

TRADIČNÁ KULINÁRNA KULTÚRA ETNICKÝCH MENŠÍN NA SLOVENSKU RASTISLAVA STOLIČNÁ

Slovensko je multietnická krajina, kultúru ktorej vytvára slovenské majoritné spoločenstvo spolu s príslušníkmi národnostných menšín. Podľa posledných štatistických údajov z roku 2001, v štruktúre obyvateľstva Slovenskej republiky tvoril podiel ľudí hlásiacich sa k inej etnickej príslušnosti ako slovenskej, 13,1%. Najvyšší počet z nich predstavujú príslušníci polmiliónovej maďarskej menšiny a druhou najpočetnejšou je rómska menšina, ktorá má podľa odhadov odborníkov 300 000 – 400 000 členov. K českej etnicite sa hlási 0,8% a k rusínskej alebo ukrajinskej minorite 0,6% obyvateľstva. Menšie počty ľudí nepresahujúce 0,1% sa hlásili k ďalším národnostiam: nemeckej, poľskej, židovskej, chorvátskej, srbskej, bulharskej, ruskej (www.mensiny-2005.sk). Obyvateľstvo inej, ako slovenskej národnosti je historicky prirodzenou súčasťou etnickej štruktúry Slovenska a v mnohých prípadoch má ešte silný autochtónny charakter. Od slovenskej majority sa líši nielen svojim pôvodom, jazykom a spôsobom života, ale často i náboženstvom a osobitou kultúrou.

Aj etnologické výskumy dokazujú, že obyvateľstvo hlásiace sa k rôznymi etnickým minoritám žijúcim na Slovensku, dokázalo si uchovať svoju kultúrnu identitu až do súčasnosti. Popri hlavných etnických znakoch, ako sú jazyk a etnické vedomie, k najvýraznejším identifikačným symbolom patrí ich tradičná kultúra. To sa vzťahuje aj na oblasť tradičných stravovacích návykov etnických spoločenstiev, ktoré aj týmto spôsobom demonštrujú svoju osobitosť a odlišnosť od slovenskej majority a iných etnických menšín (poznámka).

Kulinárna kultúra je považovaná za súbor špecificky organizovaných a kolektívom uplatňovaných vedomostí, symbolov, významov, sociokultúrnych regulatívov, kultúrnych kódov a pravidiel, ktoré si človek osvojil ako člen určitej spoločnosti. Najmä výsledky kultúrnej a sociálnej antropológie potvrdzujú, že jedlo a spôsoby jedenia patria k najvýraznejším identifikačným kódom ľudských spoločenstiev. Kulinárna kultúra je zaradovaná do štruktúr tzv. „dlhého trvania“ a stravovacie modely patria k najstabilnejším hodnotám ľudských spoločenstiev. Klasifikácia ako aj axiologizácia kulinárnej kultúry sa ukázala ako silný argument v spoločenskovednom diskurze o podobe a výraze národných, etnických, regionálnych, lokálnych či sociálnych identít. Jedlo a spôsoby jedenia odvodzované z kultúrneho kontextu spoločenstva sú dôležitým fenoménom vyznačujúcim jeho kultúrny topos. Je súčasťou kultúrnej výbavy každého človeka, ktorá sa v rudimentárnej

podobe zachováva dlho a často aj v zmenených podmienkach (BODE:1995,GOLDSTEIN, MERKLE: 2005).

V tomto príspevku chcem predstaviť tradičnú kulinárnu kultúru troch etnických minorít žijúcich na Slovensku: Maďarov, Rómov a Rusínov – Ukrajincov, ktorí patria k najpočetnejším menšinám a vo svojej tradičnej kulinárnej kultúre vykazujú aj v súčasnosti zreteľné etnoidentifikačné znaky.

Maďari

Po rozpade Rakúsko-uhorskej monarchie v roku 1918 sa maďarské obyvateľstvo na území Slovenska ocitlo v nových politických podmienkach. V rámci Československej republiky sa stali etnickou menšinou. Tento status majú aj na súčasnom Slovensku, kde tvoria najväčšiu minoritu, s 9,4 % podielom na celkovom počte obyvateľstva.

Príslušníci maďarskej komunity žijú najmä pozdĺž južnej hranice Slovenska a môžeme ich rozdeliť na dve skupiny. Sú to Maďari žijúci v kompaktnejších celkoch a Maďari žijúci v diaspórach na území Slovenska. Do prvej kategórie patria predovšetkým územia južného Slovenska od Bratislavy po Komárno, oblasti od Hrona k Hornádu a medziriečie Bodrogu. Do druhej skupiny patrí maďarské obyvateľstvo prítomné v mestách Slovenska, napríklad v Bratislave, Zvolene, Košiciach, spišských mestách, ktorých zastúpenie bolo významnejšie najmä v medzivojnovom období. Dnes túto kategóriu reprezentuje predovšetkým územie na okolí Nitry (SIPOSOVÁ: 2007, 27).

O počiatkoch kulinárnej kultúry predkov dnešných Maďarov vieme pomerne málo. Na základe archeologických nálezov sa dá predpokladať, že starí Maďari v období príchodu do priestoru karpatskej kotliny na prípravu jedla používali hlinený kotlík a stravu – ako všetky kočovné národy – pripravovali na otvorenom ohni (LÁSZLÓ: 1983, 36-37). Dedičstvo kulinárnej kultúry starých Maďarov je dodnes zachované v niektorých výrazoch, napríklad: *köles* – pohánka, *vaj* – maslo, *kenyér* – chlieb, *lé* – leves – polievka, ktoré majú ugrofínsky pôvod. Základom stravy tohto etnika bola polievka uvarená z mäsa (BALASSA-ORTUTAY: 1979, 263-286). Za obdobia putovania smerom do strednej Európy sa Maďari dostali do styku aj s turskými národmi, od ktorých získali vedomosti o spracovaní mlieka a mliečnych výrobkov, o čom svedčia niektoré terminologické názvy, napríklad: *köpü* – maselnica, *író* – cmar, *sajt* – syr, *túró* – tvaroh. Stravovacie zvyky slovanských národov tiež ovplyvnili kulinárnu kultúru starých Maďarov, čo sa prejavuje v slovnej zásobe maďarčiny, napríklad: *ecet* – ocot, *kása* – kaša, *laska* – lokše, *kalács* – koláč, *kolbász* – klobása, *káposzta* – kapusta, *szalonna* – slanina, ako aj pri príprave jedál, najmä z kapusty. Nemecké,

talianske, francúzske vplyvy sa do stravovania Maďarov dostali prostredníctvom šľachtickej kuchyne. Jej vplyvom sa rozšírili nové vedomosti aj v ľudovom prostredí, napríklad používanie cukru, varenie rôznych cestovín alebo pečenie jemnejšieho pečiva.

