

Zora Mintalová - Zubercová

Stravovanie a stolovanie na území Slovenska

v 16. a 18. storočí- Výber z prednášky

Vzácne dámy a páni, vážené kolegyně a kolegovia,

považujem si za česť, že sa môžem zúčastniť medzinárodného seminára „Dziedzictwo kulinarne w dokumentacji“, na ktorom Vás chcem oboznámiť so stravovaním a stolovaním na území Slovenska v 16. a 18. storočí. Nemyslím tým len ľudovú stravu, ale i stravovanie a stolovanie strednej a najbohatšej vrstvy obyvateľov nášho územia. Hneď na začiatku však musím uviesť, že tejto téme sa na Slovensku v 50. - 80. rokoch 20. storočia vôbec nevenovala pozornosť. Uprednostňoval sa výskum ľudovej stravy, čiže stravovanie prostého ľudu. Pramenných dokladov o ľudovej strave je však v archívnych materiáloch pomerne málo a sú málo komplexné. Ako uvádza P. Horváth a F. Sedlák v roku 1978, bolo ich potrebné nielen zhromaždiť z viacerých druhov písomností ale i navzájom kombinovať. Viac pramenných údajov poskytli inventáre poddanských hospodárstiev bez potomkov, súpisy pozostalostí drobných zemanov, rôzne nariadenia pre mlynárov, stoličné nariadenia, zmluvy so zamestnancami a služobníctvom, sťažnosti poddaných, doklady o núdzovej strave z obdobia hladomorov. Išlo o obdobie, ktorému sa venujú historici. Ich však zaujímali iné témy ako stravovanie bohatých mešťanov, nižšej a vyššej šľachty či aristokracie žijúcej na území Slovenska. Preto sa na Slovensku výskumom stravovania v stredoveku nikto nezaoberal. Systematickému výskumu ľudovej stravy druhej polovice 19. a prvej polovice 20. storočia sa v minulosti venoval prevažne Michal Markuš. Neskôr sa táto téma stala zaujímavou len pre pár etnológov.

Vážené dámy a páni. Vyše 30 rokov som sa stravovaniu, stolovaniu, stolovej bielizni, kuchynskému náradiu a zariadeniu kuchýň venovala ako výskumný pracovník v Slovenskom národnom múzeu v Martine. Dnes, po odchode na

dôchodok, sa tejto téme venujem naďalej. Mám však jednu skúsenosť. Strave, stravovaniu a stolovaniu sa nemôžeme venovať izolovane, nedajú sa vytrhnúť zo širších súvislostí. Veď okrem iného súvisia s históriou, architektúrou a ľudovým stavitelstvom, s materiálnou kultúrou, stolovanie je súčasťou histórie umenia. V prvom rade však nie je možné obísť hospodársko-sociálne podmienky daného obdobia, problematiku poľnohospodárstva, chovu dobytka a domácich zvierat. Ako to teda bolo s územím Slovenska v dávnej minulosti?

Základným zamestnaním našich predkov v 8. - 10. storočí bolo poľnohospodárstvo. Ako píše P. Slavkovský, jeho produktivita musela byť na vysokej úrovni, lebo dokázalo zabezpečiť obživu nielen roľníckeho obyvateľstva, ale i kniežacieho dvora, hradných pánov a ich družín. Na území Slovenska sa choval rôžny dobytok, ovce, ošípané, kozy, kone, sliepky, husi. Jedálny lístok bohatých vrstiev spestrovala ulovená divina, obľúbené bolo diviacie mäso. Obľube sa tešil lov pomocou vycvičeného sokola. Prostí obyvatelia lovili drobnú zver a vtáctvo.

