

# Rastislava Stolična

---

## Tradycje kulinarnej kultury Słowacji

---

Przegląd Historyczny 102/4, 567-576

---

2011

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej [bazhum.muzhp.pl](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

## Tradycje kulinarnej kultury Słowacji

Plemiona słowiańskie, które osiadły w regionie środkowego Dunaju w V–VI w. n.e., należały do grup typowo agrarnych, zorientowanych na stałe osiedlenie. Podstawą tradycyjnego pożywienia na terenach dzisiejszej Słowacji były zatem potrawy i napoje, które Słowianie znali już wtedy, gdy trwale osiedli na omawianej ziemi a swoje wyżywienie oparli głównie na rolnictwie. Źródła archeologiczne z tego okresu poświadczają uprawianie zbóż: pszenicy, żyta, prosa, jęczmienia, owsa; roślin strączkowych: grochu, soczewicy, bobu; roślin oleistych: konopi, lnu, maku, rzepaku; jarzyn: rzepy, kapusty, cebuli, czosnku, marchwi, pasternaku, selera, rzodkiewek, a także drzew owocowych: jabłoni, grusz, śliw, czereśni, wiśni, orzechów. Pożywienie roślinne było zawsze dopełniane zbieraniem płodów dzikiej przyrody: malin, poziomek, jeżyn, jagód, borówek, głogu, jarzębiny, różnych ziół itp.<sup>1</sup>

Słowianie poświęcali się także hodowli zwierząt, której zasięg był prawdopodobnie szerszy, niż w późnym średniowieczu, kiedy to zaczął się pojawiać niedostatek pastwisk. W hodowli dominowało bydło i świnie. Stan tych ostatnich był uzupełniany dzięki chwyтaniu młodych dzików. Świnie stanowiły największą część pokarmu mięsnego, udział hodowli owiec i kóz był mniejszy. Rozpowszechniony był także chów drobiu, zwłaszcza kur. Prawdopodobnie związki z pierwotnie koczowniczymi ludami: Awarami i dawnymi Węgrami, przywiodły także Słowian do konsumpcji koniny, przy czym niższe warstwy społeczne zwykle spożywały ją w późniejszych okresach. Na podstawie odnalezionych kości można ustalić, że w większości przypadków chodziło o mięso zwierząt, które są hodowane do dziś. Bydło, szczególnie rogate, było w większości przedmiotem danin płaconych elicie społecznej przez ludność poddaną. Stąd na obszarach wiejskich konsumowano częściej wieprzowinę. Rozszerzeniu chowu świń niewątpliwie sprzyjało także to, że nie potrzebowały one paszy z roślin hodowlanych, lecz wystarczyło wypasać je w lasach bukowych i dębowych i karmić odpadkami. Także bydło było od wiosny do jesieni wyganiane na pastwiska na ugorach, jedynie zimą pozostawało

---

<sup>1</sup> A. B e r a n o v á, *Slované*, Praha 1988, s. 84–139.

w pomieszczeniach. W źródłach pisanych z VIII–IX w. znajdują się już wzmianki o oborach, względnie o trzymaniu zwierząt w pomieszczeniach. Na ubój zwierząt domowych przeznaczone były zimy. Pokazują to wszystkie kalendarze od czasów frankijskich Karolingów. Zatem mięso było sezonowym składnikiem pożywienia. Najmniej jadło się go latem.

Powszechną częścią wyżywienia we wczesnym średniowieczu było także mięso zwierząt dzikich. Od XI w. obszary leśne stały się częścią domeny królewskiej, a prawo łowieckie zostało uregulowane pisemnie. Liczne źródła historyczne poświadczają także rozpowszechnione rybołówstwo, przy czym oprócz ryb łowiono i spożywano także raki, małże rzeczne i ślimaki. Słowianie hodowali także pszczoły i umieli pozyskiwać miód, który był najważniejszą substancją służącą do słodzenia<sup>2</sup>.

Ziarna zbóż stosownie do potrzeb mielono w kamiennych żarnach na grubszą kaszę lub na drobniejszą mąkę, względnie tłuczono w ręcznych lub nożnych stępach, wówczas ziarno traciło zewnętrzne osłony i tworzyły się krupy. W stępach tłuczono także nasiona roślin oleistych, z których następnie tłoczono olej, a z maku także mleko. Prawdopodobnie Słowianie potrafili wytwarzać masło poprzez stopniowe podgrzewanie śmietany w piecu, a także twaróg, który konserwowali przez solenie i suszenie. Zapasy mięsa zamrażali, suszyli lub przechowywali solone w beczkach.