Stravovacie návyky, zloženie stravy a použité suroviny v maďarskej kuchyni nám približujú aj historické pramene a výskumy bádateľov, na základe ktorých môžeme zistiť, že dnešná maďarská kulinárna kultúra sa veľmi málo podobá na kuchyňu starých Maďarov. Tí napríklad nepoznali papriku, bez ktorej je maďarská kulinária dnes nepredstaviteľná. Kuchyňa Maďarov, ako ju poznáme dnes, sa dotvorila približne v 19. storočí (SIPOSOVÁ:2007, 28). Južné, prevažne nížinné regióny kde Maďari na Slovensku žijú, patria v rámci Európy do pásma tzv. bieleho chleba, ktorý sa pečie z pšeničnej alebo z pšenično-ražnej múky. Veľký, okrúhly alebo podhovastý vysoký chlieb bol vždy charakteristickým symbolom maďarskej kuchyne, bol neoddeliteľnou súčasťou prestretého stola. Chlieb sa jedol spolu s mäsom, údeninami, slaninou, polievkami, prívarkami, dokonca i s cestovinami. Nebolo a nie je neobvyklé, že sa chlieb je s čerstvou paprikou či paradajkou, ale i s ovocím. Popri veľkých chleboch Maďari zvykli piecť i menšie bochničky, nazývané *cipó*. Z chlebového cesta sa piekli aj okrúhle placky - *langoše*, ktoré sa natierali masťou s cesnakom a soľou alebo pečivo plnené dusenými zemiakmi, prípadne kapustou. V pôstnom období sa z chlebového cesta robilo drobné pečivo - *buchty*, ktoré sa upečené krátko obvarilo a posypalo makom alebo tvarohom. Na platni sporákov sa z múčno-zemiakového cesta pripravovali aj krumpľové *lašky*, ktoré sa upečené natierali husacou alebo kačacou masťou, sypali makom a zavíjali ako palacinky (STOLIČNÁ: 1997, 164).

Pre maďarskú kuchyňu je typická široká škála polievok, ktoré sa varili každý deň ako prvý chod obeda, ale i na raňajky. Boli to tzv. sladké polievky – varené vo vode so zeleninou a tzv. kyslé polievky – varené s mliekom, kyslým mliekom, prípadne smotanou, konzumované najmä v lete. Mäsové polievky sa pripravovali z čerstvého i údeného mäsa, zo sliepky alebo kuraťa a varili sa vo vode so zeleninou a cestovinami, prípadne strukovinami. Na jeseň sa varili polievky i z husacích alebo kačacích drobov.

Zavaraním kukuričného šrotu do vody alebo mlieka sa pripravovala *kukuricakáša*, ktorá sa bohato mastila a polievala oškvarkami a smaženou cibuľou. Kukuričná kaša pripravená z jemnejšej múky upečená na plechu sa nazývala *gerheň* alebo *máľa*.

Najmenej štyrikrát do týždňa sa v maďarských domácnostiach varili k obedu cestoviny. Najviac sa robili a konzumovali rezance dochucované lekvárom, mletými orechami, upraženou krupicou, tvarohom, vajičkami, kyslou kapustou, kyslým mliekom či cmarom. Pripravovala sa i štvorčeková cestovina – *šifliky*, ktorá sa podávala s udusenou kyslou alebo

hlávkovou kapustou. Z múčno-zemiakového cesta sa varila cestovina v tvare prsta – mákošnudli, sypaná makom alebo opečenou strúhankou, poliata masťou. Veľmi obľúbenými boli štvorcové alebo trojuholníkové pirohy - *dedelé*, plnené lekvárom, sypané makom, orechami alebo strúhankou. Čerstvým ovocím – slivkami, marhuľami alebo jablkami sa plnili aj okrúhle knedle – *gombóce*. Ako príloha k mäsitým jedlám, najmä paprikášu a perkeltu sa pripravovali drobné halušky pripravené z múky, vajec a vody (STOLIČNÁ: 1997, 162-163). V klimaticky priaznivých regiónoch, kde Maďari na Slovensku žijú, sa darilo zelenine a ovociu. Pestovali až šesť druhov strukovín: hrach, šošovicu, fazuľu, bôb, cícer, slovenku a samozrejme i zemiaky – *krumple*. V skladbe stravy bola dôležitá kapusta, ktorá sa v každej domácnosti nakladala do drevených sudov – *tuniek*. Kyslá kapusta s údeným mäsom bola tradičným zimným nedeľným obedom. V pôste sa pripravovala uvarená kyslá kapusta s jačmennými krúpami alebo sa podávala surová kapusta omastená olejom, s varenými zemiakmi. Do sudov sa nakladali aj celé hlávky kapusty, aby sa dal pripraviť mäsom plnený kapustný list v paradajkovej omáčke, ktorý bol typickým svadobným jedlom.

V domácnostiach sa kvasili uhorky, nakladala sa cvikla a z červenej kapusty, mrkvy, cibule a horčičného semena sa robila čalamáda. K typickým letným jedlám patril tekvicový prívarok so smotanou a kôprom a paradajková omáčka z rozvarených a prepasírovaných paradajok alebo jedlo pripravené z hlávkovej kapusty a paradajok. Polievka a prívarok sa pripravovali aj z hlávkového šalátu. Maďari pestovali aj žltú okrúhlu lahôdkovú tekvicu, ktorú pokrájajú na plátky opekali na sporáku.

Ovocie sa jedlo v sezóne čerstvé, napríklad s chlebom na raňajky. Menšie hrušky, slivky a pokrájané jablká sa zvykli sušiť v chlebových peciach a v zime sa z nich varili polievky s mliekom a zasmažkou. Sušené ovocie sa tiež rozváralo vo vode, prípadne i víne s cukrom, škoricou a klinčekmi a konzumovalo sa ako kompót. Zo sliviek sa vo veľkých kotloch varil lekvár. V sezóne sa varili i čerešňové a višňové polievky s mliekom (STOLIČNÁ:1997, 165-166).

Tradičná maďarská kuchyňa je bohatá na mlieko, smotanu, mäso a tuky. Maďari na Slovensku preferovali najmä bravčového mäsa, avšak mali k dispozícii i teľacie, ovčie, hydinové, zajačie a sporadicky i hovädzie mäso. Typickými pre maďarskú kuchyňu boli jedlá, ktorých základ tvorí na masťi opražená cibuľa s červenou sušenou paprikou, s ktorými sa spolu varí alebo dusí mäso. Takto sa pripravuje redší *guláš*, hustejší *perkelt* a smotanou zahustený *paprikáš* (KISBÁN:1989, 57-59).

Zabíjačky - *disnótor* sa robievali tradične v období medzi Novým rokom a fašiangami a ošípaná sa zvykla zabíjať i pred svadbou. Ešte v prvých desaťročiach 20. storočia sa nezvyklo

mäso vždy údiť. Nakladalo sa do sudov, v ktorých sa zalialo octovou vodou a okorenilo bobkovým listom a čiernym korením. Od 30. rokov 20. storočia sa mäso zvyčajne konzervovalo údením. Z tukov sa využívala údená slanina, masť a hydínový tuk.

Do žalúdka, močového mechúra a konca hrubkého čreva sa plnila tlačienka – *disnošajt*. Z pomletej uvarenej slaniny, kože, pľúc a pečienky ošípanej sa urobila zmes, ktorá sa okorenila majoránkou a čiernym korením a zmiešala s uvarenými jačmennými krúpami. Plnila sa do hrubých čriev do huriek, ktoré sa nechávali variť a podávali sa upečené. Do tenkých čriev sa plnili klobásy, do ktorých sa mlelo len kvalitné mäso a korenilo sa domácou červenou sušenou paprikou, soľou a cesnakom.

Počas žatvy sa pre robotníkov varil baraní alebo teľací perkelt. Na Veľkú noc sa zvykli piecť v peciach baránky a kozliatka. V lete, počas prác na poli sa i v týždni varili v polievke sliepky a kohúty alebo sa spravil kurací paprikáš (STOLIČNÁ: 1997, 167).

