

Rastislava Stoličná

Strava ako etnoidentifikačný znak

Studia Etnologiczne i Antropologiczne 6, 251-264

2002

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, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Rastislava Stoličná

Ústav etnológie SAV
Bratislava

Strava ako etnoidentifikačný znak

Keď sa opýtate Slováka, ktoré jedlo charakterizuje slovenskú kuchyňu, väčšinou bez váhania odpovie: bryndzové halušky. Toto jedlo je totiž v rámci slovenskej kulinárie prezentované ako najtypickejšie a väčšina Slovákov ho zaraďuje aj k národným symbolom. Tento názor funguje samozrejme, bez toho, aby sa ľudia zamýšľali, prečo práve bryndzové halušky získali tak významné miesto v kulinárnej literatúre i v povedomí Slovákov.

Ako sa teda bryndzové halušky prepracovali k tak významnému postaveniu v slovenskom kultúrnom kontexte?

Najskôr objasníme čo je to bryndza. Väčšina odbornej literatúry sa zhoduje v tom, že bryndzu, ako mliečny produkt z ovčieho vykvaseného tvarohu aj s názvom (vo význame syr) na Slovensku zaviedli pastieri prichádzajúci s tzv. valaskou kolonizáciou v priebehu 14.–17. storočia z oblasti sedmohradského Rumunsku.

Jedna z prvých zmienok o produktoch salašného ovčieho mliekarstva je zaznamenaná v listine z roku 1470, v ktorej gróf V. Mölstein povoluje šoltýsovi Ladislavovi Valachovi a jeho ľuďom osídliť opustený majer, za čo boli povinní platiť ročne istým počtom oviec a bryndzou. Zmienky o tzv. „valaských syroch“ a „valaskej bryndzi“ na slovensko-moravských hraniciach nachádzame aj v materiáloch z 80. rokov 16. storočia. Než sa však stala bryndza typickou slovenskou kulinárnou špecialitou prešiel proces jej výroby pomerne zložitým vývinom. Všeobecne sa usudzuje, že pôvodne sa bryndza vyrábala tak, že sa dobre pre-

miesený a osolený ovčí syr (tvaroh) natlačil dovnútra očistenej a vysušenej ovčej kože, do ktorej sa zašil. V koži sa zavesil do dymu, aby sa konzervoval údením. Bryndza sa spočiatku vyrábala len pre úzky okruh domácností majiteľov oviec a ľudí, ktorí ich na salašoch mali na starosti¹.

Dobová literatúra považovala za najlepšiu liptovskú bryndzu a jej vysoká kvalita sa vysvetľovala vynikajúcimi pasienkami, ako aj tým, že pri výrobe syra sa v mlieku nechávala smotana, preto nebola suchá a mala dostatok mastnoty. Do bryndze sa niekedy primiešavalo víno a potlčená materina dúška spolu s inými aromatickými bylinami, napríklad šafránom, rascou a muškátovým orechom. Takto obohatená sa v drevených geletách nechala dozrieť a posielala sa do zahraničia. Bryndza natlačená do geliet sa zalievala maslom, aby nesplesnivela². Prvú výrobu bryndze podľa svojho receptu založila v stredoslovenskom mestečku Detva rodina Vagač v roku 1787. Po nej začali aj ďalší obchodníci zakladať ďalšie bryndziarne a to najmä v oblasti stredného Slovenska, kde bol chov oviec najrozšírenejší³.

Prvý export bryndze smeroval do Viedne a tovar sa dopravoval čiastočne na vozoch a čiastočne po Váhu a Hrone na pltiach⁴. Takáto doprava bola veľmi pomalá, drahá a nebezpečná. Preto sa výroba, doprava a obchod s bryndzou postupne oddelili, čím sa jej produkcia a export pre Slovensko zachránil.

Na počiatku sa bryndza predávala rezaním nožom rovno z vozov a predajcov bryndze volali vo Viedni „Käsestecher“. Neskôr, keď sa začala bryndza baliť do jedlových sudov a do menších „geletiek“, tento spôsob predaja ustal. Zároveň sa zastavil aj predaj v drobnom na trhoch a bryndza sa dodávala len obchodníkom. Táto zmena nastala pravdepodobne po stavbe prvých železníc⁵ asi v rokoch 1860–1880.

V posledných desaťročiach 19. storočia sa zásadne zmenila aj kvalita bryndze. Tvrdá bryndza, ktorá sa dala len rezať nožom, sa postupne zmenila na mäkkú treciu bryndzu. Dosiahlo sa to tak, že sa do bryndze pridal špeciálny solný roztok. Zavedením výroby mäkkej bryndze, mletím bryndze na špeciálnych strojových mlynoch a zdokonalením jej balenia, začala sa nová etapa jej výroby. Bryndziarne pomaly prestávali byť rodinnými manufaktúrami a stali sa prosperujúcimi živnostenskými podnikmi, ktoré prinášali dobré zisky majiteľom oviec i výrobcami bryndze⁶.

¹ I. P r e k o p: *Z histórie ovčieho mliekarstva na Slovensku*. „Čítanie o správnej výžive“ 1970, s. 100–103.

² V. U r b a n c o v á: *Slovensko, Lud. Zv. II*. Bratislava 1975, s. 796–797 (kapitola: *Poľnohospodárstvo a chov dobytky*).

³ J. B a l k o: *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*. Martin 1940, s. 17–21.

⁴ T. W a l l o: *Pôvod a spracovanie liptovskej bryndze*. 1907.

⁵ J. B a l k o: *Bryndziarsky priemysel...*, s. 22–25.

⁶ A. V a g a č: *150-ročné jubileum trvania bryndziarne*. Detva 1937.

Po I svetovej vojne sa opäť výroba bryndze rozšírila a v roku 1925 bolo na Slovensku 25 bryndziarní. Od roku 1935, bol založený Syndikát bryndziarskej výroby. Bryndzu smel vyrábať a predávať len člen syndikátu, ktorý mal pridelený rajón v ktorom smel vykupovať ovčí syr. Tento inštitucionálny zásah výrazne zlepšil kvalitu slovenskej bryndze a jej spotreba rástla. V roku 1939 bolo na Slovensku 31 oprávnených výrobcov bryndze, ktorí jej na území Slovenska predali viac ako 600 ton. Najväčším odberateľom zostalo tradične Rakúsko, kde sa v tom istom roku predalo viac ako 400 ton bryndze⁷.