W źródłach historycznych Słowianie często są charakteryzowani jako konsumenci polewek (zup), kasz i potraw kwaszonych. W dużym stopniu są to zapewne prawdziwe informacje, albowiem także źródła etnograficzne poświadczają jeszcze na przełomie XIX i XX w. w krajach słowiańskich istnienie wielu potraw gotowanych z roślin zbożowych i strączkowych. Spośród nich najbardziej rozpowszechnione były kasze z prosa, krup jęczmiennych lub grochu. Kasza jęczmienna, nazywana często jagłami (*jáhli*, *jagli*) przetrwała w *menu* wszystkich Słowian przeważnie jako potrawa obrzędowa, podawana na rozmaitych ucztach–uroczystościach rodzinnych. W takich sytuacjach jedzono ją polaną miodem, posypaną makiem i omaszczoną olejem. roślinnym.

Do oryginalnych słowiańskich potraw można zaliczyć także te, które były przyrządzane na gęsto w ten sposób, że ziarno stopniowo polewane wodą było tłuczone w stępach. Przygotowane krupy były potem zalewane w naczyniu wodą i zostawiane w piecu aby spęczniały. Powstawało gęste jadlo, które było polewane olejem roślinnym, względnie masłem, oraz przyprawiane makiem i miodem. Potrawa ta jest znana pod nazwą „kutia”, a najdłużej zachowała się w jadłospisie Słowian Wschodnich, podobnie jak „tołokno”, „tłokno”. Chodzi tu o potrawę sporządzaną przeważnie z owsa, przy czym ziarna były najpierw moczone, potem suszone w piecu aż zżółkły, a następnie tłuczone w stępie. Powstawała z tego masa

---

<sup>2</sup> T. A. Ruttkay, *Chov dobytku, lov a rybolov vo včasnom a vrcholnom stredoveku*, [w:] *Mäsiarstvo a údenarstvom dejinách Slovenska*, red. L. Sokolovský, Martin 1999, s. 31–44.

— „tłokno” — z niewielką ilością wody, która była solona lub słodzona miodem, i można ją było jeść, także na surowo. Tak przyrządzone jedzenie ze zmienioną nazwą (*talken*) zapożyczili od Słowian, na obszarach wzajemnego sąsiedztwa, także mieszkańcy Austrii. Często było wśród Słowian oczywiście także spożywanie kasz zbożowych, które były sporządzane z kaszy manny zmielonej na grubo, zrazu nieco prażonej na sucho i gotowanej po zalaniu wodą. Przed konsumpcją była okraszona lub zaprawiona mlekiem, a wśród Słowian można ją znaleźć pod różnymi nazwami: kasza, *kulaha*, *kulasza*, *czir*, *lemieszka*, prażucha. Historycy pożywienia przypuszczają, że w okresach nędzy ludzie spożywali także niedojrzałe zboże, które opalali w ogniu, aby pozbyć je łupin. U Słowian potrawa taka jest znana pod nazwą „prażmo”. Jedzono także podobnie przyrządzony i kielkujący groch — „pu-czałkę”.

Do typowych słowiańskich potraw zaliczają się także kwaśne zalewy, które były spożywane jako zupy, względnie pite w celu ugaszenia pragnienia. Potrawy te były u Słowian powszechnie znane pod głównymi nazwami: kisiel, kwas, żur. Były przyrządzane przeważnie z mąki zbożowej lub otrębów, które zalewano ciepłą wodą i dodawano stary chleb lub kawałek skwaśniałego ciasta w celu wywołania fermentacji. Po pewnym czasie napój był odcedzany i można go było spożywać. Im dłużej napój fermentował, tym więcej zawierał alkoholu. Wtedy pito go jako napój orzeźwiający. Kiedy kwas był spożywany jako zupa, dodawano do niego rośliny strączkowe, warzywa, grzyby itp.

Podobne potrawy Słowianie potrafili sporządzać z różnych roślin. Typowym przykładem było użycie rośliny barszczu (*Heracleum*), z którego liści sporządzano kwaśną zupę, która nazywała się jak roślina — barszcz, *borszcz*. Ogólnie można powiedzieć, że kwaśny smak potraw, uzyskiwany dzięki fermentacji, był wśród Słowian bardzo lubiany<sup>3</sup>.