V povodí riek, najmä Dunaja, bola súčasťou maďarskej kuchyne aj rybacia polievka – *halásle*. Pripravovala sa rovnako, ako väčšina mäsa, v kotlíku na otvorenom ohnisku z viacerých druhov rýb, predovšetkým z kapra, štŕuky, prípadne sumca, okorenená sušenou červenou paprikou a jedla sa s bielym chlebom (GERGELY, A: 2006, 98-102).

K rodinným slávnostiam, na ktorých sa najdlhšie uchovávalo podávanie tradičných jedál, a zároveň sa na nej po prvý raz objavili aj rôzne typy nových jedál, patrili u maďarského etnika na Slovensku svadobné hostiny (VARGA: 1992, 129-144).

V predsvadobnom týždni prebiehali prípravy na hostinu. V svadobných domoch sa konali zabíjačky, lebo čerstvé mäsové výrobky a zabíjačkové jedlá boli dôležitými súčasťami svadobnej hostiny. (DANTEROVÁ: 1978, 13-21).

Týždeň pred svadbou sa robili typické svadobné polievkové cestoviny – *brdovce* alebo *gágorčeky*, *csigatészta*. Na ich prípravu sa volali do svadobných domov ženy, ktoré prinášali múku a vajcia. Vyvaľkané cesto ženy nakrájali na malé štvorce a tie potom natáčali pomocou vretena na brde. (Táto pomôcka bola časťou osnovy na tkanie plátna, dlhá asi 1 – 1,5 m, ktorá sa na tento účel rozlámala na desaťcentimetrové kúsky.) Niekedy sa zo žartu robili aj väčšie kusy cestovín v tvaroch ženského alebo mužského pohlavného orgánu, ktoré sa počas podávania svadobnej večere dávali do taniera nevesty a ženicha ako tradičný magický prostriedok na zabezpečenie ich plodnosti.

Týždeň pred svadbou pozývané rodiny začali chystať koláče. Typickým svadobným koláčom v okolí Komárna bol *kúcsoskalács*, pripravený z kysnutého cesta, upletený z ôsmich prameňov v podobe venca, v strede s otvorom. V svadobnom sprievode sa tento koláč niesol nastoknutý na hrdlo fľaše vína a ponúkal sa cestou do kostola ľuďom prizeraajúcim sa

svadbe (LISZKA, 2002, 226-227). V oblasti Medvešského pohoria to bol koláč v podobe venca- *mrvaň*. V hlinených kameninových bábovnicach sa piekli *baby*, najčastejšie s orechovou, makovou alebo tvarohovou plnkou, rozšírené napríklad v Podzoborskej oblasti (PUTZ: 1989, 55). Koláče sa piekli v chlebových peciach, kde dostali neopakovateľnú chuť. Piekli sa i plnené záviný alebo ťahané štrúdle – *réteše*. Pre nevestu sa piekol koláč, ozdobený svadobnými symbolmi – vtáčikmi, zelenými vetvičkami, ružičkami, venčekmi, holubičkami, rozmarínom, sviečočkami a inými ozdobami. V okolí Veľkého Krtíša mal svadobný koláč podobu dieťaťa a bol ozdobený farebnými papierovými stuhami, vetvičkami a sviečkami, ktoré sa zapaľovali pri prevážaní nevesty do domu ženicha. Začiatkom dvadsiatich rokov 20. storočia sa namiesto nevestinho koláča začali piecť torty.

Čo sa týka tradičného svadobného menu, pomerne dlho, až do prvej polovice 20. storočia v ňom pretrvávali obradové jedlá, ktoré mali novomanželskému páru zabezpečiť prosperitu, šťastie a plodnosť. K takým jedlám patrila napríklad kaša, kapusta s bravčovým mäsom, hydina a vajíčka. Na svadobných stoloch nechýbali koláče a rôzne pečivo.

Jedlá roznášali družbovia a každý chod uviedli žartovným vinšom, napríklad vinšom pred polievkou, pred vareným mäsom, pred plnenou kapustou, pred pečeným mäsom, vinšom na prípitok. Veľa z nich sa zachovalo až dodnes a šíria sa v písomnej forme alebo ústnym podaním (SIPOSOVÁ:2007, 32).

Rómovia

Za pravlasť predkov Rómov je považovaná India, ktorú začali opúšťať v období 9. – 10. storočia. Najstaršie správy o usadzovaní sa rómskych rodín na okrajoch slovenských miest pochádzajú zo 16. storočia. Na území Slovenska až do polovice 20. storočia existovali tri skupiny Rómov: usadlí, polousadlí (migráciou viazaní na určitý širší región) a kočujúci Rómovia (KORIM: 2006, 35-36).

Spoločenská izolácia rómskeho obyvateľstva ako cudzieho etnického elementu mala za následok väčšiu primknutosť k vlastným tradíciám a tendenciu uzatvárať sa v rámci vlastného spoločenstva. Zároveň však Rómovia žili rozptýlení medzi ostatným obyvateľstvom a tvorili minoritu vystavenú pôsobeniu okolitého majoritného obyvateľstva a jeho kultúrneho modelu (KIRIPOLSKÝ:1996, 47). Isté prvky najmä

duchovnej, ale i materiálnej kultúry sú v rómskom spoločenstve pôvodné, iné ovplyvnené alebo prevzaté z prostredia, v ktorom žijú. Výskumu stravy a stravovacích návykov Rómov ako kultúrnemu fenoménu nebola dosiaľ venovaná náležitá pozornosť, pričom z hľadiska výskumu a dokumentácie ich kultúry ide o rýchlo sa meniaci kultúrny fenomén (DANEKOVÁ:2007,69-77).

Spôsob stravovania Rómov bol determinovaný najmä ich hospodárskou situáciou. Rómovia v minulosti nevlastnili pôdu, nevenovali sa pestovaniu poľnohospodárskych plodín ani chovu zvierat a boli v tomto smere odkázaní na majoritné obyvateľstvo. Rómska kuchyňa vychádzala z veľmi skromných pomerov. Aj keď boli jedlá často pripravované v provizórnych podmienkach, mali byť chutné, ale najmä sýte. Často sa totiž varilo len jedno jedlo za deň a boli aj dni, keď sa nevarilo vôbec. Dôležitým determinantom spôsobu stravovania bola tiež dostupnosť surovín na prípravu jedál. Rómovia ich získavali ako odmenu za prácu, darom či kúpou od majoritného obyvateľstva. Hlavnými surovinami na prípravu jedál boli múka, omasta, soľ, strukoviny, kapusta, zemiaky, v menšej miere i mäso, a to najmä zvieracie vnútornosti (DAVIDOVÁ: 1965, 118).

