

Náš kultúrno-historický kalendár



www.uzhss.sk

www.facebook.com/uzhss

Užhorodský spolok Slovákov

2018



Актив Ужгородського товариства словаків перед бюстом Президента Т.Г.Масарика в Ужгороді та перед дошкою Людовіта Штура в селі Турья Ремета Перечинського району



★★★★

Hotel Complex «OLYMP»

Address: Ukraine, 88017, Uzhhorod

Glentsa street, 4

Phone: (0312) 64-33-44, 64-08-79, 64-08-81

E-mail: info@hotel-olymp.com

Web-site: www.hotel-olymp.com

Готельний комплекс «ОЛІМП»

Адреса: Україна, 88017, м. Ужгород.

Вул. Гленца, 4

Тел.: (0312) 64-33-44, 64-08-79, 64-08-81

E-mail: info@hotel-olymp.com

Web-site: www.hotel-olymp.com

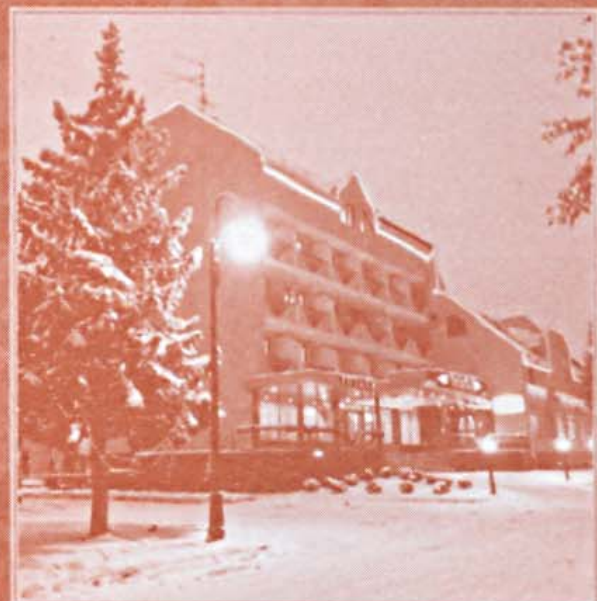


★★★★



ГОТЕЛЬНИЙ КОМПЛЕКС

★★★★
ОЛІМП



Náš
kultúrno-historický
kalendár
2018

www.uzhss.sk

Užhorod – 2018

Šéfredaktor **Ivan Latko**

На обкладинці:
**Актив УТС біля дошки Людовіту Штуру,
що відкрито 05.10.2017 р. у селі Анталівці
Ужгородського району.**



*Актив товариства перед бюстом М. Р. Штефаніка в Ужгороді
(28.10.2017)*

KALENDÁR 2018

JANUÁR

Pondelok	1	8	15	22	29
Utorok	2	9	16	23	30
Streda	3	10	17	24	31
Štvrtok	4	11	18	25	
Piatok	5	12	19	26	
Sobota	6	13	20	27	
Nedeľa	7	14	21	28	

FEBRUÁR

	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	
2	9	16	23	
3	10	17	24	
4	11	18	25	

MAREC

	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31
4	11	18	25	

APRÍL

Pondelok	2	9	16	23	30
Utorok	3	10	17	24	
Streda	4	11	18	25	
Štvrtok	5	12	19	26	
Piatok	6	13	20	27	
Sobota	7	14	21	28	
Nedeľa	1	8	15	22	29

MÁJ

	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31
4	11	18	25	
5	12	19	26	
6	13	20	27	

JÚN

	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	

JÚL

Pondelok	2	9	16	23	30
Utorok	3	10	17	24	31
Streda	4	11	18	25	
Štvrtok	5	12	19	26	
Piatok	6	13	20	27	
Sobota	7	14	21	28	
Nedeľa	1	8	15	22	29