Druhá svetová vojna opäť spôsobila pokles chovu oviec i počtu výrobní bryndze. V roku 1948 boli všetky bryndziarne na Slovensku znárodnené a v roku 1955 začlenené do mliekárenských štátnych podnikov. V roku 1970 bolo v prevádzke už len 8 výrobní bryndze, kde sa väčšinou nedodržiaval technologický postup pri dozrievaní syra a výrobe bryndze a jej kvalita klesala⁸.

Po roku 1989 sa niektoré bryndziarne vrátili v reštitúcii do rúk pôvodných vlastníkov. Väčšina výroby bryndze sa však i naďalej realizuje v rámci štátnych mliekarenských podnikov.

Teraz sa pokúsme objasniť, čo sú to halušky. Pôvodne išlo o jedlo cestovinového charakteru, ktoré sa pripravovalo nasledovným spôsobom: múka s vodou sa vypracujú na redšie cesto, ktoré sa nožom, lyžicou, varechou alebo pomocou síta s väčšími otvormi, hádže po kúskoch do vriacej vody. Cestoviny podobného charakteru sú známe aj v iných krajinách, napríklad v Čechách – „noky“, v Rakúsku – „Nocken“, v Taliansku – „gnochi“, na Ukrajine – „galušky“, v Maďarsku – „galuska“, v Nemecku – „Wasserpatsen“.

V núdzových rokoch bolo bežné, že sa nedostatok múky dopíňal rôznymi pomletými rastlinnými hľuzami a koreňmi. Na prelome 18. a začiatkom 19. storočia zaujali miesto týchto náhražkových potravín zemiaky, ktoré sa po objavení Ameriky postupne šírili po európskom kontinente. V tomto období boli do múčnych jedál, teda aj do halušiek, už bežne pridávané postrúhané surové alebo uvarené zemiaky. Táto zmena sa udiala na Slovensku predovšetkým v horských oblastiach, kde bol takmer vždy nedostatok múky a začali sa tu pripravovať jedlá zo zemiakovo-múčneho cesta.

Takto môžeme vysvetliť aj fakt, že pod názvom „halušky“ sa varia na Slovensku viaceré jedlá. V horských oblastiach je to zvyčajne jedlo, ktorého základ tvoria nastrúhané surové alebo varené zemiaky doplnené múkou a v južných, úrodnejších oblastiach je to múčna cestovina, často vylepšená vajíčkom. Halušky so zemiakmi sa začali podávať výlučne ako samostatné jedlo a dochucovali sa predovšetkým tvarohom, dusenou kyslou kapustou, bryndzou a mastili sa upražnou údenou slaninou, niekedy aj na masti alebo masle opraženou cibuľou. Postupnou modifikáciou prípravy, spočívajúcej najmä v dochutení, dostala takto pri-

⁷ J. B a l k o: *Bryndziarsky priemysel...*, s. 34–37.

⁸ *Encyklopédia Slovenska*. Zv. I. Bratislava 1977, s. 270–271 (heslo: bryndziarstvo).

pravená cestovina okrem pôvodného obecného názvu „halušky” aj ďalšie regionálne pomenovania, napríklad: „strapačky”, „šklbance”, „šmykance”, „spušťance”, „burkovce”, „hičkoše”, „glgačke”, „čuse”, „floncky”, „glozdíčky”, „trepance”, „náhrabky”, „frkacúre” alebo rôzne prívlastky, napríklad: „furmanské”, „uhliarske”, „poľské”, „šindeliarske”, „hádzané”, „rucané”, „ščikané” halušky⁹.

Pod pojmom „bryndzové halušky” sa na Slovensku obecné myslí jedlo, ktoré sa skladá z halušiek, ktorých cesto je pripravené zo surových nastrúhaných zemiakov s pridaním múky a ktoré sa po uvarení dochutia bryndzou a upraženou údenou slaninou.

Príprava halušiek bola najmä v 19. storočí v domácnostiach veľmi frekventovaná. Ešte štatistické výskumy výživy ľudí na Slovensku v 50. rokoch 20. storočia potvrdili, že halušky sa varili často, dva- trikrát do týždňa, pričom skôr na dedinách, ako v mestách a najmä v severoslovenskej a východoslovenskej horskej oblasti. Najčastejšími doplnkami halušiek štatistika uvádza tvaroh a kyslú dusenú kapustu. Ako príčina obľúbenosti tohoto jedla bola udaná rýchlosť vyhotovenia, pretože príprava halušiek je veľmi jednoduchá. Veľmi nízky výskyt prípravy halušiek bol zaznamenaný v juhoslovenskej nížine, kde nebolo toto jedlo obľúbené¹⁰. Otázky stravy a osobitne prípravu halušiek sledoval aj *Etnografický atlas Slovenska*, ktorý zachytával stav v 250 dedinách z obdobia prvej polovice 20. storočia. Aj tento materiál potvrdil, že na väčšine územia Slovenska, najmä v jeho stredných a východných, prevažne horských regiónoch sa halušky pripravovali zo zemiakovo-múčneho cesta¹¹. Treba však povedať, že v horských oblastiach sa za názvom „halušky” skrývajú niekedy aj hrubé múčne rezané alebo trhané cestoviny, ktoré sa zvyčajne dopĺňajú bryndzou alebo tvarohom a rozšk-varenou slaninou.

Príprava halušiek s bryndzou nie je známa len na Slovensku, ale aj v priľahlých karpatských oblastiach Ukrajiny, Poľska a Moravy. Avšak najväčšiu obľubu medzi ľuďmi dosiahli práve v karpatskej oblasti Slovenska. Tu boli ešte v prvých desaťročiach 20. storočia takmer každodenným, najmä ranným jedlom, ktoré malo ľudí pred ťažkou prácou dobre nasýtiť. Konzumovali ich roľníci, pastieri, drevorubači, uhliari, baníci, furmani. Ako polievka sa jedol aj vývar z halušiek, ktorá sa zahusťovala niekedy bryndzou, niekedy mliekom a mala vysokú kalorickú hodnotu¹².