Najobľúbenejšie boli jedlá pripravované z mäsa, ktoré Rómovia získavali zo zabitých zvierat darom od majoritného obyvateľstva, najmä v čase zabíjačiek. Išlo hlavne o vnútornosti – napr. žalúdok – *džombra*, *gembecis*, *kužum*, pľúca – *buke*, pečeň – *kalo buko*, ktoré upravovali rôznymi spôsobmi. Najstarším spôsobom prípravy mäsitých jedál bolo pečenie a varenie. Mäso sa varilo v kotlíku alebo hrnci na dvoch, troch kameňoch alebo na trojnožke. Uvarené mäso sa krájalo a jednotlivé kúsky sa solili pred jedením. Nezriedka sa mäso jedlo samo, bez prílohy. Vývar sa využil na prípravu polievky. Ak boli dostupné potrebné suroviny, pripravilo sa mäso na spôsob guľáša alebo paprikáša. Pečené mäso na ražni nad pahrebou sa jedlo zriedkavejšie. Ak malo byť mäso rýchlo pripravené, nakrájalo sa na tenké kúsky a položilo na horúce kamene v pahrebe (HORVÁTHOVÁ: 1964, 237). Rozmanitá bola príprava vnútorností, najmä čriev. Typickým jedlom usadlých Rómov sa stali plnené črevá – *goja*, guláš – *guľašis*, perkelt – *perkeltoš*, držky – *flaki*,

pacali. Goja, obľúbená u Rómov dodnes, sa pripravovala tak, že sa umyté črevá prevrátili, aby sa vonkajšia strana obrastená sadlom dostala dovnútra a naplnili sa nadrobno pokrúpanými alebo postrúhanými zemiakmi, rozmiešanými s múkou a koreninami. Plnka bola chutnejšia, ak sa do nej pridala ryža. Niekedy sa sadlo z čriev stiahlo a vyškvarilo, aby goja nebola príliš mastná. Naplnené črevá sa varili vo vode a následne sa zapiekli. Do vody z vyvarených gojí sa nadrobilo cesto a vzniklo ďalšie jedlo – *gombóta* (HORVÁTHOVÁ:1964, 239). Častým jedlom boli hovädzie žalúdky – *kutle, pacale*, ktoré Rómovia dostávali alebo kupovali pri porážke zvierat. Očistené a umyté v studenej vode sa obarili horúcou vodou a zoškrabala sa povrchová vrstva sliznice. Nakrájané a osolené kúsky sa piekli v pahrebe alebo varili v hrnci. Pripravovali sa aj na spôsob kyslej polievky, dusili sa so zemiakmi na masť a paprike alebo sa opekali na ražni. Podobne sa pripravovali pľúca, ktoré boli obľúbené varené ako guláš (HORVÁTHOVÁ:1964, 239). Jedlo okrem toho, že malo byť čo najchutnejšie a sýte, muselo byť aj „čisté“. Rómovia jedávali mäso z uhynutých zvierat ako i mäso zo zvierat, ktoré nie sú majoritným obyvateľstvom vnímané ako možný zdroj potravy (napr. mäso zo psov, mačiek, ježkov či konské mäso). Rituálne čistí Rómovia nazývaní *žuže, šuže Roma* však nejedli pokrmy pripravované z mäsa mačiek, psov alebo koní. Ak aj boli zaznamenané také prípady, boli skôr výnimočné, spôsobené veľmi zlými životnými podmienkami ohrozujúcimi zachovanie existencie jedinca alebo sa vyskytovali iba v niektorých skupinách (KUDLIČKOVÁ: 1997, 21-23). Napríklad v Smižanoch na Spiši Rómov, ktorí konzumovali konské mäso, ostatní členovia komunity nazývali *dupkármi, dubki Roma* alebo *degeša* (HORVÁTHOVÁ: 1964, 237). V prípade, že sa mäso upravovalo varením, z mäsového vývaru sa pripravovali polievky. Tie boli u Rómov najobľúbenejšie (HORVÁTHOVÁ:1964, 242). Husté polievky pripravované rôznymi spôsobmi boli často hlavným pokrmom dňa (OLÁHOVÁ:2000, 42). V čase núdze sa polievka varila ako riedky nezahustený vývar zo zeleniny, v lepšom prípade z mäsa s kúskami zemiakov (DAVIDOVÁ: 1965, 110). Surovinami používanými pri príprave polievok boli

i strukoviny, šalát, kapusta či huby. Polievky sa pripravovali rôznymi spôsobmi – ako vývary, zahusťovali sa, pripravovali sa nakyslo, nasladko. Polievka bola dostupná pre všetkých a varila sa vo väčšom množstve, aby jej bolo dostatok počas celého dňa (OLÁHOVÁ:2000, 42). I keď najobľúbenejším jedlom bolo mäso pripravované rôznymi spôsobmi, najčastejšie sa v rómskych domácnostiach jedli múčne jedlá. Tradičným aj najčastejšie pripravovaným boli placky – *marik'la*, pripravené z múky, soli a vody, prípadne z mlieka, kyslého mlieka alebo cmaru, niekedy aj z kysnutého cesta. Do cesta sa pridávalo aj sadlo či škvarky. Vymiesilo sa, utľapkalo do tenkej kruhovitej formy a položilo do pahreby na rozpálený kameň či na rozpálenú platňu sporáka. Placky sa jedli samostatne, niekedy s cibuľou, cesnakom, omastené kožou zo slaniny. Jedli sa k mäsu a ďalším jedlám. Chlieb sa v rómskych rodinách nepekával, pretože nemali pece. Ak ho dostali do daru, bol pochúťkou, ktorá bola dopriata najmä deťom.

Z varených múčnych jedál sa najčastejšie pripravovali halušky a trhance. Trhance – *pharade*, *paranči*, *pharado humer* sa pripravovali z toho istého cesta ako placky. Cesto sa ušúľalo, jeden koniec si žena prehodila na plece a z druhého trhala malé kúsky, ktoré hádzala do vriacej vody. Trhance sa jedli samotné alebo s masťou, paradajkovou omáčkou, riedkou zápražkou, tvarohom, opraženou cibuľou a pod. Trhance spolu s plackami a vareným, prípadne pečeným mäsom patria k najstarším jedlám Rómov. Na základe ich rozšírenosti sa niektorí autori domnievajú, že im boli známe už pred príchodom do Európy (HORVÁTHOVÁ:1964, 240).

Halušky- *čingerda* sa pripravovali podobne ako trhance, z múky, vody a soli, ale najmä zo zemiakového cesta. Keďže ich hádzali do vriacej vody lyžicou, v niektorých lokalitách ich nazývali lyžicovým cestom - *rojako chumer*. Jedli sa samostatne, prípadne dochutené tak ako trhance alebo s mäsom.

K ďalším múčnym jedlám patrilo varené cesto upravované na spôsob knedlí, väčšinou nekysnutých. Jedli sa buď prázdne alebo sa posypali tvarohom, niekedy sa priamo do cesta zamiesila strúhanka, nakrájané žemle a slanina. Rozšírenejšie ako knedle bola pišota. Z múky a vody

vymiesené cesto sa natenko rozvaľkalo, polovica sa posypala plnkou (tvarohom, orechmi, makom, bryndzou, lekvárom a pod.), zakryla sa druhou polovicou a takáto veľká „taška“ sa dala uvariť, niekedy i zapiecť. Mohla sa sa pripraviť i zo zemiakového cesta.

Usadlí Rómovia preberali postupne od majoritného obyvateľstva niektoré jedlá, ktoré si upravovali vzhľadom na svoje možnosti alebo chuťovej preferencie. Bol to napríklad závin z múky, vody, prípadne i vajíčok.

Cesto sa položilo na plachtu rozloženú na zemi a nahrubo sa roztlačilo. Potom sa posypalo plnkou, zavinulo a dalo variť. Uvarený závin sa opäť dal na plachtu, aby z neho odtiekla voda (OLÁHOVÁ: 2000, 65-66).

Rómovia pôvodne nepripravovali sladké múčne jedlá. Len niektoré bohatšie rodiny Rómov si dávali na svadby piecť koláče (HORVÁTHOVÁ: 1964, 241). Novším sladkým rómskym pokrmom boli – *págle*. Pripravovali sa z múky, mlieka, droždia, masla, vajíčok, cukru a na posypanie sa používal mak, mleté orechy alebo tvaroh. Z kysnutého cesta sa vyvaľkali dlhšie pásy, ktoré sa poukladali na plech a piekli.

