domáci med.

Dopyt po obľúbených syrových výrobkoch je naozaj veľký, ich výrobu zabezpečuje na východnom pobreží pán Dušan Peterka, ktorý vyrába bryndzu, tvaroh, údené a parené syry a žinčicu. Svoje výrobky predáva na príležitostných podujatiach najmä vo farnosti sv. Cyrila a Metoda v Mississauga alebo cez internet. Ako uvádza vo svojich propagačných materiáloch, je producentom tradičných slovenských salašnických produktov bez konzervačných látok, vyrába bryndzu, oštiepky, čerstvý ovčí a kozi syr, tvaroh, parenice, korbáčiky, goudy, čerstvý údený ovčí syr, žinčicu. Vyrába tiež domáce klobásy a slaninu. Na západnom pobreží v okolí Vancouveru je viacero poľských fariem, ktorí vyrábajú syrové výrobky z kravského, kozieho a ovčieho syra, medzi nimi i bryndzu a parené syry.

Za tradičné jedlá sa považuje i kapustnica, ktorou sa v Kanade onoho času preslávil i náš veľvyslanec Andrej Droba. Súčasťou publikácie *Culinary Treasures from Around the World*, vydanej s podtitulom: *Authentic Recipes from foreign diplomats based in Canada* pri príležitosti 150. výročia Kanady z roku 2017, je totiž i tzv. tradičná slovenská kapustnica veľvyslancu Andreja Drobu, ktorá si údajne získala medzi diplomatmi veľkú popularitu.²⁴

Popri jedlách, ktoré sa konzumujú vo všedné pracovné dni, a ktorých primárnou funkciou je nasýtenie, pripravovali sa jedlá príležitostné, a to v určité dni alebo obdobia v roku. Takýmito termínmi boli pôvodne predovšetkým významné momenty v živote jednotlivcov, ale i významné kalendárne sviatky, a to dodnes najmä Vianoce, Veľká Noc, fašiangové obdobie. Hoci príležitostí na obradné vyjadrenie zmeny statusu jedinca v priebehu života je viac, najväčšiu dôležitosť si dodnes zachovali prelomové momenty biologického cyklu – narodenie a svadba. Ku nim sa pridali i tzv. moderné obrady prechodu, ako sú štátne maturita, či promócie.

Sviatočné jedlá sa vyznačujú svoju osobitosťou a špecifickým spôsobom prípravy či úpravy. Práve u sviatočných jedál vidíme najdlhšie zotrvávanie domácich receptov a zvykov ako neoddeliteľnej súčasti sviatočnej atmosféry a slávania, ale najmä ako súčasť kultúrneho dedičstva Slovákov v Kanade. Medzi takéto obľúbené pokrmy u slovenských migrantov patrí najmä kapustnica, sviečková s knedľou, zemiakové placky, halušky, pirohy, guláš, kyslé polievky či typické koláče (kysnuté buchty, posúchy, báleše).

Najdlhšie sa príprava a konzumácia tradičných pokrmov zachovala samozrejme v prípade vianočných jedál. K charakteristickým jedlám štedrej večere na Slovensku patria dodnes polievky pripravované z kyslej kapusty, šošovice, fazule, hrachu, sušených húb, sušeného ovocia. Typickými vianočnými jedlami sú aj múčne jedlá-cestoviny, napríklad varené plnené pirohy, rezance, opekance. Tieto pokrmy sa opakujú i v skladbe štedrovečerných jedál u Slovákov v Kanade.

Podľa slov viacerých respondentov rôznej konfesie si vianočnú večeru nevedia predstaviť bez kapustnice s hubami či slivkami, šošovičnej polievky, zemiakového šalátu a ryby, no a, sa-

²⁴ Perron, S. (ed.): *Culinary Treasures from around the World: Authentic Recipes from Diplomats Posted in Canada*. Klorofil, 2017.

mozrejme, vianočného pečiva.²⁵ Podobná je situácia napr. i u informátorov z gréckokatolíckej domácnosti. Na Vianoce konzumujú v tejto domácnosti ešte dnes tradične 12 až 13 jedál. Začínajú oblátkami s medom, cesnakom, potom typická hubová polievka so sušených húb, ktoré im rodina z východného Slovenska každoročne dodáva. Potom sa podáva pečená ryba, nasledujú pirohy, sladké koláče. Ako prípitok pijú tradične pálenku, najčastejšie slivovicu, ak majú v zásobe.

