

# RASTISLAVA STOLIČNÁ – MIKOLAJOVÁ

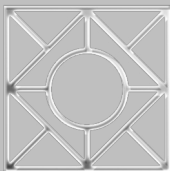


Bavilo ma byť etnografkou



Ústav etnológie  
a sociálnej antropológie  
Slovenskej akadémie vied, v. v. i.





RASTISLAVA  
STOLIČNÁ – MIKOLAJOVÁ

# Bavilo ma byť etnografkou



**Ústav etnológie  
a sociálnej antropológie**  
Slovenskej akadémie vied, v. v. i.

Bratislava 2023

© Ústav etnológie a sociálnej antropológie SAV, v. v. i., Bratislava, 2023

© Prof. PhDr. Rastislava Stoličná – Mikolajová, DrSc., Ústav etnológie  
a sociálnej antropológie SAV, v. v. i., Bratislava, 2023

*Vedecká redakcia:*

Mgr. Tatiana Zachar Podolinská, PhD.

*Jazyková korektúra:*

Hana Hlôšková

Grafická úprava a príprava do tlače

© Eva Kovačevičová-Fudala

Prvé vydanie, 80 strán.

Etnologické štúdie 58



ISBN 978-80-974434-3-6 (brožovaná väzba)

ISBN 978-80-974434-4-3 (PDF)

Link DOI: <https://doi.org/10.31577/2023.9788097443443>

# Obsah

- Moja cesta k etnografii • 7
- Etnografický atlas Slovenska • 13
- Očarená Nórskom • 19
- Ktože vám „polazil“? • 24
- Oxford – stret tradície s globalizáciou • 28
- Viete, kde je Bihor? • 31
- Nie je svadba ako svadba • 35
- Lesk a bieda Zakarpatskej Ukrajiny • 38
- Trh je zrkadlom mesta a jeho okolia • 42
- Za lepším chlebom • 46
- Dotyk smrti • 50
- Bez informátorov sa etnograf nezaobíde • 53
  
- Osudové stretnutie (Katarína Slobodová Nováková) • 60
  
- Prof. PhDr. Rastislava Stoličná – Mikolajová, DrSc. • 68
- Súpis publikovaných prác • 71



*Rasta Stoličná, 1973*

## Moja cesta k etnografii

Od detstva som tancovala. Ako dievčatko z „dobrej rodiny“ chodila som na balet a neskôr na základnej škole do tanečného krúžku. Počas štúdia na strednej škole som tancovala vo folklórnom súbore Trenčan. Pri príležitosti jeho pätnásťročného jubilea sme mali predstavenie, na ktoré prišli hostia. Medzi nimi aj pán Štefan Nosál, známy umelecký šéf súboru Lúčnica. Robil si prieskum, aby zistil, kto z nás by mohol byť potenciálnym členom jeho súboru. Oslovil aj mňa a pýtal sa, či plánujem študovať v Bratislave a aký odbor. Povedala som mu, že uvažujem o histórii. Bol to on, kto mi povedal, že na filozofickej fakulte jestvuje aj katedra národopisu, na ktorej sa študujú predmety o tradičných prejavoch ľudovej kultúry, ktoré v tanci, v krojoch, v hudbe i speve prezentujeme aj my – vo folklórnych súboroch.

Zaujalo ma to a hneď na druhý deň som išla do miestnej knižnice v Trenčíne a vypýtala som si všetko, čo majú z odboru národopis. Nebolo toho veľa, ale získala som aspoň približný obraz o tom, čo sa na katedre dalo študovať. V maturitnom ročníku som si podala prihlášku na štúdium národopisu. Môj triedny profesor sa ma udivene pýtal, či som si istá, pretože prijatie na toto štúdium bolo dosť riskantné. Takáto katedra bola na Slovensku totiž len jedna a štúdium na nej otvárali len raz za dva roky. Nenechala som sa odradiť, a mala som aj šťastie, pretože v roku 1966, keď som maturovala, brali nových študentov.

Po úspešnej maturite som išla do Bratislavy na pohovory. Spreádzal ma otec, aby som nezablúdila a prišla načas. Pred dverami, kde sa konala skúška, už stálo asi tridsať adeptov. Najprv sme všetci písali písomnú skúšku a potom nás po jednom volali a nasledovala ústna skúška. Vtedy som ocenila, ako dobre ma pripravilo gymnázium. Otázky boli z histórie a zemepisu a zdali sa mi ľahké. Na pohovore ma zaskočil len jeden člen skú-

šobnej komisie s čudnou otázkou, či v Trenčíne stojí ešte tá stanica, kde sa on, ako malý chlapec, stratil.

No a potom som len napäto čakala, či ma vzali. Pravdepodobnosť totiž nebola vysoká. Bol to, podobne ako dejiny umenia a archeológia, exkluzívny študijný odbor. Keď ma zobrali, bola som šťastná a nevadilo mi ani to, že zároveň s touto správou prišla aj výzva, že ak chcem dostať miesto na internáte, mám ísť na mesiac na poľnohospodársku brigádu.

Tú som absolvovala na Liptove. Robotu nebola ťažká, prehadzovali sme v senníku seno, aby nestuchlo. Ale ubytovanie v škole, hygiena a jedlo boli katastrofa. Odvtedy neznášam nátierku Májka, ktorú nám ku chlebu dávali denne.

Keď som prišla na katedru, zistila som, že zobrali päť dievčat, štyri z Bratislavy: Vieru, Magdu, Sylviu, Majku a mňa. Zo starších kolegov som poznala len kolegov z tretieho ročníka, s ktorými sme mávali niektoré semináre a prax spoločné. Piaty ročník v škole nebol, všetci už pracovali a popritom dokončovali štúdium. V tom čase bol totiž nedostatok etnografov v múzeách.

Za absolvovanie brigády som dostala miesto na internáte nazývanom podľa vtedajšej Suvorovovej ulice *Suvorák*, na dnešnej Dobrovičovej ulici, blízko univerzity. Bývala som na štvrtom poschodí bez výťahu, v izbe s tromi železnými poschodovými posteľami. Ďalších päť spolubývajúcich boli študentky jazykov, ktoré sa non-stop drvili slovíčka a gramatiku. Umyvárne a WC boli spoločné na konci chodby. Sprchovať sa dalo len v pivnici a bola som tam prvý a poslednýkrát, pretože som mala pocit, že som v nápravnom zariadení. Radšej som cestovala kvôli sprchovaniu električkou k strýkovej rodine.

Štúdium národopisu ma bavilo, aj keď sme nemali k dispozícii žiadne učebnice alebo skriptá. Preto som veľa hodín trávila v Univerzitnej alebo Pedagogickej knižnici a vypisovala poznámky z kníh a štúdií, ktoré nám nadiktovali pedagógovia. Základom prednášok bola etnografia a folkloristika. V etnografii to bola problematika tradičného spôsobu života na dedinách, vo folkloristike slovesné a piesňové žánre v slovenskom a slovanском folklóre. Okrem etnografie a folkloristiky sme mali prednášky z dejín umenia, archeológie, histórie, muzikológie, dialek-





*Tanečnica v súbore Trenčan, 1965*

tológie, fyzickej antropológie, ruštiny, nemčiny a keďže sme žili v socializme, aj z dejín robotníckeho hnutia, základov marxistickej ekonómie a z marxistickej filozofie. Tieto politické prednášky boli vo veľkej aule univerzity pre celé ročníky a začínali sa o 7.30 ráno. Bola to neuveriteľná nuda, takže som mala vždy čo robiť, aby som nezaspala.

Čo sa týka pedagógov na katedre, niektorí mali prednášky zaujímavé a bolo na nich vidieť, že boli dobre v problematike zorientovaní a bavilo ich to. Niektorí boli nudní a bolo z nich cítiť, že to robia z povinnosti. Ale mali sme aj pedagóga, ktorý nevedel ani spisovnú slovenčinu a rád sa pozeral poháriku na dno. Keďže nás bolo v ročníku len päť, pred prednáškou poslal jednu z nás do bufetu, aby doniesla šesť koňačikov. Vtedy sme všetky nosili minisukne, tak nás rozsadil tak, aby mal dobrý výhľad. O jeho charaktere svedčí aj príhoda, na ktorú nikdy nezabudnem. Nadiktoval nám kopy literatúry a pohrozil, že keď zistí, že sme

všetko neprečítali, tak nás vyhodí zo skúšky. Ja som si urobila záznamy zo všetkých zdrojov, až na jeden, ktorý jednoducho nebol v žiadnej knižnici. Keď som prišla na skúšku, položil mi tri otázky a jedna z nich bola k problematike, ktorú som si nemala možnosť naštudovať. Povedala som mu: „Bohužiaľ, ale ten materiál som nečítala.“ A urobila som dobre, pretože povedal, že som ani nemohla, pretože jediný výtlačok štúdie má on v zásuvke! Tento človek sa po roku 1968, v čase tzv. normalizácie, zachoval aj voči svojim kolegom na katedre zákerne.

Náš ročník mal šťastie, pretože nám prednášali aj vedeckí pracovníci Národopisného ústavu SAV. Bola to doktorka Soňa Kovačevičová, ktorá mala prednášky o vývine európskej odevnej kultúry. Pre mňa to bolo doslova „zjavenie“. Nielen, že to boli erudované prednášky, podporené množstvom ikonografického materiálu, ale sama bola krásna, príjemná a inšpiratívna. Tak som si predstavovala, že má vyzeráť vysokoškolský pedagóg. Prednášal aj doktor Adam Pranda, ktorý nám priblížil problematiku neroľníckych zamestnaní, o ktorých sme na katedre nepočuli nič, pretože tam boli prednášky zamerané iba na tradičné rurálne prostredie.

V rámci štúdia sme dvakrát do roka chodili na výskumnú prax do terénu, aby sme sa naučili, ako pracovať s informátormi. Dostali sme dotazníky a podľa nich sme sa ľudí pýtali a zapisovali odpovede. Po praxi sme to spracovali a prezentovali na seminároch.

V školskom roku 1967 – 1968, som pracovala ako tzv. pomocná vedecká sila v Oddelení dokumentácie Národopisného ústavu SAV. Mala som na starosti katalogizovanie rôznych textových a fotografických materiálov. Za to som dostala asi 100 korún mesačne, čo vylepšilo môj skromný rozpočet, ktorý som dostávala od rodičov.

Popri štúdiu som začala chodiť dvakrát do týždňa na tréningy do Lúčnice. Bavilo ma to, ale do môjho života vstúpila láska. V januári 1968 som začala chodiť s režisérom a dramaturgom Petrom a na tancovanie mi už nevychádzal čas. Náš vzťah bol veľmi intenzívny a tak som sa o rok zaňho vydala a v auguste 1969 porodila syna Martina. Neplánovali sme to, ale stalo sa a museli



*Študentka národopisu na výskume, 1968*

sme si poradiť. Veľmi mi pri tom pomohla manželova rodina, u ktorej sme spočiatku bývali. Pomohli mi aj kolegyne, ktoré písali prednášky s kópiou pre mňa. Ja som chodila iba na semináre a podarilo sa mi načas skončiť aj štvrtý ročník štúdia. V piatom ročníku sme robili terénne výskumy, ako podklad pre diplomovú prácu. Vtedy ma zachránila moja stará mama, ktorá prišla do Bratislavy a starala sa o syna i o domácnosť. Bez nej by som koniec štúdia ťažko zvládla.

Diplomový výskum o tradičnej svadbe som robila v troch dedinách na Záhorí na jeseň v roku 1970. Materiál som v tom čase nazbierala pomerne ľahko, pretože starší ľudia svadby v krojoch s tradičnými zvykmi a folklórom sami zažili. Diplomovku som najprv napísala rukou. Horšie to bolo s jej prepísaním na písá-

com stroji. Do jeho valca sa navíjali biele papiere a modré tzv. kopiráky. Tie sa vkladali medzi papiere, podľa toho, koľko kópií ste potrebovali. A nedajbože tie modráky založiť opačne! Potom ste celú stranu museli znova prepísať. Aj každý preklep a chyba sa museli prácne likvidovať špeciálnou bielou farbou. V tom čase som písala na stroji veľmi pomaly a často som robila chyby, takže mi to išlo ako v lete na saniach. A keď som mala už niečo napísané, tak sa papierov zmocnil môj malý syn, všetky dokrčil a mohla som začať znova. Tiekli mi nervy, ale napokon som to dajako dobojovala a mohla v štyroch zviazaných exemplároch diplomovku odovzdať na katedru. Teraz, keď už tri desaťročia píšeme na počítačoch, spätne sa divím, ako sme to bez nich mohli zvládať.

Nasledovala príprava na tzv. štátnice, čo boli skúšky zo všetkých predmetov etnografie a folkloristiky za celé štúdium. Učiť som sa chodila do Horského parku, neďaleko ktorého sme bývali. Zobrala som syna v kočíku, uspala ho, sadla na lavičku a študovala. Raz ma pri tom poštipali malé mušky a dostala som alergiu, takže ma museli ratovať na pohotovosti na Kramároch. Ruku som mala celú červenú a napuchnutú a veľmi ma to svrbelo. V tomto stave som absolvovala aj štátnice. Nimi a obhajobou diplomovej práce som úspešne ukončila štúdium. V júni 1971 som mala promóciu a sprevádzal ma aj môj takmer dvojročný syn. Bola som šťastná, že som to zvládla, pretože otec, keď som sa vydávala, neveril, že štúdium dokončím.

Po zaslúžených prázdninách som sa začala obzerať po zamestnaní. Už som mala niečo sľúbené, keď prišiel najdôležitejší telefonát v mojom profesijnom živote. Zavolala mi pani doktorka Soňa Kovačevičová s otázkou, či nechcem nastúpiť ako asistentka na novovznikajúce Oddelenie etnokartografie v Národopisnom ústave SAV, ktorého je šéfkou. Na chvíľu som onemela, ale rýchlo som povedala, že samozrejme áno.

# Etnografický atlas Slovenska

Pani doktorku Soňu Kovačevičovú som poznala z jej prednášok a veľmi som ju obdivovala. Keď koncom 60. rokov prišla pracovať do Národopisného ústavu SAV, bolo to po tretíkrát. Dvakrát ju z ústavu v 50. rokoch vyhodili, kvôli jej buržoáznemu pôvodu. Ani to ju nezlomilo a dala sa nahovoriť, aby sa ujala vedenia najväčšieho vedeckého projektu slovenskej etnológie – prípravy a vydania Etnografického atlasu Slovenska (EAS).

Do práce som nastúpila 1. februára 1972. Dobré si ten deň pamätám. Doktorka Kovačevičová ma odviedla do pracovne na druhom medziposchodí na Klemensovej ulici. Okrem toho tam bola miestnosť dokumentácie a dve malé pracovne. Spočiatku sme v novom oddelení, ktoré malo realizovať Etnografický atlas Slovenska, pracovali dve. Mali sme na starosti distribúciu dotazníkov a filmov výskumníkom a keď sa vyplnené vrátili, tak sme ich dávali prepisovať na písacom stroji, čím si privyrábali najmä študenti národopisu. Originálne rukou vyplnené dotazníky zostali ako lokálny archív EAS a strojom prepísané dotazníky sa rozdelili a tak vznikol tematický archív EAS. Nafotené filmy sa spracovali na fotografie alebo diapozitívy v ústavnom laboratóriu. Keď boli hotové, výskumníci ich museli podľa presných inštrukcií popísať a boli uložené v archíve.

Výskumy v 250 lokalitách sa realizovali v rokoch 1971 – 1975 a boli do nich zapojení všetci pracovníci Národopisného ústavu SAV a mnohí externí spolupracovníci: etnografi múzeí z celého Slovenska i študenti vyšších ročníkov z katedry národopisu. Bolo to prvýkrát v histórii etnológie na Slovensku, že sa v rovnakom čase skúmalo na území celej krajiny rovnakou metodikou.

Prácu v oddelení EAS som na rok v júni 1973 prerušila, keďže sa mi narodila dcéra Zuzana.

Po mojom návrate už v oddelení etnokartografie pracovalo ďalších päť kolegov. Tak v ústave vzniklo tretie výskumné odde-

lenie zamerané na realizáciu EAS. Okrem toho tam bolo aj oddelenie etnografie a oddelenie folkloristiky. V oddelení etnografie v tom čase pracovalo niekoľko významných etnografiek a medzi nimi aj doktorka Viera Nosáľová, manželka Štefana Nosáľa, ktorý ma priviedol na myšlienku študovať národopis. Riaditeľkou ústavu bola doktorka Božena Filová, ktorá držala ochrannú ruku nad Soňou Kovačevičovou i nad celým projektom EAS. Dodatočne obdivujem odvahu oboch dám, ktoré dali dôveru mladým pracovníkom, ktorí nemali takmer žiadne, a v mojom prípade žiadne, skúsenosti s vedeckou prácou.

Keď boli výskumy skončené, začala sa druhá fáza realizácie EAS. Vyhodnocovanie získaných údajov na tzv. vyhodnocovacie hárky a analytické mapy. Znamenalo to, že každá získaná odpoveď na otázku z dotazníka bola prenesená najskôr na hárok a následne na mapu. V tejto fáze prác nám dr. Kovačevičová, ktorú sme volali „šéfka“, prideliť témy, ktorým sme sa mali primárne venovať. Ja som sa dozvedela, že budem spracovávať problematiku stravy a stravovania. Bola som nešťastná, predstavovala som si, že dostanem nejakú noblesnejšiu tému. Ale šéfka mi povedala, že som hlúpa, a že si nevidím ani na špičku nosa, pretože je to skvelá a večná téma. Ako vždy, mala pravdu, ale na to som prišla až neskôr. Na univerzite sme totiž k tejto problematike nedostali žiadne informácie. Keď videla, aká som vydesená, nanosila mi relevantnú literatúru, ktorú mala doma a prikázala, aby som začala študovať. Prinútila ma, aby som z tejto témy spracovala rigoróznú prácu. Okrem textu boli v nej zaradené aj relevantné mapy, získané v rámci výskumov EAS. Urobila som skúšky z dejín filozofie a histórie, prácu obhájila v roku 1979 a získala titul PhDr.

V tom istom roku som odišla na mesačný študijný pobyt do Poľska, kde sa problematike kulinárnej kultúry venovali viacerí vedci. Bola som v ústavoch a na katedrách vo Varšave, v Krakove a vo Vroclave. Bolo to obdobie, keď v Poľsku boli prázdné obchody s potravinami a ľudia mali iné starosti, ako sa venovať návšteve zo Slovenska. Napriek tomu sa o mňa starali, ako vedeli a hlavne, sprostredkovali mi veľa separátov a literatúry k téme stravy. Vtedy sa mi dostal do rúk aj poľský preklad slávnej eseje francúz-

skeho vedca C. Lévi-Straussa: „Kulinárny trojuholník“. Až tam som začala lepšie chápať, o čom mi dr. Kovačevičová hovorila. Ona ma tiež upozornila na štúdiu v časopise *Ethnologia Europaea* o konštruovaní kultúrnych modelov na príklade jedla.

Pri spracovávaní analytických máp sme museli dodržiavať presný plán, ktorý naša šéfka nekompromisne kontrolovala. Pravidelne sme jej predkladali svoje mapy, komentovali ich obsah a diskutovali o tom, čo z nich by sa hodilo na publikovanie v atlase. Takto sme vytvorili 2400 máp, ktoré sú uložené v archíve ústavu. V tejto fáze s nami spolupracovali už aj pracovníci z iných oddelení ústavu, z katedry národopisu FF UK i z Umenovedného ústavu SAV.

Na to, aby sa zjednotil pracovný postup pri príprave máp, sa konali pravidelne dva-trikrát do roka stretnutia všetkých spolupracovníkov mimo Bratislavu. Viackrát sme boli v kaštieloch vo Vozokanoch a v Moravanoch, boli sme aj na chate v Senci i na zámku v Smoleniciach. Tie atlasové výjazdy boli povestné a radi sme sa na nich zúčastňovali. Napriek tomu, že každý musel ísť s kožou na trh a všetkým predstaviť, ako vo svojej problematike pokročil a bol podrobený často aj kritickým pripomienkam. Takto sme si navzájom pomáhali a rozvíjali sa. A čo bolo najlepšie, získali sme vedomosti o všetkých fenoménoch tradičnej kultúry. Bol to veľký rozdiel oproti tomu, čo sa pestovalo pred EAS v ústave, keď vedecký pracovník spracovával iba svoju širšiu či užšiu problematiku a nič iného ho nezaujímalo. A po práci, večer, sme sa skutočne dobre zabávali: tancovali, spievali, rozprávali sa a často sme išli spať až po polnoci. Všetko nám šéfka tolerovala, ale ráno nekompromisne zvonila kovovým zvončekom, aby sme vstávali a o 9. hodine sedeli v zasadačke a znova sa sústredili na prácu.