Kým sa upiekli, dala sa uvariť voda. Upečené págle sa nakrájali na kocky, vložili do sitka a preliali vriacou vodou, aby zmäkli. Potom sa posypali makom, orechmi alebo tvarohom a poliali sa zahriatym mliekom (OLÁHOVÁ: 2000, 65-66).

Častým jedlom v rómskych domácnostiach boli a sú zemiaky, a to varené alebo pečené v pahrebe. Jedli sa neochutené alebo poliate opraženou cibuľou, paradajkovou omáčkou a pod. Často sa konzumovali ako príloha k mäsu, s ktorým sa často varili spoločne. V časoch najväčšej núdze, napríklad v zimnom období, opekali sa v pahrebe zemiakové kožky (HORVÁTHOVÁ:1964, 241).

Rómovia nepoznali obradové jedlá. Čo sa týkalo slávnostných príležitostí, najmä svadiieb, dôležitý bol dostatok jedla. Svadobná rodina ponúkla všetko, čo mohla a bola ochotná sa zadĺžiť, len aby boli hostia dostatočne uctení a pohostení (OLÁHOVÁ:2000, 9). Podobne pri krste dieťaťa. Kmotrovia mali svoje čestné miesto pri stole, kde pri podávaní jedál bola určitá hierarchia. Aj dnes sa najskôr jedlo ponúka najstaršiemu mužovi pri stole, potom kmotrom, rodičom a až po nich ostatným hosťom. Tak ako v prípade svadobnej hostiny, aj na hostine pri

príležitosti krstu musí byť hosťom ponúknutý dostatok jedla – i keď je rodina chudobná urobí maximum, aby sa pred kmotrmi a hosťami nezahanbila. V dnešnej dobe platí, že na slávnostnom stole nesmie chýbať pečené mäso – najmä pečené kurčatá, pikantné prílohy, koláče. Z jedál je to slepačia polievka s rezancami alebo kapustnica s klobásou, ostrý guláš a iné obľúbené jedlá. (OLÁHOVÁ: 2000, 12).

V rómskych domácnostiach sa varilo nepravidelne. Väčšinou neboli vhodné podmienky na skladovanie potravín a ich množstvo nebolo dostatočné na to, aby sa z nich robili i zásoby. Obdobia dostatku potravín sa striedali s obdobiami hladu, najmä v zime. V čase, keď bolo jedla dosť, členovia rodiny sa snažili čo najviac nasýtiť (OLÁHOVÁ: 2000, 42).

Varené jedlo sa obyčajne pripravovalo raz denne. Ak z neho ostali zvyšky, jedli sa ráno nasledujúceho dňa. Úlohou matky alebo detí bolo na začiatku dňa získať potraviny ako odmenu za prácu, dar od majoritného obyvateľstva, či kúpou. Keď bolo jedlo v popoludňajších hodinách hotové, zišla sa k nemu celá rodina a jedlo sa spoločne. Ak z jedla niečo ostalo, po zvyšok dňa už jedol každý osobitne, keď bol hladný. V niektorých dňoch sa varené jedlo nepripravovalo, jedol sa suchý chlieb, placky, v pahrebe upečené zemiaky, kukurica alebo zvyšky jedál z predchádzajúceho dňa.

Mlieko väčšina Rómov nepila. Zriedka varili čaj, najmä lipový, jahodový, repíkový, agátový a pod. Pil sa aj „čaj“ zo skaramelizovaného cukru zaliateho vodou alebo tzv. slaninový čaj, keď sa kožka údenej slaniny varila spolu s cukrom, škoricou, klinčekmi a čiernym korením. Z alkoholických nápojov to bola pálenka, zriedka pivo či víno.

Fajčenie, najmä z fajky, bolo rozšírené ako v mužskej, tak i v ženskej časti rómskej populácie.

Prípravu jedál mala na starosti najstaršia žena v rodine. Keďže išlo väčšinou o jedlá, ktorých príprava nebola zložitá, stačili na ňu hrniec alebo kotlík, nôž, niekoľko drevených lyžíc, v lepšom prípade strúhadlo na zemiaky a hrnčeky na pitie. Varilo sa na otvorenom ohnisku pred obydľím. Hrnec bol postavený na kameňoch či na trojnožke, neskôr aj na

železnej platni položenej na kameňoch. I dnes, najmä v rómskych osadách, varia ženy na sporákoch, ktoré vynesú pred svoje obydlie.

Rusíni a Ukrajinci

Región severovýchodného Slovenska obýva etnická menšina hlásiaca sa k rusínskej alebo ukrajinskej národnosti. Títo ľudia osídľujú okolo 220 dedín rozprestierajúcich sa kompaktné v slovensko-poľsko-ukrajinskom pohraničí (EAS: 1990, 6).

Proces osídlenia severovýchodného Slovenska sa dovŕšil až v 15. až 16. storočí príchodom obyvateľstva z oblasti Haliča a iných západoukrajinských regiónov (SOPOLIGA: 2006, 12-21). Napriek zložitým existenčným podmienkam príslušníci tejto národnostnej menšiny nedovolili zaniknúť svojej špecifickej kultúre, ktorá je úzko prepojená s náboženskými obradmi gréckokatolíckeho a pravoslávneho vierovyznania (GLOSÍKOVÁ:2007,119).

To sa týka aj prípravy jedál a návykov pri ich konzumácii, ktoré si Rusíni a Ukrajinci na Slovensko doniesli zo svojej pôvodnej domoviny, starostlivo ich opatrovali a odovzdávali svojim nasledovníkom.

Región severovýchodného Slovenska, ktorý obývajú, bol i je mimoriadne bohatý na prírodné zdroje potravinových produktov. Boli to predovšetkým lesné plodiny (jahody, maliny, černice, čučoriedky, brusnice, plané čerešne a hrušky, tŕnky, šípkky, borievky), rôzne druhy húb (hríby, kozáky, václavky, hlívy) a taktiež semená (lieskové orechy, bukvice). Po určitej úprave sa konzumovali aj rôzne divorastúce rastliny.

Základným zdrojom potravín bola však roľnícka a chovateľská produkcia.

Samozásobovateľský spôsob života vidieckeho obyvateľstva, ktorý tu pretrvával až do polovice 20. storočia, zachoval mnohé tradičné formy prípravy jedál.

Základnú bázu tradičnej stravy Rusínov a Ukrajincov tvorili jedlá rastlinného pôvodu: zemiaky, kapusta, cibuľa, cesnak, koreňová zelenina, cvikla, kvaka – *karpel', karpil'*, tekvica, strukoviny (fazuľa, hrach) a obilniny (pšenica, raž, jačmeň, ovos, kukurica a pohánka – *tatarka*) tvorili základné produkty pri príprave jedál. Z ovocia to boli najčastejšie jablká, hrušky, slivky, čerešne, višne, orechy. Egreše – *gegadzy, kosmačky*, ríbezle – *viničky* a hrozno patrili ku sezónne využívaným plodom. Ovocie sa konzumovalo v surovom stave a v podobe osviežujúcich štiav, sirupov, muštov a vín. Lekvár a džem slúžil ako náplň do pečiva (GLOSÍKOVÁ: 2007, 120).