Skúsme sa pozrieť, čo sa môžeme dozvedieť o charaktere tradičnej stravy Slovákov a v rámci nej o roli bryndzových halušiek z relevantných etnografických, historických a kulinárnych prameňov.

⁹ M. M a r k u š: *Súčasný stav bádania o ľudovej strave na Slovensku*. „Slovenský národopis” 1969, XVII, 4, s. 522–523.

¹⁰ J. B u d l o v s k ý: *Výživa obyvateľstva na Slovensku*. Bratislava 1960, s. 81–82.

¹¹ *Etnografický atlas Slovenska*. Red. S. K o v a č e v i č o v á. Bratislava 1990, s. 39 (kapitola VII: *Strava a stravovanie*, mapa č. 11, autor R. Stoličná).

¹² Z. K r a u s: *Naše halušky*. „Čítanie o správnej výžive” 1963, s. 122–123.

Systematickejšia pozornosť, otázkam života ľudí žijúcich na Slovensku sa začala venovať až v posledných desaťročiach 18. storočia, ale najmä v 19. storočí. Údaje o ľudovej kultúre môžeme nájsť v rôznorodej literatúre a najmä v široko koncipovaných vlastivedných prácach. Tie vznikali pod vplyvom významných hospodárskych, spoločenských a kultúrnych reforiem, ktoré začali prebiehať v habsburskej monarchii za vlády Márie Terézie a Jozefa II, v kontextoch osvietenecských názorov¹³.

Bryndzu ako typický produkt Slovákov oceňoval už v prvých desaťročiach 18. storočia známy uhorský polyhistor M. Bel¹⁴. Vysoko ju oceňoval aj F. E. Brückmann, ktorý v tejto súvislosti spomína ako slovenskú špecialitu aj bryndzové halušky. Liptovskú bryndzu porovnával so zázračným benátskym liekom tzv. theriakom, ktorý liečil rôzne choroby. Nazval ju „liptovským theriakom“ a jej kvalitu a liečivé účinky vysoko vyzdvihoval. Na túto tému napísal v polovici 18. storočia rozsiahlu rozpravu aj bratislavský lekár Kundmann, podľa ktorého liečivá moc liptovskej bryndze spočívala najmä v tom, že po jej požití sa pacient viac potil než po benátskom theriak¹⁵.

Najcennejším zdrojom poznatkov z prvej polovice 19. storočia je monografia o Slovákoch od Jána Čaploviča. Je to skutočne prvá etnografická syntéza o Slovákoch. Čaplovič zastával názor, „že všetky národy, ktoré žijú vo veľkej európskej domácnosti, majú svoje zvláštne zásluhy“. Uhorsko považoval za „Európu v malom“, ktoré obývajú hlavné a vedľajšie národy, ktoré sa od seba líšia pôvodom, rečou, psychickým a morálnym založením, ako aj samým spôsobom obživy. Argumentujúc nepriaznivými klimatickými podmienkami, v ktorých sú Slováci väčšinou nútení žiť, konštatoval, že práve ony ich prinútili k pracovitosti a podnikavosti. Podľa jeho názoru geografické podmienky zapríčinili aj to, že Slováci nevidia kukuričný chlieb, lebo kukuricu nemôžu vo veľkom rozsahu pestovať. Túto okolnosť konštatuje s upokojením a hovorí: „Verím, že keď chceme poznať kultúru národa, stačí sa spýtať, či jedia pšeničný alebo kukuričný chlieb. Všade tam, kde sa kukuricou a prosom živia, sú ľudia veľmi zaostalí.“ Tu sa Čaplovič jednoznačne priklonil k názorom Montesquieua a jeho nasledovníkov, ktorí považovali podnebie a stravu za hlavného činiteľa vytvárajúci národný charakter. V jeho práci je iste aj z tohto dôvodu pozoruhodný materiál o ľudovej strave, v ktorom však miestami badať, že autorove informácie pochádzajú aj z meštianskej vrstvy. Napokon sám autor, kategóriu Slovákov jasne vymedzuje, keď hovorí: „Vždy keď je reč o Slovákoch, myslím na meštiansku triedu a na roľníkov, zriedkakedy na nepatrnú šľachtu a nikdy nie na panstvo.“ Čaplovičov „slovenský ľud“ boli teda hlavne roľníci a remeselníci a etnografický obraz o ňom vytváral vychádzajúc práve z ich života a práce.

¹³ V. URBANOVÁ: *Počiatky slovenskej etnografie*. Bratislava 1970, s. 11–12.

¹⁴ M. BEL: *Notitia Hungariae novae historico-geographico*. Bd. 1–5. Wien 1735–1742.

¹⁵ F. E. BRÜCKMANN: *Epistula itineraria*. Wolfenbüttel 1749.

Z postrehov autora o stravovaní Slovákov sa okrem iného dozvedáme, že varili polievku z bryndze, nazývanú „demikát”. O haluškách, ktoré prirovnal k nokerlám alebo makarónom a ktoré Slováci jedli s tvarohom alebo s bryndzou sa vyjadril ako o jedle, na ktoré treba mať dobrý žalúdok, pretože zalepí tráviace orgány! Ako časté jedlá uviedol J. Čaplovič aj jedlá z kyslej kapusty, strukovín a krúp. Slovákom pripísal aj radosť z konzumácie rôznych domácich pálených alkoholických nápojov: „rozholiča”, „borovičky”, „čerešňovice”, „žitnej”, „vinovice”. Ako ich častý nápoj uviedol aj pivo. Slovákom pripísal ako ich národnú vlastnosť – pohostinnosť.

Značnú časť svojich postrehov venoval J. Čaplovič aj výrobe bryndze, ktorú pokladal za slovenskú špecialitu. Zdôraznil, že ju vedia pripraviť len Slováci v pohorí Karpát, v regiónoch Oravy, Turca, Liptova, Zvolena, Spiša, Gemera a Šariša. Za „kráľa” medzi týmito ovčimi syrmi vyhlásil ten, ktorý vyrábali v meste Brezno – „Brinsenkäse”. Za kulinárnu špecialitu Slovákov pokladal aj výrobu a konzumáciu „oštiepkov” – slaného údeného ovčieho syra, ktorý získava svoj tvar natlačením do vyrezávanej drevenej formy¹⁶.