V roku 1981 sme všetci redaktori EAS mali povinnosť vybrať mapy do konečného výberu atlasu, napísať k tomu zdôvodňujúce komentáre a navrhnúť ilustračný materiál. Tak vzniklo niekoľko zväzkov, ktoré sú uložené v archíve ústavu. Bol to prvý „nástrel“ toho, čo by mal EAS obsahovať. Pamätám si, ako som s malou dušičkou čakala reakciu S. Kovačevičovej a keď mi zavolała, že je spokojná, tak mi odľahlo. Aj o týchto materiáloch sa v oddelení široko diskutovalo.



Výber máp do EAS s Vierou Feglovou, 1985

V tejto fáze projektu EAS sme absolvovali medzinárodnú oponentúru. Prišli kolegovia z atlasových centier v Budapešti a Vroclave. Prezreli si naše mapy a navrhli prípadné korekcie. Mne veľmi pomohla konzultácia s dr. Ester Kisbán, odborníčkou na kulinárnu kultúru. Zároveň mi povedala, že najbližšia konferencia Medzinárodnej komisie pre etnologický výskum stravy pri SIEF bude v Maďarsku a že ma tam pozve. Na konzultácie boli pozývaní aj jazykovedci, ktorí nám pomáhali najmä s legendami, ktoré sa dotýkali ľudových názvov.

V roku 1982 sa dostalo veľkého vyznamenania pani dr. Soni Kovačevičovej, keď vo Viedni prevzala prestížnu Herderovu cenu. Boli sme na našu šéfku skutočne hrdí. Keď sa vrátila, tak sme ju spovedali, ako to prebiehalo a samozrejme, my ženy, sme boli zvedavé, ako bola oblečená. Sľúbila, že na ďalšie stretnutie sa nám príde ukázať. Osobne som čakala niečo klasické a ona prišla v staroružovom kostýme, v ktorom vyzerala famózne.

Popri práci na atlase som v roku 1983 začala tzv. externú vedeckú prípravu, aby som získala vyššiu vedeckú kvalifikáciu na stupeň kandidáta vied (CSc.). Prácu som obhájila v roku 1988.

Po prípravných prácach sa začala finálna fáza prác na EAS. Naše oddelenie začalo intenzívne spolupracovať s odborníkmi zo Slovenskej kartografie. Niekoľko rokov sme tam pravidelne dochádzali a predkladali naše návrhy máp. Trpezlivo nám vy-





*Medzinárodná konferencia Etnografického atlasu Slovenska v Starej Lesnej, 1990*

svetľovali, aké máme ďalšie možnosti zobrazovania na mapách. Že to nemusia byť len značky: bodky, štvorčeky, trojuholníky a pod., ale môže to byť aj šrafovanie alebo izočiary, ktoré vymedzia určitý priestor, že na mapu sa často zmestí viac informácií, ako sme si vedeli predstaviť a niektoré údaje sa dajú znázorniť aj v grafoch. Zároveň sa rozhodovalo, v akej mierke budú jednotlivé mapy publikované. Táto spolupráca s technicky zameranými ľuďmi nás obohatila. Na tlačiarenských strojoch nám ukázali, že každá farba musí ísť do stroja samostatne a keď je farieb veľa, tak sa papier v stroji natáhuje a značky sa posúvajú mimo vyznačenej lokality, čo bol pre náš atlas problém.

Nakoniec sme sa pokúsili vybrať z každej tematickej skupiny také mapy, ktoré charakterizovali kultúrne oblasti a regióny Slovenska a preniesli sme ich do záverečných syntetizujúcich máp. Keď boli mapy kompletne spracované a zaradené do EAS, napí-

sali sme k nim komentáre. Zároveň sa pracovalo aj na ilustráciách. Boli to zväčša schematické kresby, podľa vybraného ikonografického materiálu. Bol tiež spracovaný rozsiahly vecný, nárečový a zemepisný register. Všetky názvy máp, legendy i úvod EAS boli preložené do ruského a nemeckého jazyka.

Keď bolo všetko hotové, tak sa ukázalo, že atlas sa ani na najlepší papier slovenskej produkcie nedá kvalitne vytlačiť. Začali sa hľadať financie na nákup švajčiarskeho papiera, čo sa aj vďaka kontaktom riaditeľky Boženy Filovej podarilo. Vydanie EAS sa tým však oneskorilo a práca bola publikovaná vo vydavateľstve VEDA až v roku 1990, teda po zmene politického režimu. Napriek tomu, sme redaktori EAS na čele s pani doktorkou Soňou Kovačevičovou, dostali v roku 1991 za túto prácu na bratislavskom hrade od novej politickej reprezentácie Národnú cenu Slovenskej republiky.

Od konca 60. rokov stála Soňa Kovačevičová na čele tímu, ktorý zrealizoval najväčší projekt slovenskej etnológie z hľadiska ľudského potenciálu, vedeckej erudície i finančnej náročnosti. Napriek mnohým neprajníkom, úskaliam i problémom, ktoré sa pri každom projekte takého rozsahu vyskytnú, zostala naša šéfkka vždy navonok sebaistá a presvedčená o správnosti svojho vedeckého smerovania. Humánna a široká kultúrno-historická dimenzia jej bádateľských postupov bola podnetná aj pre nás – jej spolupracovníkov, nachádzajúcich u nej potrebnú vedeckú i morálnu podporu. Dá sa povedať, že S. Kovačevičová vychovala v rámci prác na EAS viacerých slovenských etnológov, ktorí sa podieľali aj na ďalších významných etnologických projektoch, ako bola dvojdielna Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska, vedecká monografia Slovensko – Európske kontexty ľudovej kultúry alebo Atlas tradičnej kultúry slovenských menšín v strednej a južnej Európe. Osobne pokladám prácu v etnokartografickom oddelení za moju druhú univerzitu a pani doktorku Soňu Kovačevičovú za moju „vedeckú mamu“.

## Očarená Nórskom

V roku 1987 som išla prvýkrát na „Západ“, na medzinárodnú konferenciu do Nórska. Na to, aby som tam mohla vycestovať, musela som sa podrobiť schvaľovaciemu procesu. Najprv musel pozvanie schváliť ústav, v ktorom som pracovala a následne Zahraničný odbor SAV, ktorý vybavoval aj služobný cestovný pas, víza a prideloval diéty. Nasledoval pohovor na tzv. Februárke – na polícii, kde mi povedali, že keby sa ma niekto v Nórsku pýtal, kde sú v Československu letiská alebo kasárne, tak nemám nič prezradiť a že sa mám po príchode do Osla hlásiť na našom veľvyslanectve. Bola to fakt absurdná situácia, najmä preto, že som išla na konferenciu o tradičnej kulinárnej kultúre. Letela som z Prahy a ešte pred odletom som si musela vybrať v Československej akadémii vied služobný pas. Po tom zložitom cirkuse bolo najsmiešnejšie to, že ten vzácny pas mi vydal vrátnik, u ktorého ho úradníčky nechali.

Keď som priletela do Osla, na letisku ma čakala milá kolegyňa Astrid, s ktorou som sa zoznámila na konferencii v Maďarsku a pozvala ma najprv domov na obed. Už cestou z letiska som si všimla, že Oslo leží na brehu mora a ľudia bývajú väčšinou v nízkych domoch obklopených zeleňou. Dom Astrid postavili jej starí rodičia a bol celý z dreva. Na to, že bol už pomerne starý, bol neveriteľne funkčný a zároveň útulný. Nábytok, koberce i textilie, všetko bolo v rustikálnom štýle. Okrem obývačky, z ktorej sa vychádzalo do záhrady, dom mal dve spálne, pracovňu pána domu, izbu pani domu, kuchyňu s komorou a, samozrejme, hygienické priestory. A veľa obrazov a kníh.

Na noc ma odviezla do vysokoškolského internátu, kde sme v Osle všetci bývali a vysvetlila mi, ako sa dostanem do centra. Keďže som tam bola v polovici júna, internát bol už bez študentov, pekný, celý ladený do modra. V noci som nemohla zaspáť, pretože som bola veľmi unavená i plná dojmov a zároveň nebola

poriadna tma. Aj keď som zatiahla závesy, v izbe bolo dosť jasno. Až vtedy som si uvedomila, že som naozaj v inej zemepisnej šírke.

Keďže som priletela o deň skôr, mala som čas, aby som si pozrela Oslo. Zakúpila som si okružnú jazdu s výkladom. Videla som múzeum, kde boli vystavené lode Vikingov z 9. storočia, nazývané *drakary*, ktorými podnikali námorné výpravy. Drevo, kožené i textilné veci sa uchovali neuveriteľne dobre vďaka bahnu, z ktorého ich vykopali. Druhé múzeum, nazývané Kon-tiky, vzdávalo hold veľkým nórskeym cestovateľom: Amundsenovi a Heyerdahlovi. Prvý plával z Európy cez severný pól do Ázie a druhý na primitívnej lodi z Peru do Polynézie, aby dokázal, že to mohli robiť aj ľudia dávno pred nami. Ukázali nám aj kráľovský palác a športový areál so slávnym skokanským mostíkom Holmenkolen. Videli sme tiež park Vigeland, v ktorom je vyše 200 sôch ľudí od jedného sochára. Na záver sme v centre mesta navštívili budovu radnice so zaujímavou výzdobou. Všimla som si, že vyššie budovy boli len v centre mesta.

Po tomto výdatnom výlete som riadne vyhladla, tak som zamierila do potravinovej samoobsluhy kúpiť si niečo pod zub. Tam ma fascinoval najmä pult s rybami na ľade. O niečom takom sme vtedy u nás ani nechyrovali. Zaujímavé bolo, že niektoré tovary boli označené nórskou vlajočkou a boli oveľa drahšie, ako dovezené potraviny. Astrid mi vysvetlila, že je to preto, že nórske potraviny sú zaručene bez chemickej úpravy, teda to, čo dnes nazývame biopotravínami.

Keď som sa vrátila na internát, bol už plný kolegov z celého sveta. A ráno sme všetci autobusom vyrazili na miesto konferencie do malého mestečka neďaleko Bergenu, na západnom pobreží. Ako sme vyšli z Osla, mohli sme obdivovať krásu nórskej prírody: nekonečné zdravé lesy, množstvo vodopádov stekajúcich z hôr a samozrejme fjordy. V lesoch bolo veľa čučoriedok a na lúkach sa pásli stáda oviec a kôz. Organizátori pre nás pripravili veľký okruh s rôznymi zastávkami. Boli sme na farme, ktorú vlastnila vyštudovaná etnografka s manželom, ktorí chovali kravy a ich kravíny boli takmer sterilne čisté. Pohostili nás palacinkami s čučoriedkovým džemom a tradičným kozím syrom – *geitostom*. Au-



Nórsko, 1987

tobusom sme sa nalodili na trajekt a mohli sme obdivovať okolitú krásu z vody. Vyviezli nás dosť vysoko, takže sme sa v strede júna ocitli na snehu, kde nórski bežci na lyžiach trénovali. V horách boli aj malé chaty, ktoré slúžia na prenocovanie alebo odpočinok pre každého, kto to potrebuje. Astrid nám vysvetlila, že Nóri milujú turistiku a v chatách vždy nájdu drevo na kúrenie a stravu. Ľudia pri odchode nechajú v chate to isté – pre druhých.

Ako etnografi sme samozrejme navštívili aj dva skanzeny s drevenými zrubovými domčekmi pokrytými hrubou vrstvou machu na strechách s pôvodným mobiliárom. Vyzerali ako z rozprávky. Kúpila som si tam malú taštičku z tulenej srsti so strieborným uzáverom, ktorú opatrujem ako pamiatku dodnes. Navštívili sme aj typický drevený kostol z 12. storočia, ktorých je v Nórsku zachovaných viac a dominujú krajine. Boli postavené z borovicového dreva a ich vysoké štíhle strechy podpierajú vnútri drevené stĺpy. Zvonka i zvnútra sú bohato vyzdobené drevozrezbami. V ich okolí sú cintoríny, kde sa na rozdiel od nás, mohlo stále pochovávať.

Všimla som si, že najmä na dedinách a v menších mestách ľudia bývajú v drevených domoch, ktoré sú často natreté na červeno a na bielo. Dozvedela som sa, že červená farba bola kedysi najlacnejšia. Robila sa z odpadu medených baní, rybacieho oleja a krvi zvierat a veľmi dobre drevo konzervovala. Biela farba bola oveľa drahšia. Preto niektoré domy boli natreté na bielo len spredu a vzadu boli červené.

Hneď na úvod konferencie som zažila riadny trapas. Vyberal sa konferenčný poplatok, na ktorý som mala peniaze, ale ako mi zdôrazňovali na zahraničnom oddelení, treba doniesť potvrdenie a s pečiatkou! Keď som to Astrid povedala, divila sa, ale začala pečiatku zháňať. Nakoniec tam dali pečiatku starostu mestčka a naše úradníčky boli spokojné.

Konferencia prebiehala v miestnom kultúrnom stredisku. Každý účastník predniesol svoj referát a nasledovala diskusia, všetko v angličtine. Pri asi 60 etnografoch a kultúrnych antropológoch to bolo najmä k večeru už dosť náročné na koncentráciu. Preto nám dobre padlo, že na tretí deň nás poobede odviezli na exkurziu do neďalekého mäsokombinátu. Nebola som tým nadšená, lebo ako stredoškolačka som absolvovala takúto exkurziu aj v Trenčíne a po nej som sa dlho nemohla na údeniny ani len pozrieť. Nórsky podnik na spracovanie mäsa bol úplne iný – moderný, ale najmä neuveriteľne čistý. Po exkurzii, ako to býva zvykom, ponúkali ochutnávku svojich výrobkov. S vidinou, že si pochutím na dobre vyzerajúcej nakrájanej saláme, som si nabrala a ochutnala. A hneď som začala hľadať WC, aby som ju vyplula. Bola totiž úplne sladká. Astrid sa pýtala, ako mi to chutilo, tak z úcty k nej som zaklamala.

Ďalšie kulinárske prekvapenie som zažila na záverečnej slávnostnej recepcii. Keďže v tom čase bola v Nórsku čiastočná prohibícia, usporiadatelia dostali výnimku a mohli nakúpiť dostatok *aqua vitae*, dosť silného číreho alkoholu, na radosť najmä škandinávskych vedcov. Stoly boli plné jedla a medzi nimi niečo, čo ma fakt šokovalo. Boli to varené jahňacie hlavy aj s očami, vraj neuveriteľná pochúťka. No pre mňa to bolo cez čiaru a po skúsenostiach s údeninami som sa napchávala len sladkým pečivom. Ako sa hovorí, koľko ľudí, toľko chutí!

Napriek týmto kulinárskym šokom, celkový dojem z Nórska bol veľmi pozitívny. Ľudia neuveriteľne zdvorilí a nápomocní. Prekrásna príroda, ktorú si vážia a dá sa povedať, že je doslova kultom Nórov. Ochrana pamiatok na vysokej úrovni, nevidela som ani jednu zdevastovanú budovu. Životný štýl striedmy a funkčný, ale ľudia spokojní. Neskôr som precestovala veľa európskych krajín, ale túto krajinu považujem aj dnes za príklad toho, ako by mala krajina vyzerať a ako sa dá žiť. Dodnes som Nórskom očarená!

## Ktože vám „polazil“?

V roku 1988 som bola na terénnom výskume v obciach, ktoré ležia v pohorí Javorníky, neďaleko Považskej Bystrice. Kedysi išlo o izolované obce, budované v údoliach pohoria. Až do 30. rokov 20. storočia tu boli ľudia odkázaní len na vlastnú obživu. Až keď bola v Považskej Bystrici vybudovaná zbrojovka, niektorí muži tam odchádzali pracovať. Ako som však zistila, charakter roľnícko-pastierskych dedín sa zásadne nezmenil a prežil aj v období socializmu, pretože JRD tam boli založené až v polovici 70. rokov a nevstúpili do nich všetci.

Najvýraznejšie sa to prejavovalo pri praktikách, ktoré súviseli s chovom zvierat. Od mája do septembra mali ľudia kravy a ovce ustajnené v *bačovochoch*. Boli to menšie drevené domy, v ktorých bola okrem maštale aj izba s pecou, v ktorej bývali ľudia. Zvyčajne tam boli nastálo dve-tri mladé ženy a chlapec – pastier. Ženy zvieratá ráno podojili a pastier ich vyhnal na pašu. Keď sa zvieratá napásli, podojili ich podvečer znova. Mlieko sa nechalo skysnúť a zvrchu sa odoberala smotana a keď jej bolo dosť, stírkalo sa z nej maslo. Maslo sa robilo ručne v drevenej vysokej nádobe – *žbenke* pomocou tyče zakončenej kruhom s dierkami tak, že sa ňou v nádobe pohybovalo zhora nadol. Bola to namáhavá a dosť zdĺhavá práca, na ktorú prichádzali vypomáhať aj iné ženy z rodiny. Hotové maslo ženy vytvarovali rukami do gule alebo veľkého vajca a ozdobili vrypmi pomocou lyžice. Niektoré rodiny mali na tvarovanie drevené vyrezávané kvadratické maselničky. Aby sa maslo nepokazilo, ženy ho zabalili do kapustných listov a uložili do vody prírodných studničiek v okolí letných maštali. Keď bolo masla dostatok, chodili ho ženy predávať na trhy do Považskej Bystrice a Bytče i na Moravu. Tam, kde mali viac kôz, sa takéto maslo farbilo mrkvovou šťavou, aby bolo žlté a mohlo sa predáť ako kravské. Predávali aj tvaroh, ktorý robili z kyslého mlieka. Peniaze z predaja masla a tvarohu



slúžili zasa na kúpu iných potravín a potrieb do domácnosti, napríklad kuchynského riadu.

Mlieko bolo preto podstatnou súčasťou miestnej kuchyne. Z kyslého mlieka sa varili kyslasté polievky, spolu so sušenými hubami, strukovinami alebo zemiakmi. Mliekom sa polievali kaše z múky alebo krúp, aj na kapustnom liste upečený *kabáč* z múčno-zemiakového cesta. Jedol sa aj koláč z prvého mlieka po otelení kravy – *mleziva* a z múky. Bežne sa jedával tvaroh, čerstvý alebo sušený. Pred sušením v peci sa vymiesil so soľou a urobil sa z neho okrúhly *kabáčik*, ktorý sa pred jedením rozmočil. Maslo sa v strave užívalo najmä v čase pôstov pred Vianocami a Veľkou nocou, keď sa nesmela jesť slanina. Aj štedrovečerná kapustnica bola ochutená maslom, zatiaľ čo sa bežne mastila vyškvarenou údenou bravčovou slaninou. Tak isto *ježiškova kaša* z ryže bola uvarená v mlieku a omastená maslom a aj štedrovečerné *pupáky* sa polievali mliekom alebo smotanou a posýpali tvarohom.

Dôležitý význam, aký mával pre obyvateľov javorníckych dedín chov kráv a oviec, sa zákonito premietol aj do mnohých zvykov a magických praktík miestnych ľudí. Tie mali chov zvierat pozitívne ovplyvniť a pomôcť v prípade nežiaducich javov. Výrazne sa to premietlo v tunajších vianočných sviatkoch. Pred večerou na *Posný dzeň* chodila gazdiná do potoka po vodu, do ktorej vložila kúsok chleba, petržlen a peniaz. Ňou vykropila celý dom i maštale so zvieratami. Z vianočnej večere z každého jedla odložila prvé tri sústa do vedra a po jej skončení išla do maštale, kde jedlo podala kravám. Hneď ráno na Božie narodenie chodili do domov *polazníci*, ktorí na otázku: „Čo nosíš?“, odpovedali: „*Vysokú penu, hrubú smotanu, tvarohy ako pec a maslo po lachec*“. Polazníkom mal byť zdravý a mladý muž, najlepšie niekto z rodiny. Na to, kto prišiel polaziť na Vianoce a znova na Nový rok, si dávali dedinčania veľký pozor. Ak by to nebol ten pravý, verili, že by mohol spôsobiť rodine i hospodárstvu zlé časy. Preto, ak napríklad kravy alebo ovce prestali dobre dojiť alebo ochoreli, ľudia sa pýtali: „*Ktože vám polazil?*“ Na Božie narodenie i na Nový rok zvykli ľudia pustiť do izby aj ovce a jahniatka, aby polazili. Kto mal koňa a bolo to možné, nechali aj jeho prejsť po izbe. Všetky tie-

to zvyky robili s vierou, že si tak zabezpečia prosperitu domu a úspešný chov zvierat.

Gazdiné ovládali aj špeciálne praktiky na ochranu zvierat. Do zvyšku chleba pečeného na vianočné sviatky pridali vodnú zelinu *splávie*, ktoré rástlo prichytené na kameňoch v potoku, rozdrvené struky svätójánskeho chleba a zázvor. Cesto vytvarovali do okrúhleho koláčika nazývaného *postruheň* a nechali v peci vysušiť. Keď nedajbože zviera ochorelo alebo stratilo mlieko, odlomili z neho kus, podpálili a keď začal dymiť, obchádzali okolo zvierata. Aby sa zvýšil ozdravný účinok, používal sa aj dym z liečivých vysušených bylín. Aby nadojené mlieko nemohol niekto urieknuť, vždy sa nádoba zakrývala plátenným obrúskom a z toho istého dôvodu sa nikdy po západe slnka nedávalo mlieko von z domu. Pri strate mlieka, a to nielen u kráv a oviec, ale aj u dojčiacich žien, pomáhala voda zo sútoku viacerých prameňov, nazývaná *schodelnica*. Ňou sa umývalo celé telo a dala sa vypiť.