Zo zeleniny mala najväčšie využitie vo výžive kapusta, ktorá sa jedla najmä kvasená. Šťava z kyslej kapusty – *var, rozsol* sa pila ako občerstvujúci nápoj a slúžila ako základ kyslej pôstnej polievky – *var, varjanka, rosolanka*. Prevarená, dochutená a občas aj zapražená

kapustná šťava sa konzumovala so zemiakmi. Typickým a dodnes obľúbeným tradičným jedlom je *mačanka*, *hrybova mačanka*, *hubová mačanka*, ktorá sa takisto pripravuje z kyslej kapustnej šťavy. Existujú rôzne recepty na jej prípravu, v podstate je to múkou zahustená hubová (najnovšie aj hubovo-mäsová) polievka. Uvarená alebo upražená kvasená kapusta sa pridávala aj do rôznych múčnych jedál. Najviac sa kapusta používala na prípravu polievky – *varena kapusta*, *kapustova polyvka*, ktorá sa konzumovala s varenými alebo pečenými zemiakmi. Bolo to jedno zo základných jedál pôstnych období. K tradičným kapustným pokrmom patria aj tzv. *strjašky*, *strjašanycja*, *strasanka*, *strasenyňa* – prívarok z kyslej kapusty a zemiakov (SOPOLIGA:2007,57). V rusínskych rodinách sa viac razy do týždňa pripravovali jedlá, ktorých základom bola kvasená kapusta v surovom stave, dochutená nadrobno nakrájaným cesnakom, cibulkou, čiernym korením či pažítkou a olejom. Takto pripravený kapustový šalát sa jedáva v pôstnych dňoch a vo všedné dni tvorí prílohu takmer ku každému jedlu – k slanine, klobáse, syru, tepelne upravovaným jedlám a pod. (GLOSÍKOVÁ:2007: 121).

Veľké množstvo jedál sa pripravovalo zo zemiakov – *gruľi*, *bandurky*. Z postrúhaných surových zemiakov s pridaním múky sa robili placky, ktoré sa piekli na kapustnom liste – *bandurjanyk*, *nalisnyk*, *nalesnyk* (SOPOLIGA:2007, 57). Rozšíreným zemiakovým pokrmom Spišského Zamaguria bol *gruľovnyk*, *knysa*, *knes*. Z chlebového cesta sa utľapkala tenká placka, na ktorú sa natrela zmes zo zemiakov, vajíčka, bryndze alebo tvarohu a upiekla sa v peci (PODOLÁK:1972, 82-83).

Zemiaky sa pridávali do cesta a najmä do plniek rôznych múčnych jedál: *perohy*, *treni perohy*, *halušky*, *džatky*. Používali sa i na prípravu pokrmov v kombinácii s kompótmami zo sušeného ovocia – *hruščanka*, *slyvčanka*. Zo zemiakov sa dodnes pripravuje kaša, ktorá sa jedáva s mliekom. Rozšíreným jedlom bola aj zemiaková polievka – *juška*, do ktorej sa pridávali krúpy a fazuľa (UKRAJINCI. ISTORYKO-ETNOGRAFIČNA MONOHRAFIJA: 1999, 124-125). Hubové, zemiakové alebo kombinované hubovo-zemiakové polievky boli v minulosti najrozšírenejšie. Jedli sa i chladené ovocné jušky, ktoré slúžili nielen ako osviežujúce nápoje, ale v kombinácii so zemiakmi, strukovinami a inou zeleninou sa podávali ako polievky.

Medzi typické jedlá severovýchodného Slovenska patrila kyslastá kvasená polievka z ovsenej múky alebo otrúb, nazývaná *keselica*, *kyselica*. Nahrubo zomletá ovsená múka sa zaliala vlažnou vodou a pridal sa kvások – *kvás*, *kisto* z vykysnutého chlebového cesta. Tekutina sa nechala stáť aby skysla, precedila sa, posolila, dochutila koreninami a prevarila. Polievka sa jedla so zemiakmi, fazuľou, bôbom, predovšetkým v období pôstu. V okolí Sniny,

sa robila z ražnej múky pod názvom *cybarej, cyberej, cyberi*. *Keselica, kysil'* je staroslovanské jedlo, ktoré sa zachovalo u všetkých Ukrajincov, Rusov a Bielorusov (LEMKIVŠČYNA: 1999, 125). Jeho obdobou je chlebový kvas – populárny občerstvujúci nápoj v prostredí spomenutých národov. Aj *keselica* sa v letnom období pila ako nápoj od smädu. Kyslasté sa pripravovali aj zeleninové polievky *breščanka, boršč*, podobne ako sa na Ukrajine pripravujú rôzne druhy boršču, ktorý tam patrí k najtypickejším a najobľúbenejším polievkam (SOPOLIGA:2007, 58).

V tradičnej rusínskej a ukrajinskej kuchyni na severovýchodnom Slovensku patrili k základným druhom jedál kaše. Archaickým jedlom, rozšíreným najmä v obciach horného Zemplína, bol *čyr, čer*, z ovsenej alebo jačmennej múky, ktorá sa postupne pridávala do vriacej vody, aby sa vytvorila hustá masa, ktorá sa vyliala do nádoby so studenou vodou. *Čyr* sa konzumoval s mliekom najmä v pôste. Toto jedlo bolo rozšírené aj na západnej Ukrajine (HONTAR: 1979, 63).

V čase nedostatku múky sa jedla kaša z pohánky – *tatarčana kaša, tatarčany krupy*. Varievali sa i jačmenné krúpy nazývané *pancaky, pencaky, geršli, jarčany krupy*. Krúpy sa užívali i ako plnka do jaterníc (SOPOLIGA:2007, 59).

Za typicky rusínske jedlo sa považujú – *pjirohy, peroxy* (MARKUŠ: 1985, 357) a za najchutnejšie sú považované *tatarčany pirohy*, z pohánkovej a pšeničnej múky, vajíčok, soli a vody. Cesto sa rozvalká a nakrája na štvorčeky, ktoré sa naplnia zemiakovo-bryndzovou, tvarohovou či inou plnkou a varia sa v osolenej vode. Po uvarení sa polejú cibuľou osmaženou na slanine alebo prepraženým maslom s cibuľkou (GLOSÍKOVÁ:2007: 122).

Chlieb v dnešnej podobe sa stal súčasťou jedálneho lístka v mnohých lokalitách na severovýchodnom Slovensku až na konci 19. storočia. Jeho predchodcom, respektíve náhradou bolo ploché pečivo z nekysnutého cesta pripravovaného z múky jačmeňa, ovsa a pohánky (DILLNBERGEROVÁ: 1983, 82; MARKUŠ: 1985, 355). Tieto archaické chleboviny pretrvali najmä v okolí Sniny, Medzilaboriec, Svidníka až do polovice 20. storočia. Názvy pre tieto plackovité chleby boli rôzne: *ošipok, ščipok, oščipok, osuch, adzymka, pagač, moskol', moskal'* a pod. Všeobecne sa označovali ako *prisnyj chlib*. Tento druh chleba je v literatúre je označovaný ako typický karpatský chlieb (MARKUŠ: 1985, 355).

Z kysnutého chlebového cesta sa pieklo i menšie pečivo, ktoré malo rôzne pomenovanie: *oščipok, ošipok, pagáč, pidpalok, poškribok, opreslok, pryplanča, moskal'*.

K najtypickejším koláčom na východnom Slovensku patrili *kračun, rohač, paska, knyš, kuch*, ktoré mali obradový charakter. Sú to archaické druhy chlebovín, ktoré sa piekli pri

príležitosti vianočných a veľkonočných sviatkov. Medzi koláče zaraďujeme aj pečené pirohy s rôznymi plnkami, ktoré patri k typickej ukrajinskej kuchyni (SOPOLIGA:2007, 60).