Materiál o strave a stravovaní Slovákov nachádzame aj v ďalšej syntetizujúcej práci J. Čaploviča: *Obrázky z Uhorska*, I, II. V nej zdôraznil fakt, že národy žijúce v Uhorsku sa odlišujú aj spôsobom stravovania. Maďarom pripísal ako etnoidentifikačný znak biely pšeničný chlieb, mäso a víno a Slovákom v horách čierny chlieb z raži, jačmeňa alebo ovsu, mlieko, mliečne výrobky, zemiaky a pivo¹⁷.

Zo svojich štyroch ciest na Slovensko publikovala etnografický materiál aj známa česká spisovateľka a zberateľka ľudovej prózy, Božena Němcová. Najviac údajov o stravovaní nachádzame v jej práci, ktorá bola prvýkrát publikovaná v roku 1859. Aj táto autorka spomína pre slovenské hory ako charakteristickú výrobu ovčích syrov: bryndze a oštiepkov, ako aj fakt, že pastieri vypijú veľa srvátky z ovčieho mlieka – „žinčice”. Ako pozoruhodné podčiarkuje skutočnosť, že sa tam využíval ovos nielen ako krmivo pre zvieratá, ale aj ako náhrada pri nedostatku inej múky, pričom sa z ovsenej múky piekli placky i chlieb. Za bežnú stravu považovala hrach, bôb, kapustu a kašu z čiernej múky a zemiakov – „fučku”. Za sviatočné jedlá označila múčnu kašu varenú v mlieku, koláče, halušky s bryndzou, klobásy, slaninu, bravčové mäso, za delikatesy bryndzu a oštiepky. Autorka tu upozorňuje aj na ďalšiu slovenskú kulinárnu špecialitu – teplú pálenku konzumovanú s medom a maslom, nazývanú „hriatô”¹⁸.

Pozrime sa teraz, čo sa môžeme o slovenskej kuchyni dozvedieť v prvej kuchárskej knihe vydanej v slovenskom jazyku. Jej autorom bol Ján Babilon,

¹⁶ J. Čaplovič: *O Slovensku a Slovákoch*. Bratislava 1975, s. 62–72.

¹⁷ Tam, s. 151–153.

¹⁸ *Kraje a lesy ve Zvolensku. V: Spisy Boženy Němcové. Zv. X. Praha 1955, s. 201–264.*

slávny budapeštiansky kuchár a mecén slovenského kultúrneho života. Kniha obsahuje takmer 1500 receptov, medzi ktorými však márne hľadáme recept na bryndzové halušky. Je to dost prekvapivé, pretože vyšla v roku 1870, teda v čase, keď by sme už predpokladali, že bryndzové halušky boli etablované ako samozrejma súčasť slovenskej kulinárie. Ak sú v knihe spomenuté halušky, tak výlučne ako múčna závarka do polievok alebo do guláša. V knihe sa však nájde recept na „žgance“, z pohánkovej alebo prosnej kaše, ktoré sa lyžicou po kúskoch vykrájali na misu, kde sa posypali bryndzou alebo tvarohom a oškvarkami¹⁹.

Materiál k tematike stravy nachádzame aj v práci pravdepodobne najplodnejšieho slovenského historika druhej polovice 19. storočia, Františka V. Sasinka. Ten za národné jedlo Slovákov označil kašu, ktorú varili najmä z pohánky a prosa. Svoju argumentáciu podložil aj niektorými slovenskými ľudovými prísloviami, ako napríklad: „Kaša, mať naša“, „A Slovákom kaša s mliekom“. Aj tento autor zdôrazňoval ako kulinárnu špecialitu Slovákov stredoslovenské ovčie syry²⁰.

O strave Slovákov sa dozvedáme aj z prác Pavla Dobšinského – významného slovenského folkloristu, literárneho vedca, historika a spisovateľa. Aj keď sú doménou jeho prác folkloristické texty, najmä v jeho práci z roku 1880 je i etnografický materiál dotýkajúci sa stravy. V ňom spomína halušky v úlohe lepšieho, výdatného jedla, keď sa nosia za koscami obilia na pole a ako súčasť dožinkovej hostiny²¹.

Stravu si všimol aj český vlastivedný bádateľ. Rudolf Pokorný, ktorý precestoval Slovensko a v 80. rokoch 19. storočia vydal rozsiahlu dvojzväzkovú prácu. Za uhorské národné jedlo označil kyslú kapustu, guláš a „halázslé“ z rýb. Upozornil na fakt, že na rozdiel od Maďarov, Slováci pri varení guláša pridávajú k mäsu aj zemiaky. Menoval aj jedlá, ktoré podľa jeho skúseností charakterizovali slovenskú kuchyňu. V rámci polievok spomenul ako slovenskú kulinárnu špecialitu, bryndzovú polievku s cibuľou a chlebom – „demikát“. Ďalšie druhy polievok sa varili z chlebového kvásku, zo srvátky alebo nálevu z kyslej kapusty a boli charakteristické svojou ostrou kyslou chuťou. V rámci popisu cestovín ozrejmil aj prípravu halušiek, ktoré sa pripravovali trhaním cesta rokou alebo krájaním nožom na malé kúsky a po uvarení vo vode sa dochucovali bryndzou alebo tvarohom a omastili údenou rozškvaranou slaninou. R. Pokorný označil halušky za slovenské národné jedlo, ktoré sa spolu s inými jedlami a nápojmi ponúkalo hosťom. Z ďalších typicky slovenských jedál menoval aj rôzne obilninové a múčno-zemiakové kaše, varené plnené pirohy, koláče a pečivo, zo zeleniny zdôraznil význam kapusty, šalátu, špenátu, kelu. Podčiarkol aj význam húb. Ani on

¹⁹ J. B a b i l o n: *Prvá kuchárska kniha v slovenskej reči*. Pešť 1870.

²⁰ F. V. S a s i n e k: *Die Slowaken. Eine ethnographische Skizze* (Prag 1875, s. 43–49). In: V. U r b a n c o v á: *Slovenská etnografia v 19. storočí*. Matica slovenská 1987, s. 392–393.