AUGUST

	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31
4	11	18	25	
5	12	19	26	

SEPTEMBER

	3	10	17	24
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30

OKTÓBER

Pondelok	1	8	15	22	29
Utorok	2	9	16	23	30
Streda	3	10	17	24	31
Štvrtok	4	11	18	25	
Piatok	5	12	19	26	
Sobota	6	13	20	27	
Nedeľa	7	14	21	28	

NOVEMBER

	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	
4	11	18	25	

DECEMBER

	3	10	17	24	31
	4	11	18	25	
	5	12	19	26	
	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	



Tuvia RÜBNER

SLOVENSKO

1

**Od nížin na juhu až hore po Tatry
siaha, Slovensko, tvoja krása.**

**Ale tak ako chrobák schúli sa do kľbka,
tak zaraz ochladnem, milé moje,
len čo sa ku mne priblížiš.**

**Neverná krajina so škvrnami lesov
na svojom nečistom tele.
Hron s ľadovým vetrom v zime 1939,
divý, povolný Váh, malá Myjava
s papierovými loďkami,
s klzkým brehom za strniskom,
a Dunaj so svojimi remorkérmi
z diaľok a do ďaleka,
Dunaj popretínaný brázdami propelerov.**

**Bratislava, Šaštín, Banská Bystrica.
Čosi svetlé pod padacími dvermi.
Som to ja, kto na mňa hľadá, mladučký,
dávno zažltnutý, nejasný, koho to vidím?**

Sestra mala trinásť, oči ako laň.

Slovensko, moja smrť, zvodná čarodejka,
vyčarúvaš mi detstvo
s čerstvou vôňou dreva,
s bachorom obilia,
gagotom husí,
s bleskami nad Tatrami a divým dunením.

Vábiš a odpudzuješ, odpudzuješ a vábiš,
priveľmi prítulné,
prehováraš ma so zbožnou tvárou
a s vyzývavým pohľadom,
aby som zahryzol do tvojich jabĺk.

Krúžiaci ohnivý meč * - to sú veľké slová.
Udialo sa to menej slávnostne.

2

Žiaden vrch neprekrížil cestu
vlakú, čo mieril na sever.
Žiadne pleso a žiadna rieka
nevystúpili z brehov, nezaplavili koľajnice
a nížina bola poddajná.
V lúbezných údoliach
l'udovražedne zakvital
bršlen
plným ornátom.**

Sestra mala trinásť, oči ako laň.

* z Knihy Genezis

** bršlen je po nemecky Pfaffenhütchen (farársky klobúčik), čo záverečné verše
básne obohacuje o ďalšie významy. (Pozn. prekl.)

ПРО НАС ПИШУТЬ

ДЛЯ СЛОВАКІВ КРАЮ – «Наш культурно-історичний календар 2017»

Так називається альманах, який нещодавно видало Ужгородське товариство словаків, – накладом 1100 екземплярів, двома мовами – українською і словацькою.

Як і з попередніх календарів, що виходять від 1996 року, читач може дізнатися про діяльність Товариства упродовж минулого року.

Широко представлено відкриття дошки на честь великого словака, кодифікатора словацької мови Людовіта Штура в селі Тур'їх Реметах, що на Перечинщині. Саме тут живе численна словацька меншина. До слова, і відкриття дошки, і видання календаря здійснено силами членів Товариства і за фінансової допомоги Уряду для закордонних словаків із Братислави. Цьогоріч словацьке товариство планує відкрити ще одну дошку на честь Л. Штура – в селі Анталовцях, що на Ужгородщині, де також компактно проживають словаки.

У календарі багато цікавих матеріалів, зокрема Павла Пеняка «Латенські пам'ятки Закарпаття і Словаччини», про визначних словацьких поетів Петра Білого, Павола Каніса, Гейзу Вамоша, Рудольфа Ділонга, Йозефа Цігера-Гронського та інших. Одна з публікацій розповідає про знаного опришка- «збойника» Юрая Яношика. Окрім цього, в календарі вміщені унікальні фотографії знаних словаків.

