

Všetko okolo stola I.

Čo kto má v komore, vydáva do kuchyne

Sklady, komory a kuchyne majú tiež svoju históriu. Dávni predchodcovia človeka síce poznali oheň, ale o samostatnom pevnom priestore na uskladnenie zásob alebo osobitných kuchyniach nevedeli ani len snívať. Pokrmy piekli na ohniskách, v primitívne zhotovených provizórnych nádobách varili. Od najstaršieho neolitu (6 000 - 5 000 pred n. l.) sa už potrava varila v hlinených nádobách. V praveku taktiež neexistovali kuchyne ako samostatné priestory. V jedinom priestore so strechou slúžilo ohnisko z kameňa a hlíny na varenie i na vyhrievanie priestoru. Ohnisko nemalo komín, dym unikal špárami v stene i cez strechu. Varievalo sa v hlinených nádobách ktoré mali glazúru len vo vnútri, pieklo sa na rozžeravených kameňoch, v jamách so žeravými kameňmi, na ohnisku.

V stredoveku sa už varilo v hlinených i v železných nádobách, postavených na železných trojnožkách, väčšie množstvo pokrmu v kotloch nad ohniskom, pieklo sa na ražňoch a roštoch. Časť obytnej miestnosti slúžila ako kuchyňa kde sa nachádzal mažiar na drvenie obilia, kamenný žarnov, veľké drevené nádoby na vodu. Obilie sa uskladňovalo vo veľkých zásobniciach - drevených kadluboch alebo v hlinených nádobách. Mäso a mäsové výroky viseli pod strechou, mlieko bolo vo veľkých nádobách z hlíny, podobne i hustý slivkový lekvár, skrátka všetko bezpečne pod jednou strechou. Podobná situácia trvala dovtedy kým jediný obytný priestor spĺňal funkciu izby, kuchyne i komory. Pri drevených obytných stavbách našich predkov sa nachádzali jamy na obilie vyhlbené do skál, upravené v zemi alebo neskôr samostatné sypárne. Aká bola situácia v hradných sídlach a vo vznikajúcich mestách?

Pod strážnymi vežami, pod hradnými stavbami, pri hradných múroch alebo priamo v nich, sa v stredoveku nachádzali pivničné priestory na

Všetko okolo stola I.

dlhodobejšiu úschovu potravín a nápojov, sypárne na obilie, sklady. Väčšie hrady mali i mlyny. Dôvodov bolo viac ako dost', pretože v hradoch sa každodenne míňalo množstvo múky a krúpov. Uskladnené obilie sa muselo zomlieť priamo na miesto, veď čo ak by hrad dlhú dobu obliehalo nepriateľské vojsko? V Trenčianskom hrade bol veterný mlyn, na hrade Krásna Hôrka a v Slovenskej Ľupči boli mlyny na konskú silu. Vo Fil'akovskom hrade, ktorý bol v polovici 16. storočia podľa plánov talianskeho vojenského staviteľa prebudovaný na mohutnú pevnosť, bola na nádvorí horného hradu vyhlbená jama obilnej sýpky, nad ktorou stál mlyn. Spolu s pekárňou a inými priestormi zabezpečovali hrad po hospodárskej stránke. Viaceré menšie hrady mávali niekoľko ručných kamenných mlynkov, na ktorých sa každodenne mohlo z obilia namlieť potrebné množstvo múky. Obilie i múka boli v stredoveku vzácnosťou, preto sa neraz stávalo že po dobytí hradu bolo obilie ulúpené spolu s rôznymi predmetmi a zásobami tak, ako v roku 1626 na hrade Sivý Kameň.