²¹ P. D o b š i n s k ý: *Slovenské obyčaje, poverý a čary*. Bratislava 1933, s. 71–141. (Reedícia diela).

nezabudol zdôrazniť úctu Slovákov ku chlebu, ktorá im vraj vyslúžila maďarskú prezývku „Kenyeres Tót”, čiže „chlebový Slováč”.

Ako kulinárnu delikatesu Slovákov predstavil R. Pokorný na ražni upečené kusy mäsa, prekladané slaninou a korenené soľou a cesnakom, ktoré sa s obľubou piekli na výletoch na horách a nazývalo sa „zbojníckou pečeňou”. Táto pochúťka však rozhodne nebola jedlom ľudovým, skôr súvisela so začínajúcou turistickou aktivitou vyšších spoločenských vrstiev a inteligencie.

Ani tento autor nezabudol upozorniť na typicky slovenské ovčie syry a uviedol, že sú známe aj v Čechách, kam sa dovážajú. Z nápojov vyzdvihol najmä trenčiansku „borovičku” – nápoj vyrábaný kvasením zrníek jalovca a destiláciou, ktorý sa chuťou ponáša na gin²².

A čo píše o slovenskej kuchyni a o haluškách osobitne, známa slovenská spisovateľka Terézia Vansová, v kuchárskej knihe, ktorú po prvýkrát vydala v roku 1914? Autorka uvádza, že slovenský ľud sa pri ťažkej práci živí najmä rastlinnou stravou: strukovinami, zemiakmi, kapustou a čiernym chlebom s mliekom a syrom. Medzi najobľúbenejšie národné pokrmy zaradila varené cestoviny: „halušky”, „rezance”, „strapačky”. Zdôraznila, že úprava halušiek si vyžaduje pozornosť, aby sa pri varení nezlepili dokopy a neboli ani primäkké ani pritvrde²³.

Z relevantných prameňoch prevažne z 19. storočia, sme mali možnosť vidieť, že najmä bryndza a oštiepky sa často považovali za typický kulinárny produkt (i obchodný artikel) slovenských horských oblastí. Je iste zaujímavé, že názov bryndza – „Brinzenkäse” odvodzovali niektorí autori od názvu stredoslovenského mesta Brezno, zatiaľ čo neskoršia vedecká literatúra pripisuje tento názov i produkt jednoznačne importu balkánskych (rumunských) pastierov na naše územie.

Adjektívum „slovenské” a „národné” dostala pomerne široká škála jedál a nápojov, pričom viackrát sa opakovala kaša, bryndzová polievka – „demikát”, bryndzové halušky, ovčie syry, najmä bryndza a oštiepky a z nápojov borovička a hriatô. Veľmi lichotivo zaznievalo najmä konštatovanie, že pohostinnosť je národnou vlastnosťou Slovákov.

Čo sa týka samotných bryndzových halušiek, spomínajú ich viacerí autori. Viacmenej pejoratívne, ako o jedle, ktoré je ťažko stráviteľné a zalepuje žalúdok, sa o nich vyjadril J. Čaplovič. V podobnom duchu sa o nich môžeme dozvedieť i v dobovej tlači v roku 1903, kde sú čitatelia doslova varovaní pred tráviacimi následkami, ktoré môžu nasledovať po konzumácii bryndzových halušiek²⁴. U B. Němcovej a P. Dobšinského ich nachádzame v pozícii sviatočného jedla. Prvou, ktorá ich nazvala „národné, slovanské jedlo”, bola B. Němcova, od ktorej toto hodnotenie prevzal pravdepodobne aj jej krajan, R. Pokorný. Ako „najobľú-

²² R. Pokorný: *Z potulek po Slovensku*. I. Praha 1883, s. 106–112.

²³ T. Vansová: *Recepty prastarej matere*. Bratislava 1998. (Reedícia diela).

²⁴ A. Šustek: *Bryndzové halušky a zvara*. „Národné noviny” 1903, 34, 10.10., s. 2–4.

benejšie národné jedlo” kvalifikovala „bryndzové halušky” vo svojej kuchárskej knihe aj Terézia Vansová.

Tu treba upozorniť, že pravdepodobne inak vnímali adjektívum „národné” B. Němcova a R. Pokorný a inak slovenská spisovateľka T. Vansová. Obaja českí autori zjavne cítili potrebu pomenovať jedlá, o ktorých boli presvedčení, že sú pre Slovákov charakteristické, originálne, špecifické a patria teda do širšieho dialektu znakov – symbolov, ktoré vytvárajú ich národný charakter a pohľad „zvonka” im to určite uľahčil. Na rozdiel od nich, adjektívum „národné” u T. Vansovej, ale i iných slovenských autorov skôr označovalo časté a obľúbené jedlá ľudových vrstiev na Slovensku.

Zvýšený záujem o etnoidentifikačné vymedzenie Slovákov sa dá očakávať až v čase po vzniku Československej republiky, kedy dostali prvýkrát šancu budovať svoju národnú kultúru v podmienkach sice multietnického, ale demokratického štátu. Pozrime sa teda, aká bola realita v slovenskej kulinárii. Počiatkom 20. rokov vyšla *Slovenská kuchárka*, a v jej úvode sa píše, že každá národ má svoje typické pokrmy, ktoré závisia od podnebia, životosprávy a stupňa vzdelanosti ľudí. Jej autor píše, že na Slovensku sa ešte v mnohých prípadoch varí zle a v iných prípadoch zasa pridobre. Z týchto dôvodov je veľa ľudí, ktorí sú obézni a veľa ľudí, ktorí sú zoslabnutí. Zdôrazňuje, že o kvalite stravy rozhodujú predovšetkým majetkové pomery. Z týchto dôvodov autor ani neočakáva, že by sa podľa jeho knihy, ktorú určil strednej triede, mohlo v chudobných krajoch variť, pretože ľudia tam nemajú potrebné potraviny²⁵.

