

KULINÁRNA KULTÚRA AKO IDENTIFIKAČNÝ ZNAK DOLNOZEMSKÝCH SLOVÁKOV

Prof. PhDr. RASTISLAVA STOLIČNÁ, DrSc.

ÚSTAV ETNOLÓGIE SAV

Abstrakt:

Štúdia prináša nové výsledky etnografických výskumov realizovaných v prostredí slovenských minorít v priestore tzv. Dolnej zeme, na území Maďarska, Rumunska, Srbska a Chorvátska. Cieľom výskumov bolo zmapovanie rôznych fenoménov tradičnej kultúry, ktorých významnou súčasťou je osobitá kuchyňa. Štúdia predstavuje dolnozemsú kulinárnu kultúru v rámci komplexného sociokultúrneho života slovenských komunit, v ktorom strava vystupuje ako forma spoločenskej činnosti, sprostredkovej a determinovanej miestnou kultúrou. Autorke išlo najmä o odhalenie korelácií charakteristických znakov - symbolov výživy s materiálnymi i duchovnými kontextmi miestnej kultúry - k odkrytiu „alimentárneho jazyka“ dolnozemsých Slovákov.

Kľúčové slová: slovenské minority, kulinárna kultúra, sociálno-priestorová identita

...Ohromujúce teplo Dolnej zeme, rozpálené uličky, omamné sladké hrozno s drobnými kôstkami. Sedíme na starých laviciach a ja sa dívam do záhrady, plnej ovocných stromov, lenivých muškátov, prudko voňajúcich ľalií...Na poludnie sa vyberám obzrieť si slivkové stromoradie. Je rovno na ulici, pred domami majiteľov. Veľké plody sliviek zrejú a mäknú pod pálivými lúčmi, lenivo visia v obrovských modrastých strapcoch a potom sa úplne ľahostajne skotúľajú do upravených jarkov. Nik ich nezberia. Rodia sa, aby zaplnili ovzdušie domáckym sladkým oparom... Z akéhosi dvora sa ozvú kačky, sličky, svinky a veľmi rozzúrený pes. A ja viem, že práve za ich šopou je záhrada plná dýň, rajčín, kukurice a marhúľ...
...Tak som sa vrátila na moju milovanú Dolnú zem, nosím ju v duši a srdci...

(Úryvky z textu Evy Bachletovej „Moja Dolná zem, naplnenie času v Berinčoku“, uverejnenom na: [http:// www. slovakfemnina.com](http://www.slovakfemnina.com))

Identita ako vysoko štruktúrovaný fenomén a ako reflektované vedomie jednotlivca alebo sociálnej skupiny, je určovaná rôznymi faktormi: genetickými dispozíciami, sociálnym a prirodzeným okolím - rodinou, vidiekom, mestom, krajinou, podnebím - rámcovanými konkrétnymi politickými a ekonomickými podmienkami, z generácie na generáciu predávanými skúsenosťami alebo tradovanými predstavami o svete. Identita je však zároveň podstatne určovaná odvolávaním sa na minulosť, evokáciou historickej a kultúrnej pamäti, a to do tej miery, v ktorej sa človek pokúša poznať a akceptovať konkrétne bytie, určené pôsobením historických súvislostí. S kultúrnou pamäťou sa zoznamuje už dieťa, keď sa učí slová a poznáva ich obsah, ktorý potom preniká do jeho myslenia. Historická a kultúrna pamäť však nie je len hovorené alebo písané slovo, je prítomná v „jazyku“ určitých sociálnym a politických tradícií, v etnických a kultúrnych podmienkach, v architektúre, hudbe, kuchyni alebo vo formách každodenného správania (CSÁKY 1992:29-35).

Identita je podstatnou zložkou existencie ľudí. Je výrazom ich výnimočnosti, jedinečnosti a originality. Obsahuje prvky symbolickej kultúry, ktoré sú viazané na zážitky, spomienky, hodnoty, postoje, pocity, skúsenosti človeka. Predpokladom identity je však i percepcia, to znamená, že je potrebné ju poznať, pochopiť, uvedomiť si ju, a zaujať k nej postoj. Napriek tomu, že identita je ľudským, myšlienkovým konštruktom, nezaniká ukončením percepcie subjektu, ale má svoju časopriestorovú svojbytnosť. Nezaniká fyzickým odchodom, ani prerušením spojenia so svojim „genius loci“, ale vytvára si svoje vnútorné väzby a vzťahy vo forme spomienok, pocitov, emócií, symbolov. Vyjadruje jedinečnosť a neopakovateľnosť hodnoty vzťahu človeka ku konkrétnemu miestu, lokalite, regiónu, etniku, národu, rodinnej slávnosti a pod.

Identitu Slovákov obývajúcich tzv. Dolnú zem môžeme radiť k sociálno-priestorovej identite, ktorú často charakterizujú určité dominantné znaky (STRUSSOVÁ 2005: 53 - 55). Vo všeobecnosti platí, že identita územných celkov je obvykle prepojená s identitou vyšších územných, kultúrnych či spoločenských celkov. V mnohých prípadoch však vykazuje relatívnu samostatnosť a jej znaky sú veľmi výrazné (JAŠŠO 2001:70).

Vzťah ku konkrétnemu geograficko - sociálnemu priestoru sa utváral počas celého obdobia „sídlenia“ ľudí na tomto území. V priebehu tohto procesu sa postupne vytvárala korelácia jednotlivých ľudí i celých spoločenstiev k tomuto priestoru a zároveň vznikali väzby a vzťahy medzi nimi. Charakter týchto väzieb a vzťahov podmieňoval sociálno-priestorovú identifikáciu ľudí k svojmu bydlisku, najbližšiemu okoliu, sídlu, či regiónu. Sociálno-priestorová identifikácia tak obsahuje prvky kultúrnej, etnickej, civilizačnej, sídelnej, skupinovej, regionálnej identity človeka (STRUSSOVÁ 2005: 53-54).

Termín Dolná zem je pôvodne historicko-geografický názvom priestoru juhovýchodnej časti Panónskej nížiny v povodí Dunaja a Tisy. Je to preklad maďarského názvu Alföld, ktorým sa od 15. storočia označovali oblasti Uhorska južne a východne od politicko-správneho centra krajiny, s charakteristickým plochým priestranstvom pusty.

V porovnaní s maďarským jazykovým úzusom sa pojem Dolná zem chápe na Slovensku v širšom význame. Používa sa od konca 17. storočia a zahŕňa nielen medziriečie Dunaja a Tisy, Zátisie a Banát, ale prakticky všetky územia, ktoré boli od toho času osídľované pestrou etnickou zmesou ľudí, vrátane Slovákov. Ide o územia ležiace južne od slovensko-maďarskej etnickej hranice, teda aj Zadunajsko rozprestierajúce sa na západ od Dunaja v dnešnom Maďarsku, celú Vojvodinu v Srbsku, Slavóniu v Chorvátsku, Bukovinu a Bihar v Rumunsku a pridunajské časti Bulharska (ELKS I.1997: 100).

Sťahovanie slovenských poddaných do priestoru Dolnej zeme od konca 17. storočia bolo súčasťou veľkého osídľovacieho procesu po vyhnaní Turkov z územia Uhorska. Majitelia oslobodených oblastí, ktoré boli predchádzajúcou dlhodobou tureckou okupáciou spustošené a vyľudnené, teda dnešného Maďarska, Rumunska, Srbska a Chorvátska sa snažili krajinu opäť oživiť a pozývali kolonistov z bližších i vzdialenejších krajov. To bol dôležitý impulz, aby sa v dôsledku preľudnenia niektorých regiónov územia Slovenska, zlých hospodárskych podmienok a náboženského prenasledovania nekatolíckeho obyvateľstva v období protireformácie, začala aj migrácia Slovákov na Dolnú zem.

Zachované údaje svedčia o tom, že v roku 1690 bolo v peštianskej stolici obývaných len 85 sídlisk vrátane štyroch miest, zvyšok tvorila púšť. Aj správa o békešskej stolici z roku 1698 udáva, že všetky osady za riekou Körösz sú neobývané a spustnuté a iba v mestečku Békesz žije desať rodín. Málopočetné obyvateľstvo Dolnej zeme sa zaoberalo extenzívnym chovom dobytky a obrábalo len toľko pôdy, koľko rodiny potrebovali na živobytie. Toto prostredie popisujú vo svojej knihe M. Borguľa a L. Švihran takto: *... Močaristá pôda, ktorú výdatne zásobovali veľké záplavy vody z Köröšov. A divý, vysokánsky porast, v ktorom sa strácal dobytok alebo kone. A milónové krdle vodného vtáctva. A vlci a líšky a jelene, veľa jeleňov. A nikde strom, kde by si počestný v tieni mohol oddýchnuť. ..Taký bol kraj rozkladujúci sa približne štyridsaťpäť kilometrov severozápadne od Čaby...* Aj Matej Bel, vynikajúci geograf a historik písal, že keď sa Slováci sťahovali na Dolnú zem, *...v Békešskej stolici bolo tak veľa vlkov, že obyvatelia v skupinách s puškami museli ochraňovať pred nimi svoje dediny a maštale. A vrán bolo toľko, že neraz zožrali z pôdy všetko osivo a ľudia nemali čo žať...* (BORGUĽA-ŠVIHRAN 1979: 32-33).