Ranofeudálne Uhorsko nadviazalo na hospodársky vývoj Veľkej Moravy. V 13. a 14. storočí sa feudálna pôda prenechala na obrábanie poddaným. Vyvinula sa pevnejšia sídlisková organizácia. V nej sa polia stali súčasťou usadlosti. V tomto období došlo ku kvalitatívnym zmenám v systéme poľnohospodárskej pôdy na území Slovenska. Ako predpoklad existencie feudálnej spoločnosti sa zaviedol trojpoľný systém. Došlo aj k zmene sortimentu pestovaných obilnín. Hlavným chlebovým obilím bola raž, pestovanie prosa ustúpilo. Pšenica sa na našom území pestovala menej. Čo sa týka ovsa, ten sa pestoval skôr ako krmivo pre kone. Územie Slovenska bolo vlastne vždy obilninárskou krajinou. Historicky je u nás od stredoveku doložené pestovanie ozimnej raže, ozimnej pšenice, jarného jačmeňa. V menšej miere sa pestovalo proso, pohánka, tenkeľ, vika, ozimný jačmeň, jarná raž, niekde i jarná pšenica.

Obdobie 15. a 16. storočia agrárnu kultúru na území Slovenska zásadne nezmenilo. Zákonom z roku 1514 boli poddaní právne pripútaní k pôde. Možno

i preto poľnohospodárstvo v Uhorsku stagnovalo. Poddaní nemali záujem dosahovať na vlastnom hospodárstve dobré výsledky. Skoro všetky produkty, ktoré presiahli ich najnutnejšiu potrebu museli totiž odvádzať zemepánovi. V ďalšom období sa vzťahy medzi zemepánmi a poddanými vyostřili, postavenie poddaných na slovenskom vidieku sa zhoršilo, hospodársko-sociálna situácia bola zlá. Vojny, vnútorné nepokoje a cholery sa podpísali na znížení počtu obyvateľov. Z akých plodín pozostávala vtedajšia strava, aké jedlá bývali na stoloch? Prostí obyvatelia jedli najčastejšie kašu z obilnín, zeleninové pokrmy, jednoduché múčne jedlá, nízke chlebové placky, v lepšom prípade nízky tmavý chlebič. Stravu dopĺňali mliekom, lesnými plodmi, rybami, mäsité pokrmy boli na ich stole zriedka. Mäso na zimu zaúdlili i nasolili do súdkov. Do začiatku 16. storočia si mohli pomerne jednotvárnu stravu doplniť drobnou zverou ulovenou v lesoch. Na prípravu pokrmov používali hlinené a kovové nádoby, ktoré postavili na železné trojnožky na otvorenom ohnisku. Riedke jedlá naberali drevenými naberačkami. Veľké hlinené misy s pokrmom, z ktorých spoločne jedli drevenými lyžicami, postavili na masívne drevené stoly. Často sa dedili z generácie na generáciu. Obrusy na stoly nemali ani vo sviatok.

A čo pánska kuchyňa? V 16. storočí pozostávali bežné hostiny z 15 či 20 pokrmov, pri ktorých hodujúci vydržali i tri hodiny. Na stoly vo vznešenom prostredí sa od 15. storočia prestierali biele obrusy s damaskovým vzorom a geometrickým motívom alebo damaskové tkaniny zdobené modrými vytkávanými pásmi. Ich pôvodné označenie bol „barchan“ alebo „barchet“. Zo vzorov prevládali zložité figurálne motívy, ale i čitateľné litery, dokonca vety. Obrusy boli domácej výroby na rozdiel od tých, ktoré sa v 14. storočí dovážali na naše územie z vtedajšieho Talianska. Okrem ozdobného vytkávania boli už v 15. storočí u nás rozšírené obrusy s aplikovanou výšivkou.