Агнеса ЯКУБИК
«Ужгород», 4.03.2017 р., № 8 (881)

NOVÝ PAMÄTNÍK M. R. ŠTEFÁNÍKA

10. novembra 2016 odhalili v rovnomennom parčíku v Užhorode nový pamätník Milana Rastislava Štefánika. Pamätník je dielom zakarpatského sochára Vasyla Romana. Pamätník mohol byť odhalený vďaka podpore Slovenského konzulátu v Užhorode a ukrajinsko-slovenskej organizácii Družba Slovensko-Ukrajina.

Na odhalení pamätníka sa zúčastnili predstavitelia Užhorodského spolku Slovákov, krajanía, Užhorodčania.

Autor: Ivan LATKO.
«Bradlo», č. 72, 2016

СЛОВАЦЬКИЙ СВІТОВИЙ КАЛЕНДАР-2017



Книжка щойно побачила світ – видав її Словацький культурний клуб у Сербії: (місто Бачскій Петровец).

Окрім матеріалів календарного характеру, тут вміщено статті на історичну тему – наприклад, «Наша історія», співавторами якої є Ондрей Штефанко, Ян Варшо (голова Уряду закордонних словаків) і Володимир Скальський (голова Світового товариства словаків).

У календарі широко представлені матеріали про сучасний стан, традиції та культуру словаків, котрі живуть за межами своєї країни, – в Аргентині, Австралії, Кіпрі, Чехії, Чорногорії, Франції, Хорватії, Канаді, Угорщині, Мальті, Німеччині, Польщі, Румунії, Сербії, Швейцарії, Швеції, Англії, США і, звичайно, в Україні.

Від нашої країни у виданні вміщена публікація Івана Латка «Словаки в Україні та Ужгородське товариство словаків», у якій розповідається про діяльність організації, її видавничу справу і про відкриття пам'яток (дощок) на честь визначних словаків.

Ця книжка – перше видання такого характеру. Словацькі організації всього світу в майбутньому планують такі календарі видавати щороку.

Юрій СИВОХОП
«Ужгород», 09.11.2016 р.

ВШАНУВАЛИ ВЕЛИКОГО СЛОВАКА

Ужгородське товариство словаків нещодавно встановило пам'ятну дошку кодифікатору словацької мови Людовіту Штуру в селі Анталовці на будинку місцевого клубу.

У цьому селі мешкає близько 200 родин, які мають словацьке коріння. Сюди ще за Австро-Угорщини переселилися словаки з різних куточків імперії – тут була робота (залізничні промисли, робота в лісі). Фінансово відкриттю дошки посприяли уряд для закордонних словаків у Братиславі та місцеві підприємці.

В урочистостях взяли участь генеральний консул Словацької республіки в Ужгороді Мирослав Мойжіта та консул Яна Дворецька, депутат обласної ради Мирон Помпель, представники місцевої сільської ради та члени Ужгородського товариства словаків.

На завершення діти заспівали декілька словацьких народних пісень.

Іван ЛАТКО, голова Ужгородського товариства словаків
«Вісті Ужгородщини», 21.10.2017 р.

UŽHORODSKÝ SPOLOK SLOVÁKOV

Slováci na Ukrajine a Zákon o zahraničných Slovákoch

Keď vymedzujeme pojem zahraničný Slovák citujúc zákon o Slovákoch žijúcich v zahraničí: „sú to osoby, ktoré nie sú štátnymi občanmi Slovenskej republiky, ale uchovávajú si národné povedomie a ich predkovia mali pôvodne slovenskú národnosť“.

Každý z nás má svoje dejiny a cenné tradície, ktoré si uchováva vo svojej vlasti. My zahraniční Slováci z Ukrajiny si vážime všetkého, čo pre nás robí Slovenská republika v oblasti vzdelania a kultúry, podporuje a rozumie špecifickým potrebám Slovákov žijúcich nielen na Ukrajine, ale aj v zahraničí, ktorí si v diaľke od svojej otčiny zachovávajú a rozvíjajú slovenskú identitu, kultúru a jazyk.