Začiatkom 18. storočia bola naďalej situácia, že si ľudia mohli zobrať toľko pôdy, koľko chceli, tzv. voľný záber. Chotáre mnohých obcí neboli rozdelené na parcely, v častých prípadoch nejestvovali ani pevne určené roľnícke usadlosti, v priestraných chotároch mohol každý orať kde chcel.

Je pochopiteľné, že keď sa tieto informácie dostali na Slovensko, podnietili masovejšie odchody na Dolnú zem. Veľké rozmery dosiahla migrácia Slovákov do týchto oblastí najmä v období po uzavretí Satmárskeho mieru v roku 1711, avšak táto etapa kolonizácie mala ešte živelný charakter. Charakterizovalo ju nielen legálne sťahovanie, ale i početné úteky poddaných zo Slovenska do týchto oblastí.

Postupne sa Slováci začali usadzovať aj v Báčke, neskôr v Banáte, Srijeme, Slavónii, teda v južných oblastiach vtedajšieho Uhorska. Báčka pripadla Uhorsku naspäť až v roku 1699 a Banát ešte neskôr, v roku 1718. Kolonisti prichádzali do ťažkých podmienok. Podľa údajov vojenskej správy, veľkú časť Dolnej zeme v tom čase pokrývali rozsiahle jazerá, nebola pitná voda, stromy. Centrálna časť Báčky bola pod vodou, rovnako ako veľké územie v okolí Subotice. Na dobových mapách sú tieto kraje označené ako deserta – pustatina. Hospodári sa preto orientovali predovšetkým na chov dobytku – voly, kravy, byvoly a ovce, ktoré sa po celý rok pásli voľne v prírode.

Prechod od extenzívneho k intenzívnemu chovu zvierat prebiehal pozvoľna až od polovice 18. storočia. Počet pustatín sa znižoval a začalo sa intenzívnejšie obrábanie pôdy trojpoľným systémom, pri ktorom bol chotár rozdelený na tri časti a striedal sa na nich výsev ozimín a jarín s úhorom. Pestovala sa hlavne raž, kvôli slame, potrebnej na strechy domov a ako podstielka dobytku. Postupne sa rozvíjalo aj ovocinárstvo a vinohradníctvo. Zo zeleniny sa pestovala najmä cibuľa a cesnak. Zemiaky boli v 18. storočí na Dolnej zemi ešte neznámou plodinou, obľúbenými sa stali medzi kolonistami až neskôr. Pomerne rozvinuté tu bolo aj včelárstvo, ako zdroj medu - základného sladidla a vosku na sviece. Priaznivé podmienky v tomto prostredí malo i rybárstvo.

Do spôsobu hospodárenia Slovákov na Dolnej zemi pozitívne zasiahol evanjelický kňaz, Samuel Tešedík, ktorý prišiel do Sarvaša v roku 1767. Ako absolvent štúdií v Nemecku bol nadšeným podporovateľom všetkého nového v oblasti poľnohospodárstva, remesiel i priemyslu. Miestni ľudia mali starosti s ornou pôdou, ktorá bola slaná, bez vápna, neúrodná, neprepúšťala vodu. Tešedík im poradil novú metódu kultivácie pôdy, tzv. digózovanie, pri ktorej sa odstránila vrchná časť pôdy a nahradila sa 30-35 centimetrovou spodnejšou vrstvou zeme, ktorá mala dostatok vápna. Naučil ľudí sadiť a štepiť stromy, ktoré sa začali postupne objavovať v pôvodne holom chotári. Tešedík zaviedol aj pestovanie viniča

hroznorodého, ako i krmovín - lucerny a kukurice, ktoré umožnili rozšíriť intenzívnejší chov hospodárskych zvierat. Tešedíkovo priekopnícke poľnohospodárske učenie presiahlo nielen rámec oblasti, v ktorej pôsobil, ale i celého Uhorska. Osobitne však prospelo Slovákom na Dolnej zemi. Jeho priekopnícke poznatky sa pričínili o to, že tamojší Slováci žili lepšie, ako prevažná časť uhorského vidieckeho obyvateľstva (BORGULA-ŠVIHRAN 1979: 42-43). Veľké rozlohy chotárov obcí a ďaleké vzdialenosti polí od domov, boli impulzom, aby si ľudia začali stavať prístrešky tzv. sálaše, priamo tam... *Odpadli mnohohodinové cesty na pole, odpadli dlhé furmanky, odpadlo každodenné vyhánanie čried a stád. Hospodár mal pole pod kontrolou, videl, kedy má orať, siať, okopávať, kosiť, žať. Všetok svoj čas mohol venovať práci. Sem sa zväzala úroda, tu sa mlátilo. Tu, na pasienkoch, sa dobytok mohol popásat' od jari do jesene, tu mohol aj zimovať...* Ludovít Haan píše, že v roku 1858 boli len v čabianskom chotári stovky takýchto filiálnych hospodárstiev, ktoré Maďari nazývali *tane* a Slováci *sálaše*. Bez nich by sa obrovské rozlohy pozemkov nedali racionálne obrobiť. Tam, kde boli *sálaše* hustejšie zoskupené, mali aj obchod, krčmu, niektorých remeselníkov, dokonca školu. *Sálaše* sa rozkladali aj v kečkemétskom i debrecínskom chotári, boli rozšírené v békešskej župe i na území južnejšie, na okolí Nadlaku i vo Vojvodine, kde sídlili veľké skupiny Slovákov. *Sálaše* zabezpečovali kvalitnejšie stravovanie. Gazdiná navarila a rodina mohla jesť teplé jedlo tri razy denne. Strava bola výdatnejšia, zdravšia, chutnejšia i lacnejšia, ako jednotvárna suchá strava, ktorú museli konzumovať roľníci na poli od jari do jesene. Studne na *sálašoch* poskytovali čerstvú pitnú vodu (BORGULA – ŠVIHRAN 1979: 75-77).

Migrácia na Dolnú zem pokračovala aj v priebehu 19. storočia, kedy boli Slováci pozývaní rôznymi zemepánmi, aby osídlili ďalšie územia, napríklad oblasť Bihoru v Rumunsku. Po porážke Rakúsko-Uhorskej monarchie v prvej svetovej vojne v roku 1918, bolo územie Dolnej zeme vytýčením hraníc nových štátov: Maďarska, Kráľovstva Srbov, Chorvátov a Slovincov, Veľkorumunského kráľovstva a Bulharského kráľovstva politicky rozdelené. Pôvodom slovenské obyvateľstvo sa ocitlo v nových štátnych útvaroch a malo obmedzený kontakt s ich etnickou majoritou a krajinou predkov (LOMEN 2001: 4-19).

Už od konca 18. storočia sa používa na označenie Slovákov na Dolnej zemi označenie dolnozemský Slovák, nielen ako znak ich vlastnej identity, ale i ako protiklad k pomenovaniu horniak –obyvateľ horských oblastí Slovenska, dobového Horného Uhorska. Tento termín jasne odlišuje skupinu obyvateľov, ktorá sa vyčlenila zo slovenského etnika a usadila sa na juhu, na Dolnej zemi a zároveň je i výrazom jej svojráznosti. Vznik

a zafixovanie označenia dolnozemských Slovákov jasne vypovedá o tom, že v tomto prostredí vznikol a vyvíjal sa odlišný kultúrny systém, podmienený konkrétnymi okolnosťami a faktormi. Na prvom mieste je treba spomenúť ekologické a hospodárske podmienky tohto prostredia, ktoré boli iné, ako v hornom Uhorsku. Nové hospodárske výzvy i možnosti, odlišné spoločenské mechanizmy, vytvorili v prostredí slovenských kolonistov sociálne spoločenstvá iného zloženia i spôsobov správania. V dôsledku samostatne vybudovaného hospodárskeho života a relatívnej kultúrnej sebestačnosti, hlavne v oblasti medzi Dunajom a Tisou a južnej Dolnej zeme, vznikol počas viac ako dvoch storočí nový typ sedliaka, s akým sa nedalo stretnúť na Horniakoch. Bol to sedliak, ktorý sa postupne vyvinul zo slobodnejšieho poddaného, usadeného na jednom mieste alebo od začiatku 19. storočia z roľníka, ktorý zbohatol počas hospodárskej konjunktúry súvisiacej s produkciou obilnín. Ešte diferencovanejší vývoj sa uskutočnil po roku 1860, kedy na južnej Dolnej zemi vznikla v rámci sedliactva (i slovenského) zámožná vrstva veľkostatkárov a početná vrstva stredného roľníctva, ktorá bola schopná dlhé desaťročia udržať svoju hospodársku stabilitu. Tak sa postupne formovala osobitá mentalita dolnozemských Slovákov, založená na úpornej a neúnavnej snahe vydobýť z nadobudnutej zeme čo najväčšie výnosy, ktorá pramenila aj v pracovnej etike príslušníkov evanjelickej viery, ktorí tvorili väčšinu obyvateľov Dolnej zeme (DIVIČANOVÁ 1996: 12-14).