O týchto miestnych praktikách mi rozprávala pomerne mladá žena a na moju otázku, či to vie z rozprávania svojej matky alebo starej matky, ubezpečila ma, že tieto zvyky sa robia stále, pretože existujú zlí ľudia, najmä ženy, ktoré vedia ľuďom aj zvieratám uškodiť. Odchádzala som od nej spokojná, pretože mi povedala veľa zaujímavých informácií, ale mala som aj pochybnosti, či to všetko myslela vážne.

Hneď na druhý deň som sa presvedčila, že to myslela smrteľne vážne. Cestou autobusom z Považskej Bystrice do vedľajšej dediny som si prisadla na voľné miesto k staršej žene. Začala sa ma pýtať, kto som a čo chcem v dedine robiť. Povedala som jej, že sa zaujímam o to, ako ľudia kedysi žili, ako sa živili a aké mali zvyky. Vypočula ma a povedala, že ona mi môže o tom porozprávať a pozýva ma k sebe. Bola som celá natešená, že ešte než som vystúpila z autobusu, už som mala ochotnú informátorku. Keď sme prišli do dediny, ľudia postupne na niekoľkých zastávkach vystúpili a my dve sme ostali samé. Vystúpili sme až na konečnej v lese. Odtiaľ sme k jej domu museli ísť lesom hore kopcom asi 30 minút. Cestou pozbierala huby, ktoré mi s vajíčkami pripravila na obed a ponúkla ma aj bylinkovým čajom. Bývala v starom dome, pôvodnom *bačove* úplne sama, len s kozou a so psom.

Obrábala malé políčko, kde mala zemiaky, zeleninu a aj kvaku – jedlú repu, ktorú som poznala len z literatúry. Pýtala som sa jej, či sa samotná nebojí bývať na opustenom mieste. Odpovedala, že nemá inú možnosť.

Poďakovala som sa za pohostinnosť a utekala dolu lesom, aby som nezmeškala posledný autobus. Keď som prišla, šofér mi povedal: „Už tu na vás čakám.“ Trocha som sa divila, prečo to hovorí, ale myslela som si, že je to slušný človek. Na druhý deň som v dedine zašla najskôr na Obecný úrad, aby som sa ohlásila, že tam budem robiť výskum. Starosta ma privítal a prvá jeho otázka bola: „Nie je vám nič? Ste v poriadku?“ Bola som v rozpakoch, prečo sa to pýta. Dozvedela som sa, že som bola u miestnej bosorky, ktorej sa všetci na okolí báli, pretože vedela ľuďom a zvieratám uškodiť a mala som šťastie, že neuškodila aj mne.

Keď som o tom neskôr premýšľala, pochopila som, o čom s takým presvedčením hovorila moja prvá informátorka a prečo tá druhá býva na samote v lese. A zároveň som začala intenzívne spomínať, kto nás na Vianoce navštívil ako prvý. Našťastie to bol mladý a pekný sused, ktorý prišiel zavinšovať a tak som sa upokojila.

## Oxford – stret tradície s globalizáciou

V auguste 1995 som mala možnosť stráviť mesiac v Oxforde, v rámci projektu: *Oxford Colleges Hospitality Scheme for East European Scholars*. Prvé kolo výberu vedcov sa konalo v domácej krajine a konečný výber sa realizoval v Oxforde. Tam si jednotlivé fakulty (Colleges) vybrali, ktorého vedca pozvú a zabezpečili mu bývanie, stravu a stal sa aj dočasným členom fakulty so všetkými právami, ktoré k tomu patrili.

Mňa si vybrala jedna z najväčších škôl, Jesus College, ktorá bola založená v roku 1571, ako jediná v alžbetínskom období. Tradíčne na nej študovali poslucháči z Walesu. Jej tútorom bol následník britského trónu, princ z Walesu. Miestny folklór hovorí, že na Jesus College študujú: English, Welsh a the Best Welsh. Táto škola je hrdá na to, že patrila k piatim, ktoré ako prvé otvorili svoje brány vzdelávaniu žien, ale bolo to až v roku 1974, keď som ja už mala tri roky po promócií! Aj v čase môjho pobytu boli však v Oxforde fakulty, kde študovali iba muži.

V čase môjho pobytu študovalo na Jesus College asi 300 študentov a 100 postgraduálnych poslucháčov, ktorí chceli získať doktorát a z nich polovica z USA a Austrálie. Vyučovalo na nej 60 profesorov a lektorov, tzv. tutors. Na škole sa dalo študovať od fyziky, cez medicínu až po hudbu prakticky všetko. Zo spoločenských vied to bola história, jazyky, právo a sociológia. Výučba histórie bola postavená na písomnom a verbálnom prejave študenta, ktorý každý týždeň vypracoval k preberanej problematike 5-10 stránkovú esej, ktorú musel obhájiť pred profesorom a kolegami. To je prax, ktorá dodnes chýba na viacerých našich univerzitách.

Jesus College tvoria kamenné budovy obrastené vistériami s fialovými kvetmi, usporiadané do dvoch átrií, uprostred ktorých boli pestované trávniky. Do areálu patrila tzv. College Hall – veľká jedáleň s dlhými stolmi a lavicami zo 17. storočia, ktorá vyzerá ako z filmov o Harry Potterovi. V nej sa počas školského

roku stravujú pedagógovia aj študenti. Školy majú za mestom aj farmy, z ktorých svoje jedálne zásobujú zeleninou a ovocím.

V priestoroch školy sú dvoj a jednoizbové byty pre študentov, doktorandov a hostujúcich profesorov. Škola má tiež moderný internát a študenti bývajú aj na privátoch. College má svoju malú kaplnku, kde sa konajú bohoslužby a svadby študentov a absolventov. Jednu som mala možnosť pozorovať aj v čase môjho pobytu. Pred kaplnkou bolo postavených niekoľko stolov s obrusmi a na nich malé občerstvenie – čaj, káva a pohár šampanského. Po obrade všetci pozvaní zagratulovali mladomanželom, občerstvili sa a bolo po svadbe. Ale, všetky dámy mali klobúky!

Na fakultu sa môžu dostať len profesori a študenti, ale každá z nich má väčšinou poobede dve hodiny otvorené svoje brány aj pre návštevníkov Oxfordu. Aj som to využila a pozrela som si takmer všetky ďalšie fakulty a ich kvetinovú výzdobu.

Vedenie Jesus College mi vopred vybavilo vstup do najväčšej knižnice a do etnologického múzea – Pitt Rivers Museum. Je to typické viktoriánske múzeum, založené v roku 1884, ktoré profituje zo zbierok, ktoré získalo počas koloniálnej etapy britského spoločenstva. Má obrovské zbierky z celého sveta, ktoré sú členené tematicky. Bohato tam boli zastúpené: masky, rituálne predmety, hudobné nástroje, poľnohospodárske náradie, kuchynský riad, odev, obuv, šperky, hračky, lode a makety obydlí. Z Európy som tam videla niekoľko artefaktov z Balkánskeho polostrova, Ruska, Poľska, Škandinávie, ale zo Slovenska nič, hoci taká naša fujara tam rozhodne chýbala. Nič takého dlhého a zdobeného tam nebolo.

Väčšinu času som trávila v najväčšej knižnici – Bodleian Library. Tam nájdete všetko, čo bolo publikované vo Veľkej Británii a väčšinu kníh vydaných vo svete po anglicky. Pred samotným vstupom sa každý musí podrobiť malému rituálu: odfotia ho na preukaz, spýtajú sa, akú problematiku chce študovať a poradia, ktorý katalóg je najvhodnejší. Najdôležitejšia je však prísaha, že návštevník knižnice nič nezničí, nepodpáli a neodcudzí. Túto prísahu musí každý povedať vo svojom jazyku, v mojom prípade teda po slovensky. Táto knižnica má tri budovy, najstaršia je zo 16. storočia. Sú to nádherné priestory dýchajúce históriou. Služby v nej

boli skvelé, pracovníci ochotní poradiť a pomôcť. Získala som tam množstvo nových informácií najmä o trendoch vo výskume kulinárnej kultúry, ktoré som využívala v ďalšej praxi ešte veľa rokov.

Kolega historik ma zobral autom na výlet do okolia Oxfordu. Ukázal mi rodinné sídlo Winstona Churchilla a pozval ma na tradičný anglický čaj o piatej. V útulne zariadených miestnostiach boli na stoloch poschodové misy s drobnými chlebičkami a zákuskami a k tomu sa pil čaj s mliekom. Niekoľkokrát som si zašla aj do tradičného pubu na pivo. Každú sobotu som autobusom chodila do Londýna a navštevovala múzeá, galérie a vychutnávala atmosféru Hyde Parku.

Do tejto stáročnej tradičnej atmosféry Oxfordu vtrhli jeden deň americkí stredoškólcovia na kurz anglickej literatúry. Veľmi rýchlo svojím krikom a smiechom ovládli celú college. Aj keď sa mali stravovať v krásnej historickej jedálni, rýchlo sa zorientovali a za rohom našli Mc Donald's. Tam si kupovali hamburgery, hranolky a Coca-Colu tak, ako na to boli zvyknutí z domova. Stravovanie formou tzv. fast food sa ujalo v USA už pred 2. svetovou vojnou a veľmi rýchlo sa rozšírilo ako náhrada domáceho jedla. Ľudia si zvykli, že v sieti Mc Donald's dostanú určitú kvantitu jedla za určitý čas, ale zároveň aj rovnakú chuť jedla. Chcú si byť istí, že kdekoľvek na svete v tomto podniku dostanú jedlo rovnakej chuti, ktoré sa dá rýchlo skonzumovať aj bez príboru a taniera.

Americkí študenti si jedlo doniesli na trávniky do školy a papierové obaly tam po nich ostali. Trpezlivý personál college to po nich musel zbierať, pretože študenti nevideli smetné koše. Tak som na vlastné oči pozorovala, čo je to globalizácia, o ktorej sa u nás v tom čase začalo len hovoriť. Povedala som si v duchu: „Preboha, len to nie!“ A ona sa onedlho zjavila aj u nás. Sama som musela prežiť so svojimi malými vnučkami návštevy Mc Donald's v Bratislave, pretože nechceli ísť do cukrárne, ale len na „krabičkové“ jedlo – Happy Meal.

Pobyt v Oxforde hodnotím, aj s odstupom štvrtstoročia, ako hlboký ľudský i profesionálny zážitok, ktorý sa v živote nevyskytne často.

## Viete, kde je Bihor?

Po vydaní Etnografického atlasu Slovenska v roku 1990 požiadali predstavitelia slovenských menšín v Európe náš ústav o pomoc pri výskumoch ich kultúry a etnickej histórie. Vzniklo tak niekoľko projektov, ktoré mali za úlohu zaznamenať stav kultúry, jazyka a identity Slovákov žijúcich v krajinách strednej a južnej Európy. Používali sa na to rovnaké dotazníky, ktoré boli pripravené pre projekt Etnografického atlasu Slovenska a ktoré dal ústav k dispozícii všetkým predstaviteľom slovenských minorít v Európe. Výskumy robili príslušníci miestnej slovenskej inteligencie a ich vyhodnotenie, mapovanie a komentáre k mapám boli našou úlohou. V prípadoch, keď sa nepodarilo vyskúmať všetky vytypované lokality, kde žijú Slováci, chodili sme pomáhať aj my.

Tak sme v roku 1995 štyria kolegovia vycestovali na výskum Slovákov do Rumunska, do oblasti nazývanej Bihor. Slováci sem prichádzali od konca 18. až do polovice 19. storočia hospodáriť alebo ako pracovná sila do novozakladaných sklárskych hút. Majitelia pozemkov a hút sem privádzali ľudí z Gemera, Zemplína, Oravy, Kysúc, Šariša a z okolia Zvolena. Táto pôvodná regionálna kultúrna rôznorodosť sa v novom geografickom prostredí postupne adaptovala na svojrázny výraz tejto slovenskej minority, ktorý si ich potomkovia zachovali celé generácie. Prispel k tomu aj fakt, že ich dediny a osady boli od okolia izolované. Zo sčítania obyvateľstva v roku 1992 vyplýva, že v Rumunsku žilo asi 20 000 Slovákov a z nich v šiestich obciach v Bihore 9 000.

Keď sa robili etnografické výskumy v Rumunsku, tak smerovali do Nadlaku a jeho okolia, ktorý bol centrom Slovákov, kultúrne prepojeným so slovenským osídlením v oblasti Békešskej Čaby v Maďarsku. V Bihore, ktorý leží vo vzdialenejšom Sedmohradskom rudohorí, sme robili etnografický výskum prví.

Išli sme autom cez Maďarsko, nabalení potravinami, pretože sme vedeli, že z mesta Arad, kde boli hotely, sme to mali ešte asi 100 km do nášho cieľa. V Arade sme videli paneláky, v oknách

ktorých boli namiesto záclon noviny a dosť zanedbané ulice a okolie. Ale potešili sme sa cenám benzínu, ktorý bol oproti Slovensku a Maďarsku asi o polovicu lacnejší. Keď sme sa cez lesy serpentínami prepracovali až k nášmu cieľu, rovno pod cedulou s názvom obce ležal zdochnutý kôň. Začala som rozmýšľať, či bola naša cesta dobrý nápad.

Ujal sa nás miestny pán učiteľ v dedine Stará Huta. Dvaja kolegovia dostali izbu v učiteľovom byte v malej bytovke. Kolegyňu a mňa ubytovali na neďalekom gazdovstve. Domáci nám dali k dispozícii síce parádnu izbu, ale tá bola vlhká a plná plesní. Našťastie bol pomerne teplý september, tak sme mohli vetrať. Problém bol aj s vodou. V dome bol zavedený vodovod, ale z neho voda len kvapkala, pretože studne boli po lete vysušené. Tak sme sa chodili umývať aj do potoka. Nikdy nezabudnem na šok, ktorý som zažila, keď som prvý raz išla na potrebu. Domáci nám povedali, že na to majú priestor nad maštaľou. A naozaj, pod drevenou latrínou sa dolu premávali obrovské čierne svine, ktoré som upodozrievala, že ma chcú uhryznúť do zadku a bol tam neuveriteľný smrad. Po tomto zážitku som na potrebu chodila už len do prírody.

Varili sme si z polotovarov privezených z domu. V obci bol obchod a krčma, ale s veľmi obmedzeným výberom potravín. Jediné, čo v žiadnom dome nechýbalo, boli demižóny slivovice a čerešňovice. Tie tam chodili, podľa výpovedí ľudí, kupovať za socializmu aj pre diktátora Ceaușescua. Slováci v Bihore boli v tomto smere veľmi pohostinní aj k nám. Domáci gazda každé ráno čakal pred dverami našej izby, aby nás privítal pohárikom slivovice. A to sa dialo v každom dome a odmietajúť bolo naozaj ťažké.

Bolo tam však krásne. Je to zvlnená pahorkatina s roztrúseným osídlením. Domy sú skromné a dookola záhrady, polia, lúky. Ľudia práve vykopávali zemiaky a pálili ohne, kde si ich opekali. Úžasná vôňa! Na lúkach sa voľne pásli kone. Tam, ďaleko od svetelného smogu, som videla najkrajšie hviezdne nebo.

Ľudia sa čudovali z našej slovenčiny. Rozprávali archaickou slovenčinou, ktorú prekladali slovami z rumunčiny. Ale boli šťastní, že konečne aj k nim zo Slovenska niekto prišiel. Pán uči-



teľ nám povedal, že hneď po revolúcii 1989 sa obrátili na Maticu slovenskú, aby im pomohla a poslala do školy slovenské učebnice, modlitebné knižky a spevníky, ale pomoc neprišla. Zostali sme zahanbení, aj keď sme s touto situáciou nemali nič spoločné.

V Bihore sme skúmali v dvoch obciach: v Gemelčičke a v Čerpotoku.

Slováci sa do Gemelčičky prísťahovali začiatkom 19. storočia. Dedina bola takmer 100% slovenská a ľudia mali rímsko-katolícke vierovyznanie. Je to lokalita kopaničiarskeho charakteru, vzdialenosti medzi domami sú aj 200 metrov. Na okolí domov sú veľké sady a polia. Pôda je neúrodná, preto tu, podobne ako v Starej Hute, aj počas socializmu bolo súkromné hospodárenie, ktoré sa venovalo najmä chovu dobytka. Popri ňom sa muži živili drevorubačstvom. Dedina má veľkú rozlohu, preto bola rozdelená na desať častí a každú spravoval *prisažný*. Tí sa každú nedeľu schádzali s richtárom pri kostole, podávali mu správy o zverenej časti a dostávali pokyny a nariadenia pre obyvateľov. Centrom spoločenského života bol kostol. Obec bola od okolitého sveta veľmi izolovaná, čo spôsobovalo dlho negramotnosť značnej časti obyvateľstva, ktorá žila aj z hygienického hľadiska na nízkej úrovni. Elektrina bola do obce zavedená až začiatkom 90. rokov vďaka švajčiarskej katolíckej charite. Celý socializmus tam ľudia prežili pri petrolejových lampách.

Do dediny zo Starej Hutky neviedla ani v čase nášho výskumu poriadna cesta. Spomínam si, ako nás tam viezli na rebrináku s koňmi. Hrboľatá prašná cesta viedla hore kopcom a tak nás natriasalo, že som sa od strachu držala kolegu, lebo som sa bála, že spadnem z voza pod kolesá. Navštívili sme i miestnu školu, aj s posteľou učiteľa v triede, ktorá vyzerala rovnako ako v 19. storočí, keď bola zriadená. Naspäť sme sa radšej vracali pešo. Zaprášeni a ukonaní sme si dali pivo v miestnej krčme v tieni stromov. Postupne sa k nám pridávali zvedaví „domorodci“, ktorí boli zasa veľmi pohostinní. Raz som tam dostala aj ponuku na sobáš! Môjmu nápadníkovi neprekážalo, že som vydatá a mám dve deti. Len na druhý deň si na nič nespomínal.

Na výskume sme boli aj v dedine Čerpotok. Táto dedina vznikla neskôr, až na prelome 19. a 20. storočia, keď tam Slováci prišli

z iných oblastí Rumunska. Obec má skôr dolnozemský charakter, na rozdiel od kopaničiarskeho osídlenia Gemelčičky a Starej Huty. Obyvateľstvo bolo takmer 100% slovenské, rímsko-katolíckeho vierovyznania. Pôvodne ľudia pracovali ako roľníci a pastieri, po 2. svetovej vojne tam otvorili bane na uhlie a závody na ťažbu nafty, takže najmä muži sa zamestnali tam.

Keď sme skončili výskum, jedna rodina nás pozvala na večeru. V krásny septembrový podvečer nás usadili na dvore pod železnou pergolou, na ktorej rástlo modré hrozno, ktoré práve dozrievalo. Vo dvore bola hlinená pec, vykurovaná drevom, v ktorej pre nás upiekli na plechu zemiakovú babu. V kombinácii s červeným vínom a po našich polotovaroch to bol úžasný kulinársky zážitok.

Počas výskumu sme počúvali najmä od mladých mužov z Bihoru, že plánujú prísť na Slovensko a nájsť si u nás prácu, aby si zlepšili svoju životnú perspektívu. Nepříjemne nás po čase prekvapila informácia od pána učiteľa zo Starej Huty o tom, že naša cudzinecká polícia robila týmto ľuďom problémy a správala sa k nim ako k nevítaným hosťom, zatiaľ čo sa oni chceli vrátiť do zeme, z ktorej pochádzali ich predkovia. Dúfam, že sa to aspoň niektorým z nich podarilo.

## Nie je svadba ako svadba

Etnograf počas terénnych výskumov zažije všeličo. A niekedy má šťastie a je pozvaný na svadbu. Mne sa to stalo na výskume v prostredí slovenskej menšiny v zahraničí. Prvá bola v rumunskom Bihore v Starej Hute a druhá v srbskej Vojvodine v dedine Kysáč. Rozdiel medzi nimi nemohol byť snáď väčší, ale na oboch sme s kolegami boli VIP hostia.

Svadba v Bihore bola spojená s krstom dieťaťa nevesty a ženícha. Hostina sa konala v drevenej stodole pri dome nevesty, ktorej steny boli vyzdobené čačinou. Hostí, aj s nami štyrmi, bolo asi dvadsať. Jedlo sa na drevených doskách položených na trojnožkách, ktoré inak slúžili na pílenie dreva a sedelo sa na drevených laviciach alebo stoličkách. Na stole ležali hlboké taniere obrátené hore dnom, lyžice, nože a fľaše s alkoholickými nápojmi. Pohárik na pitie sme mali len my s kolegyňou, všetci ostatní pili z fliaš. Keďže som sa zaujíkala o kulinárnu kultúru, bola som zvedavá, ako si hostitelia poradia s podávaním jedál. Na úvod priniesli misu plnú jaterníc z domácej zabijačky. Tie si hostia preložili na ploché dno hlbokého taniera a využili ho ako tanierik na predjedlo. Nasledovala slepačia polievka, ktorá sa jedla z toho istého hlbokého taniera. Hlavným chodom bolo varené slepačie a bravčové mäso s chlebom, ktoré sa konzumovalo tak tiež z rovnakého taniera. Jeden tanier bol tak využitý na všetky chody a každý sa najedol. Väčšiu racionalizáciu využitia riadu si neviem predstaviť. Avšak zábava, síce bez hudby, ale so spevom bola skvelá. Jednoduchosť a atmosféra tejto svadobnej hostiny mi pripomenula tie, ktoré sa konávali v horských oblastiach Slovenska v 19. storočí, o ktorých som čítala v staršej etnografickej literatúre. Cítila som sa, akoby ma tam preniesol stroj času.