Tvaroh – *syr*, ktorý sa získaval z kyslého mlieka – sa používal najmä na dochucovanie cestovinových jedál. Hlavným výrobkom z kravského mlieka je i v súčasnosti maslo, bez ktorého si nemožno predstaviť miestnu tradičnú kuchyňu. Cmar – *mašlanka, maslanka* sa pila od smädu alebo sa ním zapíjali zemiaky.

Medzi zaujímavé a originálne mliečne jedlá patri *mastylo* alebo *pacjarka*. Do vriaceho mlieka sa pozvoľna pridávala v mlieku rozmiešaná múka alebo zemiakový škrob – *krochmal'* a niekoľko surových vajícok. Niekedy sa do zmesi pridávala ešte ovčia bryndza a pražená cibuľa. Jedlo sa konzumovalo s chlebom alebo so zemiakovými plackami. Na Slovensku bolo známe v okolí Starej Ľubovne, známejšie je však v severnej časti Lemkovštiny na poľskej strane Karpát (LEMKIVŠČYNA: 1999, 353).

Konzumovanie mäsa a mäsitých jedál až do polovice 20. storočia bolo veľmi skromné. Po druhej svetovej vojne sa však mäsité jedlá v rusínskych a ukrajinských rodinách stali bežnými (SOPOLIGA:2007, 61).

Rusínska kuchyňa, aj keď je bohatá a rozmanitá, v používaní korenín je vyvážená, hoci niektoré jedlá sú chuťovo ostré, mastné, ťažšie stráviteľné (údené mäsové produkty), s prenikavou (cesnakovou, cibuľovou a inou) chuťou a arómou.

Na severovýchodnom Slovensku sa až do polovice 20. storočia varilo dvakrát denne, t. j. ráno a večer. Za etnické špecifikum sa považuje skutočnosť, že pojem obed – *obid, obidovaty, obiduvaty* – sa vzťahoval na stravovanie ráno, t. j. okolo 7. – 8. hodiny (MARKUŠ, 1985, 365). Bolo to prvé a hlavné teplé jedlo počas dňa.

Kulinárnu kultúru rusínskeho a ukrajinského obyvateľstva vo veľkej miere ovplyvnila konfesiónalna príslušnosť ku gréckokatolíckej alebo pravoslávnej cirkvi. Hlboká viera a pobožnosť viedla toto obyvateľstvo k prísnemu dodržiavaniu pôstnych dní, t. j. k zdržaniu sa jedenia mäsitých a mastných pokrmov. V čase najväčších pôstov pred Veľkou nocou a Vianocami sa nesmeli konzumovať ani mliečne výrobky (ELKS II: 1995, 73).

Svadobné hostiny v minulosti neboli veľmi honosné, k skromnosti nabádala aj cirkev. Obvykle sa podávalo tri až päť chodov jedál. Bohatší si mohli dovoliť zabíjačku (zarezali ošípanú, barana alebo teľa), ale chudobnejší ľudia podávali prevažne bezmäsité jedlá (SOPOLIGA:2007, 62).

K najvýznamnejším kalendárno-obradovým hostinám patri Štedrá večera - slávnosť v predvečer Božieho narodenia – *Svjatyj večor, Sviatyj večur, Kračun*, ktorá sa na rozdiel od Slovákov a iných národov rímskokatolíckeho vyznania v minulosti konala podľa juliánskeho

kalendára, t. j. o dva týždne neskôr, až 6. januára. Štedrá večera mala tradíciou ustálené pravidlá. Gazda najprv nakrmil domáce zvieratá obradovým pečivom – *kračunom*. Do izby priniesol snop ovsenej slamy alebo sena, ktoré porozkladal pod stôl a čiastočne aj po ňom. K senu sa pridali obilné a strukovínové zrná, mince a zakryl sa obrusom. Nohy stola sa omotali reťazou, aby rodina a gazdovstvo držali pokope. Pod stôl sa položilo náradie, ktoré malo časť zo železa, napríklad sekera, lemeš, čerieslo a pod. Na stole sa zapálila sviečka, ktorá sa zapichla do obilného zrna v malej drevenej nádobe. Na takto pripravený vianočný stôl gazdiná rozložila jedlá, ktoré sa po modlitbe v tichosti konzumovali. Všetky predmety a jedlá mali navodiť atmosféru narodenia Krista a zároveň zabezpečiť zdravie rodiny a prosperitu hospodárstva.

Okrem prípitku pálenkou vianočná hostina obsahovala 9 až 12 druhov jedál. Najprv každý pri stole zjedol strúčik cesnaku, ktorý ho mal ochrániť od chorôb. Nasledoval chlieb s medom. Nikdy nesmeli chýbať pirohy, ktoré sa na Štedrý večer robili väčšie a plnšie, aby dobytok bol rovnako urastený a tučný. Jedlo sa i drobné pečivo – *bobalky* a kaše. Typickým štedrovečerným jedlom bývala *ku'a*, ktorá sa pripravovala z jačmenných alebo pšeničných krúp, do ktorých sa pridával osladený pomletý mak.

Polievka – *mačanka* s hubami a kapusta mali ľuďom dodať silu a zahnať starosti. Fazuľa so slivkami po celý rok mala chrániť pred pálením záhy. Na konci večere sa pili *var* z kyslej kapusty, *slyvčanka* alebo iný kompót, jedlo sa ovocie, orechy a pod. Takéto štedrovečerné jedlá v rôznych obmenách a kombináciách sa v rusínskych a ukrajinských lokalitách na Slovensku podávajú dodnes. Avšak niektoré zásady, najmä súvisiace s pôstom, už nie sú tak rigorózne ako v minulosti. Niekde sa podávajú oplátky a ryby, čo je nesporne vplyv slovenskej, respektíve rímskokatolíckej proveniencie.

Zvyšky zo štedrovečerných jedál sa nechávali do rána na stole pre duše zomretých predkov. Niekde im dávali na stôl osobitný tanier, do ktorého sa z každého jedla odobrala prvá lyžica (SOPOLIGA:2007,62-63).

Na Vianoce sa piekol špeciálny vianočný rituálny koláč – *kračun*. Pôvodne to bol nekysnutý plackovitý chlieb z tmavej (na ručnom mlynčeku zomletej) múky. Od začiatku 20. storočia sa pečie z kysnutého cesta vo forme okrúhleho alebo podlhovastého chleba. Do jamky v strede *kračuna* sa ukladajú rôzne suroviny: obilné zrná, strukoviny, mak, cesnak, ale aj fľaštička s medom, svätenou vodou a pod. Uprostred cesta sa spraví kríž. Takto upravený a upečený *kračun* mal zabezpečovať bohatú úrodu. Plodiny z *kračuna* boli posvätné, preto sa dávali do siatin alebo slúžili ako liek. Med vo fľaštičke upečený v koláči deväťkrát bol považovaný za

najúčinnejší liek. V niektorých lokalitách sa piekli aj menšie chleby – *kračunovy bratia*. Pred štedrou večerou nimi gazda krmil statok (MARKUŠ: 1972, 73-100). Tieto zvyky v rôznych modifikovaných podobách pretrvávajú u Ukrajincov a Rusínov aj v súčasnosti.