Nosíme vo svojom srdci kúsok svojho domova, zeme, ktorá je rodiskom a kolískou jednoty všetkých Slovákov na celom svete.

Slovenská republika nám umožnila hlásiť sa ku slovenskej národnosti úradným dokladom, ktorým je Osvedčenie Slováka žijúceho v zahraničí. Tento doklad nám umožňuje chrániť si svoje národné povedomie.

Na Ukrajine žije oficiálne 7 až 8 tisíc Slovákov a my, slovenské spolky, považujeme, že Slovákov v tomto štáte je 12 až 14 tisíc. Najviac Slovákov žije v Zakarpatskej oblasti.

V poslednej dobe je veľký záujem o osvedčenie Slováka žijúceho v zahraničí. Je to preto, že na Ukrajine je zlá politická a ekonomická situácia. No a potom zahraničný Slovák, keď dostane osvedčenie môže si zabezpečiť prechodný pobyt na Slovensku, ktorý dáva možnosť pracovať alebo dokonca žiť v zemi svojich predkov, voľne cestovať po európskych štátoch.

Užhorodský spolok Slovákov pomáha svojim členom – Slovákom zistiť svoje korene. Využívame Národný archív SR a Štátny archív v Prahe. Prakticky za posledné 2 roky 90 až 95% našich Slovákov majú potvrdenie presne z týchto inštitúcií, že predkovia sú slovenskej národnosti... Ale potom sa začínajú problémy... K týmto dokumentom Úrad pre Slovákov žijúcich v zahraničí vyžaduje alebo archívne potvrdenie, to dávajú ukrajinské štátne orgány, alebo rodný, list zo Slovenska. Prakticky v 90% prípadov tento žiadateľ dostane potvrdenie o narodení predka, ale dátum a rok narodenia nie sú také, aké sú uverejnené v hárkoch zo spomínaných archívov. Je zrejmé, že predkovia sú Slováci, ale úrad začína pochybovať, že je to tak. Takže v týchto prípadoch sa má dačo robiť (pozitívne), aby naši Slováci boli uznaní ako Slováci a dostali osvedčenie. Po poslednej návšteve predstaviteľov Úradu pre Slovákov žijúcich v zahraničí dúfame, že tento problém už nebude.

Dnešná doba je preplnená informačnými novinkami rôznymi technológiami ale našou úlohou pokolenia mladých je neskrývať sa za chrbtom našich rodičov ale samostatne si chrániť svoje dedičstvo.

Na svet prišla generácia, ktorej sú ukradnuté tradičné oslavy Vianoc, Veľkej noci, vymenili sme koledy za zahraničné piesne a len málokteré deti si vychutnajú

čaro koledy. Vymierajú tradície veľkonočného šibania, málo kto z mladých vie zaspievať a zatancovať tradičné slovenské piesne a tance.

Keď sa pozrieme na naše spoločné dedičstvo, tak uvidíme veľa spoločného. Všetky naše tradície majú jeden spoločný koreň a hlavne nemajú právo na zabudnutie. Naučme naše deti tomu, čo je cenné, aby sa nestratili v tomto veľkom svete, aby si uvedomili, že domov sú tradície, zvyky, krásne piesne, tance a hlavne prekrásna reč, ktorú musia odovzdať budúcim generáciám po nás.

Ako pomôžeme novému pokoleniu, umožníme im uvidieť zem našich praotcov, otčinu, ktorá sa líši od ich domova, naučíme ich jazyk, a hlavne ako im dáme možnosť byť Slovákmi?

Prišla nová doba, lákajú nás nové kultúry, učíme sa všetkému novému. Je otázkou, či sa nestratíme v oceáne sveta, či si zachováme svoju identitu. Aby sme mali čo odovzdať budúcemu pokoleniu, musíme sa vrátiť späť do svojej minulosti.