Úplne iný charakter mala svadba, ktorú sme zažili v srbskej Vojvodine. Životná úroveň tamojších Slovákov je vysoká, čo sa

odráža aj na úrovni svadieb. Na svadobnej hostine sa zúčastnilo okolo 500 ľudí. Na to, aby všetkých hostí posadili za stoly, postavili na dvore domu nevestiných rodičov veľký stan – *šiator*. Tam nanosili stoly, lavice a stoličky a vytvorili aj miesto pre hudbu a tanec. Obe svadobné rodiny na hostinu zabili niekoľko ošípaných a zadovážili dostatok vína a rakije. Ďalšie potraviny: múku, cukor, sliepky, vajíčka, čokoládu, maslo, olej a iné, doniesli ako dar príbuzní novomanželov. Jedlo, torty a zákusky pripravili najaté kuchárky a pekárky. Svadobčanov obsluhovali mladí ľudia, väčšinou priatelia mladomanželov. A mali pri takom množstve hostí čo robiť. Tu už nestačil jeden tanier, po každom chode taniere menili a každý hosť mal aj príbor a pohár na víno alebo rakiju.

Nás, hostí zo Slovenska, posadili rovno k hlavnému stolu, vedľa mladého páru. Neboli sme tým nadšení, pretože sme nemali so sebou adekvátne oblečenie, ale hostitelia si to nenechali vyhovoriť. A potom prepukli lukulské hody, ktoré trvali hodiny. Ako prvý chod sa podávala slepačia polievka so slížikmi, podobne, ako to bývalo zvykom aj na slovenských svadbách. Avšak druhý chod slávil u mňa najväčší úspech. Bol to mäsom plnený zavíjaný kapustný list, zapekaný v paradajkovo-smotanovej omáčke – *sárma*. Bolo to také dobré, že som si pridala dupľu. Domáci mi hovorili, aby som to nerobila, lebo bude ešte viac chodov, ale nemohla som odolať, tak mi to jedlo chutilo! Aj u nás na východnom Slovensku sa podávali na svadbách zavíjané kapustné listy, nazývané *holubky*, ale také chutné ako vo Vojvodine, neboli. Nasledovali ďalšie chody: pečené bravčové mäso, grilované kurence, jaternice, šaláty, ale na to som už nemala miesto v žalúdku. Ešte dobre, že medzi jednotlivými chodmi hrala hudba a mohli sme si zatancovať, aby nám vytránilo. Okolo jedenásťtej večer sa objavili na stoloch poschodové vyzdobené krémové torty. Keďže bolo dosť teplo, niektoré už neboli úplne rovné a pomaly sa začali roztekať. Ale chutili výborne – všetko domáca výroba miestnych žien. Bolo ich najmenej sto. A medzi chodmi, samozrejme, neustále ponúkание vínom alebo rakijou.

Počas svadobnej hostiny pozýval manželský pár hostí do domu, v ktorom budú bývať. V tomto prípade to bol nový dom,

postavený na parcele rodičov nevesty. Dom bol zariadený nábytkom, práčkou, chladničkou, televízorom a ďalšími vecami. Všetko to financovali obe rodiny napoly. Hrdá nevesta sa však pýšila aj svojou výbavou, ktorú dostala od rodičov. Dvere skriň, skriňiek i zásuvky boli otvorené, aby sa každý mohol presvedčiť, že sú naozaj plné. K nášmu údivu sme tak mali možnosť vidieť nielen zásoby posteľnej bielizne a uterákov, jej šaty, svetre, sukne, topánky, ale aj spodnú a nočnú bielizeň. Mojim dvom mužským kolegom až vyliezali oči! A bolo sa načo dívať. Zaujímavé bolo, že k výbave nevesty patrili aj tradičné veci. Boli to ručne tkané ľanové uteráky na ruky, nazývané *klinovníky* a úplne nový, bohato vyšívaný miestny kroj, ktorý visel na čestnom mieste v spálni. Pri jeho obdivovaní mi napadlo, že naša ľudová pieseň: *Sedemdesiat sukien mala a ešte sa nevydala...*, u tejto nevesty neplatí.

Neskôr nadránom, keď som prejedená, ohučaná z hlasnej hudby a plná dojmov, nemohla zaspáť, uvedomila som si, že som nebola dobrá partia pre môjho muža. Nielen, že som nedostala dom, ale ani byt a moja výbava sa k tej, ktorú som mala možnosť vidieť, ani zďaleka neblížila. Bola som rada, že môj manžel o tradičných svadobných zvykoch Slovákov z Vojvodiny nič netušil.

## Lesk a bieda Zakarpatskej Ukrajiny

Na prelome 20. a 21. storočia som spolu s dvomi kolegami robila v rámci projektu mapovania tradičnej kultúry slovenských menšín v zahraničí aj výskum na Zakarpatskej Ukrajine. Takáto možnosť sa v tejto oblasti naskytla po dlhej dobe, pretože od začiatku druhej svetovej vojny bola pre etnografický výskum neprístupná viac ako päťdesiat rokov.

Podkarpatská Rus je najzápadnejšou oblasťou Ukrajiny s hlavným mestom Užhorod. Z etnického i historického hľadiska patrí k najrozmanitejším regiónom Európy. Okrem Ukrajincov tam žijú Rusíni, Maďari, Rumuni, Rómovia, Slováci, Česi a pred druhou svetovou vojnou tam žilo aj veľa Židov. Slováci prichádzali na toto územie už za panovania Márie Terézie a Jozefa II. v 18. storočí, ale najviac v prvej polovici 19. storočia. Historické údaje uvádzajú, že Slováci sem boli pozývaní ako odborníci na prácu v baniach a hutách na spracovanie železa a skla alebo ako majstri na pily, stavitelia vodných stavieb i ako drevorubači a výrobcovia dreveného uhlia. Na novom území sa usadzovali v skupinách, vytvárajúc slovenské ulice, budovali rímsko-katolícke kostoly a v dedine Nový Klenovec vznikol samostatný evanjelický zbor. Na začiatku 20. storočia tam žilo asi 38 000 Slovákov.

Obrovský prelom nastal po 1. svetovej vojne, keď bola Zakarpatská Ukrajina v roku 1919 pridelená k územiu Česko-slovenskej republiky. Nastala nová vlna prisťahovalcov, ktorí mali za úlohu vybudovať sieť štátnej správy. Politická, policajná, súdna, finančná, lesná a železničná správa bola obsadzovaná českými a slovenskými úradníkmi a odborníkmi. Tí sa usadzovali najmä v mestách: Užhorod, Mukačevo, Berehovo, Veľká Sevluš a Chust. Obdobie rokov 1919 až 1939 bolo veľmi priaznivé pre rozvoj kultúry a tradícií Slovákov. Otvárali sa slovenské školy a gymnáziá, fungovalo ochotnícke divadlo, rôzne vzdelávacie a osvetové spolky.

Toto obdobie však trvalo len dvadsať rokov do začiatku 2. svetovej vojny, keď bola oblasť obsadená Maďarmi a po vojne bola celá Zakarpatská Ukrajina pričlenená k Sovietskemu zväzu. Nové geopolitické pomery podmienili ďalšiu migráciu Slovákov, v tomto prípade z východu na západ. Slováci i Česi mali možnosť presídlieť naspäť do Československa. Mnohí tak urobili, ale táto možnosť sa skončila v roku 1947 a mnohí ľudia tam zostali. A bolo to pre nich najhoršie obdobie. Charakterizovala ho rusifikácia, sovielizácia, potláčanie cirkvi, izolácia a strata kontaktu s materskou krajinou. To sa postupne začalo meniť až po roku 1992, keď Ukrajina zákonom garantovala národno-kultúrny rozvoj všetkých etnických menšín. Na jeho základe sme aj my mohli začať etnografické výskumy medzi Slovákami na Zakarpatskej Ukrajine.

Bývali sme v panelovom „sovietskom“ hoteli v centre Užhorodu. Hneď prvú noc som nespala, lebo v reštaurácii bola do rána svadba a hrala hudba. Každú chvíľu som zasvietila, pretože som mala dojem, že sa po stenách niečo pohybuje. A aj sa pohybovalo! Ráno sme zišli do reštaurácie na raňajky. Bol tam smrad z cigariet a alkoholu, stoly plné tanierov a pohárov. Pre nás stôl upratali, ale počas jedenia som mala možnosť pozorovať, ako sa likviduje neporiadok v užhorodskom medzinárodnom hoteli. Čašníci jednoducho zviazali štyri konce obrusu do batoha a odniesli ho do kuchyne aj s riadom a zvyškami jedla a nápojov. A cestou tie zvyšky z obrusov tiekli na zem. Takéto „upratovanie“ som skutočne videla prvýkrát v živote.

Po celý náš pobyt sa o nás starali miestni Slováci. V dedine pri Užhorode to bola pani učiteľka, ktorá bývala vo vile, ktorú postavili jej rodičia za 1. ČSR. Ale na WC sa muselo ísť do drevenej búdky na záhradu, pretože keď sa časom zapchala kanalizácia, tak ju nikto za niekoľko desaťročí neopravil. K nej za nami prišla stará pani, ktorá s plačom prosila, aby sme ju zobrali domov – na Slovensko. Pani učiteľka nám pripravila pôdu pre výskum, zabezpečila informátorov, za pomoci ktorých sme vypĺňali dotazníky. Venoval sa nám aj doktor medicíny, ktorý s nami jazdil po dedinách a uvádzal do domov Slovákov. Pozval nás aj k sebe domov. Boli sme prevrapení, že pri dome má aj menšie hospo-

dárstvo. Vysvetlil, že ho musí mať aj popri práci v nemocnici, inak by rodina neprežila. Jeho syn bol inžinier, ale nemal prácu a peniaze pre rodinu získaval aj pašovaním benzínu na Slovensko, tak ako to robilo množstvo ďalších ľudí. Väčšina našich informátorov žila veľmi skromne, ale hovorili, že vždy lepšie, ako ľudia v mestách, ktorí nemali možnosť hospodáriť a dorobiť si vlastné potraviny.

Všetci, s ktorými sme sa stretli, s nostalgiou spomínali na zlaté časy 1. Česko-slovenskej republiky. Pri prechádzke Užhorodom ukazovali, ktoré cesty a budovy boli v tom čase vybudované. Skutočne to bolo to najlepšie, čo sa tam dalo vidieť. Ale aj všeličo iné sa tam dalo pozorovať. Obrovské sociálne rozdiely. Po cestách jazdili ešte konské povozy, autá zdrôtované, aby sa nerozpadli, ale aj veľmi drahé autá, z ktorých vystupovali sebavedomí šviháci a krásne mladé ženy. Krásu miestnych žien ocenili aj moji dvaja kolegovia. Fungovali aj butiky, kde mali nádherné veci, ale len pre bohatých.

Stravovali sme sa v reštauráciách, ktoré boli už v súkromných rukách. A musím uznať, že varili výborne a na naše pomery veľmi lacno. Na uliciach boli pojazdné kovové nádrže, z ktorých sa čapoval kvas. Je to kyslastý nápoj z nakvasenej múky alebo starého chleba, ktorý nemal zlú chuť, potláčal smäd, aj človeka zasýtil. Na Ukrajine, v Rusku i na Balkáne je kvas dodnes populárny nápoj.

Keď sme skončili výskum a vracali sa domov, zažili sme niečo neskutočné. Predpokladám, že na túto situáciu nás prozreteľne pripravil slovenský konzul a dal nám telefónne číslo na šéfa slovenskej colnice. Keď sme prišli na ukrajinskú hranicu, nebolo tam veľa áut. Všimli sme si však, že nás predbiehajú veľké drahé autá, z ktorých šofér odišiel do kancelárie s pasom v ruke, z ktorého viditeľne trčali bankovky. Napokon asi po hodine aj nás odstavili a my sme si mysleli, že máme vyhraté. Opak bol pravdou. Dostali sme sa do zeme nikoho, medzi oboma hranicami, ktorá bola veľká asi ako futbalové ihrisko. Tam stálo množstvo áut, ale nie v poradí v akom prišli, ale ako sa šoférovi podarilo zabráť miesto. V tomto priestore nebolo nič, ani len provizórne WC, ba ani strom či krík, kde by človek v prípade potreby mohol zísť.



Najmenej dve hodiny sa nič nedialo a stáli sme. Vtedy som začala dobiedzať do kolegu, aby využil to číslo na šéfa colnice. Najprv nechcel, ale keď som pohrozila, že bude v aute galiba, tak to urobil. Asi po štvrťhodine sme zbadali pohyb áut pred nami. Napokon sa pred naším autom objavil šéf colnice – plukovník a s ním vojak so samopalom v ruke. Tým ukazoval šoférom áut pred nami, aby sa posunuli nabok tak, aby vytvorili cestu. A tá bola pre nás! Prvýkrát som sa cítila ako VIP a našou satisfakciou bolo aj to, že sme predbehli na našej ošarpanej škodovke všetky tie drahé autá, z ktorých sa na nás s údivom pozerali šoféri. Bohvie, čo si mysleli, kto sme. Keď sme prišli na našu colnicu, prvá cesta viedla samozrejme na WC, až potom som ukázala pas. Pán plukovník nám vysvetlil, že to takto vyzerá každý deň, pretože 99% áut patrí pašerákovi benzínu, cigariet a iného tovaru, ktorý predávajú slovenským priekupníkom. Mala som z toho zmiešané pocity, vediac už, že mnohí Ukrajinci pašujú, aby mali na živobytie, a na druhej strane ma poburovala korupcia, ktorá bola asi na oboch hraničných prechodoch. Keď som videla film Hranica, tak som si túto vlastnú skúsenosť pripomenula.

Dúfala som, že sa tam sociálna situácia ľudí postupne zlepšovala. Obávam sa však, že od 24. februára 2022, sú Ukrajinci a s nimi aj Slováci na Zakarpatskej Ukrajine v smrteľnom ohrození.

## Trh je zrkadlom mesta a jeho okolia

Už v detstve som milovala návštevy trhov. Bývali sme v meste, avšak babička mala na dvore kurín so sliepkami, takže sme mali domáce vajíčka a sliepky na polievku. Na trhu sme kupovali ovocie, zeleninu, huby, kačice, bažanty, holuby i zajace. Tie sa však museli ošklbať alebo stiahnuť z kože a vypitvať. Aby sa hydina dobre šklbala z peria, obárala sa horúcou vodou a hnusne to smrdelo. V pivnici babička chovala hus, ktorej rukou pchala do dlhého krku akési šúľky. Keď bola tučná, tak ju zabila a upiekla. A na jar kúpila mladú húsku a začala ju vykrmovať. Aj takto si v päťdesiatych rokoch, ale aj neskôr, snažili ľudia zabezpečiť jedlo.

Keď som sa vydala, chodila som rada nakupovať na bratislavské trhy. Kúpila som najmä čerstvú zeleninu a ovocie od bulharských zeleninárov. Boli to potomkovia Bulharov, ktorí sa u nás usadzovali od polovice 19. storočia až do začiatku 2. svetovej vojny a boli známi tým, že ich produkty boli oveľa kvalitnejšie, než tie, ktoré sa dali kúpiť v *zelovococh* za socializmu. Na trhu som kupovala aj kyslú kapustu od ženičiek zo Záhoria i sezónne kvety.

Počiatkom 80. rokov som bola na služobnej ceste v Belehrade, vtedy hlavnom meste Juhoslávie. Pozrela som si najvýznamnejšie pamiatky a samozrejme som išla aj na trh. Predávalo sa tam najmä ovocie, zelenina, hydina, syry, vajíčka, ale aj krásne na tenučko pokrývané vysušené slížiky, ktoré tvorili na pultoch celé kopce. Zaujalo ma to, pretože u nás by to naše prísne hygienické potravinárske normy nepovolili. Keď som sa viac priblížila k pultom, kde ich predávali, začula som slovenčinu. Hneď som sa ženičkám prihovarila a behom desiatich minút som bola za pultmi. Keďže som vedela, že v Juhoslávii žila početná minorita Slovákov, chcela som vedieť, odkiaľ sú. Boli z dediny Vojlovica neďaleko Belehradu. Strávila som s nimi takmer celý deň a sľúbila, že ich dedinu prídem niekedy navštíviť. Stalo sa to, ale až po-



Syráreň, Holandsko, 1994

tom, ako sa skončila vojna v Juhoslávii, keď som s kolegami robila výskum slovenských menšín v historických regiónoch Báčky, Banátu a Sriemu v rokoch 1999 – 2001.

Počas pobytu ma kolegyňa Zorica vzala na dva dni do mesta Smederevo, ktoré leží na Dunaji na hranici s Rumunskom. Navštívili sme aj miestny trh, kde sa predávalo od klinčov po kone naozaj všetko. Prekvapilo ma množstvo predávaných zvierat. Keď som to hovorila Zorici, tak mi povedala, že nielen zvieratá, ale aj ženy sa tam predávajú. Nechcela som jej veriť, ale vysvetlila, že v termíne výročného trhu, jedenkrát do roka tam prichádzajú nezadané ženy zo širokého okolia, aby si z nich mohli muži vybrať manželku. A keď sa dohodnú, tak muž žene i jej rodine zaplatí niečo, čo mi poznáme pod názvom *oldomáš*.

Aj počas výskumu Slovákov na Ukrajine som samozrejme navštívila miestny trh v Užhorode. Kúpila som si tam značkový



Rybí trh v Apúlii, 1997

nerezový hrniec za desať dolárov. Všeobecne tam predavači mali radšej americké doláre, ako miestne hrivny. A nie, nebola to napodobenina, bol to originál a hrniec mi slúži už vyše dvadsať rokov. Až keď som zistila, koľko stojí tento hrniec u nás, tak som pochopila, že to s ním nebolo všetko s kostoným poriadkom. A spomenula som si, že aj naši informátori hovorili, že sa vtedy bežne vykrádali odstavené nákladné autá a tovar sa nelegálne predával pod cenu.

Po rozpade Rakúsko-uhorskej monarchie v roku 1918 a vytýčením hraníc nových štátov sa mnohé pôvodom

slovenské obyvateľstvo ocitlo v nových štátnych útvaroch a malo obmedzený kontakt so svojou etnickou majoritou. V tejto situácii sa ocitli aj viaceré goralské lokality na Orave a na Spiši, ktoré pripadli Poľsku. Koncom 90. rokov sme tam s kolegami realizovali výskum v piatich oravských a šiestich spišských lokalitách, v ktorých sa obyvateľstvo hlásilo k slovenskej národnosti. V rámci našich pobytov som si nemohla nechať ujsť aj u nás dobre známe trhy v Novom Targu a Jablonke, ktoré majú tiež svoju osobitú atmosféru. Okrem potravín a vecí, ktoré by ste tam očakávali, dá sa tam kúpiť aj odev všetkého druhu, posteľná bielizeň, topánky, kožuchy, kabelky, kočíky, pokrovce, kožušiny, cédečka a dokonca aj nábytok. A to všetko pre Slovákov lacnejšie, ako doma. Poliaci sú dobrými obchodníkmi, ktorí rýchlo reagujú na módné trendy a zároveň predávajú nielen za zloté, ale aj za eurá a iné meny. Majú kalkulačku v hlave a komunikujú takmer

v každom jazyku. Okrem toho, priamo na trhu sa dá aj dobre najesť. Nečudo, že Slováci už roky navštevujú tieto trhy masovo a radi.

Spätne nerozumiem, prečo sme sa s kolegami nenajedli na trhu, ale išli sme do miestnej reštaurácie. Na jedálnom lístku sme našli názov jedla *mizeria* a natoľko nás zaujalo, že sme si jedlo všetci objednali. Servírka sa na nás zadivene pozerala, ale doniesla, čo sme chceli. A my sme zistili, že to je uhorkový šalát so smotanou. Vždy, keď niekto povie, že je to mizerné, tak si spomeniem na ten uhorkový šalát z Jablonky.

Trhy vždy reprezentovali mesto a jeho okolie, ktoré naň dodávali tovar. Preto aj pri svojich súkromných cestách sa snažím navštevovať miestne trhy a kúpiť si tam niečo lokálne na pamiatku. Z trhu mám napríklad originálnu brošňu z Paríža, kovový náhrdelník z Florencie, vejár zo Sevilly, z nočného trhu na Sardínii krásnu kabelku s perleťou do divadla alebo ozdobnú tekvičku z Cypru.