Już w neolicie człowiek potrafił piec prymitywne formy chleba. Wśród Słowian pieczenie go przetrwało aż do XX w. Kazimierz M o s z y ń s k i nazywał to pieczywo „podpłomyki”, a Lubor N i e d e r l e — *presný chl'eb*<sup>4</sup>. Było to pieczywo z niekwaszonego ciasta z wysokim procentem wody, mające formę placków pieczonych w ciepłe rozpalonych kamieni, względnie na patelniach glinianych lub żelaznych. Słowianie znali także chleb i pieczywo z zakwaszonego ciasta, nawet w najodleglejszych regionach, choć tam przyrządzali je tylko od święta, gdy tymczasem zwykle jedli właśnie niezakwaszone placki. Pierwotnie ciastem był właściwie chleb posmarowany z wierzchu miodem i posypyany makiem. Do pieczenia chleba i ciasta używano pieców. Na Bałkanach Słowianie piekli pod dzwonami piekarniczymi.

<sup>3</sup> K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian*, t. I: *Kultura materialna*, Warszawa 1967, s. 249–292; A. Maurizio, *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Warszawa 1926, s. 131–144.

<sup>4</sup> K. Moszyński, op. cit., s. 289; L. Niederle, *Slovanské starožitnosti. Oddíl kulturní*, t. I, Praha 1911, s. 183.

W odróżnieniu od pieczywa niezakwaszonego, ciasto na chleb musi być przyrządzone tak, aby w nim przebiegał proces zakwaszania, dzięki czemu chleb uzyskuje charakterystyczny smak. Fermentację zapewniano w ten sposób, że ciasto zawsze przygotowywano w naczyniu, w którym znajdowały się resztki już zakwaszonego ciasta, ewentualnie wspomagano fermentację dodaniem kawałka rozmozczonego, już upieczonego chleba. Fermentację można było wywołać także przy pomocy drożdży, które zostawały przy produkcji piwa, względnie dziko rosnącym chmielem lub młodymi liśćmi winnej latorośli. Wszystkie te praktyki przetrwały w tradycyjnej kuchni narodów słowiańskich aż do XX w.<sup>5</sup>

Słowianie znali też względnie dużo napojów. Oprócz mleka świeżego i zsiadłego, pili napoje alkoholowe. Do najstarszych należą te sporządzone z soku drzew: brzozy i jaworu, a także miód pitny. Znany był także wyrób piwa. Ziarna zbożowe namoczone w wodzie były suszone, dzięki czemu uzyskiwano sól (*slad, sólod*), który był podstawą jego produkcji. Do napojów o charakterze piwa należą też kwasy zbożowe i chlebowe. Słowianie „poprawiali” piwo i miód pitny tzw. chmieleniem, tj. gotowaniem szyszek chmielowych wraz z napojami, lub gotowaniem tychże szyszek osobno, a następnie dodawaniem wywarów z nich do napojów<sup>6</sup>.

Jedzenie zajmowało znaczące miejsce także w słowiańskich praktykach kulturowych i wierzeniach ludowych. Ze znalezisk archeologicznych i analogii etnograficznych możemy wnioskować, że do potraw rytualnych należały: drób (zwłaszcza koguty i kury), jaja, okrągłe kołaczki, kasze z ziaren zbożowych i roślin strączkowych, miód, mak, czosnek, pietruszka i jabłka<sup>7</sup>.

Taki obraz pożywienia Słowian możemy uznać za kulturową podstawę, z której sukcesywnie w ciągu drugiego tysiąclecia rozwinął się charakter tradycyjnego pożywienia na Słowacji.

\*

Ludność słowiańska na obszarze Słowacji w V–IX w. weszła w kontakty z różnymi plemionami, np. z Awarami. Jest zatem prawdopodobne, że mogli oni przejąć od nich także niektóre potrawy. W końcu IX w. doszło do kontaktu z Węgrami. Historycy pożywienia uważają, że plemiona madziarskie, będąc koczownikami, preferowały pierwotnie w swym jedzeniu głównie suszone mięso i suszone kluski, które dobrze pasowały do ich trybu życia. Przygotowywali je do jedzenia gotując w wodzie w kociołku zawieszonym nad ogniskiem. Takie sporządzanie jedzenia w rzekomo niesprzyjających warunkach (na wolnym ogniu, z ograniczoną ilością podstawowych surowców i naczyń) uważane jest za podłoże, z którego powstała znana i ciesząca się w świecie uznaniem kuchnia węgierska. Ta ostatnia oczywiście przeszła stopniowo liczne zmiany, przy czym za jej najważniejszy składnik uwa-

<sup>5</sup> K. Moszyński, op. cit., s. 249–292.