Na pánskych stoloch nesmeli v 16. storočí chýbať predovšetkým mäsité pokrmy z diviny. Prečo? Roku 1504 uhorskí feudáli prísne zakázali poddaným loviť vtáctvo a zver v lesoch, ktorým si dovtedy prilepšovali svoju jednotvárnu

stravu. Odvtedy mohli jesť pokrmy zo zveriny len vyššie situované bohaté vrstvy obyvateľstva. Čo im najviac chutilo? Pečené jelene, daniely, lane, srny, špeciálne pripravené hlavy z diviaka, laby z medveďa, bobrie chvosty a pod. Ku každému druhu mäsa pripravovali kuchári špeciálne lahodné omáčky na víne i pive, s opraženými krajčekmi chleba, s cibuľou, cesnakom, mrkvou, čiernym korením, bobkovým listom, materinou dúškou, šalviou, majoránom, divými jablkami, borievkami, ríbezlami, octom, muštom. V 16. storočí sa podávali mäsité pokrmy aj z hovädziny, najmä pečené voly a teľacina. Obľúbené bolo vtáctvo, predovšetkým labute, plameniaky, sluky, drozdy, hrdličky, holuby, škovránky, hydina, nesmeli chýbať rôzne druhy rýb. Rôznym spôsobom pripravené bývali na krstinách i svadbách. Na tomto mieste uvediem významnú osobnosť našich dejín, veľmoža Juraja Turzu, ktorý bol v rokoch 1609 - 1616 uhorským palatínom. Vo svojom sídle, v Bytčianskom zámku, dal roku 1601 postaviť nevšedný „Sobášny palác“, v ktorom sa konali vychýrené svadby detí Juraja Turzu a jeho manželky Alžbety Czoborovej. Keď sa Juraj Turzo stal palatínom, konali sa na Bytčianskom hrade skvelé zhromaždenia, veľkolepé a bohaté hostiny. Pokrmy podávali na oválnych strieborných a zlatých podnosoch, misách či tanieroch. V prostredí bohatých mešťanov bol rozšírený cínový riad. Keramické misy vyrábali hrnčiarske cechy na území Slovenska, medzi nimi vynikali od 17. storočia výrobky habánskych prisťahovalcov.

Do 16. storočia tvorili rôzne sladkosti a sladké pokrmy asi desatinu všetkých jedál. S prenikaním trstinového cukru do vtedajších jedálnych lístkov sa ich počet priam rapídne zvýšil. Dokonca sa časom vyšplhal na tretinu, rozšíril sa počet zákuskov a cukroviniek rôznych druhov. Na skvelých hostinách aristokracie vytvárali onedlho cukrári rozmanité kvety, lupene, girlandy, vtáčiky, postavičky i zvieratká. Rôzne naaranžované scény, sladké záhradné zákutia a cukrové fontány svojou dokonalosťou predstavovali úžasné umelecko-architektonické výtvyry.

Teraz sa prenesme do roku 1536, keď Turci obsadili veľkú časť Uhorska. V auguste 1541 ovládli vtedajšie hlavné mesto Budín a obsadili budínsky hrad. Kráľ Ferdinand vyhlásil za hlavné mesto a kráľovské sídlo Uhorska Bratislavu. Do Bratislavy sa presťahovali krajské úrady, svetskí i cirkevní hodnostári. Presťahovala sa i aristokracia so svojimi sprievodmi, ktoré tvorili dvorania, ceremoniári a mnohí ďalší, vrátane majstrov kuchárov a ich pomocníkov. Bratislava sa stala snemovným kráľovským mestom a korunovačným mestom uhorských kráľov, sídlom kráľa, arcibiskupa a najdôležitejších inštitúcií Uhorska, šľachtických rezidencií. Na Bratislavskom hrade sa vybudovala a kráľovským požiadavkám prispôsobila celá obytná časť, určená pre kráľovskú rodinu a jej sprievod. Najnáročnejším vladárskym požiadavkám sa prispôsobila hradná kuchyňa, ktorá musela zvládnuť veľkolepé hostiny. Na korunovácie sa v najprestížnejších špecializovaných dielňach vyrábali veľkolepé súpravy zlatého alebo pozláteného strieborného riadu, zlaté príbory, súpravy skvelej stolovej bielizne, tisíce drobností dotvárajúce slávnostné stolovanie. Keď som spomenula príbory, na chvíľu trochu odbočím, pretože považujem za potrebné uviesť, že od 17. storočia vyrábali na území Slovenska výborné nože habánski prisťahovalci. V Moravskom Jáne, vo Veľkých Levároch a v Sobotišti, so súhlasom a pod ochranou zemepánov, obdivuhodne vykonávali nožiarske remeslo. Oceľ na výrobu čepelí nožov dovážali z Horného Rakúska, zdobené rukoväte robili zo striebra, slonoviny, z perleti, zriedkavejšie ich zlátli. Na rukoväte používali tiež cyprusové a ebenové drevo z cudziny. Na habánskych nožoch, neskôr vidličkách i celých kazetách bola medená značka kvality. Habánske výrobky boli známym a vyhľadávaným obchodným artiklom v strednej Európe. Vo Viedni mali habánski nožiari od roku 1690 vlastný obchod.