Ešte sa v spomienkach musím vrátiť k pobytu v srbskom Smedereve. V meste sa konala celonárodná súťaž v zborovom speve. Na jeden koncert sme išli aj my so srbskou kolegyňou Zoricou. Na záver súťaže sa konala v našom hoteli recepcia a rozlúčka účastníkov. Bola to spontánna oslava, kde všetci spolu tancovali tanec *kolo* a spievali oduševnene pieseň „*Juhoslávia, Juhoslávia...*“ Po desiatich rokoch som nemohla uveriť, že v Juhoslávii prepukla etnicko – náboženská vojna, v ktorej mohli proti sebe bojovať tí istí ľudia, ktorí sa spolu kedysi tak srdečne zabávali. Keď toto píšem, na Ukrajine je už tretí týždeň vojna, pretože ju napadla ruská armáda. Je to pre mňa rovnako nepochopiteľné, ako vojna v Juhoslávii.

## Za lepším chlebom

V rokoch 2000 – 2001 sme robili výskumy tradičnej kultúry na území Chorvátska. Realizovali sme ich dosť skoro po skončení vojny v Juhoslávii, ktorá prebiehala ako etnická a náboženská vojna v rokoch 1991-1995 a jej výsledkom bol rozpad Juhoslávie a vznik samostatných štátov: Slovinska, Chorvátska, Srbska, Bosny a Hercegoviny a Čiernej Hory.

Slováci v Chorvátsku vždy boli v tieni Slovákov žijúcich v srbskej oblasti Vojvodiny, ktorí boli jazykovo i kultúrne integrovanejší. Tam tiež smerovali skoršie výskumy slovenských etnografov. O Slovákoch v Chorvátsku nebolo veľa relevantnej literatúry, čo sme chceli svojimi výskumami napraviť.

Slovenská menšina v Chorvátsku sa formovala v rámci sťahovania obyvateľstva z preľudnených oblastí Uhorska, dnešného Slovenska, do južných oblastí habsburskej monarchie, po tom, ako boli odtiaľ vyhnaní porazení Turci. Slováci osídľovali najmä územie medzi riekami Drávou a Sávou, nazývané Slavónia, na severovýchode Chorvátska. Prví kolonisti tam prišli už začiatkom 18. storočia, ale väčšina z nich prichádzala od druhej polovice 19. storočia až do prvých desaťročí 20. storočia.

Táto oblasť bola bohatá na rozsiahle dubové a bukové lesy a na ich vyrubovanie boli zemepánmi povolávaní Slováci z horských oblastí Slovenska. V zime rúbali a kľčovali lesy a od jari do jesene pracovali na poliach. Odlesnené pozemky si mohli prenajať, neskôr aj odkúpiť a postaviť si domy. Údaje o počte Slovákov v Chorvátsku nie sú presné. Koncom 19. storočia sa ich počet odhadoval na 30 000, avšak súpis obyvateľov v roku 1991 udával len 5 600 obyvateľov slovenského pôvodu. Táto etnická asimilácia sa pripisuje tomu, že väčšina Slovákov bola rímsko-katolíckeho vierovyznania rovnako, ako chorvátske obyvateľstvo. Príbuznosť oboch jazykov nebránila Slovákom porozumieť liturgii, preto sa nedožadovali svojich kňazov a nedošlo tu ani k budovaniu slovenských škôl. Výnimkou sú dve obce, kde väč-

šinu Slovákov tvoria evanjelici a. v. Po slovensky rozprávala najstaršia generácia, mladší niečo rozumeli, ale hovorili už po chorvátsky.

V skúmaných slavónskych obciach, ktoré založili slovenskí osadníci: Zokov Gaj, Jelisavec, Markovec, Jurjevec, Josipovec a Soľany udrie do očí ich zástavba. Obce majú široké a rovné ulice so stromoradiám a usadlosti stoja na širokých pozemkoch. Táto urbanistická veľkorysosť súvisí s tým, že zemepán prideliť všetkým osadníkom rovnaký pozemok vymeraný geometrom. Domy postavené z tehál sú orientované užšou stranou do ulice a dlhšou stranou do dvora. Na ulicu smerovali okná, za ktorými sa nachádzala predná izba. Za ňou bola kuchyňa, do ktorej sa vchádzalo z dvora a zadná izba. Až za nimi boli osobitne vchody do komory, chlievov a ďalších hospodárskych priestorov. Po strane domu z dvora bol nízky múrik so stĺpmi, ktoré podopierali strechu. V tomto otvorenom, ale zastrešenom priestore sa žilo v horúcich dňoch a boli krásne vyzdobené živými kvetmi. Na dvore bola aj studňa, udiareň, pec a sušiareň kukurice.

V obci Lipovľany, blízko hranice s Bosnou a Hercegovinou, sme mali možnosť nazrieť aj do veľmi starého modelu bývania, charakteristického pre balkánsky polostrov. Išlo o *zádruhu*, o ktorej sme sa dozvedeli v prednáškach na vysokej škole. *Zádruhou* sa nazývalo viacgeneračné bývanie a hospodárenie rodiny, ktorá mohla mať niekoľko desiatok členov. Táto forma rodiny bola síce koncom 19. storočia zákonom zrušená a pozemky rozdelené, ale jedno také rozsiahle obydlie, so silným orientálnym vplyvom v interiéri, sme v dedine ešte mohli vidieť. Táto dedina je zvláštna aj tým, že v nej žije 16 národností a obyvatelia troch vierovyznaní: rímskokatolíci, gréckokatolíci a pravoslávni. A medzi nimi asi 200 Slovákov, ktorých predkovia sem prišli z oblasti Prievidze a Žiaru nad Hronom na konci 19. a začiatkom 20. storočia. V tejto obci som si vypýtala zvláštnu, asi meter dlhú a štíhlu tekvicu, ktorá mi zdobí ložňu a moji informátori mi darovali na pamiatku peknú sklenenú vázičku.

Kedysi sa hovorilo, že Slováci odchádzali do južnej Európy na „Dolnú zem“ za lepším chlebom. A skutočne si v strave polepšili. Zachovali si veľa jedál i ľudových názvov, ktoré poznali ich pred-

kovia na Slovensku, ale do svojho jedálneho lístka pribrali ďalšie jedlá, charakteristické pre balkánsku stravu.

Chlieb sa dal počas našich výskumov kúpiť v obchodoch, ale mnohé gazdiné piekli domáci chlieb. V dedinách boli na to postavené vo dvoroch hlinené pece. Ako povedala jedna z nich: *Peče ho preto, lebo je z kúpeného chleba hladná*. Niektorí mali pri peci aj sporák, kde sa varilo v teplom počasí. Gazdiné piekli zvyčajne chlieb z pšeničnej múky, ale často k múke pridali aj varené pretlačené zemiaky tak, ako boli na to navyknuté ich prastaré mamy na Slovensku.

Slováci postupne zaradili do svojej stravy aj nové potraviny, typické pre balkánsku stravu. V prvom rade ide o kukuričnú múku. Pekne na to zaspomínala jedna informátorka, ktorej rozprávala stará mama, ktorá tam prišla ako dieťa. ... *Keď Slováci prechádzali popri domoch, kde bývali Chorváti, videli, že jedia lyžicou z taniera žltú praženicu zvajec. Veľmi sa tomu tešili, až kým nevyšlo najavo, že jedli kukuričnú kašu, ktorú Slováci z domu nepoznali a pomýlili si ju so vzácnou praženicou...* Tento omyl im však nebránil, aby kukuričné jedlá rýchlo nezaradili do svojej kuchyne podobne, ako paradajky, papriku, baklažány. Paradajky rozvárali gazdiné v kotloch, aby mali domáce zásoby na varenie paradajkovej polievky a omáčky. Z paradajok a papriek varili lečo – *sataráš* a typický chorvátsky *ajvar*. Oblúbeným jedlom bol aj mäsom plnený nakvasený kapustný list – *sárma*.

Ohromne si polepšili v spotrebe mäsa, ktoré bolo kedysi na Slovensku pre ľudové vrstvy vzácné. Pri dostatku krmovín mohli si dovoliť chovať aj viac ošípaných. Bravčové mäso doma údili a robili z neho klobásy. Tie však boli na rozdiel od našich takmer meter dlhé. Od Chorvátov sa naučili robiť aj *kulen*, do ktorého sa dávala časť mäsa pomletá a časť narezaná, bohato ochutené červenou paprikou. Na rozdiel od klobás, ktoré sa plnili do tenkých čriev, *kuleny* sa plnili do hrubých čriev a vyzerali ako naše salámy. V každom dome, kde som robila výskum, ma pohostili chlebom a touto údeninou, ktoré v kombinácii s čerstvou paradajkou a paprikou chutili božsky. Prekvapilo ma, keď mi jedna gazdiná povedala, že keď im zostanú klobásy a *kuleny* aj po novej zabíjačke, tak ich zakopú do hnojiska, aby mali miesto na nové výrobky. Moje chuťové bunky horko zaplakali!



Aj s alkoholickými nápojmi boli Slováci v Chorvátsku na tom dobre. V každej dedine boli vinohrady a dorábalo sa víno, ktorého má každá rodina dostatok.

Na rozdiel od Slovenska, kde bolo v čase nášho výskumu zakázané súkromné pálenie alkoholických nápojov, v Chorvátsku bola táto prax bežná. Takmer každá rodina vlastnila špeciálne kotly – *pecare*, v ktorých varili a destilovali – *piekli* pálenku. Príznačne toto zariadenie volali v Lipovľanoch *veselá mašina*. Pálenku vedeli gazdovia spraviť takmer zo všetkého: sliviek, hrušiek, jabĺk, moruší, višní, čerešní, hrozna, marhúľ, kukurice, repy, vína i z kukuričného chleba. Tento trúnok nazývali *pálenka* alebo po chorvátsky *rakija*. V domácnostiach mali 30 i viac litrov domácej pálenky, ktorú podobne ako víno, neustále návštevm ponúkali. Prvý raz som mala možnosť ochutnať aj novú a ešte teplú pálenku. Mala som trocha strach, ale neoslepla som.

Blahobyť Slovákov na dedinách v Chorvátsku krásne dokumentujú aj svadby, na ktorých sa zúčastňovalo 300 – 400 ľudí. Obe svadobné rodiny postavili na dvore domu stan – *šiator*, so stolmi a lavicami pre hostí. Hostiny sa robili za výdatnej pomoci príbuzných. Bolo bežné, že svadobné rodiny dostali potraviny v 60 – 80 košoch – *korpoch*. Darované boli: múka, cukor, sliepky, vajíčka, čokoláda, ale aj celé prasa. A svadobné rodiny zabili 5 – 10 ošípaných a dodali víno a pálenku. Svadobný obed sa podával u nevesty a večera u ženícha. Na jednej svadbe, ktorá sa konala v roku 2000, sa vybralo pri tanci s nevestou, nazývanom *darivaňje*: 4000 nemeckých mariek, mraznička, práčka, televízor, niekoľko jedálenských servisov, posteľná bielizeň, uteráky, oblečenie, obrazy a ďalšie veci.

Keď sme odchádzali z chorvátskej Slavónie domov, v aute sme s kolegami konštatovali, že predkovia Slovákov veru urobili dobre, keď sa rozhodli ísť do neznáma. Iste sa nadreli, ale postupne získali pekný kus pôdy, postavili si domy, vybudovali hospodárstva a skutočne tam našli lepší chlieb, po ktorom tak túžili.

## Dotyk smrti

V roku 2000, v rámci výskumu slovenskej menšiny v Chorvátsku, išli sme aj do mestečka Ilok, ktoré leží na Dunaji, priamo na hranici so Srbskom. Mestečko nábožensky i kultúrne patrí do historickej oblasti Báčky – súčasť srbskej Vojvodiny. Od 19. storočia v ňom žijú aj Slováci, ktorí si tam vybudovali silnú národnostnú pozíciu. Slováci evanjelického vyznania si už v roku 1863 v meste zakúpili dom, ktorý slúžil ako modlitebňa a slovenská cirkevná škola. V roku 1921 bola otvorená aj štátna škola s vyučovacím jazykom slovenským, ktorá slúžila pre prvý stupeň základnej školy aj v čase nášho výskumu. Slováci si svoj jazyk a kultúru pestovali aj prostredníctvom ochotníckeho divadla, spolkov a folklórneho súboru. Vďaka tomu, na rozdiel od skúmaných dedín v Slavónii, tu došlo aj k najmenej jazykovej asimilácii Slovákov.

Ilokkí Slováci sa väčšinou zaoberali poľnohospodárstvom, rôznymi remeslami, pracovali ako robotníci a boli medzi nimi aj vysokoškolsky vzdelaní ľudia. V meste boli rozsiahle vinohrady a bolo bežné, že domácnosti mali 300 – 500 litrov vína a jeho predajom si mohli vylepšiť ekonomickú prosperitu. V meste sa nachádza aj slávny *Ilokký podrum* – rozsiahly vinohradnícky podnik s pivnicami, ktoré boli založené už v polovici 15. storočia v skale nad Dunajom. Kvalitným vínom zásoboval viedenský dvor v čase panovania Márie Terézie, aj stôl britskej kráľovnej Alžbety II. Jeho špecialitou sú vína *graševina* a *traminac*, ktoré zrejú v dubových sudoch zo Slavónie.

Aby sme sa zo Slavónie do Iloku dostali, museli sme ísť cez mesto Vukovar, ktoré bolo takmer úplne zničené vo vojne v rokoch 1991 – 1995. Popri ceste pred i za mestom boli do zeme zasadené tabuľky, na ktorých bol známy symbol smrti so skríženými hnátmi a lebkou s nápisom: miny. Z cesty boli vidieť ruiny továrne aj obytných budov, ktoré už boli zarastené bujnou vegetáciou, futbalové ihrisko premenené na cintorín i symbol mes-



*S Mojmírom Benžom, Petrom Slavkovským a slovenskými aktivistami v Chorvátsku, 2000*

ta, rozstrieľaný, ale stále stojaci vodojem. Mesto, veľké ako Trenčín, zničila srbská armáda, keď ho ostreľovala z druhého brehu Dunaja. Bol to pre nás šok, keďže sme prichádzali z vojny ušetrenej časti Chorvátska.

Po príchode do Iloku nám Slováci rozprávali, že za vojny mali veľmi ťažkú pozíciu. Keďže sa nechceli miešať do srbsko-chorvátskych sporov, boli nepriateľmi pre oba národy. Niekoľko Slovákov počas vojny aj zahynulo. Ohrozené bolo aj miestne vinárstvo. Jeho riaditeľ nám rozprával, že keď prišli srbskí vojaci, začali v pivnici strieľať hlava-nehlava. Aby zabránil aspoň skaze archívnych vín, našiel guráž a išiel za ich veliteľom a povedal mu, že si vojaci môžu zobrať vína, koľko chcú, ale nech neničia archív. Našťastie to bol človek, ktorý pochopil, aká by to bola škoda a vojakom to zakázal. Ešte keď nám to rozprával, tak sa mu triasol hlas. Pokojne ho mohli aj zastreliť.

O pár dní, keď sme skončili výskum a boli sme blízko, rozhodli sme sa, že navštívime aj Slovákov vo Vojvodine a dohodneme,

ako budeme pokračovať v ďalších výskumoch. V rámci Juhoslávie mal Ilok s týmito blízkymi slovenskými dedinami úzky kontakt. Avšak v roku 2000 v polovici rieky Dunaj už ležala hranica medzi Chorvátskom a Srbskom.

Bola sobota ráno, keď sme sa vydali na cestu. Chorváti nás pustili bez problémov, aj tak na hranici nikto iný nebol. Keď sme prišli na srbskú stranu, naše auto obstali vojaci so samopalmi a kázali vystúpiť. Zobrali nám pasy a museli sme všetko vyložiť z auta. Mne strhli aj kabelku, ktorú som mala na pleci a vysypali obsah na zem. A neustále na nás mierili a pýtali sa, kde je kamera. Keďže sme ju nemali, tak chceli vidieť fotoaparát. Kolega sa im snažil vysvetliť, že ideme len pár kilometrov k Slovákom a že robíme etnografický výskum. Asi po hodine prišli s tým, že nemáme akúsi poistku, tak z nás vytiahli aspoň 100 dolárov. Nebolo nám všetko jedno a vôbec sme nerozumeli, prečo sa k nám tak surovo chovali.

Dozvedeli sme sa to až od Slovákov. Práve v tú sobotu sa konala v Belehrade veľká demonštrácia proti autokratickému prezidentovi Slobodanovi Miloševićovi. Na hranici si zrejme mysleli, že sme novinári, ktorí tam idú nakrúcať protest a preto sa tak chovali. Milošević zanedlho musel z funkcie odstúpiť a neskôr bol odsúdený ako vojnový zločinec na medzinárodnom súde v Haagu.

Videli sme aj ďalšie dôsledky nešťastnej vojny v Juhoslávii. Keď sme sa inokedy presúvali z Chorvátska do Srbska, išli sme veľkú časť cesty diaľnicou, ktorá vedie zo Záhrebu do Belehradu. Kedysi to bola najfrekventovanejšia cesta v Juhoslávii. Po piatich rokoch od skončenia vojny to bola pustá, neošetrovaná cesta, kde z benzínových púmp a odpočívadiel zostali len ruiny obrastené kríkmi. Predbehlo nás jedno auto zo Slovinska a v protismere nešiel nikto. Na konci diaľnice, pred Belehradom, v strede cesty sedel na stoličke policajt, ktorý nás zastavil a legitimoval. V Belehrade sme videli Američanmi rozstrieľané budovy v strede mesta a v Novom Sade zničený most. Boli to smutné a pre mňa absolútne nepochopiteľné zážitky. A boli tak blízko Slovenska, približne 4 – 5 hodín cesty autom.

## Bez informátorov sa etnograf nezaobíde

Etnograf, rovnako ako kultúrny či sociálny antropológ, pracuje nielen s písomnými zdrojmi, ako napríklad historik, ale aj zbieraním informácií priamo od ľudí, v rámci vytypovanej komunity alebo lokality. Je to tzv. kvalitatívny výskum, ktorý patrí k základným spôsobom našej práce.

Na katedre národopisu nám pedagógovia často zdôrazňovali, akí sú pre nás ľudia, ktorých spovedáme počas terénnych výskumov, dôležití a ako sa k nim máme správať. Vždy sme sa mali najskôr predstaviť štatutárovi obce, vysvetliť, čo tam chceme robiť a poprosiť o tipy na ľudí, ktorí by mohli byť našimi potenciálnymi informátormi. Ak sme videli, že človek nemal záujem s nami komunikovať, nesmeli ho viac obťažovať a ľudí, ktorí nás pozvali do domu, sme nemali uraziť napríklad odmietnutím pohostenia a keď sa dalo, tak im aj pomôcť. Zároveň sme museli intuitívne vycítiť, kedy nám informátor hovorí pravdivé informácie a kedy si vymýšľa alebo interpretuje to, čo si niekde prečítal. Na to slúžili kontrolné otázky. V teréne sme pracovali buď pomocou otázok v dopredu pripravenom dotazníku alebo voľnejšou metodikou, rozhovorom s informátorom k problematike, ktorá nás zaujímala. Vtedy sa zvyčajne tento rozhovor nahrával a neskôr prepisoval a ukladal do archívu. Táto práca nebola taká ľahká, ako to na prvý pohľad vyzerá. Ľudia sa často potrebovali vyrozprávať a trvalo dlhšie, než sme sa mohli pýtať na to, čo nás zaujímalo. Bežne sa stalo aj to, že sme mali smolu a za celý deň neurobili nič, pretože sme nenašli ochotných informátorov. A niekedy zasa opačne – našli sme takých zhovorčivých informátorov, že sme nestíhali odpovede zaznamenávať a na konci dňa sme nevedeli ani, ako sa voláme.

Už počas štúdia národopisu sme dvakrát do roka chodili na výskum. Naš ročník mal prax na Orave a na Zamagurí. Pamätám si, že som bola zaskočená tým, že som mala skúmať tradič-

né spôsoby chovu zvierat, čo bola pre mňa, ako mestské dievča, dosť vzdialená téma. Vedúci výskumu sa ma aj opýtal, či viem aspoň rozoznať vola od býka. Napokon to nebolo až také zložité, pretože sme skúmali v lokalitách, ktoré neboli kolektivizované a ľudia tam hospodárili po starom. Spomínam na to, že jedna výborná informátorka sa ma opýtala, či si zajem domáci chlieb s maslom. Bola som hladná a tešila som sa. Avšak chlieb mal v ceste viac zemiakov ako múky, bol plošký, už pár dní starý a na ňom bola natretá hrubá vrstva masla. Mala som veľký problém to zjesť, ale vedela som, že ju nesmiem uraziť odmietnutím jedla. Podobnú situáciu som zažila aj neskôr pri výskume na Liptove, kde ma gazdiná hostila bryndzovými haluškami výdatne pomastenými roztopenou slaninou a kusom masla. Halušky doslova plávali v tuku, až som sa obávala o svoj žlčník.