Musíme si uvedomiť, aké krásne je byť súčasťou jednej spoločnej Vlasti.

Každý z nás potrebuje nadýchnuť sa jazykom svojich predkov, má právo počuť krásnu slovenskú reč, spoznať kultúru svojich praotcov, a preto Vás prosíme, aby ste nás aj naďalej motivovali svojim príkladom. Ukážte nám, že Slovensko je krásna zem, ktorá je milujúcou matkou pre všetky svoje deti.

Nová generácia Slovákov žijúcich v zahraničí na Ukrajine chce priblížiť Slovensko svojim deťom, aby sa právom stalo ich druhým domovom, aby našli nádej a stabilitu, pokoj a múdrosť predkov.

Pred 10 rokmi sme dostali šancu uchovať si svoje národné povedomie, jazykovú kultúru a možnosť byť spolu dedičný jedného malého ale duchom silného národa – umožnil nám to Zákon o Slovákoch žijúcich v zahraničí. My zahraniční Slováci žijúci na Ukrajine, pociťujeme podporu Slovenskej republiky, ktorá nám umožňuje stotožňovať sa vo svete so Slovákmi z iných krajín. Osvedčenie Slováka žijúceho v zahraničí dáva možnosť aj potomkom vycítiť, že sú jednotní spolu so svojimi rodákmi. Sú im blízke kultúrne hodnoty jedného spoločného národa.

Po desať rokov nás podporuje Slovensko a dáva nám možnosť byť bližšie, dáva možnosť naším deťom poznávať Slovensko. Vzdeláva naše deti, ktoré majú možnosť vypočúť si krásnu slovenčinu a nadviazať kontakty zo Slovákmi z iných krajín.

Krajanské spolky na Ukrajine aj napriek rôznym názorom snažia sa podporovať svojich členov, pomáhajú staršej generácii a v mladých sa snažíme vychovávať pocit identity so svojím národom.

PODPORA A UCHOVÁVANIE NÁRODNÉHO POVEDOMIA VO SVETLE PROEURÓPSKEHO SMEROVANIA UKRAJINY

Ukrajina sa pre Európu stáva čoraz dôležitejším obchodným partnerom a je v záujme Slovenska, aby jej občania mohli na územie Európskej únie cestovať bez zbytočných prekážok. Zavedenie bezvízového styku najviac pomôže rozvoju pohraničných regiónov, vrátane východného Slovenska. Rastie záujem o užšiu spoluprácu ukrajinských a slovenských firiem, ako aj univerzít. Rozvoju pohraničných regiónov pomôže i cezhraničná migrácia pracovných síl.

Na Slovensku je podľa PAS veľa voľných pracovných miest, no stotisíce ľudí radšej odchádzajú za prácou do zahraničia, pričom najvýznamnejším dôvodom sú nízke platy na Slovensku v porovnaní s inými krajinami, najmä v západnej Európe. Počet občanov Slovenska, ktorí krátkodobo alebo dlhodobo pracujú v inej krajine, je v súčasnosti 300-tisíc, ďalších 30-tisíc v zahraničí študuje. **Zavedenie** pracovných viz alebo povolení je komplikovane. Slováci za schengenskou hranicou, teda najmä tí na Ukrajine a v Srbsku, majú problémy s byrokraciou okolo víz a osvedčení Slováka žijúceho v zahraničí, ktoré je aktuálne pre cezhraničnú migráciu pracovných síl. Preto aj záujem o osvedčenie Slováka žijúceho v zahraničí je od ľudí žijúcich na Ukrajine väčší. V prvom polroku tohto roku Urad pre Slovákov v žijúcich v zahraničí (ÚŠŽZ) prijal od ľudí z Ukrajiny 147 žiadostí, v rovnakom období vlaňajška ich bolo 90. Vydanie preukazu zahraničného Slováka so sebou prináša viaceré výhody, jeho držiteľ môže na Slovensku študovať, pracovať či dokonca podnikáť. Požiadať oň môžu tí, ktorí žijú v zahraničí, nemajú slovenské občianstvo, sú občanmi inej krajiny alebo občianstvo nemajú. ÚŠŽZ vydáva osvedčenia na základe písomnej žiadosti tým ľuďom, ktorí preukážu slovenskú národnosť, národné povedomie a bezúhonnosť. Osobitné zákony priznávajú držiteľom osvedčenia viaceré práva a výhody. Osvedčenia sú zároveň príležitosťou, ako nadobudnúť prechodný pobyt na Slovensku a zároveň sú vstupenkou k skoršiemu nadobudnutiu štátneho občianstva. Pre slovenskú menšinu na Ukrajine je to výhoda nadobudnúť prechodný pobyt najmä pre dlhodobé pracovné cesty s úmyslom zarobiť a vrátiť sa.