Znovu sa vráťme do Bratislavy, ktorá zažívala od polovice 16. storočia obdobie veľkej slávy a významu, vrátane bratislavskej gastronómie. Tá sa prepracovala na vrcholnú úroveň vtedajšej európskej panskej kuchyne. Od

polovice 16. storočia korunovali v bratislavskom Dóme Sv. Martina uhorských kráľov a kráľovné. Na korunováciách sa schádzali panovníci, aristokracia, najvýznamnejší cirkevní hodnostári, vyslanci, šľachtici, volení zástupcovia žúp, obyvatelia Bratislavy. S korunováciami boli spojené pompézne hostiny, bály, rytierske turnaje, divadelné predstavenia, konské dostihy, slávnostné sprievody i ľudové veselice. Po korunováci sa úzky počet vybranej honorability zúčastnil slávnostného korunovačného obedu. Panovník sedel pri osobitnom stole. Obsluhoval ho hlavný dedičný stolník, ktorý od šľachticov preberal jedlá a predkladal ich panovníkovi. Niektoré pokrmy sám porcioval, čo inak robili špeciálni porciovači. Hlavný dedičný pohárnik stál po celý čas pri kráľovskom stole. Hlavný kráľovský dverník sprevádzal pokrmy pre kráľa od dverí kuchyne až k hodovnej sieni. Pri predkladaní každého jedla boli štyria mladí šľachtici. Keď korunovali kráľa Maximiliána, mal k dispozícii malú armádu aristokratov, ktorí zabezpečovali prísun pokrmov z kráľovskej kuchyne na jeho kráľovský stôl. Šľachtické rody sa doslova pretekali v tom, kto bude mať česť obsluhovať panovníka. Zaujímavosťou je, že všetky slávnostné pokrmy na korunovačnú hostinu museli byť pripravené z domácich zdrojov.

Vybraní príslušníci aristokracie a najvyšší cirkevní predstavitelia, ktorí boli na slávnostnom korunovačnom obede, sedeli podľa špeciálneho zasadacieho poriadku pri osobitných stoloch. Keď však roku 1712 korunovali v Bratislave Karola III. platila španielska dvorská etiketa. Všetci zúčastnení museli stáť až dovtedy, keď kráľ dojedol až potom si mohli sadnúť za stôl. Pre pospolitý bratislavský ľud upiekli počas každej korunovácie, tak ako v iných európskych mestách, vykŕmené voly, do fontán naliali stovky litrov bieleho a červeného vína. Spolu korunovali v Bratislave 10 kráľov, 1 kráľovnú a 8 manželiek kráľov. Ako prvý bol roku 1564 korunovaný cisár Maximilián II., syn Ferdinanda I. V Bratislave korunovali i cisárovnú Máriu Teréziu, dcéru cisára Karola IV., ktorá vládla v rokoch 1740 - 1780. Posledným panovníkom, ktorého

v Bratislave korunovali za uhorského kráľa, bol Ferdinand V., najstarší syn Františka I. Vládol v rokoch 1835 - 1848.