Rituálny význam mali aj veľkonočné jedlá. Veľkonočné sviatky, ktoré sa konajú na počesť zmŕtvychvstania Ježiša Krista, sa nazývajú *Velykden* alebo *Paska, Pascha*. Veľkonočná nedeľa je dňom svätenia obradových jedál. V minulosti sa svätiteľ iba obradový koláč zvaný *paska, paschal'nyj chlib*. Neskôr to boli aj iné jedlá – šunka, klobása, tvaroh a najmä vajíčka. Pestrosť a hojnosť veľkonočných pokrmov na stole mali zabezpečiť blahobyť celej rodiny v priebehu celého roka (GLOSÍKOVÁ:2007, 122-127).

Tradičná rusínska a ukrajinská kuchyňa mala do 2. svetovej vojny viac-menej homogénny charakter. Určité diferencie boli medzi východnou a západnou časťou oblasti, ktorú na Slovensku obývajú. V oblasti Spiša bol silnejší vplyv Slovákov, Nemcov, Poliakov. To isté sa vzťahuje aj na lokality v južnej slovensko-ukrajinskej kontaktnej zóne, preto stupeň a intenzita medzietnických vzťahov sú očividné aj v tejto zložke kultúry.

Zmeny v kultúre stravovania tejto etnickej menšiny sa udiali najmä po druhej svetovej vojne, keď nastala pre ľudí možnosť zamestnať sa v mestách, respektíve v iných, rozvinutejších regiónoch. Prispela k tomu tiež kolektívizácia poľnohospodárstva i tzv. socialistická industrializácia a v neposlednej miere aj osveta a informácie z médií. V súčasnosti, najmä v dôsledku globálnych ekonomických, sociálnych a spoločenských zmien, dochádza k ďalším, žiaľ, často aj negatívnym zmenám v stravovaní tejto národnostnej menšiny, ktorá postupne stráca mnohé zo svojich špecifických kulinárnych tradícií (SOPOLIGA:2007, 64).

ZÁVER

V priebehu historického vývoja ľudských spoločenstiev došlo k prirodzenému procesu kultúrnej a etnickej diferenciacie, ktorá je v každej dobe identifikovateľná prostredníctvom špecifických znakov, typických či originálnych v každej ľudskej činnosti. Etnická, regionálna či lokálna kultúrna identita je pre ľudí dôležitým fenoménom, vyznačujúci ich zakorenenie, pocit domova a istoty. Ako sme mali možnosť sledovať, tento fakt sa silne prejavuje aj v oblasti kulinárnej kultúry etnických menšín multikultúrneho prostredia Slovenska. Popri materinskom jazyku a etnickému povedomiu demonštrujú svoju osobitú kultúrnu identitu aj stravovacími návykmi, typickými jedlami a nápojmi.

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

POZNÁMKA:

Fenoménu kulinárnej kultúry etnických menšín na Slovensku bola venovaná expozícia „Chute a vône Slovenska“, ktorá mala vernisáž v Martine, v Etnografickom múzeu Slovenského národného múzea v novembri 2007. Pri tejto príležitosti prebehla tiež konferencia, z príspevkov ktorej bol vydaný rovnomenný zborník.

LITERATÚRA:

BALASSA, I. – ORTUTAY, G: Magyar néprajz. Budapest, 1979.

BODE, W.K.H.: European gastronomy. The story of mans food and eating customs. London, 1995.

Culinary cultures of Europe. Identity, diversity and dialogue. Eds.: D. Goldstein, K. Merkle. STRASBOURG CEDEX :Council of Europe Publishing, 2005.

DANEKOVÁ, A.: Tradičné jedlá rómskych komunít na Slovensku. In Chute a vône Slovenska. Zborník štúdií o kulinárnych tradíciách. SNM, Martin, 2007, s. 70.

DANTEROVÁ, I.: Svadobné zvyky a obrady v Mochovciach. In Vlastivedný spravodaj Tekovského Múzea, 1978, č. 10, 13-21.

DAVIDOVÁ, E.: Bez kolíb a šiatrov. Východoslovenské vydavateľstvo, Košice, 1965.

DILLNBERGEROVÁ, S. K štúdiu ľudovej stravy Ukrajincov-Rusínov severovýchodného Slovenska. In Národopisné informácie 1983/1.

Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska, 2 (Eds.: J.Botík, P.Slavkovský). VEDA: Bratislava, 1995.

Etnografický atlas Slovenska (Ed.: S. Kovačevičová). Slovenská kartografia, VEDA: Bratislava, 1990.

- GERGELY, A.: Kulinária. Maďarsko. Vydavateľstvo SLOVART, Bratislava, 2006.
- GLOSÍKOVÁ, O. a ďalší autori: Tradícia a súčasnosť stravovania Rusínov na Slovensku. In Chute a vône Slovenska. Zborník štúdií o kulinárnych tradíciách. SNM, Martin, 2007, s. 119- 129.
- HONTAR, T. O.: Narodne charčuvanňa Ukrajinciv Karpat. Kyjiv, 1979.
- Krajeznavčyj slovnyk rusyniv-ukrajinciv. Prešov, 1999.
- Lemkivščyna, 1. Lviv, 1999.
- HORVÁTHOVÁ, E.: Cigáni na Slovensku. Veda, Bratislava, 1964.
- KIRIPOLSKÝ, M.: Svadba na Slovensku. Slovenské národné múzeum – Národné múzejné centrum, Bratislava, 1996.
- KISBÁN, E.: Népi kultúra, közkultúra, jelkép: A Gulyás, pörkölt, paprikás. Budapest, 1989.
- KORIM, V.: Dejiny Rómov. Univerzita Mateja Bela, Pedagogická fakulta, Banská Bystrica, 2006.
- KUDLIČKOVÁ, L.: Romaňi tavľard'i – Rómska kuchárka. Bratislava, 1997.
- LÁSZLÓ, G.: Őstörténetünk. Tankönyvkiadó: Budapest, 1983.
- LISZKA, J.: A szlovákiai magyarok néprajza. Osiris: Budapest, 2002.
- MARKUŠ, M.: Obradný štedrovečerný chlieb ma východnom Slovensku. In Slovenský národopis, 20, 1972, 1, s. 73-100.
- MARKUŠ, M.: Ľudová strava. In Horná Cirocha. Vlastivedná monografia zátopovej oblasti. Košice, 1985.
- OLÁHOVÁ, L.: Nejen romská kuchařska. Fortuna, Praha, 2000.
- PODOLÁK, J.: Tradičné spôsoby získavania obživy. In Zamagurie. Národopisná monografia oblasti. Košice, 1972.
- PUTZ, É.: A kolonyi lagzi. Madách: Bratislava, 1989.
- SIPOSOVÁ, S.: Tradičné svadobné jedlá Maďarov na Slovensku. In Chute a vône Slovenska. Zborník štúdií o kulinárnych tradíciách. SNM: Martin, 2007, 27-41.
- SOPOLIGA, M.: Tradície hmotnej kultúry Ukrajincov na Slovensku. VEDA: Bratislava, 2006.
- SOPOLOGA, M.: Tradičné stravovanie Ukrajincov na Slovensku. In Chute a vône Slovenska. Zborník štúdií o kulinárnych tradíciách. SNM, Martin, 2007, s.55- 67.

STOLIČNÁ, R.: Tradičný stravovací systém v regióne Nitry. In Etnologické rozpravy, 1997, č. 1-2, 161-170.

Ukrajinci. Istoryko-etnografická monografia v dvoch knihach. Opišne, 1999/2.

VARGA, L.: A termelés és fogyasztás összefüggései a népi táplálkozásban. In Népismereti könyvtár 2. Komárno, 1992, 129-144.