<sup>6</sup> A. Maurizio, op. cit., s. 144–149.

<sup>7</sup> A. M. Beranová, op. cit., s. 84–139.

za się pozyskanie i wykorzystanie czerwonej papryki, wysuszonej i rozdrobnionej (*Capsicum annuum convar*), o różnych smakach, która jest nieodzownym składnikiem licznych węgierskich potraw. Podstawowymi surowcami tej kuchni stopniowo stały się: ryby, dziczyzna, wieprzowina, drób, produkty mleczne (zwłaszcza wspaniała śmietana), jarzyny i przyprawy korzenne<sup>8</sup>.

Mimo różnaitości kuchni węgierskiej, jej podstawą bywa cebula prażona na tłuszczu z czerwoną papryką, z którymi gotuje się lub dusi mięso. W ten sposób przygotowywany jest rzadszy gulasz, gęstszy *perkelt* i zagęszczony śmietaną paprykarz. Głównie te trzy potrawy przeszły także do kuchni słowackiej i wzbogaciły przede wszystkim sposoby przyrządzania mięsa. Trzeba jednak powiedzieć, że w ludowej diecie słowackiej należały one raczej do okazjonalnych<sup>9</sup>.

W połowie XII w. na Słowację zaczęli napływać koloniści z Europy Zachodniej, głównie z krajów niemieckich, którzy przynosili ze sobą nowe trendy w sposobach gospodarowania i życia, i stopniowo przekazywali je miejscowej, głównie rolniczej ludności. W rejonie Małych Karpat osiedli np. winogradnicy, którzy na tym obszarze rozwinęli wyrób dobrej jakości wina. W regionie tym wino stało się nie tylko nieodzowną częścią pożywienia, lecz jego produkcja wywarła wpływ na cały kompleks gospodarowania, mieszkania, zwyczajów itp.<sup>10</sup>

Historycy pożywienia dodają i to, że koloniści niemieccy przynieśli do Europy Środkowej także odmienny model spożywania posiłków. Sądzi się zatem, że ludność przybywająca z falami tzw. kolonizacji niemieckiej miała już przyswojony zwyczaj jedzenia trzech posiłków dziennie, z głównym posiłkiem podawanym około południa i możliwym do szybkiego przygotowania śniadaniem, zatem taki porządek posiłków, który przetrwał na Słowacji do czasów współczesnych<sup>11</sup>. Do wpływów niemieckich można dodać także liczne przejęte z języka niemieckiego nazwy dotyczące jedzenia, które są częścią słowackiej terminologii ludowej. Do dziś w folklorze zachowały się nazwy pochodzenia niemieckiego, np. *štricl'a* (chleb o wydłużonym kształcie), *kuch*, *kucheň*, *calta*, *kuglot*, *kreple* (ciastka i pieczywo), *šifky*, *nudle*, *nočky* (kluski), *geršle* (kasza jęczmienna), *gris* (kasza manna), *žufka* (zupa mleczna), *putr* (masło), *prešburšt* (salceson), *pajšle* (płuca), *šoudra* (szynka), *šmalec* (smalec, tłuszcz wieprzowy), *erteple*, *krumple*, *grule* (ziemniaki), *gajst* (gorzałka), *kvit*, *brent* (jajecznica), *zautanc* (świniobicie), *drajfuž* (żelazna podkładka pod garnki), *šporheld* (kuchnia), *žufanka* (czerpak) itd.

<sup>8</sup> V. R a c z o v á, *Pohl'ad do mad'arskej kuchynie*, Bratislava 1989, s. 4–8.

<sup>9</sup> E. K i s b á n, *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: A Gulyás, pörkölt, paprikás*, Budapest 1989, s. 57–59.

<sup>10</sup> *Encyklopédia l'udovej kultúry Slovenska*, red. J. B o t n i k, P. S l a v k o v s k ý [dalej: EL'KS], t. II, 1995, s. 306.