Sociológ P. Gajdoš v rámci historickej retrospektívy vymedzuje viac typov sociálnych väzieb, ktoré podmieňovali priestorové identity. Ide napríklad o „zemitosť“, ktorej dominantným prvkom je vlastnícky vzťah k pôde, rodinnému domu alebo „zakorenenosť“, ako špecifický druh priestorovej identity, ktorý znamená orientáciu nielen na prítomnosť a budúcnosť, ale i na minulosť, na historické korene a tradície, uvedomenie si vývojovej kontinuity, ako i nevyhnutnosť zakorenenia sa v nej. Tieto druhy identity sa formovali prevažne v tradičných, stabilných, lokálnych spoločenstvách, ktoré boli charakteristické silnými väzbami na rodinu, dom, pôdu, komunitu, konfesiónalnu a sociálnu príbuznosť spoločenstva (GAJDOŠ 2002: 66), čo pre prostredie Dolnej zeme jednoznačne platilo.

V generáciách potomkov dolnozemských Slovákov bolo dôležité národné povedomie, ktoré v sebe popri ovládaní slovenčiny a emotívnej súnaľezitosti so Slovenskom, krajinou svojich predkov, obsahovalo aj vedomie o osobitosti ich tradičnej kultúry, ktorá pre nich bola významným identifikačným znakom.

Etnografické výskumy realizované v priestore Dolnej zeme v posledných rokoch, ktorých cieľom bolo zmapovanie rôznych fenoménov tradičnej kultúry v prostredí slovenských

minorít ukázali, že významnou súčasťou ich kultúrneho dedičstva a identifikačným znakom je osobitá kulinárna kultúra.

Nasledujúci text interpretuje kulinárnu kultúru v rámci komplexného sociokultúrneho života dolnoslovenských komunit, v ktorom strava vystupuje ako forma spoločenskej činnosti, sprostredkovanej a determinovanej kultúrou. Nejde len o deskripciu konzumovaných potravín, ktoré sú pre tieto spoločenstvá typické, ide najmä o odhalenie korelácií charakteristických znakov – symbolov výživy s podmienkami hospodárskeho a sociálneho života a duchovnými kontextmi, k odkrytiu dolnozemskeho „alimentárneho jazyka“.

Dolná zem patrí v rámci Európy do pásma tzv. bieleho chleba, ktorý sa pečie z pšeničnej alebo z pšenično-ražnej múky. V tomto regióne Európy bol už na začiatku 19. storočia za dobrý chlieb považovaný taký, *...ktorý je vypuklý, kôrku nemá ani príliš mäkkú, ani príliš tvrdú: je žltá alebo hnedá, nie čierna, zhorená, neoddeľuje sa od striedky, striedka sa nemrví, ak ju stlačíme, znova vyskočí do pôvodného tvaru, má drobné husté dierky, dobrú chuť a nekysne ani po niekoľkých dňoch* (CZIFRAI:1816). Veľký, okrúhly, vysoký chlieb bol a je charakteristickým symbolom dolnozemskej kuchyne, je neoddeliteľnou súčasťou prestretého stola. Chlieb sa prikusuje k mäsu, údeninám, slanine, polievkam, prívarkom, dokonca i k cestovinám. Nie je neobvyklé, že sa chlieb je s čerstvou paprikou či paradajkou, ale i s ovocím – s melónom, hroznom, slivkami, višňami.

V mnohých dolnozemských slovenských lokalitách prežívalo domáce pečenie chleba hlboko do 20. storočia. Chlieb sa piekol v peci, väčšinou postavenej na dvore domu. V dňoch, kedy sa piekol chlieb, raňajky spestrili *lepničky* – placky z chlebového cesta. Upeklo sa ich zvyčajne toľko, aby zostali i na obed a na večeru. Ľudia mali radi aj *žiarenice* – v peci pred plameňom opečený chlieb, natretý masťou a cesnakom, ktorý sa jedol zvyčajne na raňajky (BORGULA 1979: 163).

Kvalitná pšeničná múka s vysokým obsahom lepku a škrobu podmienila v oblasti Dolnej zeme aj tradíciu pečenia plnených závinov, tzv. *rejtešov*. Vzory tohto pečiva musíme hľadať v orientálnej a balkánskej kuchyni, napríklad v tureckej *baklave*, či v srbskej *pite*. Avšak kuchársky fortieľ dolnozemských žien dosiahol v príprave *rejtešov* vysokú úroveň. Dokážu z bochnička cesta veľkosti päste valkaním a rozťahovaním rukou do šírky utvoriť tenké cesto, ktoré často prekryje celý stôl. Cesto sa plní, zavíja a na plechoch upečie. Plnky do závinov sú rôzne: z ovocia, napríklad z višní, sliviek, strúhaných jabĺk, zo sladkého tvarohu, orechov, maku, lekváru, pečú sa i slané tvarohové, či kapustové závinové. Tento druh pečiva patril v priestore Dolnej zeme k tradičnému obsahu každej hostiny, predovšetkým svadobnej,

piekol sa na významné kalendárne sviatky, na Vianoce, Veľkú noc. Ani silvestrovské hodovanie v regióne Békešskej Čaby bolo bez *rejtešov* nemysliteľné (BORGULA 1979: 165). Vo Vojvodine sa zvykalo ťahať cesto na *rejteš*, aby sa i gazdovstvo „rozťahovalo“ na Nový rok (BEDNÁRIK 1964: 129).

Priaznivé pôdne a klimatické podmienky Dolnej zeme prispeli k tomu, aby sa na tomto území od 18. storočia rozšírilo a udomácnilo pestovanie a konzumácie tzv. amerických plodín. Bola to najmä kukurica, zemiaky, paprika, paradajky, rôzne tekvice, fazuľa, ktoré sa do priestoru Dolnej zeme šírili zväčša z juhu. Rovnako, ako inde v Európe, i pre tunajších obyvateľov to boli nové, neznáme potraviny, ktoré si museli osvojiť a zaradiť do svojej kulinárnej kultúry. ...*Od júna do neskorej jesene sa strava dopĺňala surovými paradajkami, varenou kukuricou, dyňami - geregami, zelenou paprikou...* (BEDNÁRIK 1964: 124-130).

Zároveň s osvojením jedál z kvalitnej pšeničnej bielej múky, dolnozemskí Slováci do svojej kulinárnej kultúry zaradili aj jedlá z kukuričnej múky, ktoré ich predkovia na Slovensku nepoznali, pretože kukurica bola v oblasti juhovýchodnej Európy dostupnou a lacnou obilninou. Z etnografických výskumov slovenských minorít vyplýva, že viaceré tradičné obilninové kaše známe na Slovensku (z jačmenných krúp, prosa, ovsá, pohánky a pod.) si dolnozemskí Slováci nahradili práve kukuričnou kašou,

Kukuričná kaša - *kukuričné buchty, karimáška* bola bežným jedlom u Slovákov v Maďarsku, kde jedávala s vyškvařenou slaninou alebo bravčovou masťou, so škvarkami, cibuľou, bryndzou alebo poliata mliekom. I rumunskí Slováci si kukuričnú kašu obľúbili a považovali ju za bežné raňajkové alebo večerové jedlo. V lokalitách v oblasti Bihoru ju Slováci nazývali *chamuľa*, na okolí Nadlaku *mamaliga, puliska*. V slovenských lokalitách v Srbsku bývala kukuričná kaša - *mamaliga, kúľa* tiež bežným jedlom. Toto jedlo považujú za „svoje“ aj Slováci v Chorvátsku a poznajú ho pod názvami: *buchty, kašša, žgance, gance*. Z uvedených príkladov vyplýva, že nová, pre Slovákov netradičná potravina – kukuričná kaša - bola nazvaná starými slovenskými názvami ako sú: *zameška, chamuľa, žgance, gance*, ktoré sa pôvodne viazali na iné obilninové kaše, ale inšpirovali sa i zo svojho okolia a na nové jedlo použili cudzie pomenovanie ako: *mamaliga, puliska, kúľa*. (ATKSM 2006: 227).