V roku 1943 vyšla ďalšia kuchárska kniha a v jej úvode autorka pod názvom *Slovenské ľudové jedlá* upozorňuje na fakt, že sa jedlá, ktoré sa varia na Horniakoch (v horských regiónoch) a sú prevažne zo zemiakov, kapusty a bryndze mylne nazývajú „národnými” jedlami. Podľa nej by sa mali skôr nazývať „horniacke ľudové jedlá”, pretože Slováci z južnejších častí Slovenska tieto jedlá vôbec nepoznajú. V ďalšom texte si kladie otázku, prečo by mali práve tieto skromné jedlá byť slovenskými národnými jedlami, keď Slovensko je bohatá krajina aj na mäso, mlieko, ovocie a zeleninu a v iných regiónoch sa varí oveľa lepšie a pestrejšie. Autorka uvažuje o tom, že staré slovenské ľudové jedlá pretrvali tak dlho preto, lebo ľud na Horniakoch je veľmi skromný a nenáročný. „Nielen chudobní ľudia, ale ani v majetnejších rodinách si nedovolia pre svoju vlastnú potrebu zarezať hus alebo sliepku alebo zjesť maslo, smotanu, tvaroh, vajička. Radšej všetka predajú, uskromnia sa a uvaria si jednoduché jedlá, ktoré jedli už ich prarodcovia, jedlá z kapusty, zemiakov a bryndze”. Autorka ďalej apeluje na to, aby Slováci nevydávali falošné svedectvo o svojej chudobe tým, že budú ako svoje národné jedlá prezentovať jedlá z chudobnejších horských regiónov, pretože to nie je pravdivý obraz o Slovensku.

²⁵ *Slovenská kuchárka*. Trnava [1923?], s. 5–8.

Za typické horniacke jedlá pokladá: bryndzovú polievku – „demikát”, kapustnicu s klobásou, kyslú zemiakovú polievku, „kulašu” – kašu zo zemiakov a múky, poliatu maslom s opraženou cibuľou, ktorá sa zapíja kyslým mliekom, zemiakový „podlistník” – pečivo, ktoré sa pečie na kapustnom liste, zemiakové pečivá – „babu”, „haruľu” alebo „koch” a „hádzané halušky”, ktoré sa nazývajú aj „strapačky” a podávajú sa s bryndzou a so škvarkami z údenej slaniny alebo so smaženou kyslou kapustou. Za typicky slovenské pokladá autorka najmä kysnuté, často plnené pečivá a koláče, ktoré sa pripravujú najmä na výročné alebo rodinné sviatky.

Po tomto úvode autorka v kapitole: *Slovenské ľudové jedlá* uvádza 20 receptov, medzi ktorými je aj recept na „bryndzové halušky”²⁶.

Autorka tu po prvýkrát správne upozornila na fakt, že sa regionálne kulinárne špeciality zamieňajú za slovenskú národnú kuchyňu. Podľa jej názoru, tá by však mala reprezentovať všetky regióny a sociálne skupiny a z toho dôvodu musí byť oveľa pestrejšia a bohatšia, než bola dovtedy prezentovaná. Napriek tomuto upozorneniu, aj v ďalšej *Slovenskej kuchárke* vydanéj v roku 1955 autori pod názvom *Typické slovenské jedlá* uviedli 13 receptov, ktoré zasa prezentujú len jedlá z horských oblastí, „bryndzové halušky” nevynímajúc²⁷.

V intenciách kulinárnej literatúry sa už za 1. Československej republiky v niektorých reštauráciách na jedálnych lístkoch objavovali tzv. typické slovenské špeciality. Avšak k vyššej popularite týchto jedál prispelo až obdobie konca 50. rokov, kedy na Slovensku badať prvé impulzy rozvoja cestovného ruchu, ktorý mal predovšetkým propagovať prírodné krásy pre domácich a zahraničných hostí. S týmito aktivitami súvisel aj proces akcentovania národnej kuchyne, ako ich dôležitého prvku. V hoteloch začali vznikať „slovenské” a „zbojnícke” izby, zariadené štýlovým interiérom, ktoré mali navodiť rustikálnu atmosféru a ponúkali sa slovenské kulinárne špeciality. Pri hlavnej ceste Žilina–Vysoké Tatry v roku 1957, bol vybudovaný „Sálaš” v Dechtároch, ktorý bol prvou lastovičkou, ktorá mala svojim charakterom ľudovej stavby a ponukou na jedálnom lístku vyjadrovať osobitosti slovenskej kuchyne. Tieto snahy sa diali opäť v súlade s predstavami, že typicky slovenské je to, čo je zviazané s kultúrou horských regiónov a chovom oviec.

Po jeho úspechu medzi zahraničnými i domácimi návštevníkmi, sa začala v 60. rokoch tzv. salašmánie – výstavba rôznych pohostinských zariadení, nazvaných po pôvodných stavbách pastierov – „salaše” alebo „koliba”, prípadne pre zvýraznenie atraktívnosti – „zbojnícka koliba”. Štylizovaná „Slovenská koliba” so slovenskými kulinárnymi špecialitami bola napríklad postavená aj v rámci československej expozície výstavy Expo 1967 v kanadskom Montreále. Po skon-

²⁶ Ž. Ivanová-Inovecká: *Slovenská ľudová kuchárka pre každý stôl*. Trnava 1943, s. 9–17.

²⁷ P. Ambrová, R. Bučko, M. Jeniková, J. Kollárik: *Slovenská kuchárka*. Martin 1955, s. 169–172.

čení výstavy bola prevezená do Bratislavy, kde dodnes patrí k vyhľadávaným a obľúbeným reštauráciám. Paradoxom doby bolo, že výstavba salašov sa často diala bez akejkoľvek koncepcie, nezriedka aj v regiónoch, kde sa nikdy ovčiarstvo nerealizovalo. Niektoré stavby sa snažili zachovať akýsi kolorit tradičných pastierskych stavieb – boli zrubené, so šindľovou strechou – no mnohé z nich okrem názvu, nemali s takýmito stavbami nič spoločné. To isté sa dá povedať o interiéroch týchto pohostinských zariadení²⁸.

Ani ich ponuka väčšinou nespĺňala požadovanú úroveň kladenú na takéto špecializované stravovacie zariadenia inde v Európe. Základným sortimentom boli polievky – „kapustnica“ alebo „fazulovica“, premastené „bryndzové halušky“, prípadne „strapačky“ s kyslou kapustou a obligátny výber zabijačkových jedál (klobásy, jaternice, tlačienka) alebo „cigánska pečienka“ – bravčové mäso sprudka opečené na tuku. Ovčí syr alebo iné výrobky z ovčích produktov boli zdriedkavosťou, podobne ako iné regionálne špeciality. Určite ste v nich dostali kávu, čaj a alkoholické nápoje, ale veľmi zriedka „žinčicu“.