Hradné sídla postavené na vysokých kopcoch, na skalách, prípadne na prevísajúcich, staviteľmi upravených bralách chránili obyvateľov hradu pred útokmi nepriateľov, mali však i záporné stránky. Išlo predovšetkým o nedostatok vody a ťažkosti s dopravovaním zásob. Podobné problémy mal i Znievský hrad v Turci. Výška hradného vrchu a vápencové zrázy vymedzili síce prístupovú cestu k hradu, ale zároveň mu zabránili začleniť sa do života krajiny. Ťažkosti so zásobovaním sa preto nepodarilo odstrániť. Na druhej strane hrad Strečno napriek tomu, že stál na vysokom brale mal zrejme menšie problémy so zásobami. V hrade sa nachádzala 8 m hlboká, z kameňov vybudovaná šachta, či skôr hlboká a chladná valcovitá komora, ktorá slúžila na uloženie potravín, najmä údenín, slaniny. Prístup do nej bol zvrchu po lane, takže aj stráženie

Všetko okolo stola I.

zásob bolo zabezpečené. Dnešní návštěvníci hradu si môžu dômyselnosť potravinovej šachty pozrieť počas prehliadky hradného orlieho hniezda.

Kde sa nachádzali kuchyne? V stredoveku a staršom novoveku boli v hradných sídlach i v mestských obytných domoch kuchyne už oddelené od obytnej miestnosti. V hradoch ich stavitelia najčastejšie situovali do vnútra hradieb, zvyčajne ako súčasť obytnej stavby. Na hrade Čabrad' sa kuchyňa nachádzala na prízemí, neďaleko zásobární, pivníc a sypární. Na Šášovskom hrade primurovali v 2. polovici 15. storočia k severnej hradbe palác, ktorého prízemie rozdelili na päť miestností so samostatnými vstupmi z nádvorja. Jedným z nich sa vchádzalo do čiernej kuchyne s otvoreným komínom nad pultovým ohniskom. V kuchyni sa nachádzala tiež výlevka na špinavú vodu, ktorá ústila von z hradu. Podobné kamenné výlevky boli i v iných hradoch vrátane Dobrej Vody, kde ju turista pri troche šťastia môže vidieť ešte i dnes. Ostatne, vieme si predstaviť v danej dobe iný, praktickejší spôsob odvodu špinavej tekutiny? Nebola v nej žiadna Jar, Pur, Domestos ani ďalší druh čistiaceho prostriedku, ktorý by spôsobil prírode veľké škody. Preto bolo dôležité len jedno, aby nikto nestál pod hradným múrom v blízkosti tečúcej špiny.

Nielen mohutné hrady ale tiež obytné veže pevností mali svoje kuchyne, i keď rozmerovo menšie. Patril k nim Starý, rozlohou nevelký Banskoštiavnický hrad. V 14. storočí boli prístavbou k jeho obytnej veži rozšírené obytné priestory. Archeologické nálezy z 12. až polovice 15. storočia, medzi nimi najmä kuchynská keramika a nožík, sú dokladom prípravy pokrmov pre posádku a ďalších obyvateľov priamo v opevnenom areále. Pripravovali sa v čiernej kuchyni - miestnosti s otvoreným ohniskom. Z priestoru unikal dym dverami, špárami, otvorom v povale, neskôr i lapačom dymu, čo bol vlastne komín s rozšíreným ústím priamo nad pecou.

Všetko okolo stola I.

Čo tvorilo zariadenie vtedajších kuchýň? Okrem stola to boli predovšetkým rôzne kotly a kotlíky na varenie. Mimochodom, jeden kotol nad ohniskom bol vždy plný horúcej vody, pretože ju neustále niekto potreboval na varenie a umývanie. V stredoveku sa zvykol kotol zamurovávať aj do pecišt'a. V každej kuchyni sa nachádzali nádoby na vodu, ručné mlynky na mletie obilia, rošty a ražne rôznych veľkosti na pečenie mäsa, dvojzubce na ich pevracanie, háky na prichytávanie, kuchynské ihlice a ihly, rôzne panvice a rajnice, pekáče, hrnce, trojnožky pod hrnce, kláty na sekacie mäsa, sekáče, nože, varechy a naberačky, habarky na roztrepávanie pokrmov, nádobky na soľ, mažiare s tĺkmi a tĺčkami, nádoby na mlieko, cedidlá a pučiaky, dbanky na mútenie masla, rozličné misy a misky, kade, nádoby na umývanie, koše so zeleninou, kade s rybami. Od 17. storočia sa začali používať už i rôzne formy na torty. Ktovie kedy sa priestor dôkladne upratoval, pretože stačil zvuk zvončeka či odkaz o prianí hradného pána a kolotoč prác s kuchynským náradím a náčiním sa mohol znova rozbehnúť naplno.