Na chvíľu sa pristavím pri manželovi Márie Terézie, Františkovi Štefanovi Lotrinskom a jeho prínosu pre naše územie. Roku 1743 totiž založil v Holiči manufaktúru na výrobu majoliky, ktorá neskôr vyrábala anglický porcelán i kameninu. Ročne jej vyrobili za 25 000 - 30 000 zlatých. Rôzne druhy a tvary mís, tanierov i celé jedálenské súpravy charakteristických vzorov a farieb opúšťali brány manufaktúry, aby sa objavili na stoloch a v jedálňach aristokracie, šľachty, buržoázie i bohatých mešťanov na území Slovenska. Manufaktúra zanikla v rokoch 1825 - 1830. K najvýznamnejším podnikom na kameninu patrila tiež manufaktúra v Kremnici, založená roku 1800, o rok neskôr i manufaktúra v Košiciach. Roku 1823 založili v Muráni manufaktúru na majoliku majiteľa feudálneho panstva Koháriovci, roku 1841 ju prevzali do svojej réžie Coburgovci. Ďalšie kameninárske podniky boli v Banskej Bystrici, Kežmarku, Prešove, Stupave, Rožňave.

Od mís, podnosov a tanierov sa ešte vrátim k

PhDr. Zora Mintalová- Zubercová

Viac informácií získate v :

Všetko okolo stola I. Vydavateľstvo Matice slovenskej, Martin, 2008. [ISBN 978-80-89208-94-4](#)

Všetko okolo stola II. Vydavateľstvo Matice slovenskej, Martin, 2010. [ISBN 978-80-81150-13-5](#)

Zoznam použitej a odporúčanej literatúry

Beranová, M. *Slované*. 2. vyd. Praha, 2000.

Horváth, P., Sedlák, F. Archívne pramene k dejinám ľudovej stravy. In *Slovenský národopis* 1, 1978, s. 122 - 133.

Churý, S. Strava v Liptove v 17. a 18. storočí. In *Slovenský národopis*, 33, č. 1, 1985, s. 595 - 598.

Mintalová, Z. Z histórie obrusov. In *Zborník SNM, Etnografia 36, ročník LXXXIX*, Martin, 1995, s. 107 - 122.

Mintalová, Z. Textilná ľudová tvorba - náčrt koreňov a európskych pararel. In *Zborník SNM, Etnografia 43, ročník XCVI*, Martin, 2002, s. 135 - 140.

Mintalová, Z. *Z turčianskej kuchyne, pamiatky a pozoruhodnosti, tradície a ľudové obyčaje, najlepšie recepty*. Martin: Vydavateľstvo Matice slovenskej, 2007.

Mintalová, Z. *Všetko okolo stola I.*, Martin: Vydavateľstvo Matice slovenskej, 2008.

Mintalová, Z. a kol. *Veľká kniha slovenských Vianoc*. Martin: Vydavateľstvo Matice slovenskej, 2008.

Mintalová, Z. *Všetko okolo stola II.* Martin: Vydavateľstvo Matice slovenskej, 2009.

Mintalová, Z. Horné Považie, Turiec. In *Chuť regiónov Žilinského kraja*, 2009.

Slavkovský, P. *Roľník a jeho práca*. 16. zv. Populárno-vedeckej edície Národopisného ústavu SAV Bratislava, Klenotnica slovenskej ľudovej kultúry zv. 16., Bratislava, 1988.

Stoličná, R. *Jedlá a nápoje našich predkov*. Bratislava, 1991.

Stoličná-Mikolajová, R. *Slovenský rok, receptár na dni sviatočné, všedné i pôstne*. Martin: Vydavateľstvo Matice slovenskej, 2004.

Ševčovič, P. *Z kuchyne starého Prešporka*. 3 upravené vydanie. Martin:
Vydavateľstvo Matice slovenskej, 2006.