<sup>11</sup> E. K i s b á n, *Food habits in change: The example of Europe*, [w:] *Food in change*, red. A. F e n t o n, E. K i s b á n, Edinburgh 1986, s. 5.



Jest oczywiste, że wzajemne oddziaływanie wzorców kulturowych przebiegało też w przeciwnym kierunku, gdy Niemcy, podczas wieków sąsiedztwa, przejęli do swojej kultury stopniowo wiele artefaktów pochodzenia słowackiego, w tym potrawy i napoje.

Kolejnym czynnikiem etnicznym, który włączył się do rozwoju ludowej kultury Słowacji, była tzw. kolonizacja wołoska, trwająca od XIV do XVII w. Wołoski sposób hodowli zwierząt spowodował upowszechnienie na Słowacji tzw. szałasowego chowu owiec, z którym związana była także organizacja pracy w szałasach, nastawiona głównie na produkcję owczego mleka i wełny. W społecznościach wiejskich powstała grupa specjalistów, którzy prowadzili hodowlę i opanowali umiejętność wytwarzania sera, który jest głównym produktem szałasowego chowu owiec. Tradycyjnymi wyrobami z owczego sera są: bryndza, parzenice i oscypki<sup>12</sup>. Te sery, pochodzące z pasterskich regionów Europy Południowo-Wschodniej, zostały przyswojone na Słowacji do tego stopnia, że są uważane za składnik tradycji narodowych tego kraju. *Bryndzové halušky*, jako najczęściej przytaczana narodowa potrawa Słowaków, są tego najlepszym przykładem. Należy przypomnieć, że zarówno sama nazwa „bryndza”, jak inne określenia związane z szałasowym chowem owiec, np. *žinčica* (żętyca), *kl'ag*, *urda*, *geleta*, *bača* (baca), *salaš* (szałas), *strunga* należą do leksyki wołoskiej, są zatem obcego pochodzenia<sup>13</sup>.

Ostatnią większą kolonizacją zewnętrzną było przybycie Chorwatów w XVI w. w ramach zorganizowanej migracji ludności z terenów zagrożonych przez Turków. Chorwaci osiedli głównie w południowo-zachodniej Słowacji. Ze względu na ich bliskość językową i kulturową doszło do stosunkowo szybkiej ich asymilacji ze Słowakami, choć niektóre znamiona ich etnicznej identyfikacji zachowały się do dziś<sup>14</sup>. W ich tradycji kulinarnej zachowało się przede wszystkim preferowanie dużej grupy potraw warzywnych, które były od nich zapożyczane przez Słowaków, jak np. *sarmu* (liść kapusty wypełniony mielonym mięsem) czy *leczo*.

Turecka okupacja Bałkanów i dużej części Węgier przyniosła bliższy kontakt Słowacji z kulturą Orientu. Po roku 1526, kiedy to wojska węgierskie zostały pokonane, zaczął się liczący 150 lat okres bezpośrednich kontaktów południowych regionów Słowacji z Imperium Osmańskim, który pozostawił także ślad w kulturze ludowej. Dzięki wpływom tureckim na ziemiach słowackich pojawiły się nieznanne wcześniej artykuły spożywcze, np. kawa, orientalne przyprawy korzenne, oraz nowe rośliny zbożowe: gryka, kukurydza i ryż<sup>15</sup>.

W ciągu XVII w. na Słowacji zdomowały się także produkty spożywcze, które zostały odkryte wraz z nowym kontynentem — Ameryką. Wszystkie tzw. płody Ameryki w mniejszym lub większym stopniu były ludziom w Europie narzucane

<sup>12</sup> EL'KS, t. II, s. 285.

<sup>13</sup> *Etnografický atlas Slovenska*, red. A. Kovačevičová, Bratislava 1990, s. 20–22.

<sup>14</sup> *Encyklopédia Slovenska*, t. II, 1978, s. 418.

<sup>15</sup> V. Kopčan, K. Rajcovičová, *Slovensko v tieni polmiesiaca*, Bratislava 1983, s. 5–7.

przez rozmaite postanowienia władz. Jedynie dzięki bardzo ostrożnemu ich uprawianiu ludzie oswoili się z nimi i włączyli do swojego *menu*.