Výskum v prostredí slovenských minorít priniesol aj bohatý materiál dokumentujúci prípravu a ľudové názvy kukuričného pečiva, ktoré podobne, ako kukuričná kaša, nepatrí k slovenskej kulinárnej tradícii. Dolnozemskí Slováci ho však piekli veľmi často a patrilo k typickým jedlám konzumovaným hlavne v zime na raňajky alebo večeru s mliekom

(ATKSM 2006: mapa č.54). Slováci v Maďarsku, v Rumunsku i v Srbsku pečivo z kukuričnej múky nazývajú pomenovaniami odvodenými od názvov *gerheň* alebo *mála*, *mal'*. Vo Vojvodine sa užívajú aj názvy: *kukuričná buchta*, *buchničke*, *buchty*. V Chorvátsku v mestečku Ilok pečivo nazývajú *gerheňa*, v ostatných lokalitách Slováci prijali chorvátske pomenovanie *prója*. Takmer jednotná terminológia kukuričného pečiva v slovenských komunitách na Dolnej zemi napovedá, že si toto jedlo Slováci do svojho jedálneho lístka zaradili až v novom kraji, ako kulinárnu inováciu (ATKSM 2006: 229).

Mále i *gerhene* sa pripravovali podobne. Kukuričná múka sa večer zaliala teplou vodou a premiešala. *Mále* potrebovali viac vody, redšie cesto sa pieklo vo vymastenej plechu. Z hustejšieho cesta sa formovali malé pagáčiky- *gerhene*, ktoré sa upiekli (BORGULA 1979: 163).

Za dolnozemskú kulinárnu lahôdku boli pokladané šúľky varenej alebo v pahrebe pečenej kukurice, ako aj uvarené kukuričné zrná posypané makom a cukrom, ktoré sa jedli počas spoločných posedení alebo páračiek (BORGULA 1979: 165).

Z nových druhov „americkej“ zeleniny si dolnozemskí Slováci obľúbili predovšetkým papriku a paradajky, ktoré sa postupne stali neoddeliteľnou súčasťou ich kuchyne. Najviac to možno evidovať u papriky, ktorá sa pestuje v sladkých, štipľavých, červených, zelených i žltých odrodách, konzumuje sa čerstvá, zaváraná a sušená ako nezastupiteľná korenina mnohých jedál. V priestore Dolnej zeme sa rodia mimoriadne chutné, voňavé druhy papriky s tenkou šupkou, ktoré sú ľahko stráviteľné. Obľúbeným jedlom bola napríklad do octu naložená paprika, ktorá sa jedávala často len s chlebom na raňajky alebo večeru (BEDNÁRIK 1964: 120-124).

Mletá červená paprika sa do gastronómie tejto oblasti dostala počas blokady obchodu v období napoleonských vojen. Importované čierne korenie ľudia začali nahrádzať dostupnou domácou sušenou mletou paprikou. „Kariéra“ papriky, ako najtypickejšieho korenia oblasti Dolnej zeme, bola pomerne rýchla. Už v 19. storočí ju uvádzali miestne kuchárske knihy ako populárnu koreninu, ktorá sa drvila v mažiaroch alebo ju mleli suchozemskí či vodní mlynári. Paprika vhodná na mletie sa pestuje najmä v povodiach Tisy a Dunaja. Dodnes obyvatelia Dolnej zeme preferujú domácu mletú papriku, ktorú si robia sami alebo nakupujú u osvedčených producentov. Mletá paprika dodáva mnohým dolnozemským jedlám (guláš, paprikáš, klobásy, kapustové jedlá a pod.) charakteristickú farbu, vôňu a mieru ostrosti. Podobnú históriu ako paprika, mali i paradajky. Na varenie sú vhodné veľké, šťavnaté plody s tenkou šupkou, na surovú konzumáciu sa s obľubou užívajú menšie plody, ktoré si

uchovávajú pevnosť. V dolnozemskej domácnostiach patrí dodnes ku kuchynským rituálom príprava paradajkového pretlaku, používaného na varenie obľúbených omáčok a polievok (GERGELY 2006: 17-20, 59-61).

K typickým jedlám dolnozemskej kuchyne patria aj jedlá pripravené kombináciou papriky a paradajok. Ide najmä o lečo – *sataráš*, typické balkánske jedlo, ktoré sa varí na niekoľko spôsobov: s cibuľou, vajíčkami, klobásou, ryžou, i s cestovinou. Ďalším jedlom je plnená paprika mletým mäsom a ryžou, uvarená v paradajkovej omáčke, ktoré je častou súčasťou menu svadobnej hostiny najmä v letnom období. Slováci v Srbsku a v Chorvátsku varia v kotloch aj domáci *ajvar* – zmes paradajok a papriky, ktorý sa užíva ako príloha k mäsu (STOLIČNÁ 2002: 50,56).

Typickými sezónnymi dolnozemskejmi jedlami boli jedlá z tekvice. V lete a na jeseň sa varili tekvicové polievky s praženou slaninou. Lahôdkou boli pečené biele tekvice – *pekačky*.

Dyňové semená sa zvykli sušiť, jedli sa ako pochúťka alebo sa dávali do plniek koláčov.

Malé tekvičky sa zavárali do pohárov, podobne ako uhorky (BORGUĽA 1979: 163-165).

Ďalším symbolom dolnozemskej kuchyne je plnený kapustný list – *sárma*. Gastronomická literatúra uvádza, že jedlo vzniklo z dvoch kulinárnych vzorov. Prax nakladania narezanej kapusty do sudov, kde vykvasí, sprostredkovali do juhovýchodnej Európy Slovania a plnenie listu (pôvodne z viniča) mäsovou plnkou, stredomorská a balkánska kuchyňa (GERGELY 2006: 65). Spojením oboch spôsobov prípravy kapusty, doplnených kvalitnou smotanou a sušenou červenou paprikou, vzniklo špecifické jedlo, s ktorým sa môžeme stretnúť v dolnozemskej kuchyni Slovákov predovšetkým na zabíjačkách a na svadobnej hostine. V domácnostiach sa do sudov s nastrúhanou kapustou nakladajú i celé hlávky kapusty, aby boli k dispozícii vykvasené kapustné listy na *sármu* (ATKSM 2006: mapa č. 58). Na spodok suda sa dáva chlieb a kukurica, do kapusty korenie – rasca, soľ, chren, jablká. Kapusta a chren nesmeli chýbať na žiadnej svadobnej hostine v Báčke (BEDNÁRIK 1964: 120-124). V celom priestore Dolnej zeme sú obľúbené kyslé kapustové polievky, v ktorých sa varí mäso alebo údenina alebo dusená kyslá kapusta s mäsom.

Podobne ako u zeleniny, i druhy ovocia boli u Slovákov v juhovýchodnej Európe vďaka priaznivým klimatickým podmienkam pestrejšie než na Slovensku. Popri tradičných slivkách, jablkách a hruškách, pestovali a konzumovali sa tu marhule, čerešne, višne, moruše, vinič hroznorodý, dule, melóny a pod. Zavárané ovocie, najmä višne, čerešne, slivky, dule sa podávalo k nedeľným obedom.

V gazdovskom dome nechýbala *léska* - pletivo z vrbového prútia, na ktorom sa sušili najmä jablká, slivky a hrušky - *súšky, štípky*, ktoré sa s obľubou jedli v zime. V 30. rokoch 20. storočia sa v okolí Békešskej Čaby zakladali dokonca družstevné sušiarne na ovocie (BORGULA1979: 164- 165). Na zimu sa v *kotláňkach* zvykol variť lekvár, obyčajne zo slivák, chudobnejší ľudia ho varili aj z chabzdy (BEDNÁRIK1964: 120-124).