Jedno je však isté. Nad všetkým čo sa nachádzalo v kuchyni bdelo ostrážité oko majstra kuchára, ktorý bol zodpovedný za svoje kráľovstvo. Preto sa mu za pásom, popri neodmysliteľnej vareške na ochutnanie pripravovanej lahôdky, prípadne najkvalitnejšieho noža v púzdre, hompálali i kľúče od miestnosti alebo komory v ktorej mal odložené tajomné a ostatným nepripustné koreniny a rôzne pochutiny. Komôr bolo síce viac a boli aj rozmernejšie, ale táto bola pre kuchára najdôležitejšia. Keď spomínam komory mala by som priznať dôležité prvenstvo komore na potraviny, nádoby a prípravu jedla v anglických vidieckych sídlach. Budovali ich už vtedy ako pevnú murovanú miestnosť na prízemí, umiestnenú neďaleko kuchyne.

Na prvý pohľad sa môže zdať, že zariadenie a vybavenie kuchýň nepodliehalo módnym vplyvom prípadne rôznym slohom, ale opak je

Všetko okolo stola I.

pravdou. Napriek tomu že kuchyňa skutočne nebola miestom ktoré navštevovali hostia, účastníci rôznych veľkolepých slávností a skvelých hostín, na ich veľkosti, tvare, vybavení a zariadení sa tiež podpísali jednotlivé slohy. V období gotiky i renesancie boli úpravy priestorov kuchýň odrazom stavebných úprav hradných sídiel ako celku. Zmenami prechádzali priečky, výška múrov, vstupy do jednotlivých priestorov, ich osvetlenie cez okná. V kuchyni sa predovšetkým menil priestor ktorý slúžil na tepelnú úpravu jedál, s čím súvisel neskorší odvod dymu. Čierna kuchyňa sa odstránením otvoreného ohniska zmenila na miestnosť bez množstva štipľavého dymu. Dala sa lepšie udržiavať v čistote, mohli sa v nej bieliť steny, vybudovať väčšia nádrž na umývanie kuchynského riadu i na odvod špinavej vody systémom rúrok v hradnom múre, prípadne skrytým provizórnym potrubím.

So zmenou kuchynských priestorov sa menilo tiež jej zariadenie. Hrubé masívne a od používania poškodené stoly, kláty, otvorené rámy s policami na odkladanie kuchynského náčinia a riadu postupne nahrádzali kvalitnejšie nábytkové kusy, ktoré mali presne určenú funkciu a miesto na uloženie. K stenám sa prisúvali vyššie police na hrnce, jemnejšie opracované vysoké police na misy a misky, na steny sa vešali rámy na džbány, krčahy a džbánky, do drevených uzamykateľných truhlíc sa uzatváralo to čo bolo vzácnejšie. Nádoby na vodu sa ukladali na lavice, do stojanov sa odkladali pokrievky. Bezpečné miesto sa určilo klátu so sekáčmi, rôznym druhom kuchynských nožov, vyčlenil sa stôl na ďalšie spracovanie a porcovanie mäsa, veľký stôl na prípravu jedál ktorý používalo i služobníctvo počas jedenia. V kuchyni sa objavila kombinovaná polica s dvierkami v spodnej časti, prastarý predchodca kredenca, ktorý sme ako deti vídali v kuchyni starej mamy. V kuchyniach v ktorých ešte nebolo umývadlo s tečúcou vodou sa nachádzalo lavabo,

Všetko okolo stola I.

so závesnou nádržou na vodu, ktoré malo kohútik. Lavaba mávali okrúhly, oválny alebo mušľovitý tvar.