Spośród najbardziej znanych „amerykańskich” potraw, na Słowacji przyjęły się przede wszystkim: ziemniaki, fasola, kukurydza, pomidory, papryka i dynia. Dla rozwoju ludowej kuchni na Słowacji największe znaczenie miało przede wszystkim powszechne uprawianie ziemniaków. Wiele przepisów na tzw. słowackie potrawy narodowe: *halušky*, *strapačky*, *šúl'ance*, *pirohy* (pierogi), *harul'a*, *lokše*, *gemerské gul'ky* itp. — nie mogą się obejść bez gotowanych lub surowych ziemniaków jako jednego z komponentów. Obrane, gotowane kartofle dodawane są w niemal wszystkich regionach Słowacji także do ciasta chlebowego, dzięki czemu jest ono lepsze smakowo, a zarazem ma przedłużoną trwałość. W północnych częściach kraju napełniano obranymi, surowymi ziemniakami kiszki i kaszanki, np. *droby* na Liptowie. Bez przesady można powiedzieć, że ziemniaki stały się, obok zbóż, roślin strączkowych, mleka i nabiału, kolejnym filarem kuchni słowackiej<sup>16</sup>.

\*

Kulinarne tradycje szerokich warstw ludności znajdują się często pod wpływem zarówno centrów kulturowych, jak innych warstw społecznych. Dla ludowego jadła na Słowacji w okresie Monarchii Austro-Węgierskiej była to przede wszystkim kuchnia mieszczańska, która czerpała inspiracje głównie z Budapesztu i Wiednia. Z kuchni mieszczańskiej do ludowej przedostały się potrawy bardziej skomplikowane w przygotowaniu, np. smażone kotlety, kotlety mielone, naleśniki, ciasto biszkoptowe, ale także picie kawy (głównie w bogatszych regionach). Były one składnikami kuchni także na słowackich obszarach wiejskich<sup>17</sup>.

Znaczący wpływ na kuchnię słowacką miał także bliski kontakt z krajami czeskimi, przede wszystkim po powstaniu Republiki Czechosłowackiej w 1918 r. Trwające wiele dziesięcioleci wspólne państwo, wspólna przestrzeń ekonomiczna i migracja ludzi ze Słowacji — za pracą — do Czech i odwrotnie, przyczyniały się do wzajemnych kontaktów kulturalnych, w tym kulinarnych. Najlepiej znanym przykładem tych kontaktów był ogromny wzrost spożycia ulubionego czeskiego napoju — piwa, które w XX w. stało się najpopularniejszym napojem alkoholowym także na Słowacji. Kolejnym, niemal klasycznym przykładem jest przyswojenie typowych czeskich knedli z mąki jako ulubionego dodatku do dań mięsnych. Dowodzi tego np. ankieta, która prezentuje dania na współczesnych przyjęciach weselnych na słowackiej prowincji. Kombinacja pieczonej wieprzowiny z knedlami i duszoną kapustą kwaszoną jest niemal obowiązkowym daniem już od kilkudziesięciu lat. Spośród innych potraw, które do słowackiej kuchni popularnej

<sup>16</sup> R. Stolična, *Zemiakové jedlá v l'udovej strave*, „Slovenský národopis”, t. XXVI, 1978, s. 471–478.

<sup>17</sup> M. Markuš, *Súčasný stav bádania o l'udovej strave na Slovensku*, „Slovenský národopis”, t. XVII, 1969, s. 493–548.



przedostały się z kuchni czeskiej, można wymienić np. pieczenie mięsa lub drobiu w sosie własnym oraz przygotowywanie tłustszych sosów: koperkowego, pomidorowego czy ogórkowego, spożywanych z knedlami i mięsem.

\*

Kulinarne tradycje Słowacji znajdowały się, podobnie jak cała kultura w swym historycznym rozwoju, pod wpływem przede wszystkim trzech głównych odmian chrześcijaństwa: katolicyzmu, prawosławia i protestantyzmu.