Celý tento proces snahy o zatraktívnenie slovenskej originálnej kuchyne mal totiž tragikomický kontext. Dial sa približne v rovnakom čase, keď sa v rámci procesu kolektivizácie poľnohospodárstva rapídne znižovali chovy oviec, likvidovali sa tradičné koliby a salaše v horách a tým pádom aj zdroje, z ktorých sa mohlo čerpať na tzv. slovenské špeciality. Aj bryndza, ktorá sa vyrábala už len továrenský, mala k tej originálnej veľmi ďaleko.

Len v málo prípadoch, mohol návštevník pohostinských zariadení ochutnať skutočne originálne krajové alebo miestne špeciality slovenskej kuchyne. Aj kuchárske knihy z 60. a 70. rokov priznávajú, že tzv. tradičné jedlá sa museli pre potreby pohostinských zariadení primerane upraviť, najmä čo sa týka technologických postupov a dávkovania, aby vyhovovali gastronomickým normám. Jeden z autorov vo svojej kuchárskej knihe napríklad píše: „Je historickou skutočnosťou, že väčšina typických slovenských jedál pochádza z obdobia hladu a biedy. Dnes ich pripravujeme ako tradičné jedlá, kriesime ich a naša slovenská kuchyňa slávi svoje zmŕtvychvstanie. Naši kuchárski odborníci a majstri kuchári zveládili viaceré pôvodné jedlá, obohatili ich, technologicky upravili a povzniesli do vyššej, rafinovanej polohy. Tak vznikli mnohé nové, najmä mäsité jedlá.“ Ľuďom, ktorí si chcú pochutnať na bryndzových haluškách odporúča, aby navštívili „novodobé“ salaše alebo Slovenskú reštauráciu v Bratislave, prípadne Slovenskú izbu v hoteli Paríž v Prahe. Pripomína, že ľuďom z celého sveta chutili jedlá v Slovenskej kolibe na svetovej výstave v Montreáli²⁹.

Treba však priznať, že mnohým návštevníkom z cudziny, najmä tým, ktorí už vedeli čo to znamená racionálna výživa, po ochutnaní našej národnej kulinárnej

²⁸ A. P e t t e k e š: *Tradícia slovenského pohostinstva a jeho súčasná podoba*. „Výživa a zdravie“ 1967, XII, č. 4, s. 89–90.

²⁹ I. S e č a n s k ý: *Radosť umenie kuchárske*. Martin 1970, s. 161–163.

špeciality – bryndzových halušiek – „zamrzol“ úsmev na tvári a s poďakovaním ho odmietali. I väčšina Slovákov uznávala a uprednostňovala len doma pripravené halušky, kde bola záruka, že do ich cesta išli skutočne čerstvé nastrúhané zemiaky a „neplávali“ v masti. A to platilo aj o ďalších ľudových jedlách. Preto sa dá snaha o zaradenie náročnejších jedál do slovenskej kulinárie, ktoré by viac vyhovovali požiadavkám reštauračného pohostinstva, vcelku pochopiť.

Mali sme možnosť vidieť, že typické jedlá slovenskej kuchyne sa aj napriek upozorneniam, že ide len o krajové špeciality, hľadali takmer výlučne v tradíciách horských regiónov. Práve v nich sa totiž na Slovensku postupne vyprofilovala kultúra so silným vplyvom pastierskej, pôvodom valaskej kultúry, ktorá dlho petrifikovala mnohé archaické prejavy ľudovej kultúry (na rozdiel od rýchlejšie modernizovanej a nivelizovanej kultúry nížinných oblastí) a bola preto vhodná na dokumentovanie osobitosti a starobylosti slovenskej kultúry.

Z tohto prostredia pochádzal aj slovenský ľudový hrdina – zbojnícky kapitán Juraj Jánošík, zobrazovaný v typickom odevu pastierov, so širokým koženým opaskom s mosadznými prackami, s koženými „krpcami“ na nohách a „valáškou“ – sekerkou v ruke. V pastierskej kultúre má svoje korene tanec s valáškou – „odzemok“ i hudobné nástroje – rôzne píšťaly a najmä, pre Slovensko originálna fuja-ra – dlhý vzduchozvučný drevený nástroj zdobený leptanou intarziou. V rámci pastierskej kultúry sa rozvinula aj technika drevorezby, najočividnejšia na „črpá-koch“ – nádobách, z ktorých pastieri oviec pili „žinčicu“ alebo na drevených formách na výrobu „oštiepkov“.

Všetky tieto artefakty našli svoj odraz v slovenskom výtvarnom prejave, v divadle, v literatúre a dodnes patria k fundamentom slovenského národného umenia. Preto neprekvapuje ani fakt, že aj národné jedlo Slovákov sa hľadalo v ľudových vrstvách horských regiónov, čo bryndzové halušky rozhodne spĺňajú.

Proces, v ktorom sa jedlo pôvodne vlastné len určitej sociálnej skupine začalo postupne prezentovať ako jedlo národné, je v európskych krajinách pomerne bežný. Napríklad francúzska tradícia rafinovanej a náročnej *haute cuisine* sa v podstate sformovala v rámci dvorskej spoločnosti absolutistickej monarchie minulého storočia. Na rozdiel od nej, národnou kuchyňou Angličanov sa stali oveľa jednoduchšie jedlá, ktoré mali svoj pôvod vo vidieckom prostredí, v ktorom žila väčšina anglickej šľachty³⁰. Pôvodné jedlo pastierov z puszty – guláš sa stal jedným z etnoidentifikačných znakov Maďarov na začiatku 19. storočia, keď sa časť maďarskej politickej opozície voči viedenskému dvoru chcela aj prostredníctvom kulinárie zviditeľniť a manifestovať svoju kultúrnu inakosť a osobitosť³¹. Aj poľská národná kuchyňa sa formovala v 19. storočí, v čase politického rozdelenia

³⁰ J. Goody: *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge 1982, s. 154–163.