Plynul čas, renesanciu vystriedal barok tak ako kedysi gotika ustúpila renesancii. Hradné panstvá už dávno opustili hradné sídla, kuchári, kuchtíci a pomocníci prešli do nových kuchýň v zámkoch, kaštieľoch a kúriách. Vzdušnejšie miestnosti mali murované pece s komínmi, drevené dlážky, okná s obločnicami, upravené a vybielené steny, police, kredence, stoly so zásuvkami, lavice a lavičky, rámy a police, kuchynské váhy, stojany na taniere. Všetko účelnejšie rozdelené a uložené umožnilo udržiavať väčší poriadok, poskytovalo oveľa väčšie pohodlie, ako vysoké začmudené hradné kuchyne. Záležalo už len na pedantnosti majstra kuchára a jeho autorite či kuchyňa svietila čistotou alebo mastnotou. V kuchyniach zemianskych kaštieľov a kúrií sa časom objavili kuchárky, ktoré prevzali velenie nad všetkým čo sa v kuchyni uvarilo, upieklo a udialo. Ale ani sebalepšia kuchárka nezmenila zlý dojem, ktorý priam kričal zo zanedbanej kuchyne. Vtedy pomohla len výmena kuchárky.

Nemali by sme však zabudnúť na jednu dôležitú skutočnosť. V kuchyni vždy vládol majster kuchár alebo šéfkuchár. Možno to znie paradoxne ale nebolo vhodné ani žiadúce, aby do nej vstupoval pán urodzený alebo jeho manželka. V európskych kráľovských sídlach to platí dodnes. Spomeňme si na anglickú princeznú Dianu, ktorá koncom 20. storočia doviedla všetkých do údivu keď s úplnou samozrejmosťou vbehla do kuchyne, aby si z chladničky zobrala džús.

Nakoniec sa pristavme pri obydliach roľníckych domácností na vidieku Slovenska v polovici 19. storočia a v ich kuchyniach. V severných horských oblastiach boli rozšírené čierne kuchyne s ohniskom, nad ktorým bol lapač dymu. Postavili ste sa pod lapač, pozreli hore a neverili vlastným očiam. Ako keby bol vstup do hĺbín zeme obrátený naopak. Čierna mastná tma visela nad vami ale prinášala i

Všetko okolo stola I.

zvláštnu, vlastne celkom príjemnú vôňu dymu, s podtónom údenej slaninky a klobások ktoré sa údili hore na povale. Niečo podobné dnes uvidíme už len v múzeách v prírode napr. v Martine, v Pribyline, v Zubercovej alebo vo Vychylovke, ale pôvodnú vôňu už v nich nenájdeme. Preto sa znova vráťme do minulosti. Kuchynský riad bol uložený na policiach a za dvierkami jednoduchého dreveného kredenca bez náteru. Na policiach a na stenách viselo kuchynské náradie. Varilo sa v železných hrncoch na kovových trojnožkách, používali sa hlinené pekáče, hlinené misy, drevené varešky a lyžice trónili v lyžičníku, pokrievky v stojanoch. Pod drevenými nádobami na voľu boli jednoduché lavičky. V kuchyni bol pracovný stôl, najčastejšie prisunutý k stene. Mliečniky, ktorých sa uschovávalo mlieko so sadnutou smotanou, doniesli gazdiné z komory vtedy, keď išli v dbankách mútiť maslo do sviatočných koláčov. Keď spomínam koláče, ešte koncom 19. storočia sa piekli na okrúhlych plechoch. Zmeny vykurovacieho zariadenia, ku ktorým nedochádzalo vo všetkých oblastiach Slovenska rovnako, priniesli nakoniec vznik svetlých kuchýň s vybielenými stenami, drevenými dlážkami, s malým okienkom na pozdĺžnej stene domu. Zvyčajne sa vybudovali z pôvodného vstupného priestoru domu, nazývaného pitvor. V kuchyniach už boli murované, neskôr železné šporáky, ktoré dnes budia obdiv v zrekonštruovaných víkendových chalupách...

Ďalšie knihy od autora - Dr. Zora Mintalová - Zubercovej

- **Z turčianskej kuchyne.**, Vydavateľstvo Matice slovenskej, Martin, 2007. [ISBN 978-80-89208-64-7](#).
- **Veľká kniha slovenských Vianoc.** Vydavateľstvo Matice slovenskej, Martin, 2008. [ISBN 978-80-89208-92-0](#).
- **Všetko okolo stola I.** Vydavateľstvo Matice slovenskej, Martin, 2008. [ISBN 978-80-89208-94-4](#).
- **Všetko okolo stola II.** Vydavateľstvo Matice slovenskej, Martin, 2010. [ISBN 978-80-81150-13-5](#).