Chrześcijaństwo, które powstało jako kosmopolityczna religia w warunkach starożytnego Rzymu, miało zdolność do rozpowszechniania się na ogromnych obszarach. Słowiańskie plemiona na terenach dzisiejszej Słowacji spotkały się z misjami chrześcijańskimi już w VII w. Misje te były wysyłane z obu centrów chrześcijaństwa: z Rzymu i Konstantynopola. Powstała w tym czasie podstawa rozpadu tej religii na jego wariant zachodni (katolicyzm) i wschodni (prawosławie). W trakcie dalszego rozwoju historycznego, gdy Słowacja stała się częścią państwa węgierskiego, na większości jej obszaru został zaszczerpiony zachodni wariant chrześcijaństwa, który przyjęli władcy węgierscy. Jednak na wschodniej Słowacji znaczna część ludności przychyliła się do prawosławia. Jej liczba wzrosła podczas tzw. kolonizacji wołoskiej, w której wzięła udział przede wszystkim ludność prawosławna. Władcy węgierscy długo tolerowali ten stan rzeczy wbrew wysiłkom Rzymu, dążącego do unii kościelnej. Wysiłki te zakończyły się sukcesem dopiero w XVI–XVII w., kiedy to pod wpływ Rzymu dostała się większa ilość ludności wschodnich regionów Słowacji, oraz powstał i rozprzestrzenił się Kościół grekokatolicki. W ten sposób we wschodniej Słowacji istnieją obok siebie obrządk: rzymskokatolicki, grekokatolicki i prawosławny, a do II wojny światowej liczną reprezentację miał także judaizm<sup>18</sup>.

Kolejną odmianą chrześcijaństwa, która włączyła się w kulturalno–historyczny rozwój Słowacji, był protestantyzm, który upowszechnił się w zachodniej, północnej i środkowej Europie przeważnie w XVI–XVII w. Spośród głównych kierunków reformacji na Słowacji oddziaływał przede wszystkim luteranizm, a w południowych regionach, zwłaszcza wśród etnicznych Węgrów, najbardziej rozpowszechniony był kalwinizm. Po początkowej tolerancji Habsburgów wobec reformacji, protestantyzm na Słowacji upowszechnił się na tyle, że osiągnął przewagę. Po wypędzeniu Turków z Węgier w XVII w. polityka władz zaczęła się orientować na walkę z protestantyzmem a kontrreformacja zdziesiątkowała ruch protestancki na całych Węgrzech. Dopiero w 1781 r., na mocy Patentu Tolerancyjnego, religie

---

<sup>18</sup> *Encyklopédia slovenska*, t. III, Bratislava 1979, s. 239; J. R. Büchler, *Židia na Slovensku*, „Fragment”, t. V, 1990, s. 128–132.

luterkańska i kalwińska zostały oficjalnie uznane. W tym czasie około jedna piąta ludności Słowacji wyznawała te religie<sup>19</sup>.

Wiara religijna i jej poszczególne odłamy silnie oddziaływały na rozwój i charakter kultury mieszkańców Słowacji. Zwłaszcza proces chrystianizacji wniósł i utrwalił w niej pierwiastki pochodzące z praw kościelnych, wiary i symboliki chrześcijańskiej. Kościół przystosował terminy największych świąt do pierwotnych, tradycyjnych obchodów wiążących się z przesileniem zimowym i letnim oraz równonocą wiosenną i jesienną. Równocześnie wniósł do nich ponadetniczny charakter, właściwy ideologii chrześcijańskiej. Do obrzędów rodzinnych został dołączony obowiązkowy chrzest, bierzmowanie lub konfirmacja, małżeństwo i pogrzeb. Do kalendarza obrzędowego Kościół wprowadził uroczystość Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Zielonych Świątek, konsekracji kościołów, nakazał też posty długotrwałe i jednodniowe oraz ustanowił inne obrzędy, które są związane z religią chrześcijańską.

Aż do dziś wyznawcy prawosławia i grekokatolicy obchodzą swoje święta według starszego, juliańskiego kalendarza, który różni się od nowszego kalendarza gregoriańskiego, którym posługują się katolicy i protestanci tym, że jest „opóźniony” — w XX i XXI w. — o czternaście dni. Także Żydzi mają swój osobny kalendarz świąt, którego podstawą jest rok księżycowy.

Z wzajemnego oddziaływania kultury rolniczej i religijnej kultury chrześcijańskiej stopniowo powstał, w tradycji Słowaków, jak również innych narodów europejskich, kolejny system kultury ze zinstytucjonalizowanymi pierwiastkami. Jego wspólnym rysem była symbioza pierwiastków pogańskich i chrześcijańskich, i przepojenie świeckiego świata ludzi (*profanum*) światem religijnym (*sacrum*)<sup>20</sup>.