Pamätám sa aj na situáciu, keď ma vyložil fakultný autobus v obci na hranici s Poľskom. Chodila som po dedine a nikde nikoho. Až som konečne našla starú babku, ktorá mi povedala, že ľudia sú na lúkach, ale nech počkám, má prísť jej vnuk pre proviant a ten ma tam zavezie. O chvíľu som už sedela na rebrináku a išli sme strmo do kopca. V lese mladý muž kone zastavil a ja som sa zľakla, či nemá náhodou bočné úmysly. Našťastie nemal, len mi povedal, že ďalej už môžeme ísť len pešo alebo na koňoch. Tak som prvý raz v živote vyliezla na koňa. Keď sme vyšli z lesa, pred nami sa rozprestrelí nádherné lúky s drevenými zrubovými domčekmi. Tam rodiny spolu s dobytkom bývali celé leto a do dediny sa odtiaľ vozilo mlieko, maslo a syry a z dediny potraviny. Mala som robiť výskum tradičného odevu, čo bolo veľmi ľahké, pretože všetci, vrátane detí, ešte nosili kroje. Chlapí mi tiež porozprávali, ako pašujú z Poľska kone. Bolo to v lete roku 1968.

V rámci výskumov pre projekt EAS v prvej polovici 70. rokov som skúmala v troch dedinách na okolí Trenčína: Opatovej nad Váhom, v Selci a v Moravskom Lieskovom, v hontianskej obci Hrušov a v Kašove na Dolnom Zemplíne. V Hrušove som našla ešte tzv. kúrnu izbu, o ktorej som vedela z prednášok, že to bola archaická forma prípravy jedla a bývania. Bývala v nej babenka, ktorá varila na otvorenom ohni, izba nemala strop a dym cez hli-



*Rozhovor s informátorom, Orava 1990*

nený lapač unikal ďalej cez strechu. Celá izba bola pokrytá čiernou mastnou hmotou a voňala ako údené mäso. V Kašove som si našla ubytovanie priamo v dedine u veľmi sympatickej vdovy. Dala mi k dispozícii parádnu izbu, ktorá rozvoniavala jablkami, ktoré boli poukladané na skriniach. Gazdinej som dala všetky peniaze určené na stravu a ona vyvárila a vypekala. Bol krásny september 1975, informátori skvelí, pre mňa rozkúrili aj vonkajšiu hlinenú pec a upiekli domáci chlebík. Moja domáca bola sama dobrá informátorka a rýchlo pochopila, akých ľudí ešte potrebujem vyspovedať. Raz ráno som sa zobudila a na plotoch jej záhrady boli rozvešané súčiastky ženského, mužského i detského kroja a ženy pripravené mi popísať, ako sa nazývali a nosili. Sprostredkovala mi aj stretnutie s murárom a tesárom, ktorí mi odpovedali na otázky ohľadne stavieb domov a bývania. Hovorila som aj s miestnou svadobnou kuchárkou o tradičných svadbách

alebo s muzikantom, ktorý na nich hrával na husliach, či s ľudovým rozprávačom. Pretože mi výskum išiel odruky, ponúkla som sa, že budem pomáhať strihať hrozno v jej vinohrade. Robila som to prvýkrát v živote a zistila, že je to ťažká práca. Na obed sme prácu prerušili, najedli sa a napili a ja som od únavy zaspala. Zobudila som sa až podvečer, keď už gazdiná mala všetko obraté. Bolo mi to trápne, ale ona sa len smiala. Za to som jej pofotila celú rodinu a aj futbalovú jedenástku, kde hral jej syn.

Peknú spomienku mám aj na výskum Slovákov na poľskej Orave vo Veľkej Lipnici. Kolegu a mňa pozvali k sebe do domu manželia, ktorí mali súkromné hospodárstvo. Mňa zaujímalo, aké jedlá gazdiná pripravuje počas týždňa, v nedeľu či na sviatky. Kolega sa gazdu pýtal, aké rastliny pestuje a aké zvieratá chová. Chlapi sedeli v izbe a gazdiná a ja v kuchyni. Moja informátorka bola výborná, stačila odpovedať na moje otázky, ale aj počúvať cez privreté dvere, čo hovorí jej muž. Keď sa jej odpoveď nepozdávala, tak kričala do druhej miestnosti, že to nehovorí presne a opravovala ho. Bolo neuveriteľné, že pri tom všetkom stihla aj navariť obed. Bolo nám s kolegom hneď jasné, kto v tom páre velí.

Nezabudnuteľný bol aj výskum v slovenskej obci Jánošík v Srbsku. Dostala som sa do domu, kde spolu žili tri sestry. Tie sa očividne nudili a návšteva ich potešila. Keď som im začala klásť otázky, hovorili všetky naraz, prekrikovali sa, aj hádali. Odpovede som horko-ťažko stihla zapisovať a často aj opravovať a dopĺňať. Bola to naozaj vyčerpávajúca situácia a trvala asi osem hodín. Stihla som sa ledva napiť. Podvečer som počula trúbiť auto, v ktorom sedeli moji dvaja nervózni kolegovia, ktorí mali už výskum hotový. Keď som sa konečne dostala z toho domu, neuveriteľne ma bolela hlava, bola som hladná a na pokraji vyčerpania. Položila som sa na zadné sedadlo v aute a na chvíľu stratila vedomie. Aj to sa môže stať etnografovi, keď ho informátori zničia.

V rámci výskumu som vyriešila aj problém starej pani, na ktorú ma upozornili jej susedia. Ležala v posteli, nevedela sa pohnúť a pretože nemala rodinu, bola odkázaná na pomoc cudzích ľudí. Tí mi povedali, že má aj malú penziu, ktorá na jej potreby nesta-



čí. Opýtala som sa, prečo nedostáva aj invalidný dôchodok. Povedali, že posudkový lekár v Trenčíne chce, aby sa k nemu dostavila, aby dôchodok potvrdil, ale ona sa k nemu nemá ako dostať. Dost ma to naštvalo, zapísala som si všetko potrebné a napísala sťažnosť na ministerstvo zdravotníctva. Nedúfala som, že by spravilo nápravu. Preto som bola rada, keď mi prišiel list s poďakovaním od susedov chorej, že je už všetko v poriadku. Priznali jej invaliditu a umiestnili do sociálneho zariadenia. Aj s takýmito situáciami sa môže etnograf stretnúť.

Inokedy som starú gazdinú v jednej liptovskej dedine učila, ako sa pripravuje chutná hus. Od rána som ju spovedala a na obed sa rozhodla, že nám uvarí. Z komory doniesla hus, ktorú jej darovala vnučka. Pozerám, že ju vkladá do hrnca do vody. Na moju prekvapenú otázku, čo robí, povedala, že veď uvarí. To som nevydržala a povedala som jej, že lepšie by chutila, keby ju dala upiecť. Vtedy bola zasa prekvapená gazdiná, ale dala si povedať. Priniesla veľký železný pekáč, do husi sme napchali jablká a dali ju piecť. Trvalo to síce dosť dlho, ale potom sme si obe pochutili. Tešilo ma, že som aj ja, hoci vtedy mladá kuchárka, mohla niečo nové naučiť starú gazdinú.

Keďže som autorsky pripravovala kapitolu o tradičnej kuchyni v projekte EAS, tak som pri všetkých mojich výskumoch zbierala aj recepty na miestne špeciality. Tie som zaradila aj do viacerých mojich monografií o kulinárnej kultúre. A podľa mnohých receptov na dobré jedlá alebo koláče, ktorými ma na výskumoch gazdiné hostili, varím a pečiem aj dnes.

Dnes, keď som na penzii, tak si hovorím, že som mala šťastie, pretože som mohla robiť to, čo ma bavilo a svoju prácu som pokladala vlastne za hobby. Rada som chodila na terénne výskumy po celom Slovensku i v zahraničí, hoci častokrát podmienky neboli ideálne. Mňa však bavilo rozprávať sa s ľuďmi a keď sa dalo, aj im dajako pomôcť. Bavilo ma aj písať štúdie a knihy a som rada, že väčšina mojich knižných monografií je vypredaná. Som hrdá aj na to, že za svoju prácu etnografky som dostala viacero ocenení, ktoré každému vedcovi dávajú spätnú väzbu o tom, že jeho práca nebola zbytočná.



*S Vierou Valentovou, Gabrielou Habáňovou a Zuzanou Beňuškovou na konferencii, 1992*



*Na exkurzii s Bibou Jakubíkovou a Katkou Novákovou, 2007*



*S Vierou Feglovou na konferencii v Poľsku, 2008*



*Pri práci*

## Osudové stretnutie

Mali ste niekedy to šťastie, že ste stretli alebo dokonca spolupracovali s človekom, ktorého knihy ste čítali? Ja áno. Naše prvé stretnutie s Rastou, ako mi je ctou profesorku Stoličnú volať, bolo čarovné. Dodnes si pamätám jej slová, keď sme sa po prvýkrát stretli v kancelárii Ústavu etnológie SAV: „*Vy ste tá moja nová doktorandka, čo bude písať o vinohradníkoch? Konečne normálna téma. A vy ste tuším gravidná, tak ako moja dcéra. Myslím, že si budeme rozumieť.*“ A bolo to.

Mám rada svoju prácu etnológa. Je pre mňa nielen prácou, ale i akýmsi poslaním a koníčkcom zároveň. Naplňa ma a je súčasťou môjho života takmer denne. Vďaka mojej práci mám možnosť spoznávať a stretávať zaujímavých ľudí, známe osobnosti, ale i bežných ľudí z rôznych kútov sveta, načúvať ich osudom, životným stratégiám, spoznávať ich hodnoty a túžby, radosti i starosti, odhaľovať ich korene či rodinné histórie.

Každý človek, ktorého na svojej životnej ceste stretneme, v nás niečo zanechá. Niektorí len tak preplávajú okolo nás, zanechajú krátku spomienku či letný pohľad, pozitívnu či naopak nepríjemnú emóciu. Sú však i ľudia, ktorí vo vás zanechajú hlbokú stopu. Vryjú sa vám nezmazateľne do života. Ľudia, ktorí formulujú vaše cesty, ukazujú smer a inšpirujú vás.

Nieкто za celý svoj život takého človeka nestretne. Ja som mala to šťastie a veľký dar, že som vo svojom živote stretla zopár ľudí, ktorí mi ukázali cestu, podali pomocnú ruku a výrazne ovplyvnili moje profesijné, ale i osobné smerovanie. Som hrdá, že som mohla spolupracovať napríklad s profesorom Jánom Podolákom, Vierou Feglovou, Oľgou Danglovou, Mojmírom Benžom či Petrom Slavkovským. Avšak jedným z najdôležitejších ľudí na mojej profesijnej ceste bola určite profesorka Rastislava Stoličná. Je pre mňa tým, čím bola pre ňu Soňa Kovačevičová.

Školiteľka, učiteľka, mentorka, kolegyňa, spoluautorka, radkyňa, oponentka, priateľka. Moja „etnomama“.

Po skončení magisterského štúdia etnológie a histórie na Filozofickej fakulte UKF v Nitre som mala veľké šťastie a v roku 2003 ma prijali na doktorandské štúdium do Ústavu etnológie SAV. Mňa, absolventku katedry etnológie a folkloristiky z Nitry, čo chcela robiť materiálnu kultúru, výskum súčasných vinohradníkov. To sa v tých rokoch nenasilo. Fičal Bourdieu, teórie kapitálov, kognitívna antropológia a inakosť. Tradičná materiálna kultúra bola považovaná za oblasť z „obdobia dinosaurov“, nezaujímavá, nič neprinášajúca a vôbec nie „sexi“. Absolventov katedier etnológie z Nitry či Trnavy časť akademikov považovala za druhotriednych absolventov, a dávali to dosť neskryvane najavo. Nezabudnem na slová istého kolegu – v tých časoch s ním doktorandi v ústave zdieľali pracovňu, ktorý sa na mňa pri prvom stretnutí obrátil so slovami: „Čo vy z Nitry tu chcete, vy viete len tancovať a spievať!“

Pre mňa, ako mladú doktorandku, to bolo náročné obdobie. Napriek všetkým tlakom ma práve Rasta, ako moja školiteľka, podržala. Počas celého doktorandského štúdia musela za mňa a moju tému doslova bojovať. Obrazne povedané, brániť ma pred tlakmi formujúcej sa vtedajšej antropologickej vetvy pracovníkov, pred vedením ústavu, ktorým sa môj prístup nezdal dosť „in“. Bola prísnu školiteľkou, chcela im dokázať, že stojíme za to. Ja – ako študentka, i ona – ako školiteľka. Nič mi nedarovala, s odstupom rokov sa často spolu smežeme, že ma „dusila“, ako sa patrí. Texty sa mi neustále vracali, červené more pripomienok a komentárov boli pre mňa vtedy nočnou morou. Boli to však i hodiny sedení a konzultácií, konštruktívne dialógy, diskusie, podnetné rozhovory a podporné myšlienky. Dnes som sama školiteľkou a už chápem a oceňujem jej prístup. Vyobracala ma síce riadne, ale dnes som za to nesmierne vďačná a často si pri práci so študentmi na ňu v dobrom spomeniem.

Bolo to pre mňa veľmi dôležité obdobie, pretože počas doktorandského štúdia som sa vďaka mojej školiteľke a jej doktorandskému školeniu naučila argumentovať, intenzívne a systematicky vedecky pracovať, využívať širokú škálu metód vrátane

kartografickej či historickej, komparatívne myslieť, interdisciplinárne vnímať a kontextuálne prístupovať k témam. Môžem povedať, že spolu s kolegami, najmä s Petrom Slavkovským a Mojmirom Benžom, s ktorými zdieľala kanceláriu, mi doslova otvorili dvere do sveta etnológie a etnografie. Napriek tomu, že som bola obyčajná študentka doktorandského štúdia, ma brali ako mladšiu kolegyňu, pomáhali mi a podporovali ma v mojej práci. Kolegiálne, priateľsky, nezištne. Vďačne som od nich prijímala konštruktívnu kritiku, i tvrďšie slová. Bolo to pre mňa obohacujúce a podnetné obdobie. Mala som možnosť zažiť spoluprácu s najvýznamnejšími osobnosťami našej vedy, sledovať ich, počúvať, učiť sa od nich a spolupracovať s nimi. Práve počas doktorandského štúdia a spolupráci s mojou školiteľkou a jej kolegami som získala také dôležité vedomosti a zručnosti pre moje budúce povolanie pedagóga, vedca i manažéra. Oni formovali, kým som a čo som v odbore dosiahla.

Už ku koncu doktorandského štúdia sme spolu s Rastou šípili, že s mojím zameraním pre mňa v ústave miesto nebude. Práve v tom čase mi ponúkol Mojmír Benža svoj úväzok na Katedre etnológie a mimoeurópskych štúdií FF UCM v Trnave, kde v tom období učil. Tak moja životná cesta prehodila výhybku do Trnavy, kde pôsobím od roku 2006 doteraz. Napriek tomu som zostala s kolegami z ústavu ešte pár rokov v intenzívnejšom kontakte vďaka projektu Elektronickej encyklopédie ľudovej kultúry, ktorého som bola manažérkou. Tu som spolupracovala na projekte i s Rastou a ostatnými kolegami, a znova sa od nich s nadšením učila, tentoraz pravidlá práce na encyklopedických heslách. A opäť, ako ostrieľaní encyklopedickí „bardi“, mi vďačne ponúkli svoju odbornú pomoc pri tvorbe hesiel elektronickej encyklopédie.

V rokoch 2010 a 2011 som mala možnosť s Rastou spolupracovať na príprave vlastivednej monografie mojej rodnej obce Smolenice. Oslovila som ju ako zostavovateľka, aby spracovala tému tradičnej stravy a stravovania, čoho sa s nadšením zhostila. I táto spolupráca bola pre mňa možnosť sledovať skúsenejšiu kolegyňu pri práci v teréne, komunikácii s respondentmi a koncipovaní populárnovedeckého textu. Táto monografia mala medzi

laickou, ale i odbornou verejnosťou vynikajúcu odozvu a je príkladom úspešnej interdisciplinárnej spolupráce. Na textoch sa podieľali i kolegovia Peter Slavkovský a Oľga Danglová, ktorých výskumy a kapitoly boli nesmierne prínosné. Kniha získala ocenenie Slovenského syndikátu novinárov za najlepšiu monografiu obce.

Veľmi podnetnou a inšpiratívnou spoluprácou s Rastou bola pre mňa participácia na spoločnom projekte VEGA, ktorý sa zaoberal kulinárnymi regiónmi Slovenska. Cieľom projektu bolo zmapovanie tradičnej kulinárnej kultúry vo všetkých regiónoch Slovenska. Tento výskum bol časovo náročný, spočíval najmä v spracovaní rozsiahleho archívneho etnografického materiálu a vyťaženi čo najkompletnejších informácií z publikovaných prameňov. Spoločne sme takto analyzovali a spracovali materiál k 22 regiónom. Výsledkom bola syntetizujúca etnologická monografia „Kulinárna kultúra regiónov Slovenska“, ktorá vyšla v roku 2015. Materiál v nej bol interpretovaný v sociálno – kultúrnom, etnickom i náboženskom kontexte jednotlivých regionálnych spoločenstiev. K spracovaniu knihy nás inšpiroval fakt, že, ako sama Rasta píše: „... *domáca kuchyňa je v súčasných humanitných disciplínach považovaná za fenomén, ktorý patrí k najstabilnejším identifikačným faktorom rodinných i komunitných spoločenstiev.*“

Pre mňa osobne táto participácia znamenala ďalší posun, otvorenie nových tém a prístupov a nesmierne obohacujúcu spoluprácu. Donekonečna sa vracajúce texty, práca na registroch, slovníku či terminologické nezhody boli podnetnými impulzmi. Naša spoločná monografia je podľa mňa ukážkou systematickej analytickej a komparatívnej práce, ktorá sa dnes už nenesie. Rozsah 496 strán hovorí za všetko. Dnes by z toho scientometrici zrejme urobili minimálne 8 šesťdesiatstránkových monografií, aby boli efektívnejší a naplnili výkonnostné tabuľky. Karentómánia z nás urobila otrokov a rozsiahle monografie dnes už takmer nikto nepíše. Dôvod je jednoduchý – málo bodov a peňazí pre pracoviská. Je to veľká škoda pre nás i pre náš odbor.

Rastine publikačné výstupy a vedecké štúdie azda zhodnotia erudovanejší, ja by som rada spomenula tie, ku ktorým sa i ja rada vraciam a ktoré mi pomáhajú pri mojej vedeckej a pedago-

gickej činnosti. Štúdie o nízkoalkoholických kvasených nápojoch, fastfoode, výsledky etnokartografického štúdia ľudovej stravy, atlasové komentáre či príspevok „Strava ako etnoidentifikačný znak“ sú významnými vedeckými štúdiami, sú v mnohom zdrojom inšpirácie a podnetov. Knihy ako „Jedlo ako kľúč ku kultúre“, „Slovenský rok“, „Jedlá a nápoje našich predkov“, vysokoškolská učebnica „Tradičná strava Slovenska“ či „Socializmus na tanieri“ sú pre mňa z pohľadu nášho odboru nedocenenou ukážkou prezentovania vedeckých poznatkov pre širokú verejnosť populárnovedeckou formou. Tieto knihy sú verejnou nesmierne cenené, neustále vypredané a dodnes je o ne veľký záujem ako medzi čitateľmi, tak i medzi študentmi etnológie. Knižným fenoménom je určite kniha „Slovensko: európske kontexty ľudovej kultúry“, ktorú Rasta zostavovala a na ktorej participovali viacerí kolegovia z Ústavu etnológie SAV. Jedinečné dielo v slovenskej i anglickej verzii je tiež úspešným príkladom populárnovedeckého diela s výnimočným prínosom i ohlasom.

Vďaka Rasti som mala tú česť sa zoznámiť a spolupracovať s mnohými významnými osobnosťami nášho odboru, v neposlednom rade i s profesorom Zygmuntom Kłodnickým, ktorý sa stal pre mňa tiež veľkým vzorom a v mnohom inšpiráciou, mojim radcom i recenzentom.

Na svojej ceste etnológa som vždy hľadala témy, ktoré sa ostatným zdali minimálne nevšedné: horský transport, tatranskí nosiči, vinohradníci, huncokári, etnojazyková revitalizácia či môj intenzívny záujem o vlastivedné monografie obcí boli pre mnohých kolegov „divné“, nie však pre Rastu. Tá s nadšením počúvala moje predstavy, zanietené rozprávania z terénu, mierne tlmila moje nadšenie a dávala priateľské rady, nikdy však neodrádzala či neprehovárala. Práve naopak.

Rasta mi pomáhala vedecky rásť a dozrievať, podporovala ma počas habilitácie, recenzovala mnohé moje práce a projekty, bola jednou z mojich oponentiek v inauguračnom konaní. Napriek tomu, že som toho už preskákala veľa, pred inauguráciou som mala veľkú bázeň. Aj kvôli Rasti. Aby som jej neurobila hanbu. Nie sebe, ale práve jej, mojej školiteľke a učiteľke.