Na Dolnej zemi sa pestovala kukurica, preto sa mohlo chovať veľa ošípaných na konzumáciu i na predaj. Strední gazdovia zabíjali každoročne 6-10 kusov, veľkí gazdovia aj 20-30 kusov ošípaných. Pred domácu spotrebu ich chovali doma, na predaj na *sálašoch* vo veľkom. Mäso sa na Dolnej zemi konzumovalo často a preto bola potrebná jeho väčšia zásoba. Mäso a najmä slanina sa spotrebovala aj ako naturálna odmena pre břešov alebo na stravovanie sezónnych pracovníkov (BORGULA 1988: 44-49).

Zabíjačky patrili a patria u dolnozemsých Slovákov medzi významné rodinné slávnosti, ktoré nazývajú zvyčajne: *zabíjačka, zabíjanka, zabíjačková hostina (večera)*. V Maďarsku, v obciach severne od Budapešti zabíjačku nazývajú *kar, karmina* a v chorvátskej Slavónii *klaňje* (ATKSM 2006:mapa č.65).

Na zabíjačku sa pozývali na výpomoc príbuzní i susedia. Na okolí Békešskej Čaby sa ráno pred zabíjačkou podávala hrubá klobása zo starých zásob s pečenými zemiakmi. Predtým sa pilo pálené, niekedy hriate pálené. Na desiatu sa jedli čerstvé vnútornosti – varená pečienka a ľadviny. Na obed sa podávala *mozgová* alebo *chrbtinová* polievka a varené mäso.

V bohatších domoch sa varil *baraňací paprikáš*. Zabíjačkové večere začínali pálenkou a potom nasledovala *sárma*. Druhým chodom bývala *hurka* – jaternica, nasledovala pečená tenká klobása spolu s pečeným mäsom. K jedlám sa ponúkalo zavárané ovocie a zelenina, víno. Obľúbené bolo aj typické pečivo – *sladkáne, lebagáne*, ktorých cesto sa pripravovalo s čerstvým bravčovým sadlom (BORGULA 1988: 44-49).

Vo Vojvodine sa na zabíjačkový obed podávala mäsová polievka, paprikáš z čerstvých vnútorností, múčniky. Večer sa robila hostina, na ktorej sa zúčastnili všetci prítomní. Najskôr sa podávalo pečivo - pagáčiky, tvarožníky a tzv. *salagaciové* koláče. V Banáte sa varila aj *sárma*, kurací paprikáš, varené hurky a staré klobásy. Pilo sa víno. Práca pokračovala aj po hostine. Ženy vytápali slaninu, pričom oškvarky sa rozdelili na tri časti. Časť nechali na jedenie, časť zaliali masťou a časť pridali ku kostiam, z ktorých sa neskôr varilo mydlo, ktoré aj predávali. Po skončení práce dostali všetci pomocníci *koštovku*, ktorú si zobrali domov. Klobásy a mäso sa začali údiť na druhý deň v udiarňach - *kädiernach*, ktoré boli postavené na dvore z dosák. Na zemi sa rozložil oheň, v hornej časti boli umiestnené nad sebou tyče, na

ktoré sa výrobky povešali. Udiarne sa umiestňovali na miestach, kde prefukoval vietor, aby boli klobásy, šunky a slanina stále na sviežom vzduchu. Z kože, slaniny, jazykov, podhrdliny a uší sa robila tlačienka tzv. *brezák* alebo *matej*. Ak ostali črevá, z vývaru a ryže, niekedy z kukuričnej kaše, sa robili *hurky* (BEDNÁRIK 1964: 131-133).

V slovenských lokalitách v Chorvátsku sa na zabíjačku pozývala rodina, susedia i známi a často sa na nich aj spievalo a tancovalo. Na *zaklavačkovej hostine* v Soľanoch sa zvykla podávať: ovarová polievka, varené mäso s chrenom, pečené mäso, klobásy i hurky, chlieb a kapustový šalát. Nechýbal alkohol. Väčšina bravčového mäsa sa údila - *sušila, kädila*. Pred údením sa muselo dať mäso do dreveného suda na niekoľko týždňov do slaného roztoku *rosoliť* alebo do *pácu* – ktorý bol z vody, soli a cesnaku. Kedysi sa údilo v podstreší domu *pod komínom*, neskôr v samostatne stojacich udiarniach – *pušniciach, kädierkach*. Údiť sa dávali predovšetkým šunky, lopatky a rebrá zvierat. Podobne ako mäso sa spracovávala aj slanina, ktorá bola prvoradou omastou. Rezala sa často z chrbtovej časti, ale aj z podbrušiny a podhrdliny. Slanina sa tiež najskôr nechávala v soľnom roztoku a potom sa údila. V Iloku robili slaninu na rýchlu konzumáciu aj tak, že ju obarili horúcou vodou. Z časti slaniny sa zvykla vytápať masť, ktorá sa držala v *kontách* v studenej komore. Do žalúdka sa robila tlačienka, ktorú volali v Markovaci a v Jurjevaci *švargl*, v Iloku *brezák*. Z uší, papričiek, kože s pridaním cesnaku sa varila *huspenina, studeňja, pače*, ktorá sa jedla na Veľkú noc alebo na Vianoce (STOLIČNÁ 2002: 48-49).

Medzi charakteristické dolnozemske mäsové výrobky patria klobásy, ktorú i maďarská kulinárna literatúra uvádza ako potravinu, ktorú v tomto priestore rozšírili Slováci (GERGELY 2006: 68). Ľudia, ktorí žili na *sálašoch*, vzdialených kilometre od obce, boli nútení prispôbiť týmto podmienkam svoj jedálny lístok a hľadali spôsoby, ako uchovať mäso čo najdlhšie. Postupne prišli na to, že sušená červená paprika je výborným konzervačným prostriedkom pre výrobky z bravčového mäsa, ktorým by v teplej klíme hrozilo rýchle pokazenie. Z tohto dôvodu sa tiež preorientovali na hospodárstvach z chovu hovädzieho statku na chov ošípaných a začali mäso spracovávať do klobás, ktoré keď sa zaúdili, vydržali v tmavej chladnej komore, v komíne sedliackej izby alebo za veľkých horúčav v popole aj rok bez toho, aby sa pokazili. Tak si paprikové *klbásy* veľmi rýchlo získali „renomé“ na Dolnej zemi a stali sa obľúbenou potravinou, pretože sa dajú jesť údené, varené, pečené i opekané. Klobása sa hodí i do hustej polievky, dochucuje guláš, paprikáš, praženicu a dá sa jesť samotná s chlebom.

Dolnozemske klobásy sú oveľa dlhšie a paprikovejšie ako tie, čo sa robia na Slovensku. Pri výrobe klobás sú dôležité základné prísady: červená sladká i ostrá paprika, cesnak, soľ, rasca.

Ich kvalitu určuje aj bravčové mäso. Je rozdiel, či je ošípaná vykrmená kukuricou alebo zemiakmi. A veľa záleží i na „kumšte“ ich výrobcov. Pre Dolnozemcov platí: *Dvakrát neurobiš rovnakú klobásu!*

Aj na Slovensku je pojmom *čabianska* klobása. Podľa miestneho historika Júliusa Dedinského sa tento názov klobásy začal objavovať v roku 1879 pri povodni v Segedíne, kam ...*dobří Čabania poslali na pomoc obyvatelom vagón chleba, múky, klobásy a slaniny...*(BORGULA1988: 44-49).

Výroba domácich i priemyselných klobás (na konci 19. storočia najskôr v meste Gyula, neskôr i v mäsiarskych podnikoch celej oblasti Dolnej zeme) sa postupne natoľko rozšírila, že sa stala kulinárnym symbolom celého tohto priestoru (GERGELY 2006: 68).

Podľa P. Žíroša, člena Klubu čabianskej klobásy, domáca klobása má mať plnku namiešanú z každého druhu mäsa ošípanej. Najlepšia je vraj z poldruharočného brava vo váhe 180-200 kg. Pokrájané alebo pomleté mäso sa korení a mieša. Prítomní na zabíjačke surovú zmes hodnotia, kým sa nezhodnú na jej chuti. Kedysi sa klobásy do čreva plnili ručne, pomocou lievika z kravského rohu, v posledných desaťročiach pomocou strojov. Tenká klobása sa plní do tenkých čriev ošípanej. Hrubá klobása sa pôvodne plnila do hrubého čreva, v období medzi vojnami sa začali používať aj hovädzie črevá. Pri údení cez deň sa tenká klobása vyúdi za 6 – 8 dní a hrubá za 12 – 16 dní. Nožička čabianskej klobásy je dlhá 40-50 cm, nožička hrubej klobásy 40 cm. Dobre pripravená čabianska klobása si zachováva šťavnatosť, peknú červenú farbu a nenapodobiteľnú chuť vyše roka (JANČOVIČ: 2007).