Je veľkým paradoxom, že zo všetkých Slovákov, ktorý žijú mimo Slovenska, sa do nedávna veľmi málo vedelo o tých, ktorí žijú v jeho tesnej blízkosti, na území Zakarpatskej oblasti Ukrajiny, pôvodne Podkarpatskej Rusi. . Ako celý juh Zakarpatska aj mesto Užhorod sa v roku 1938 stali na základe Viedenskej arbitráže opäť súčasťou Maďarska. Pritom zahraničnými Slovákami sa stali zo všetkých slovenských menšín v zahraničí najneskôr, až začiatkom roka 1946 – bez toho, že by opustili svoje domovy.

Stalo sa tak československým odstúpením Podkarpatskej Rusi Zväzu sovietskych socialistických republík a jej začlenením do Ukrajinskej sovietskej socialistickej republiky.

Materská krajina – Slovenská republika vo svojich základných dokumentoch nazerá na zahraničných Slovákov nasledovne: *„Koncepcia štátnej politiky starostlivosti o Slovákov žijúcich v zahraničí do roku 2015“* bola spracovaná v zmysle článku 7a Ústavy Slovenskej republiky, v ktorom sa Slovenská republika zaväzuje *„podporovať národné povedomie a kultúrnu identitu Slovákov žijúcich v zahraničí, podporovať ich inštitúcie zriadené na dosiahnutie tohto účelu a vzťahy s materskou krajinou“*, v súlade s Programovým vyhlásením vlády Slovenskej republiky 2006, kde sa v kapitole 9 uvádza, že *„podpora krajanov bude jednou z priorít zahraničnej politiky SR. Vláda SR bude vytvárať podmienky na podporu krajanov s cieľom zachovať jazykovú, kultúrnu a náboženskú identitu Slovákov žijúcich v zahraničí“* b v súlade s Deklaráciou Národnej rady SR z r. 1999, v ktorej sa uvádza: *„Slovenská republika vždy považovala a považuje Slovákov v zahraničí za integrálnu národnú súčasť, ich život a dejiny za súčasť slovenských národných dejín a ich kultúru za súčasť národného kultúrneho dedičstva“*. Slováci v zahraničí sú si všetci rovní! Ani slovo zmienky o rozdielnosti pôvodu našich komunít *„žijúcich v zahraničí“*. Medzi tým posledné dva režimy prirodzenú asimiláciu Slovákov na území Zakarpatskej oblasti zrýchľovali, archívne dokumenty znižovali či falšovali. Za Sovietskeho zväzu na Ukrajine žiadni Slováci neexistovali. Teda oficiálne. Dokonca Slováci na Ukrajine nemali možnosť hlásiť sa k svojmu pôvodu. O to pozoruhodnejšie je, že po roku 1989 sa slovenská menšina na Zakarpatsku prebudila s veľkou energiou. Je možno zo všetkých tou slovenskou komunitou vo svete, ktorá za ostatných dvadsať rokov urobila najväčší pokrok. Na Slovensku sa však o tom vie málo. Slovenský život v regióne sa začal rozbiehať za prvej republiky. Pôsobila tam Matica slovenská, rôzne ďalšie spolky, vrátane náboženských a divadelných, fungovali školy. Napríklad v roku 1923 tam bolo 14 československých škôl, dve slovenské materské školy, jedna slovenská občianska škola v Užhorode. To však bol iba začiatok – v roku 1938 to už bolo 96 materských, 188 obecných, jedna stredná škola, jeden učiteľský inštitút, jedna dievčenská škola, 10 živnostenských pokračovacích škôl „s vyučovacím jazykom československým“. Renesancia skončila v roku 1939 - prišla maďarizácia, po nej sovietaizácia a ukrajinizácia. Školy boli zrušené, spolky rozpustené, kostoly sa postupne stávali skladmi.