Rybu ako typický vianočný pokrm nájdeme ešte dodnes ako neoddeliteľnú súčasť štedrej večere. Kapor ako tradične najbežnejšia ryba na Slovensku je v Kanade veľmi drahá, preto ho nahrádzajú najmä lososom. Za typické vianočné pečivá sa považujú medovníky, báľeše, kysnuté buchty a drobné pečivo pripravované podľa starých domácich receptov.

Príprava týchto pokrmov a ich konzumácia počas významných sviatkov kalendárneho cyklu je neoddeliteľnou súčasťou života a identity týchto ľudí. Jedlo ich (aj podľa ich vyjadrení) spája s predkami, koreňmi, krajinou, vďaka týmto jedlám sa necítia vykorenení, ale sú v neustálom kontakte s krajinou svojho pôvodu. Slovenské jedlo, ako ho oni sami nazývajú a identifikujú, je pre nich obrazne mostom, spájajúcim dva kontinenty.

Záver

Ak príde k symbolickej manipulácii jedla a ak sa stanú stravovacie návyky, jedlá, ingrediencie užívané k príprave jedla, kombinácie jedál (...) prostriedkom, ako sa vymedziť voči okolitej spoločnosti, potom sa zároveň stane prostriedkom posilňujúcim väzby vo vnútri skupiny.²⁶ Tak tomu je i v prípade Slovákov v Kanade. Jedným z našich cieľov výskumu bolo zistiť, či sú stravovacie tradície, zvyky, chute a praktiky v prostredí súčasnej generácie migrantov a ich potomkov naďalej odovzdávané a pokiaľ áno, do akej miery a prostredníctvom akých kanálov sa generácia potomkov pokúša tieto gastronomické korene uchovať. Medzi respondentmi sú tendencie uchovávať tradície príležitostných a sviatočných pokrmov, mnohí však z objektívnych príčin nie sú schopní zabezpečiť si suroviny na prípravu pokrmov, preto využívajú možnosť nakúpiť už hotové jedlá v obchode či na príležitostných podujatiach, ako sú sezónne bazáre, stretnutia, pikniky. Sú si plne vedomí kulinárneho dedičstva, ktoré jedlo predstavuje.

Môžeme teda konštatovať, že kulinárna kultúra tak, ako je zaraďovaná do štruktúr tzv. dlhého trvania, znamená v minoritnom prostredí kanadských Slovákov i to, že stravovacie modely osvojené v pôvodnom prostredí, patria k najstabilnejším hodnotám týchto spoločenstiev a ich zachovanie považujú za významnú súčasť kultúrneho dedičstva tejto svojej komunity.

²⁵ Dostupné <https://www.aktuality.sk/clanok/732729/slovaci-v-kanade-v-obchodoch-sa-neplytva-jedlom-a-kazdy-sachce-porozpravat/>

²⁶ Pokorná, A.: Domov pod pokličkou. K antropologii jídla. Praha: Univerzita Karlova v Praze, Filozofická fakulta (diplomová práca), 2008, s. 51.

Food as an ethnoidentifying factor of foreign Slovaks on the example of Slovaks in Canada

Katarína Slobodová Nováková

If there is a symbolic manipulation of food, and if eating habits, meals, ingredients used to prepare food, combinations of food (...) become a means of defining oneself in relation to the surrounding society, then it also becomes a means of strengthening the bonds within the group. This is also the case for Slovaks in Canada. One of our research objectives was to investigate whether food traditions, customs, tastes and practices continue to be passed on in the environment of the current generation of migrants and their descendants, and if so, to what extent and through what channels the descendant generation attempts to preserve these gastronomic roots. There is a tendency among the respondents to preserve the traditions of occasional and festive meals, but for objective reasons many are not able to secure the raw materials for the preparation of the meals, so they take the opportunity to buy ready-made meals in the shop or at occasional events such as seasonal bazaars, gatherings, picnics. They are fully aware of the culinary heritage that food represents.

Thus, we can conclude that culinary culture, as it is included in the structures of the so-called long duration, also means in the minority environment of Canadian Slovaks that the dietary patterns adopted in the indigenous environment are among the most stable values of these communities and their preservation is considered an important part of the cultural heritage of this community.