Oblíbené a chutné sú domáce klobásy dolnozemsých Slovákov aj v Rumunsku, Srbsku a Chorvátsku. V obciach vo Vojvodine sa jedli takmer denne. Do klobás sa dávalo len kvalitné mäso zo stehien, ktoré sa kedysi sekalo sekáčmi, neskôr mlelo. Robili sa tzv. letné a zimné klobásy. *Letné* klobásy boli hrubšie, plnené do hrubých čriev a štipľavejšie, údili sa dlhšie, aby v horúčave vydržali. Klobásy na zimu sa plnili do tenkých čriev a menej sa korenili. Do mäsa sa pridávala soľ, čierne korenie, mletý cesnak, niekto aj majoránku a samozrejme červenú, doma vypestovanú a sušenú papriku. Jej spotreba pri výrobe klobás bola vysoká, na jednej zabíjačke sa jej mohlo spotrebovať aj 10 kg. V polovici 20. storočia sa začali robiť tzv. salámové klobásy, do ktorých sa dávalo aj teľacie alebo hovädzie mäso (BEDNÁRIK 1964:131-133).

Slováci v Chorvátsku si popri výrobe klobás osvojili aj miestnu tradíciu výroby *kulenu*, čo je údenina plnená do hrubých čriev alebo do slepého čreva ošípanej (STOLIČNÁ 2002: 49).

Klobásy v domácnostiach na Dolnej zemi patria medzi kulinárne produkty, ktorými sa ponúkajú hostia, často slúži ako dar, keď si rodina chce niekoho uctiť.

Tradícia výroby klobás vyústila v roku 1997 v meste Békešská Čaba do rozhodnutia poriadat' každoročne v októbri Festival čabianskej klobásy, ktorého sa so svojimi výrobkami (klobásami a nakladanou zeleninou) zúčastňujú aj dolnozemskí Slováci. Na festivale sa pred zrakmi tisícok návštevníkov prezentujú výrobcovia dolnozemskej klobásy, ktorá má množstvo variantov, pretože recept na „pravú“ klobásu nemá len každá lokalita, ale i rodina. Dolnozemska papriková klobása sa vyrába aj na Slovensku, najmä v rodinách Slovákov presídlených z Dolnej zeme po 2. svetovej vojne na Slovensko (CHLEBNICKÝ 2007: 6-7), ktorí si tiež poriadajú súťaž vo výrobe klobás tzv. slovenskú klobásiádu v Bratislave.

Neoddeliteľnou súčasťou kulinárnej kultúry dolnozemských Slovákov boli a sú aj alkoholické nápoje, víno a pálenky.

V Maďarsku bolo víno každodenným nápojom najmä v obciach na okolí Budapešti, kde sa vinič hroznorodý pestoval a víno sa v domácnostiach dorábalo. Vo väčšine lokalít bolo však víno príležitostným nápojom, podávaným na sviatky, pri zabíjačke, prípadne iných veľkých robotách. Bola tu evidentná silná tradícia mužov piť alkoholický destilát ráno, pred raňajkami. Inak sa pálenka pila pri rovnakých príležitostiach ako víno.

Slováci v Rumunsku, ktorí pestovali vinič si dorábali víno pre vlastnú spotrebu, ostatní ho nakupovali. Pre oblasť Bihoru je typická najmä domáca výroba destilátov z ovocia. Slivovicu i čerešnovicu tam chodila nakupovať i v komunistickom režime politická elita z Bukurešti, pretože Slováci boli známi tým, že svoje pálenky mali vysoko kvalitné.

Produkcia viniča a výroba vína u Slovákov bola rozvinutá i vo viacerých lokalitách v Srbsku, kde bolo víno každodenným nápojom, inde sa víno pilo najmä na hostinách a na rôznych posedeniach ľudí. Destiláty sa vo Vojvodine pálili najmä zo sliviek, čerešní, hrozna a pálenka sa robila i z kukurice. Aj v tejto oblasti u mužov prežívala tradícia pitia pálenky každodenne pred jedlom a dostatok pálenky bol potrebný pri poriadaní každej hostiny, či pohostenia.

V Chorvátsku mali Slováci najviac vinohradov v mestečku Ilok, ktorý leží na Dunaji na hranici medzi Chorvátskom a Srbskom. Tu mali rodiny bežne k dispozícii 300-500 litrov vína, preto bývalo bežným nápojom a zároveň nesmelo chýbať na žiadnej oslave a hostine.

Zvyklo sa tiež variť a piť teplé. Aj v súčasnosti slavónski Slováci pred jedlom pijú malý pohárik pálenky. Buď ju kúpia, ale väčšinou sami pália – *pečú* v špeciálnych kotloch, ktoré stoja v záhrade alebo za stodolou. Pálenku vedia urobiť z množstva vstupných produktov: sliviek, hrušiek, jablák, moruší, višní, hrozna, marhúľ, sliviek, vína, repy i kukurice. Ako obecný názov destilátu si zachovali pôvodné slovenské: *pálenka*, kupovanú pálenku nazývajú: *brenka*, *brentača*, ale stredná generácia už užíva chorvátsky názov *rakija*. Pije sa tu:

šlivovica, šlivovača, hruškovača, višňovača, z moruši dudovača, dudovňa, z hrozna: komovica, z vína: klekovača, z repy: repara, z kukurice: klipara, z tŕniek: trnkovača. V zime sa pripravovala teplá pálenka s cukrom a klinčekmi. Pila sa napríklad počas zabíjačky – *klaňja*, na sviatky, v nedeľu. Pálenka sa bežne pila ráno nalačno pred raňajkami a pred prácou. Zásoby bývali veľké, domácnosti mávali k dispozícii 30 litrov pálenky i viac. Príklad z Chorvátska dokumentuje, akú pestrosť môže dosiahnuť domáca produkcia alkoholických nápojov v prípade, keď je na ňu dostatok vhodných surovín a domáce pálenie nie je štátom obmedzované (STOLIČNÁ 2002: 49).

Ako vidno, čím ďalej na juh Európy, druhy a konzumované množstvo alkoholických nápojov u dolnozemskej Slovákov narastajú. V prípade pálenky rastie aj počet pripravovaných druhov, z ktorých niektoré na Slovensku nenájdeme, napríklad pálenky z hrozna, vína, moruší, kukurice. V prípade pestovania viniča, výroby a konzumácie vína treba upozorniť na fakt, že pre mnohých Slovákov prichádzajúcich na Dolnú zem z horských regiónov Slovenska, išlo o neznámy fenomén, ktorý si do svojej kultúry včlenili až v novom klimaticko-hospodárskom prostredí a aj pre nich to bola v podstate kultúrna inovácia (ATKSM 2006: mapa č.67).

Hospodárska prosperita a dlhé pretrvávanie viacgeneračných roľníckych rodín v priestore Dolnej zeme podmienil aj formy rodinných obradov. Z hľadiska kulinárnej kultúry sú významné najmä hostiny, ktoré patria k charakteristickému koloritu tunajších svadiieb. Špecifikou regiónov Békešskej Čaby, Nadlaku a Vojvodiny bývalo poriadanie svadobných hostín vo veľkých stanoch - *šiatroch*, ktoré sa prenajímali. Stany boli postavené z kostry a nepremokavej vrecovej plachty, terén pod nimi sa upravil tak, aby sa na ňom dalo tancovať. Hostiny pod stanmi sa robia v niektorých slovenských lokalitách na Dolnej zemi až do súčasnosti.

Už niekoľko dní pred sobášom ženy pripravovali cestoviny – *šiflíki a brdovce* do svadobnej polievky. Zabíjali sa zvieratá – barany, teľa, krava, ošípané, ktoré sa museli odrať z kože, vyčistiť a naporciováť. Okrem toho sa zarezalo, ošklbalo a vyčistilo niekoľko desiatok sliepok, kačíc, moriek. Zároveň sa pripravovali taniere, misy, poháre, príbory, ktoré si ľudia navzájom požičiavali. Chlapi mali na starosti rozostavenie stolov a lavíc pod šiatrom i narúbanie dostatku dreva, potrebného na varenie a pečenie svadobných jedál.

Deň pred sobášom donášali do svadobných domoch pozvaní hostia svoje dary. Do 1. svetovej vojny sa zvyčajne nosili 2 sliepky, 3-4 zapletané koláče a menšie dary do domácnosti. Neskôr,

sa dary zmenili, namiesto koláčov to boli torty a do daru sa dávali napr. likérové a vínové súpravy.