Pre zaujímavosť uvediem, že v roku 1921 na Podkarpatskej Rusi žilo 604 522 obyvateľov, z ktorých bolo 373 000 Rusínov a Rusov, 19 000 Čechov a Slovákov. O desať rokov neskôr tu žilo celkom 725 357 ľudí, z toho sa prihlásilo k ruskej národnosti 446 916, k českej národnosti 20 719, slovenskej 13 242. V tom istom čase bolo podľa vierovyznania 359 166 grékokatolíkov, 112 034 pravoslávnych, 102 542 izraelitov, 70 833

reformovaných, 69 262 rímskych katolíkov, 2 218 českobratských, 1 592 evanjelikov a.v., 1 009 neuvedených a 4 953 bez vyznania.

Slovenské etnikum na území dnešnej Zakarpatskej Ukrajiny bolo prítomné už v rannom stredoveku, o čom svedčia zachované toponymá slovenskej proveniencie. Prítomnosť Slovákov na tomto území je jednak výsledkom prirodzeného predĺženia slovenského etnického územia, jednak sociálnych pohybov Slovákov. Ak sa nechceme púšťať do zložitej diskusie o Rusínoch (Ukrajina existenciu tejto národnosti neuznáva), Slováci sú po Maďaroch, Rumunoch a Rómoch štvrtou najväčšou národnostnou minoritou na Zakarpatskú. Paradoxne, Slováci na Zakarpatskú, žijúci do vojny v spoločnom štáte s Čechmi a Slovákmi a dnes doslova pár kilometrov za slovenskou hranicou, patria medzi najmenej známe tváre slovenského sveta. Prítom je to tvár veľmi zaujímavá a príťažlivá.

Samozrejme, štátna koncepcia tak celkom nezabúda na „susedných“ Slovákov. Posledná veta oficiálneho názoru na slovenské menšiny v „okolitých“ štátoch znie: *„V súvislosti s aktuálnymi procesmi v slovenských komunitách v krajinách strednej a juhovýchodnej Európy (asimilácia a migrácia za prácou) môžeme v budúcnosti očakávať postupné znižovanie počtu osôb hlásiacich sa k slovenskej národnosti“*. Záver je to viac ako pravdepodobný, ale nemôžeme zostať pri konštatovaní! Práve zmiernenie, nedajbože zastavenie postupného znižovania počtu osôb hlásiacich sa k slovenskej menšine je našou povinnosťou! A je to o to dôležitejšie, ba priam historicky nevyhnutné v prípade *„osôb hlásiacich sa k slovenskej národnosti“*, ktoré nemali to šťastie, aby sa ich dom nachádzal na tej správne zemepisnej šírke či dĺžke. A tu sa vrátime k podpore a uchovávaniu národného povedomia vo svetle proeurópskeho smerovania Ukrajiny.