W dziedzinie kulinarnej czytelny wpływ oddziaływania chrześcijaństwa przejawiał się głównie w charakterze potraw przyrządzanych z okazji największych świąt religijnych, tj. Bożego Narodzenia i Wielkanocy. W wigilijnej kolacji pod wpływem Kościoła pojawiła się ryba, uważana za jedzenie postne, choć zwierzęcego pochodzenia. Kościół włączył w skład kolacji wigilijnej opłatek, który formą i znaczeniem przypomina hostię — Ciało Pana. Do tradycji wielkanocnych zaliczył święcenie pokarmów w kościele przed ich spożyciem w samo święto. Także tradycja pieczenia baranka lub pieczywa została rozszerzona pod wpływem chrześcijaństwa, albowiem baranek symbolizował niewinną ofiarę Jezusa Chrystusa. Kościół ustanowił także postne okresy i dni, postanowił też, co należało uważać za jedzenie postne.

<sup>19</sup> *Encyklopédia slovenska*, t. IV, Bratislava 1980, s. 563–564; D. P. Daniel, *Evanjelici a slovenská kultúra*, „Historická revue”, t. IV, 1990, s. 177–178.

<sup>20</sup> V. Frolc, *Kulturní prostor střední a jihovýchodní Evropy: dimenze lidové kultury*, „Etnologia europaea centralis”, t. I, 1992, s. 11–22.

Na Słowacji najbardziej ortodoksyjna była ludność wyznania prawosławnego, która najdłużej zachowywała postanowienia dotyczące postów. Najdalej posuniętą tolerancją w sprawach jedzenia przejawiała ludność protestancka.

Ogólnie można powiedzieć, że chrześcijaństwo, podobnie jak procesy etniczne i społeczne przebiegające na Słowacji w ostatnim tysiącleciu, bardzo wyraźnie wpłynęło na sposób odżywiania się ludzi i wprowadziło do niego liczne pierwiastki, które zostały przyswojone na tyle, że współcześnie są uważane za tradycyjną „warstwę” kuchni tego kraju.

*(tłum. Jacek Adamczyk)*

### **Traditions of the Culinary Culture of Slovakia**

The author attempts to give an overview of the history of the cuisine on Slovak territories, from the times of the first Slavonic settlements to date. R. Stolična views this development as a successive introduction of “layers” of culinary customs, related to the consecutive waves of settlers, or the entry of new cultural trends. The cuisine of the early medieval Slavs constituted the original “layer”. It encompassed primarily agricultural products, predominantly cereals, but also vegetables, fruit, milk, meat of domesticated (chiefly cattle and pigs) and wild animals, and various forest “fruit” and herbs. The chief food products consumed by the Slavs were bread, different kinds of groats, and broths. Although sour was the most characteristic taste at the time, one also would encounter sweet dishes (sweetened with honey). The most popular drink, apart from water, was beer.

During the early Middle Ages and in the early modern period this cuisine was consecutively enriched by the influences of incoming peoples: Hungarians (9<sup>th</sup> and 10<sup>th</sup> centuries; with time a strongly evolving cuisine, the most characteristic dishes of which were based on fried onion and red peppers), Germans (from the 12<sup>th</sup> century; wine cultures; the custom of eating three meals a day; various dishes characteristic for the German cuisine), Vallachians (14<sup>th</sup>–17<sup>th</sup> century; cheese obtained from milk of the sheep bread in the mountains), and Croatians (16<sup>th</sup> century; large group of vegetable dishes). From the 16<sup>th</sup> century onwards, the Slovak cuisine started to include oriental dishes (coffee, buckwheat, maize, rice), and from the 17<sup>th</sup>, also these which were brought over from the recently discovered continents, chiefly America (predominantly the potato). In the 19<sup>th</sup> century, the Slovak cuisine was influenced by bourgeois culinary models, which came mainly from Budapest and Vienna, while the 20<sup>th</sup> century was notable for the inclusion of Czech specialities (beer, knödel).

Religious beliefs were always an important factor in the forming of the cuisine on Slovak territories. During the pre-Christian times, products like poultry, eggs, large kalachs, some kinds of groats, honey, poppy seeds, garlic, parsley and onion, had ritual significance. The introduction of Christianity resulted in the custom of fasting, and in the appearance of major Christian feasts with their characteristic dishes. Slovak territories remained predominantly under the influence of Western Christianity (Catholicism, Protestantism), but in the eastern part of the discussed lands one must also acknowledge the impact of the Eastern Christians. The Jewish population had its own cuisine, with its typical dishes.