Milá Rasta, úprimne si želim, aby sa nám podarilo ešte aspoň raz spoločne niečo napísať. Aby som od teba mohla dostávať podnety a rady, červené more textu neustále sa vracajúce späť, aby sme mohli diskutovať o krásach nášho odboru a hromžiť na úskalí a pomyselné polená, ktoré nám dnešný akademický svet hádže pod nohy. Chýba mi to!

Ďakujem za to, že ma sprevádzaš mojím akademickým i osobným životom, želim Ti veľa pevného zdravia, radosti zo života, veľa podnetov a inšpirácie do ďalších rokov!

*V Smoleniciach, 15. apríla 2023*

Katarína SLOBODOVÁ NOVÁKOVÁ

prof. Katarína Slobodová Nováková, PhD.  
rektorka UCM v Trnave,  
Katedra etnológie a mimoeurópskych štúdií  
Filozofická fakulta,  
Univerzita sv. Cyrila a Metoda v Trnave



60. výročie ÚET SAV, s Monikou Vrzgulovou, 2006



S Oľgou Danglovou, Jurajom Zajoncom a Tatianou Zachar Podolinskou na porade ústavu, 2015



70. výročie ÚET SAV, s Oľgou Danglovou, 2016



70. výročie ÚET SAV, s manželmi Darinou a Karolom Pavlů, 2016

## Prof. PhDr. Rastislava STOLIČNÁ – MIKOLAJOVÁ, DrSc.

- Narodila sa 28. marca 1948.
- Po maturite na gymnáziu v Trenčíne študovala v rokoch 1966 – 1971 na Katedre národopisu Filozofickej fakulty UK v Bratislave.
- od 1. februára 1972 do 31. mája 2016 pracovala v Národopisnom, neskôr Ústave etnológie SAV.
- Od roku 1972 pôsobila v Oddelení etnokartografie NÚ SAV, v ktorom sa realizovali práce na „Etnografickom atlase Slovenska“, publikovanom v roku 1990. V tomto projekte bola zodpovedná za koncepciu, mapy a komentáre kapitoly VII. Strava a stravovanie. Ako členka redakčnej rady a redaktorka oblasti Materiálno-spoločenská kultúra sa podieľala na celkovej podobe tohto – pre slovenskú etnológiu diela základného vedeckého významu. Za prácu na tomto projekte dostala v roku 1991 spolu s ďalšími redaktormi, na čele s vedúcou projektu PhDr. Soňou Kovačevičovou, DrSc., Národnú cenu Slovenska.
- Z výsledkov atlasových výskumov R. Stoličná spracovala rigoróznú prácu, za ktorú získala v roku 1979 titul PhDr. a tiež dizertačnú prácu (CSc.), ktorú obhájila v roku 1988.
- Od roku 1987 začala pracovať ako redaktorka „Encyklopédie ľudovej kultúry Slovenska“, ktorá bola publikovaná v roku 1995. V rámci tohto projektu redigovala viac ako 500 hesiel a autorsky spracovala 121 hesiel pod značkou R.S.  
Za prácu na tomto diele dostala ako redaktorka a spoluautorka niekoľko ocenení. V roku 1995 Cenu SAV za vedecko-výskumnú činnosť a Prémium literárneho fondu SR a v roku 1996 Medzinárodnú cenu G. Pitré a S. Marino udeľovanú za vedecké práce v oblasti etnológie a kultúrnej antropológie.
- V roku 2010 došlo k prepracovaniu EĽKS do digitálnej podoby. Vznikla tak webová stránka: „Tradičná ľudová kultúra slovom a obrazom“, za ktorú jej autori dostali v roku 2012 Cenu SAV za vedecko-popularizačnú a vzdelávaciu činnosť.
- V rokoch 1994 – 1996 viedla R. Stoličná vedecký grant „Tradičná ľudová kultúra v interetnických súvislostiach. Príspevok k európskej kultúrnej regionalistike“.  
Na projekte pracovali vedeckí pracovníci Ústavu etnológie SAV, Ústavu hudobnej vedy SAV a pracovníci slovenských univerzít. Výsledkom bola publikácia „Slovakia – European Contexts of the Folk Culture“,

ktorá vyšla v roku 1997 a v roku 2000 čiastočne prepracovaná slovenská verzia knihy „Slovensko – európske kontexty ľudovej kultúry“. Anglická verzia dostala 1. Cenu Národopisnej spoločnosti pri SAV za rok 1997 a slovenská verzia Cenu SAV za vedecko-výskumnú činnosť a Prémium Literárneho fondu SR za rok 2000. Na oboch knihách pracovala ako vedecká editorka, bola autorkou úvodu a dvoch kapitol.

- Od roku 1994 bola R. Stoličná členkou skupiny pracovníkov ústavu, ktorá realizovala projekt etnografického výskumu slovenských minorít v Európe, rovnakým dotazníkom s akým sa pracovalo na „Etnografickom atlase Slovenska“. Postupne od roku 1996 vyšlo päť etnokartografických prác o tradičnej kultúre Slovákov v Maďarsku, Rumunsku, Juhoslávii, Poľsku a v Chorvátsku. Spracované boli aj dve etnografické monografie: „Ľudová kultúra Slovákov v Chorvátsku“ a „Ľudová kultúra Slovákov na Ukrajine“. Záverečnou prácou bol „Atlas tradičnej kultúry slovenských menšín v strednej a južnej Európe“ (2006), ktorý predstavuje prvú súbornú prácu z problematiky tradičnej kultúry slovenských menšín v Európe. V rámci týchto projektov sa realizovali výskumy, avšak hlavnou úlohou pracovníkov ústavu bolo vyhodnotiť získaný materiál z vytypovaných lokalít, vytvoriť mapy a napísať komentáre. Do týchto prác spracovala problematiku kulinárnej kultúry, obradovej kultúry, ľudovej viery, tanca a hudby. Popri týchto vedeckých projektoch sa R. Stoličná od pôsobenia na práci na Etnografickom atlase Slovenska systematicky venovala problematike kulinárnej kultúry. V rokoch 1991 – 2015 napísala a vydala k tejto téme sedem etnografických monografií a desiatky štúdií v domácich i zahraničných vedeckých časopisoch a zborníkoch.
- Od roku 1983 bola členkou Medzinárodnej komisie pre etnologický výskum stravy pri SIEF. Výsledky svojho výskumu prezentovala na medzinárodných konferenciách v Maďarsku, Nórsku, Švédsku, Cypre, Poľsku, Slovinsku, Česku a Rakúsku.
- V roku 2002 obhájila doktorskú dizertačnú prácu „Kultúrno-historická analýza tradičnej stravy na Slovensku“ a získala vedecký titul DrSc.
- Bola garantkou troch medzinárodných konferencií k problematike kulinárnej kultúry v rokoch 2007, 2009 a 2019.
- R. Stoličná sa angažovala aj vo vedecko-organizačnej práci. Od roku 1993 bola členkou Vedeckej rady Ústavu etnológie SAV a v rokoch 1997 – 2000 a 2012 – 2015 bola jej predsedníčkou. V rokoch 1996 – 2001 zastupovala ústav v komisii Vedeckej grantovej agentúry pre vedy historické pri SAV a Ministerstve školstva SR.

V rokoch 2006 – 2007 pôsobila v evaluačnej komisii a akreditačnej komisii III. oddelenia SAV.

- Bola aj členkou:  
Rady programu Centra excelentnosti SAV a Vedeckého kolégia SAV pre kultúrohistorické vedy,  
Komisie kultúrneho dedičstva Úradu vlády SR pre Slovákov žijúcich v zahraničí,  
Komisie PAN pre poľsko-české a poľsko-slovenské vzťahy.
- Pôsobila v redakčných radách časopisov:  
Infrastruktura i ekologia terenów wiejskich,  
Ethnologia Europea Centralis,  
Studia etnologiczne i antropologiczne,  
Etnološka istraživanja.
- R. Stoličná sa venovala aj pedagogickej práci.  
Mala fakultatívne prednášky na katedrách etnológie v Bratislave, Trnave, Nitre a na katedre scénografie VŠMU v Bratislave.  
Pôsobila v komisii doktorandského štúdia pre odbor etnológia na Filozofickej fakulte UKF v Nitre a na Filozofickej fakulte UK v Bratislave.
- Od roku 2003 do 2012 prednášala na Wydziale etnologii a nauk o edukacji, Uniwersytet Śląski, Katowice, so sídlom v Cieszynie.  
Prednášky boli zamerané na etnológiu Slovenska, Čiech, Moravy a každodennú kultúru v strednej Európe.  
Bola členkou Vedeckej rady tejto fakulty a v roku 2005 tam získala titul univerzitnej profesorky.
- V rámci aplikovaných výstupov bola R. Stoličná autorkou libreta a odborných textov výstavy SNM „Chute a vůně Slovenska“, ktorá bola prezentovaná v Martine a v Bratislave v rokoch 2007 – 2008.
- Etnografickú problematiku prezentovala v rôznych periodikách, v Slovenskom rozhlase i v televízii RTVS a Markíza.
- Na dôchodku spracovala sériu publikácií, v ktorých priblížila etnografické témy detským čitateľom.
- Za svoju prácu bola R. Stoličná ocenená v roku 2008 Čestnou plaketou Ľudovíta Štúra za zásluhy v spoločenských vedách SAV a v roku 2018 bola zaradená medzi významné osobnosti SAV.

## SÚPIS PUBLIKOVANÝCH PRÁČ

### Monografie

- STOLIČNÁ, R. : *Jedlá a nápoje našich predkov*. Bratislava: Veda 1991.
- STOLIČNÁ, R. a kol. : *Slovakia. European contexts of the folk culture*. Bratislava: Veda 1997.
- STOLIČNÁ, R. : *Tradičná strava Slovenska. Prírodné, historické, etnokulinárne, náboženské a sociálne aspekty*. Bratislava: Veda 2000.
- STOLIČNÁ, R. a kol. : *Slovensko. Európske kontexty ľudovej kultúry*. Bratislava: Veda 2000.
- STOLIČNÁ – MIKOLAJOVÁ, R. : *Kuchyňa našich predkov*. Bratislava: Veda 2001.
- STOLIČNÁ – MIKOLAJOVÁ, R. : *Slovenský rok*. Martin: Vydavateľstvo Matice slovenskej 2004.
- STOLIČNÁ – MIKOLAJOVÁ, R. : *Jedlo ako kľúč ku kultúre*. Martin: Vydavateľstvo Matice slovenskej 2004.
- STOLIČNÁ, R. – BENŽA, M. – SLAVKOVSKÝ, P. : *Atlas tradičnej kultúry slovenských menšín v strednej a južnej Európe*. Nadlak: Vydavateľstvo Ivan Krasko, 2006.
- STOLIČNÁ, R. (Ed.) : *Slovakia. European Contexts of the Folk Culture*. Bratislava: Veda 2007 (druhé vydanie).
- STOLIČNÁ – MIKOLAJOVÁ, R. (Ed.) – NOVÁKOVÁ, K. : *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*. Bratislava: Veda 2012.
- KŁODNICKI, Z. – LUKOVIĆ, M. – SLAVKOVSKÝ, P. – STOLIČNÁ, R. – VÁLKA, M. : *Tradiční agrární kultura v kontextu společenského vývoje střední Evropy a Balkánu*. Brno: Masarykova univerzita, Etnologické štúdie 12, 2012.
- STOLIČNÁ – MIKOLAJOVÁ, R. : *Slovenský rok. Receptár na dni sviatočné, všedné i pôstne*. Martin: Vydavateľstvo Matice slovenskej 2012 (druhé vydanie).
- BENŽA, M. – BIČANOVÁ, K. – FALŤANOVÁ, Ľ. – MLYNKA, L. – PARÍKOVÁ, M. – SLAVKOVSKÝ, P. – STOLIČNÁ, R. – VRZGULOVÁ, M. – ZAJONC, J. : *Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Poľsku*. Krakov: Spolok Slovákov v Poľsku.
- STOLIČNÁ – MIKOLAJOVÁ, R. : *Socializmus na tanieri. Možnosti a praktiky stravovania obyvateľstva Slovenska v rokoch 1948 – 1989*. Bratislava: Veda, 2015.

### Editorstvo

- Etnológia a kultúrne dedičstvo* (Eds.) : O. Danglová, R. Stoličná. Bratislava: Ústav etnológie SAV 2001.
- Ethnology in Slovakia at the Beginning of the 21<sup>st</sup> Century. Reflections and Trends*

(Eds.): G. Kiliánová, K. Köstlin, H. Nikitsch, R. Stoličná. Veröffentlichungen Europäische Ethnologie 27, Etnologické štúdie 9, Bratislava – Wien 2005.

*Chute a vône Slovenska. Zborník štúdií o kulinárnych tradíciách* (Ed.): R. Stoličná. Bratislava: Slovenské národné múzeum 2007.

*Polska – Słowacja. Pogranicze kulturowe i etniczne* (Eds.): R. Stoličná, A. Pieńczak, Z. Kłodnicki, Wrocław – Cieszyn: Polskie towarzystwo ludoznawcze, 2009.

*Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze* (Eds.): R. Stoličná, A. Drożdż. Cieszyn– Katowice – Brno: Bibliotheca Ethnologiae Europae Centralis, vol. II., 2010.

*Słowacy – historia i kultura* (Eds.): R. Stoličná, Z. Kłodnicki. Szreniawa: Muzeum rolnictwa i przemysłu rolno-spożywczego 2015.

*Tradičná strava a stravovanie* (Ed.): R. Stoličná. Zborník z XXII. konferencie Etnológ a múzeum 2018.

### **Kapitoly v monografiách**

STOLIČNÁ, R.: Súčasné tendencie v stravovaní. In: *Spôsob života družstevnej dediny*. Eds.: A. Pranda, B. Filová. Bratislava, Veda 1986, s. 116–125.

STOLIČNÁ, R.: Kapitola II. Rastlinná výroba: mapy č. 5, 33. Kapitola VII. Strava a stravovanie: mapy č. 1–19, 24–33 a komentáre. Kapitola: Regióny a oblasti: mapy č. 2b, 3b, 4b, 5b a komentáre. In: *Etnografický atlas Slovenska*. Bratislava: Veda, Slovenská kartografia 1990. Ed.: S. Kovačevičová.

STOLIČNÁ, R.: Heslá pod značkou RS. In: *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska, I, II*. Bratislava: Veda 1995. Eds.: J. Botík, P. Slavkovský.

STOLIČNÁ, R.: mapy. In: *Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Maďarsku. A Magyarországi szlovákok népi kultúrájának atlasza*. Ed.: A. Gyivicsán. Békéscsaba 1996.

STOLIČNÁ, R.: mapy. In: *Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Rumunsku. Culturii populare a slovacilor din Romania*. Ed.: M. Benža. Nadlac 1998.

STOLIČNÁ, R.: mapy. In: *Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Juhoslávii. Atlas narodne kulture Slovaka u Jugoslaviji*. Ed.: M. Benža. Bački Petrovac 2002.

STOLIČNÁ, R.: Kapitoly Chlieb každodenný, Dni sviatočné, Viera, vedomosti a folklórne hnutie. In: *Ľudová kultúra Slovákov v Chorvátsku. Našice: Zväz Slovákov v Chorvátsku* 2002.

STOLIČNÁ, R.: Kapitoly: Jedlá a nápoje, Rodinné obyčaje, Kalendárne obyčaje, Ľudová viera a folklór. In: *Ľudová kultúra Slovákov na Ukrajine*. Ed.: M. Benža. Užhorod: Mystecka linia 2005.

STOLIČNÁ, R.: Kapitoly: Strava, Rodinné a výročné zvykoslovie, Hudba a tanec. In: *Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Chorvátsku: Atlas narodne kulture Slovaka u Hrvatskoj*. Ed.: M. Benža. Našice: Zväz Slovákov v Chorvátsku 2005.

STOLIČNÁ, R.: Kapitola: The character of Slovak cuisine. In: *Culinary cultures of Europe. Identity, diversity and dialogue*. Eds.: D. Goldstein, K. Merkle. Strasbourg Cedex: Council of Europe Publishing 2005.



- STOLIČNÁ, R.: Kapitola: Metamorfózy jednej podhorskej dediny. In: *Vidiek v procese transformácie. Výsledky etnografického výskumu jedného západoslovenského regiónu*. Ed.: O. Danglová. Bratislava: Zing Print 2005.
- STOLIČNÁ, R. Kapitola: Une cuisine de caractére e Slovaque. In: *Cultures culinaires en Europe. Identité, diversité, dialogue*. Eds.: D. Goldstein, K. Merkle. Strasbourg Cedex: Council of Europe Publishing 2006.
- STOLIČNÁ, R.: Kapitola: Tradičná kuchyňa. In: Nováková, K. a kol.: *Smolenice. Vlastivedná monografia obce*. Bratislava: DAJAMA 2011.
- STOLIČNÁ, R.: Tradičná ľudová kultúra slovom a obrazom. sk. Autorka 121 hesiel. Dostupné online: <<https://web.archive.org/web/20220124035156/http://www.ludovakultura.sk/index.php?id=11>>

### Vedecké štúdie

- STOLIČNÁ, R.: Kukurica, jej rozšírenie a význam ako jedlej obilniny. In: *Slovenský národopis*, 1976, 24, s. 115–21.
- STOLIČNÁ, R.: Uplatnenie zemiakov v systéme ľudovej stravy na Slovensku. In: *Národopisné informácie*, č. 1–2, 1977, s. 77–85.
- STOLIČNÁ, R.: Obradové jedlá na fašiangy. In: *Národopisné informácie*, č. 4, 1977, s. 29–33.
- STOLIČNÁ, R.: Zemiakové jedlá v ľudovej strave. In: *Slovenský národopis*, 26, 1978, s. 471–478.
- STOLIČNÁ, R.: Poznámky k pokusnému modelovaniu vo výskume ľudovej stravy. In: *Slovenský národopis*, 26, 1978, s. 633–635.
- STOLIČNÁ, R.: Poznámky k štúdiu U. Tolksdorfa: Štrukturalistický výskum stravy. In: *Národopisné informácie*, č. 1, 1978, s. 32–37.
- STOLIČNÁ, R.: Obilninové jedlá. In: *Slovenský národopis*, 28, 1980, s. 308–319.
- STOLIČNÁ, R.: Uplatnenie obilnín v ľudovej strave na Slovensku. In: *Agricultura carpatica II.*, 1981, s. 4–45.
- STOLIČNÁ, R.: Jedenie a jedlo. In: *Etnografický atlas Slovenska*. zv. 4. (Ed.: S. Kovačevičová). Bratislava, NÚ SAV, 1982, s. 6–46.
- STOLIČNÁ, R.: Vývinové tendencie stravovacieho systému ľudových vrstiev na Slovensku. In: *Slovenský národopis*, 30, 1982, s. 327–332.
- STOLIČNÁ, R.: Obradové jedlá na Slovensku. In: *Výroční obyčeje*. Ed.: V. Frolec. Brno 1982, s. 119–126.
- STOLIČNÁ, R.: Vplyv rodiny na udržiavanie tradičných prvkov v stravovaní. In: *Slovenský národopis*, 31, 1983, s. 569–571.
- STOLIČNÁ, R.: Súčasná svadobná hostina v Sebechleboch. In: *Svatební obřad – současný stav a proměny*. Ed.: V. Frolec. Brno 1983, s. 83–86.
- STOLIČNÁ, R.: Z histórie strukovín. In: *Národopisné informácie*, č. 3, 1983, s. 212–213.
- STOLIČNÁ, R.: Včleňovanie nových prvkov do tradičného stravovacieho systému. In: *Národopisné informácie*, č. 2, 1984, s. 6–64.
- STOLIČNÁ, R.: Vývinové tendencie stravovacieho systému na Slovensku. In: *Agricultura Carpatica*, III., 1985, s. 4–48.
- STOLIČNÁ, R.: Niektoré výsledky etnokartografického štúdia ľudovej stravy na Slovensku. In: *Slovenský národopis*, 33, 1985, s. 599–602.