³¹ E. Kisbán: *From Peasant Dish to National Symbol*. In: *Hungarians between „East“ and „West“*. Ed. T. Hofer. Budapest 1994, s. 53–60.

Poľska medzi Rusko, Prusko a Rakúsko. Vtedy sa rodila nová kvalita národnej kultúry, do ktorej prináležela vedľa iných javov aj kulinária, popisovaná a oslavovaná i v mnohých patrioticky ladených literárnych prameňoch. Nový, národný status tak dostali pôvodne regionálne jedlá poľskej kuchyne, ako „bigos“, „baršč“, „pirogi“ a „zrazy“³². V kuchyni ľudových vrstiev má svoj pôvod aj najznámejšie české jedlo knedľa s dusenou kapustou a pečeným bravčovým mäso. Tuhá knedľa, pôvodne nazývaná „šiška“ z ražnej múky a vody patrila ešte v 19. storočí k najrozšírenejším jedlám na českom a moravskom vidieku. Tam sa podávala rozkrojená a pomastená maslom alebo masťou, pokrájaná sa premiešala s dusenou kapustou alebo sa poliala rozvarenými a osladenými sušenými slivkami. Meštianska kuchyňa knedľu zjemnila a používala ako prílohu k pečenému bravčovému mäsu, kačici alebo husi, ku ktorému sa pridala dusená kyslá alebo hlávková kapusta. Veľmi obľúbenou sa tiež stala knedľa podávaná ako príloha k mäsu a rôznym omáčkam. V tejto tradičnej, ťažkej a sytej kuchyni roľníckych a meštianskych vrstiev, má korene aj česká národná kuchyňa³³.

Ako vidno, procesy formovania národnej kuchyne mali často skôr emocionálny náboj, ako racionálne zdôvodnenia. Všeobecne by sa dalo povedať, že tzv. národné kuchyne sú skôr metaforou podmienenou historickým a sociokultúrnym vývinom jednotlivých krajín, ako presne identifikovateľnou realitou a úzko korelovali s formovaním národného povedomia³⁴. V tomto zmysle, odpovede Slovákov, že bryndzové halušky sú ich najtypickejším jedlom nie sú prekvapivé, skôr očakávané.

³² K. Bockenheimer: *Przy polskim stole*. Wrocław 1999, s. 104–105.

³³ M. Ulehlová-Tilschová: *Česká strava lidová*. Praha 1945, s. 492–495.

³⁴ V. Dvořáková-Janů: *Lidé a jídlo*. Praha 1999, s. 44–45.

Pożywienie jako znak etniczny

Streszczenie

Autorka przedstawia, w jaki sposób niektóre potrawy stają się znakiem etnicznym lub narodowym. Jako przykład wybrała słowacką potrawę – *bryndzové halušky* (rodzaj szczypanych kluseczek z rzadszego ciasta wrzucanych do wrzącej wody; podawane z bryndzą). W pierwszej części artykułu wyjaśnia genezę podstawowych składników tej potrawy (bryndza, *halušky*) oraz jej społeczne i geograficzne korelacje. Drugą część poświęca prześledzeniu relevantnych etnograficznych, historycznych i kulinarnych źródeł. Zwraca uwagę, że w XIX wieku stosunkowo wiele potraw i napojów powszechnie spożywanych w Słowacji nazywano słowackimi albo narodowymi. Pierwszą osobą, która napisała, że *bryndzové halušky* są słowacką potrawą narodową, była Božena Němcová, Czeska, która w połowie XIX wieku kilkakrotnie podróżowała po Słowacji.

Autorka podkreśla również, że w odróżnieniu od innych nacji Słowacy mogli identyfikować się jako naród dopiero po 1918 roku, po powstaniu pierwszej Czechosłowacji. Wtedy także zaczęły de-

klarować swoje etniczne symbole, do których należy narodowa kuchnia. Autorka wyjaśnia również, dlaczego Słowacy szukali większości swoich symboli w górskiej karpackiej części kraju, a nie w starszej kulturowo części nizinnej. Podaje też inne przykłady symboli narodowych, zwłaszcza z zakresu sztuki ludowej.

W zakończeniu autorka pisze, że procesom formowania się kuchni ludowej częściej towarzyszyło nastawienie emocjonalne niż racjonalne uzasadnienie. Tak zwane narodowe kuchnie są raczej metaforą uwarunkowaną historycznym, społecznym i kulturowym rozwojem poszczególnych krajów niż ścisłą i dającą się zweryfikować rzeczywistością. Proces ich tworzenia się ściśle korelował z kształtowaniem się świadomości narodowej.

Food as the ethnic sign

S u m m a r y

The authoress of this paper paid special attention to the processes leading to the fact that some dishes become the ethnic or national signs. She has chosen as an example the Slovakian dish called "bryndzové halušky" (kind of delicately torn noodles made of thin pastry and thrown into the boiling water, later to be served with sheep milk cheese).

The first part of the paper is devoted to the origin of particular ingredients of this dish (*bryndza* and *halušky*) followed by their social and geographic correlations, while the second part – includes some relevant ethnographic, historical and national cuisine sources.

She draws our attention to the fact that in the XIXth century relatively many dishes and beverages commonly eaten in Slovakia were called either Slovakian or national. The first person who wrote that bryndzové halušky are Slovakian national dish was Božena Němcová, the Czech, who has taken a trip round Slovakia several times in the middle of the XIXth century.

The authoress of this paper also stresses the fact that unlike many other nations the Slovaks could identify themselves as the separate nation only after 1918, i.e. after creation of the first Czechoslovakian Republic. It was just then when they started searching for and declare having their own ethnic symbols, the national cuisine included. She also tries to explain why the Slovaks looked for the majority of their symbols in the Carpathian high mountain region of the country but not in culturally older lower plains. She gives a list of other examples of the Slovakian national symbols especially in the field of folk craft.

In the final part of this paper the authoress states that the process of establishing popularity of the folk cuisine more than often had an emotional load rather than the rational grounds. The so called national cuisine is more of a metaphor conditioned by historical, social and cultural development of a given country rather than strict or able to get verified – reality. That is why the process of their formation was closely related to establishing of the national mentality.