Prípravu svadobných jedál mala na starosti skúsená svadobná kuchárka, ktorej pomáhali ďalšie ženy. Varilo sa vo veľkých 30-50 litrových hlinených hrncoch, neskôr v železných kotloch, ktoré boli postavené na murovanom podstavci alebo v železnom kotle - *kotolnici*, *kotlánke*, ktorý sa požičiaval. Hydina sa piekla v peciach na chlieb.

Príprava svadby vyžadovala od rodín veľké finančné a materiálne výdavky. Na strednú svadbu v Békešskej Čabe sa zabilo 4 – 6 baranov, na veľké svadby, kedy sa pozvalo z oboch strán 80-100 rodín sa zabil býček a niekoľko baranov. Vo Vojvodine v svadobnom dome zabili napríklad: kravu, 2 baranov, 4 teľce, 6 oviec, 65 sliepok, 12 husí, pripravili 100 litrov obyčajnej pálenky a 45 litrov prepaľovanej pálenky, kúpili 2 súdky piva a 100 až 200 fliaš sódy. Na každej svadbe bol poverený muž, aby robil *krčmára* - sedel v pivnici pri sudoch a čapoval víno a vydával pálenku (BORGULA 1988: 50-58, BEDNÁRIK 1964: 228-249).

Napriek tomu, že sa postupom času svadobný obrad zúžil a zjednodušil, mnohí aj mladí ľudia sa stále pridržiavajú tradície. Predovšetkým pohostenie na svadbe býva ešte veľmi konzervatívne a v porovnaní s počiatkom 20. storočia sa nevelmi zmenilo.

Na svadbách v Maďarsku býva 200-300 hostí v oboch rodinách a svadobní rodičia sú hrdí na to, že môžu hosťom ponúknuť viaceré jedlá. Prvým chodom obeda býva zvyčajne hovädzia polievka s cestovinou v tvare slimáka – *gágorčeke*. Z uvareného hovädzieho mäsa sa robia knedličky podávané s paradajkovou omáčkou. Nasleduje slepačí alebo bravčový paprikáš. Ďalším chodom je tzv. pečienka: fašírky, pečené kačacie a husacie stehná, rezne. K tomu sa podávajú ovocné kompóty, kvasené dyne. Tradičné pečivo vymenili torty a zákusky. Pije sa víno, pivo, čierna káva. Na večeru sa podávajú tie isté jedlá, len namiesto polievky sa núka plnený kapustný list – *sárma* alebo sikulský guláš. Tort je toľko, že takmer každý hosť má svoju vlastnú, ktorú si nedojedenú berie domov. Aj v súčasnosti pred každým jedlom *starejší* recituje verše určené k jednotlivým jedlám (KRUPA 1999: 51-52).

Tradicia poriadania veľkých svadobných hostín prežíva aj v slovenských komunitách vo Vojvodine. V obci Jánošík napríklad nie je ani v súčasnosti neobvyklé, že na svadbu je pozvaných v oboch svadobných rodinách po 200 hostí. Z každej pozvanej rodiny donášajú v piatok, deň pred svadbou, do svadobných domov očistenú sliepku na svadobnú hostinu. Svadobné rodiny zabíjajú ošípané a zabezpečujú dostatok alkoholických nápojov. Svadobný obed podávaný v oboch svadobných domoch v šiatroch postavených na dvoroch je rovnaký a skladá sa z tohto menu: slepačia polievka s varenou *plninou* – z vajec a krupice, paradajková omáčka - *mačanka* s vareným slepačím mäsom a ryžou, pečené kurčatá s praženými

zemiakmi - *krumpľami* a varenými sušenými slivkami, rezne - *šnicle* s chlebom a kapustovým šalátom, torty a zákusky. Pred jedlom sa pripíja pálenkou, po jedle sa pije víno a pivo. Pri servírovaní svadobných jedál je dodnes zvykom, že družba alebo družička prednášajú texty, ktoré sa vzťahujú k podávanému jedlu: k polievke, k mäsu, k tortám, k vínu a pod. Po svadobnom obrade sa podáva v oboch svadobných šiatroch večera: *sárma* dusená v paradajkovej omáčke, *čufy* – fašírka z bravčového a slepačieho mäsa, pečené alebo vyprážené bravčové mäso s kapustovým alebo hlávkovým šalátom, cviklou alebo kompótom, s chlebom alebo zemiakmi. Nechýbajú torty a zákusky, alkoholické nápoje (STOLIČNÁ 2002: 80-83).

Stabilnosť a tradičnosť menu svadobných hostín sa potvrdil aj v slovenských komunitách v Chorvátsku, i keď samotný tradičný svadobný obrad tam možno rekonštruovať už veľmi ťažko. Záväzné menu svadobnej večere sa v súčasnosti skladá z kuracej alebo slepačej polievky s rezancami, vareného hydínového mäsa s paradajkovou omáčkou, plneného kapustného listu alebo plnenej papriky, pečeného bravčového alebo jahňacieho mäsa so šalátom, z koláčov, zákuskov a tort. Pije sa najmä víno a pálenka (STOLIČNÁ 2002: 56). Napriek postupným zmenám a inováciám, ktorými prešli svadobné obrady v slovenských komunitách na Dolnej zemi, je v nich dodnes citeľná sila tradície. Pretrváva význam naturálnych darov v podobe potravín, ktoré sa nosia do svadobných domov a veľkosť svadobných hostín, na ktorých hodujú stovky pozvaných hostí, s čím je spojená tradíciou ustálená organizácia prinášania jednotlivých chodov na stoly a odnášanie použitého riadu mladými ľuďmi, účastníkmi svadby. Významnou zložkou svadobných hostín je i bohatá folklórna časť, v podobe textov v rôznych slovenských dialektoch, ktoré sa recitujú pri servírovaní jedál a nápojov. V prostredí Dolnej zeme patria i v súčasnosti svadby a svadobné hostiny osobitne, k najvýraznejším identifikačným znakom, ktorým sa Slováci odlišujú od okolitých etnických spoločenstiev.

Záver

Ak hodnotíme kulinárne tradície dolnozemskej Slovákov, môžeme konštatovať, že v novej vlasti našli skutočne „lepší chlieb“, než aký mali v krajine svojich predkov. Na počiatku ich to stálo veľa energie, aby zo spustošenej krajiny vybudovali svoj nový domov a prosperujúce hospodárstva. Slováci na Dolnej zemi si vo svojej kuchyni zachovali mnohé tradičné regionálne jedlá zo Slovenska, najmä cestoviny, kapustné, strukovinové a mliečne jedlá, avšak prijali aj veľa inovácií, najmä zeleninové, kukuričné a mäsité jedlá. Postupne si vytvorili osobitý dolnozemskej model kulinárnej kultúry, ktorým sa odlišili od modelov

stravovania ľudí na Slovensku i od iných etnických skupín (Maďarov, Nemcov, Srbov, Chorvátov, Rumunov) s ktorými bývajú v priestore Dolnej zeme. Ich kulinárna kultúra obsahuje veľa jedál, ktoré majú svoje korene v stredomorskej a balkánskej kuchyni a zároveň si uchovala veľa prvkov vlastných slovenskej tradičnej kuchyni. Dolnozemska kuchyňa je výsledkom kultúrnej interferencie, ktorá sa odohrala v multietnickom a multikultúrnom prostredí tzv. Dolnej zeme v priebehu 18. – 20. storočia.

Priestor Dolnej zeme, ktorý sa po kultivačnom úsilí generácií ľudí, ktorí na nej hospodárili a postupne ju zmenili na úrodnú krajinu a zásobáreň kvalitných potravín, je i v súčasnosti veľmi vhodným výskumným terénom na určenie symbolických znakov kulinárnej kultúry. Na rozdiel od mnohých kultúrnych tradícií dolnozemskej Slovákov, ako boli ich domy, kroje, tradičné zamestnania, zvyky, ktoré sa už vytrácajú z miestneho koloritu, patrí strava stále k živým a výrazným identifikačným kódom Slovákov, ktorí na tomto území bývajú, ale i tých, ktorí sa tam narodili, prežili kus svojho života a vrátili sa na Slovensko.

LITERATÚRA

Atlas tradičnej kultúry slovenských menšín v strednej a južnej Európe (ATKSM):

Vydavateľstvo Ivan Krasko, Nadlak, 2006.

BEDNÁRIK, R.: *Slováci v Juhoslávii*. Vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied, Bratislava, 1964.

BORGUĽA, M.: *Rozprávanie z Dolnej zeme*. MS, Martin, 1988

BORGUĽA, M.- ŠVIHRAN, L.: *Tu sa usadíme*. Tatran, Bratislava, 1979

CSÁKY, M.: Národnostní rozmanitosti a kulturní společenství. Kritéria středoeuroeské identity. In *Střední Evropa*, roč. 8, č. 24, 1992, s. 29-35.