- STOLIČNÁ, R.: Svadobné pečivo. Z výsledkov EAS. In: *Čas života. Rodinné a spoločenské sviatky v živote človeka*. Ed.: V. Frolec. Brno 1985, 135–138.
- STOLIČNÁ, R.: Ethnocartographic research into popular food in Slovakia: some results. In: *Food in Change*. Eds.: A. Fenton, E. Kisbán. Edinburgh 1987, s. 147–149.
- STOLIČNÁ, R.: Tendencie zmien v stravovaní dedinského obyvateľstva pred a po 2. svetovej vojne. In: *Slovenský národopis*, 35, 1987, s. 91–104.
- STOLIČNÁ, R.: Bratislavské ľudové kuchyne v prvej štvrtine 20. storočia. In: *Slovenský národopis*, 35, 1987, s. 341–346.
- STOLIČNÁ, R.: The ways food preservation in Slovakia. In: *Food conservation*. Eds.: A. Riddervold, A. Ropeid. London 1989, s. 375–383.
- STOLIČNÁ, R.: K problematike hostín a jedál v svadobnom obrade na Slovensku. In: *Slovenský národopis*, 37, 1989, s. 77–86.
- STOLIČNÁ, R.: Der ethnografisches Atlas der Slowakei und die Kultur in Mitteleuropa. In: *Panonia*, 2, 1989, s. 29–32.
- STOLIČNÁ, R.: K otázke štruktúry, obsahu a názvom jedenia dedinských spoločenských na Slovensku. In: *Slovenský národopis*, 39, 1991, s. 303–309.
- STOLIČNÁ, R.: Nahrung und Beköstigung. In: *Ethnographischer Atlas der Slowakei*. Ed.: S. Kovačevičová. Bratislava: NÚ SAV, Veda, Slov. kartografia 1991, s. 68–73.
- STOLIČNÁ, R.: Niekoľko poznámok o živote židovskej komunity v Bratislave. In: *Slovenský národopis*, 40, 1992, s. 151–161.
- STOLIČNÁ, R.: Tradičné židovské sviatky a ich charakter v bratislavskom prostredí. In: *Slovenský národopis*, 40, 1992, s. 454–465.
- STOLIČNÁ, R.: Die Judengemeinde in Bratislava. In: *Ethnokulturelle Prozesse in Gross-Städten Mitteleuropa*. Ed.: P. Salner. Bratislava 1992, s. 100–108.
- STOLIČNÁ, R.: Die Hauptdeterminanten des Charakters der volkstümlichen Nahrung in der Slowakei. In: *Etnologia Slovaca et Slavica*, 24–25, 1993, s. 428–434.
- STOLIČNÁ, R.: Ľudia a prírodné prostredie v meniacej sa socioekonomickej situácii. In: *Slovenský národopis*, 41, 1993, s. 470–476.
- STOLIČNÁ, R.: Ľudová kultúra Slovenska ako súčasť európskej kultúrnej identity: zásadné kontexty výrazu. In: *Slovenský národopis*, 42, 1994, s. 402–412.
- STOLIČNÁ, R.: Food and diet. In: *Ethnographic atlas of Slovakia*. Ed.: S. Kovačevičová. Bratislava: Veda 1994, s. 94–99.
- STOLIČNÁ, R.: Základná potravina chlieb u Slovákov v Maďarsku. In: *Slovenský národopis*, 43, 1995, s. 224–229.
- STOLIČNÁ, R.: Etnokulinárny význam obilnín. In: *Slovenský národopis*, 43, 1995, s. 287–300.
- STOLIČNÁ, R.: Význam mlieka v živote ľudí v oblasti Javorníkov. In: *Etnologické rozpravy*, 1, 1995, s. 84–88.
- STOLIČNÁ, R.: Alimentárne tabu v svetových náboženských systémoch. In: *Slovenský národopis*, 44, 1996, s. 277–285.

- STOLIČNÁ, R.: The Ethnographic Atlas of Slovakia – Contribution to European cultural Identity. In: *Český lid*, 84, 1997, s. 120–126.
- STOLIČNÁ, R.: Tradičný stravovací systém v regióne Nitry. In: *Etnologické rozpravy*, 1–2, 1997, s. 161–170.
- STOLIČNÁ, R.: Alternatívne zdroje rastlinnej stravy v strednej Európe. In: *Slovenský národopis*, 45, 1997, s. 285–294.
- STOLIČNÁ, R.: A New Project of Slovak Ethnology. In: *Human Affairs*, 7, 1997, s. 97–98.
- STOLIČNÁ, R.: Etnokulinárny význam strukovín. In: *Slovenský národopis*, 46, 1998, s. 278–285.
- STOLIČNÁ, R.: Food as an ethnic identity indicator of the Slovaks in Hungary as exemplified by bread. In: *Food and the traveller*. Ed.: P. Lysaght. Nicosia 1998, s. 200–206.
- STOLIČNÁ, R.: Tradičné príležitosti konzumácie a abstinencie mäsa v ľudovom stravovaní na Slovensku. In: *Mäsiarstvo a údenárstvo v dejinách Slovenska*. Ed.: L. Sokolovský. Martin: Gradus 1999, s. 217–222.
- STOLIČNÁ, R.: Niektóre aspekty miedzypokoleniowego przekazu norm i wartości (Na przykładzie współczesnych zwyczajów związanych z przygotowaniem i spożywaniem posiłków w Słowacji i w Polsce.) In: *Lud*, 83, 2000, s. 76–88.
- STOLIČNÁ, R.: Niektóre aspekty medzigeneračného prenosu hodnôt a noriem Kultúry (Na príklade stravovania rodín súčasného Slovenska). In: *Tradičná kultúra a generácie*. Ed.: H. Hlôšková. Bratislava 2000, s. 29–40.
- STOLIČNÁ, R.: The Ethnographic atlases of Poland, Slovakia and Hungary – possibilities of comparison. In: *Slovenský národopis*, 48, 2000, s. 83–92.
- STOLIČNÁ, R.: Etnické vplyvy na charakter slovenskej ľudovej stravy. In: *Etnos a materiálna kultúra*. Ed.: E. Krekovič. Bratislava: STIMUL – FiF UK 2000, s. 55–63.
- STOLIČNÁ, R.: Etnológia a antropológia – dva zdroje reflexie kultúry. In: *Etnologia actualis Slovaca I. – 1*. Ed.: O. Elschek. Trnava: UCM 2000, s. 39–46.
- STOLIČNÁ, R.: Fast food: Globálny fenomén súčasného stravovania a spôsobu života. In: *Slovenský národopis*, 48, 2000, s. 305–313.
- STOLIČNÁ, R.: Theoretic-methodological problems of contemporary ethnology. In: *Human Affairs*, 10, 2000, s. 144–120.
- STOLIČNÁ, R.: Alternative sources of food in Central Europe. In: *Food from nature. Attitudes, strategies and culinary practice*. Ed.: P. Lysaght. Uppsala 2000, s. 195–203.
- STOLIČNÁ, R.: Tradičné nízkoalkoholické nápoje a ich význam v dejinách výživy. In: *Nápoje v minulosti a prítomnosti Slovenska*. Eds.: J. Baďurík, P. Kónya, R. Pekník. Prešov 2001, s. 167–171.
- STOLIČNÁ, R.: Sémantika potravín v svadobnom obrade. Na príklade rurálneho prostredia Slovenska. In: *Etnológia a kultúrne dedičstvo. Zborník*

- venovaný životnému jubileu S. Kovačevičovej. Eds.: O. Danglová, R. Stoličná. Bratislava 2001, s. 91–97.
- STOLIČNÁ, R.: Etnická príznakovosť v strave. In: *Rozpravy k slovenským dejinám. Zborník venovaný nedožitým 75. rokom Pavla Horvátha*. Ed.: V. Čičaj. Bratislava 2001, s. 240–257.
- STOLIČNÁ, R.: Strava ako etnoidentifikačný znak. In: *Český lid*, 2001, 88, s. 1–13.
- STOLIČNÁ, R.: Die Slowakei als ethnokultureller Raum. In: *Alltagskulturen in Grenzräumen*. Ed.: K. Dröge. Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH, Europäischer Verlag der Wissenschaften 2002, s. 187–198.
- STOLIČNÁ, R.: Súčasná podoba svadby v obci Jánošík v Juhoslávii. In: *Slovenský národopis*, 50, 1, 2002, s. 79–85.
- STOLIČNÁ, R.: Od „nestráviteľného“ jedla k národnému symbolu. In: *Etnologické rozpravy*, 1, 2002, s. 8–27.
- STOLIČNÁ, R.: Szlovákia mint etnokulturális tér. In: *Forum. Társadalomtudományi Szemle* 2. Šamorín: Fórum – Inštitút pre výskum menšín 2002, s. 97–103.
- STOLIČNÁ, R.: Súčasný stav agroturistiky na Slovensku. In: *Tradícia a spoločensko-politické zmeny na Slovensku po 2. svetovej vojne*. Ed.: Z. Škovievová. Bratislava: Katedra etnológie a kultúrnej antropológie, STIMUL 2002, s. 98–107.
- STOLIČNÁ, R.: Možnosti konštruovania obrazu tradičnej rurálnej kultúry kartografickou metódou. In: *Slovenský národopis*, 50, 3–4, 2002, s. 369–375.
- STOLIČNÁ, R.: The ritual and symbolic meaning of foodstuffs in the wedding ceremony in Slovakia. In: *Food and celebration*. Ed.: P. Ly-saght. Ljubljana: ZRC Publishing 2002, s. 225–233.
- STOLIČNÁ, R.: Strava ako etnoidentifikačný znak. In: *Dawne i współczesne oblicze kultury europejskiej – jedność w różnorodności*. Ed.: H. Rusek. Katowice 2002, s. 251–264.
- STOLIČNÁ, R.: Recepčia svetovej módy v odevnej kultúre na Slovensku v 20. storočí z pohľadu etnológie. In: *Slovenský národopis*, 51, 2, 2003, s. 158–177.
- STOLIČNÁ, R.: Von einer „unverdaulichen“ Speise zum Nationalsymbol. In: *Heroen, Mythen, Identitäten*. Eds.: H. Stekl, E. Mannová. Wien 2003, s. 319–350.
- STOLIČNÁ, R.: Bryndzové halušky – Von einer „unverdaulichen Speise“ zum slowakischen Nationalsymbol. In: *Historische Sozialkunde. Nationale Mythen* 3, 2003, s. 32–39.
- STOLIČNÁ, R.: Lokálna a regionálna identita ako predpoklad uchovania kultúrneho dedičstva. Reflexia pred vstupom Slovenska do Európskej únie. In: *Etnologické rozpravy*, roč. XI., č. 1, 2004, s. 25–40.
- STOLIČNÁ, R.: Metódy a ciele etnologického výskumu kulinárnych tradícií na Slovensku. In: *Národopisná revue*, 2004, roč. XIV., č. 4, s. 195–202.

- STOLIČNÁ, R.: A táplálkozás mint etnoidentifikációs jegy. In: *Acta Ethnologica Danubiana*, 2003–2004, s. 41–52.
- STOLIČNÁ, R.: Nízkoalkoholické nápoje v stredovýchodnej Európe. In: *Ethnologia Europae Centralis*, r. 7, 2005, s. 4–48.
- STOLIČNÁ, R.: Possible ways of constructing the picture of traditional rural cultur by using cartographic methods. In: *Ethnology in Slovakia at the Beginning of the 21<sup>st</sup> Century. Reflections and Trends*. Eds.: G. Kiliánová, K. Köstlin, H. Nikitsch, R. Stoličná. Veröffentlichungen Europäische Ethnologie 27, Etnologické štúdie 9, Bratislava – Wien 2005, s. 128–135.
- STOLIČNÁ, R.: Povedz mi, čo ješ. In: *Etnologické rozpravy*, 2006, roč.13, č. 1, s. 110–116.
- STOLIČNÁ, R.: Výsledky etnokartografických výskumov slovenskej minority v Európe. In: *Ethnologia Europae Centralis*, 2007, č. 8, s. 9–21.
- STOLIČNÁ, R.: Faktory regionálneho obrazu tradičnej kultúry Slovenska. In: *Kultura i przestrzeń. Dawne i nowe krajobrazy kulturowe w Polsce i na Słowacji*. Eds: Z. Kłodnicki, A. Drożdź. Katowice 2007, s. 49–58.
- STOLIČNÁ, R.: Tradície kulinárnej kultúry Slovenska. In: *Chute a vône Slovenska. Zborník štúdií o kulinárnych tradíciách*. Ed.: R. Stoličná. Bratislava: SNM 2007, s. 9–23.
- STOLIČNÁ, R.: Przy stole jak w kościele. Aspekt etyczny spożywania posiłków w tradycyjnej kulturze ludowej na Słowacji. In: *Sztuka życia, zasady dobrego zachowania, etykieta. O zmienności obyczaju w kulturze*. *Tromata Anthropologica nr. 4*. Eds.: K. Łeńska–Bąk, M. Sztandara. Opole 2008, s. 137–144.
- STOLIČNÁ, R.: Kulinárna kultúra ako identifikačný znak dolnozemských Slovákov. In: *Slovenský národopis*, 2009, roč. 57, č. 1, s. 43–58.
- STOLIČNÁ, R.: Tradičná kulinárna kultúra etnických menšín na Slovensku. In: *Národopisná revue*, 2009, roč. XIX, č. 3, s. 158–167.
- STOLIČNÁ, R.: Charakter obradnej kulinárnej kultúry podtatranských regiónov. In: *Polska–Słowacja. Pogranicze kulturowe i etniczne*. Eds. R. Stoličná, A. Pieńczak, Z. Kłodnicki. Wrocław – Cieszyn: Polskie towarzystwo łudoznawcze 2009, s. 171–176.
- STOLIČNÁ, R.: PhDr. Michal Markuš, CSc. v súradniciach 50. – 70. rokov 20. storočia. In: *Slovenský Národopis*, 2010, roč. 58, č.4, s. 465–477.
- STOLIČNÁ, R.: Metodologické problémy výskumu mesta. In: *Studia Etnologiczne i Antropologiczne, vol. 10. Problemy społeczne i kulturowe współczesnego miasta*. Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego 2010, s. 46–52.
- STOLIČNÁ, R.: O metodologii badań nad pożywieniem. In: *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*. Eds.: R. Stoličná, A. Drożdź. Cieszyn – Katowice – Brno: Bibliotheca Ethnologiae Europae Centralis 2010, vol. II., s. 8–14.
- STOLIČNÁ, R.: Tworzenie się kultury kulinarnej Europejczyków. In: *Studia etnologiczne i antropologiczne*. Etnologia na granicy, 2011, roč. 11, s. 209–219.

- STOLIČNÁ, R.: Národné kulinárstvo v identifikačnom procese obyvateľov stredoeurópskych krajín. In: *Historie – Otázky – Problémy*, 2011, č. 2, s. 104–113.
- STOLIČNÁ, R.: Tradičný stravovací poriadok v rurálnych spoločenstvách na Slovensku. In: *Etnologiczne i antropologiczne obrazy świata – konteksty i interpretacje*. Eds.: H. Rusek, A. Pieńczak. Cieszyn – Katowice: Uniwersytet Śląski, 2011, s. 110–118.
- STOLIČNÁ, R.: Agrotourism „The Slovak way“. The analysis of the issue and two examples. In: *Dilemmas of old and contemporary culture in ethnological and anthropological discourse*. Ed.: H. Rusek. Cieszyn – Katowice: University of Silesia 2011, s. 155–168.
- STOLIČNÁ, R.: Tradycje kulinarnej kultury Słowacji. In: *Przegląd historyczny*, 2011, roč. CII, č. 4, s. 567–576.
- STOLIČNÁ, R.: Kalendárna obradová kultúra v prostredí slovenskej menšiny v Chorvátsku. In: *Folia ethnographica*, 2012, 46, 2, s. 141–153.
- STOLIČNÁ, R.: Etnografické výskumy kulinárnej kultúry v Poľsku a na Slovensku. In: *Ethnologia Europae centralis*, 2013, roč. 11, s. 40–47.
- STOLIČNÁ, R.: Możliwości interpretacji kultury kulinarnej w świetle metody etnogeograficznej (na przykładzie Etnografického atlasu Slovenska). In: *Regiony etnografii. Poznańskie studia etnologiczne*, č. 15, 2013, s. 106–117.
- STOLIČNÁ, R.: Kulinárna kultúra Slovenska: výskum regionálnej diverzity. In: *Slovenský národopis*, 2013, roč. 61, č. 2, s. 155–167.
- STOLIČNÁ, R.: A pastor who loved blackberries. Jozef Ludovít Holuby (1836–1923). In: *Pioneers in European ethnobiology*. Eds.: I. Svanberg, L. Luczaj. Uppsala 2014, s. 141–148.
- STOLIČNÁ, R.: Practices and changes in public nutrition in Slovakia during the period of construction of socialism. In: *Ethnologia actualis Slovaca*, 2015, roč. 15, č. 2, s. 19–29.
- STOLIČNÁ, R.: Charakterystyka tradycyjnej kultury ludowej Słowacji. In: *Słowacy – historia i kultura*. Eds. R. Stoličná, Z. Kłodnicki. Szreniawa: Muzeum rolnictwa i przemysłu rolno-spożywczego, 2015, s. 23–30.
- STOLIČNÁ, R.: Rezultaty etnokartograficznych badań słowackiej mniejszości w Polsce. In: *Słowacy – historia i kultura*. Eds.: R. Stoličná, Z. Kłodnicki. Szreniawa: Muzeum rolnictwa i przemysłu rolno-spożywczego, 2015, s. 205–239.
- STOLIČNÁ, R.: Wyniki badań etnokartograficznych słowackiej mniejszości w Polsce (na przykładzie kultury kulinarnej). In: *Słowacy – historia i kultura : Sesja naukowa, Szreniawa, 12 czerwca 2015*. Szreniawa: Muzeum narodowe rolnictwa i przemysłu rolno-spożywczego w Szreniawie, 2015, s. 204–238.
- STOLIČNÁ, R.: Possibilities of using wild plants in the traditional culinary culture of Slovakia. In: *Slovenský národopis*, 2016, roč. 64, č. 2, s. 241–250.
- STOLIČNÁ, R.: K metodologii výskumu jedla. In: *Zborník z XXII. konferencie*

*Etnológ a múzeum*. Ed.: R. Stoličná. Bratislava: Zväz múzeí na Slovensku 2018, s. 10–14.

STOLIČNÁ, R.: Výživa obyvateľstva Slovenska v období budovania socializmu. In: *Studia etnologiczne i antropologiczne*, 2021, roč. 21, č. 2, s. 1–11.

### **Odborné články**

STOLIČNÁ, R.: Rituálne pečivo v tradičnej kultúre. In: *Remeslo, Umenie, Dizajn*, 2004, roč. 5, č. 2, s. 44–46.

STOLIČNÁ, R.: Słowacka agroturystyka w świetle badań w Podhradie i Hornej Marikovej. In: *Infrastruktura i ekologia terenów wiejskich*, roč. 1, 2004, s. 95–106.

STOLIČNÁ, R.: Slováci v Chorvátsku. In: *Forum. Scientiae et Sapientiae*, roč. XIV., č. 2, 2007, s. 26–28.

STOLIČNÁ, R.: From field to hearthside: The national cuisine of the Slovaks. In: *SLOVO, Publication National Czech and Slovak Museum and Library*, Cedar Rapids, Iowa, USA, 2008, roč. 9, č. 1, s. 8–12.

STOLIČNÁ, R.: Výstava “Tá pravá šálka kávy”. In: *Slovenský národopis*, 2009, roč. 57, č. 4, s. 506–507.

STOLIČNÁ, R.: Rostlinná strava našich předků. In: *Bio&Natur. Magazín zdravého životního stylu – jaro*, 2011, s. 14–19.

STOLIČNÁ, R.: Jedlo prezrádza viac, než si myslíte. In: *Hotelier*, 2012, roč. VI., č. 7–8, s. 78–82.

STOLIČNÁ, R.: Slovenská kuchyňa bez hraníc. In: *Pyré: magazín o chutiach, farbách, vôňach a tvárach*, 2014, september, s. 6–8.

STOLIČNÁ, R.: Tradičná kulinárna kultúra Oravy. In: *Kontakty*, 2014, roč. XII, s. 13–18.

STOLIČNÁ, R.: Nutrition policy and reality of the first stage of constructing socialism in Slovakia. In: *Exclusive e-Journal 1*, 2014.

### **Knihy pre deti**

STOLIČNÁ, R.: *Ako sa kedysi hospodárilo*. Bratislava: ÚĽUV 2018.

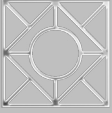
STOLIČNÁ, R.: *Ako sa kedysi stravovalo*. Bratislava: ÚĽUV 2018.

STOLIČNÁ, R.: *Ako sa kedysi ľudia živili*. Bratislava: ÚĽUV 2019.

STOLIČNÁ, R.: *Ako sa kedysi bývalo*. Bratislava: ÚĽUV 2019.

STOLIČNÁ, R.: *Ako sa kedysi obliekalo*. Bratislava: ÚĽUV 2020.

STOLIČNÁ, R.: *Ako sa kedysi oslavovalo*. Bratislava: ÚĽUV 2020.



RASTISLAVA  
STOLIČNÁ – MIKOLAJOVÁ

## Bavilo ma byť etnografkou

*Vydal:* Ústav etnológie a sociálnej antropológie SAV, v. v. i.,  
Bratislava, 2023

*Grafická úprava a príprava do tlače:* Eva Kovačevičová-Fudala

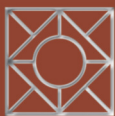
*Tlač:* Tlačiareň P+M Turany

ISBN 978-80-974434-3-6 (brožovaná väzba)

ISBN 978-80-974434-4-3 (PDF)

Link DOI: <https://doi.org/10.31577/2023.9788097443443>





Etnograf, rovnako ako kultúrny či sociálny antropológ, pracuje nielen s písomnými zdrojmi, ako napríklad historik, ale aj zbieraním informácií priamo od ľudí, v rámci vytvorenej komunity alebo lokality. Je to tzv. kvalitatívny výskum, ktorý patrí k základným spôsobom našej práce.

ISBN 978-80-974434-3-6



9 788097 443436