CZIFRAI, I.: *Magyar nemzeti szakácskönyv*, 1816. Citované podľa: Gergely, A.: Kulinária. Maďarsko. Slovart, Bratislava, 2006, s. 70-71.

DIVIČANOVÁ, A.: Vývojové premeny tradičnej kultúry Slovákov v Maďarsku. In *Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Maďarsku*. Békešká Čaba, Slovenský výskumný ústav Békešká Čaba, 1996.

GAJDOŠ, P.: *Človek, spoločnosť, prostredie*. Bratislava, Veda, 2002.

GERGELY, A.: *Kulinária. Maďarsko*. Slovart, Bratislava, 2006.

CHLEBNICKÝ, J.: Slováci v Maďarsku. In *Etnogastronomické tradície dolnozemskej Slovákov*, 2007.

- JANČOVIČ, J.: Viac dní ako klobás, platilo v minulosti v rodine roľníka... In *Pokrok*, 9.3.2007. Citované z: <http://www.vkinfo.sk>
- JAŠŠO, M.: Corporate Identity (CI) územných subjektov. In *Informačná spoločnosť a priestorový rozvoj*. FA STU, Bratislava, 2002.
- KRUPA, O.: *Malý slovenský národopis*. Békešská Čaba, 1999.
- LOMEN, J.: *Kysáčske zvykoslovia*. Kysáč, 2001.
- STOLIČNÁ, R.: Chlieb každodenný, Dni sviatočné: In *Ludová kultúra Slovákov v Chorvátsku*. Zväz Slovákov v Chorvátsku, Nadlak, 2002, s. 45- 62.
- STOLIČNÁ, R.: Súčasná podoba svadby v obci Jánošík v Juhoslávii. In *Slovenský národopis*, roč. 50, č. 1, 2002, s. 79 – 85.
- STOLIČNÁ, R.: Výsledky etnokartografických výskumov slovenských menšín v Európe (na príklade kulinárnej kultúry). In *Ethnologia Europae Centralis*, 8, 2007, s. 9 – 21.
- STRUSSOVÁ, M.: Sídlna identita Slovákov v multietnicko prostredí a jej súvislosti. In *Fenomén sídelno-priestorovej identity v multietnickom prostredí*. SÚ SAV, 2005.

Príspevok bol spracovaný v rámci vedeckého projektu VEGA MŠ ST a SAV: *Slovensko-slovenské vzťahy v tradičnej kultúre*, riešeného v rokoch 2006-2008.

Resumé:

Termínom Dolná zem sa označuje územie južne od slovensko- maďarskej etnickej hranice, teda regióny rozprestierajúce v dnešnom Maďarsku, Srbsku, Chorvátsku a Rumunsku, kde od konca 17. storočia prichádzali kolonisti z rôznych krajín Európy, vrátane Slovákov. Vzťah slovenských migrantov ku geograficko - sociálnemu priestoru Dolnej zeme a k tu žijúcim komunitám sa utváral počas celého obdobia ich existencie na tomto území. Charakter týchto väzieb a vzťahov podmieňoval identifikáciu ľudí k svojmu bydlisku, najbližšiemu okoliu, sídlu, či regiónu. Etnografické výskumy realizované v priestore Dolnej zeme v posledných rokoch, ktorých cieľom bolo zmapovanie rôznych fenoménov tradičnej kultúry v prostredí slovenských minorít ukázali, že významnou súčasťou ich kultúrneho dedičstva je osobitá kulinárna kultúra. Tomuto fenoménu sa venuje štúdiá, ktorej ambíciou je odhaliť korelácie charakteristických znakov – symbolov výživy s podmienkami života a duchovnými kontextmi, k odkrytiu „alimentárneho jazyka“ dolnozemskej Slovákov.

Charakteristickým symbolom dolnozemskej kuchyne a neoddeliteľnou súčasťou prestretého stola je biely chlieb. Ľudia prikusujú chlieb k mäsu, údeninám, slanine, polievkam, prívarkom, dokonca i k cestovinám. Nie je neobvyklé, že sa chlieb je s čerstvou paprikou či paradajkou, ale i s ovocím – s melónom, hroznom, slivkami, višňami. Dolnozemskí Slováci do kulinárnej kultúry zaradili aj nové jedlá. Išlo napríklad o kaše a pečivo z kukuričnej múky, ktoré ich predkovia na Slovensku nepoznali. Zo zeleniny si dolnozemskí Slováci obľúbili papriku a paradajky. Najviac to možno evidovať u papriky, ktorá sa pestuje v mnohých odrodách, konzumuje sa čerstvá, zaváraná a sušená, ako nezastupiteľná korenina mnohých jedál. Ďalším symbolom dolnozemskej kuchyne je mletým mäsom a ryžou plnený kapustný list – *sárma*. V domácnostiach sa do sudov s nastrúhanou kapustou nakladajú celé hlávky, aby boli k dispozícii vykvasené kapustné listy na prípravu tohto jedla, ktoré sa pripravuje predovšetkým na zabíjačkách a na svadobnej hostine. Medzi charakteristické dolnozemske mäsové výrobky patria klobásy, ktorú i maďarská kulinárna literatúra uvádza ako potravinu, ktorú v tomto priestore rozšírili Slováci. Dolnozemske klobásy sú však oveľa dlhšie a paprikovejšie ako tie, čo sa robia na Slovensku. Pri ich výrobe je dôležitá najmä kvalita bravčového mäsa a sušenej červenej papriky. Klobásy sú obľúbenou potravinou, pretože sa dá jesť údená, varená, pečená i opekaná, hodia sa i do hustej polievky, guláša, paprikáša, praženice a dá sa jesť samotná s chlebom. Klobásy v domácnostiach na Dolnej zemi patria medzi kulinárne produkty, ktorými sa ponúkajú hostia, často slúži ako dar, ak si rodina chce niekoho uctiť.

Neoddeliteľnou súčasťou kulinárnej kultúry dolnozemských Slovákov sú alkoholické nápoje, víno a pálenky, ktoré čím ďalej na juh Európy, v druhoch i v spotrebe narastajú. Niektoré typické dolnozemske pálenky na Slovensku nenájdeme, napríklad z hrozna, vína, moruší, kukurice. V prípade výroby a konzumácie vína treba upozorniť na fakt, že pre mnohých Slovákov prichádzajúcich na Dolnú zem z horských regiónov Slovenska, išlo o neznámy fenomén, ktorý si do svojej kultúry včlenili až v novom prostredí a aj pre nich to bola v podstate kultúrna inovácia.

Hospodárska prosperita a dlhé pretrvávanie viacgeneračných roľníckych rodín v priestore Dolnej zeme podmienil aj formy rodinných obradov. Z hľadiska kulinárnej kultúry sú významné najmä hostiny, ktoré patria k charakteristickému koloritu tunajších svadiieb. Tradíciu tu malo poriadanie svadobných hostín vo veľkých stanoch, ktoré sa postavili v blízkosti oboch svadobných domov. Príprava svadby vyžadovala od rodín veľké finančné a materiálne výdavky. Napriek tomu, že sa postupom času svadobný obrad zúžil a zjednodušil, mnohí ľudia sa pri svadobných hostinách stále pridržiavajú tradície

a v porovnaní s počiatkom 20. storočia sa veľmi zmenilo. Na svadbách býva 200-300 hostí v oboch rodinách. Významnou zložkou svadobných hostín je i folklórna časť, v podobe textov v rôznych slovenských dialektoch, ktoré sa recitujú pri servírovaní jedál a nápojov. V prostredí Dolnej zeme patria i v súčasnosti svadby a svadobné hostiny osobitne, k najvýraznejším identifikačným znakom, ktorým sa Slováci odlišujú od okolitých etnických spoločenstiev.

Priestor Dolnej zeme, ktorý sa po kultivačnom úsilí generácií ľudí, ktorí na nej hospodárili a postupne ju zmenili na úrodnú krajinu a zásobáreň kvalitných potravín, je i v súčasnosti veľmi vhodným výskumným terénom na určenie symbolických znakov kulinárnej kultúry. Na rozdiel od mnohých kultúrnych tradícií dolnozemskej Slovákov, ako boli ich domy, kroje, tradičné zamestnania, zvyky, ktoré sa už vytrácajú z miestneho koloritu, patrí strava stále k živým a výrazným identifikačným kódom Slovákov, ktorí na tomto území bývajú, ale i tých, ktorí sa tam narodili, prežili kus svojho života a vrátili sa na Slovensko.