Čo robí Úrad pre Slovákov žijúcich v zahraničí

„Kompetencie Úradu pre Slovákov žijúcich v zahraničí (ÚSŽZ) sú presne určené v Štatúte ÚSŽZ. Podľa nich úrad koordinuje a vykonáva proces tvorby štátnej politiky starostlivosti o Slovákov žijúcich v zahraničí a zabezpečuje výkon štátnej politiky starostlivosti o Slovákov žijúcich v zahraničí. Y spolupráci s inými orgánmi verejnej moci, fyzickými osobami alebo právnickými osobami, zabezpečuje realizáciu opatrení zameraných na podporu Slovákov žijúcich v zahraničí. Ďalej v spolupráci s ústrednými a ostatnými orgánmi štátnej správy a inými organizáciami a inštitúciami vypracováva návrhy koncepcií na podporu Slovákov žijúcich v zahraničí a predkladá ich na rokovanie vlády Slovenskej republiky“.

Pomocnú ruku v zastavení postupného znižovania počtu osôb hlásiacich sa k slovenskej menšine, a zachovaní identity Slovákov v zahraničí podáva (alebo nepodáva) aj materská krajina, dnes je to Slovenská republika. Udržiavanie slovenskej identity je problematické aj v súvislosti s byrokraciou okolo osvedčenia Slováka žijúceho v zahraničí. Existuje názor, že Ukrajinci, ktorí majú slovenský pôvod, sa pokúšajú získať osvedčenie Slováka žijúceho v zahraničí, a to aj za cenu pozmeňovania či falšovania úradných dokladov. Za Sovietskeho zväzu na Ukrajine žiadni

Slováci neexistovali, oficiálne. Dokonca Slováci na Ukrajine nemali možnosť hlásiť sa k svojmu pôvodu. Niektorí sa potom paradoxne na Zakarpatskú hlásia radšej za Maďarov, pretože potom je to omnoho jednoduchšie získať Maďarski pas, a v Užhorode hovorí každý aspoň štyrmi jazykmi. Pritom od postoja materskej krajiny je pretrvávajúce a udržiavanie identity zahraničných Slovákov významne závislé.

Úrad pre Slovákov žijúcich v zahraničí má konkrétne ciele v legislatívnej oblasti:

1. komplexná novela zákona č. 474/2005 Z. z. o Slovákoch žijúcich v zahraničí. Bude okrem iného riešiť tieto okruhy otázok: vymedzenie a spresnenie pojmu Slováka žijúceho v zahraničí, riešenie problematiky vydávania osvedčení Slováka žijúceho v zahraničí osobám so slovenským štátnym občianstvom, odoberanie osvedčení po udelení štátneho občianstva Slovenskej republiky, predkladanie dokladov potrebných pri podávaní žiadostí o vydanie osvedčenia, kompletného doplnenia časti týkajúcej sa konania o vydanie osvedčenia, zmenu termínu predkladania správy a programu na rokovanie vlády a parlamentu a pod.

2. navrhnuť do najbližšej novely zákona č. 580/2004 Z. z. o zdravotnom poistení doplnenie ustanovenia o možnosti dobrovoľného zdravotného poistenia aj pre fyzické osoby, ktoré sú držiteľmi osvedčenia Slováka žijúceho v zahraničí.

3. navrhnuť do najbližšej novely zákona č. 333/2004 o voľbách do Národnej rady SR zjednodušenie mechanizmu hlasovania slovenských občanov zo zahraničia a vytvorenie predpokladov na možnosť voliť elektronickou formou. Je potrebné zdôrazniť, že významným krokom smerom k občanom SR žijúcim v zahraničí bola možnosť v ostatných voľbách do NR SR prvýkrát využiť volebné právo prostredníctvom pošty."

Slovenské etnikum na území dnešnej Zakarpatskej Ukrajiny bolo prítomné už v rannom stredoveku, o čom svedčia zachované toponymá slovenskej proveniencie. Prítomnosť Slovákov na tomto území je jednak výsledkom prirodzeného predĺženia slovenského etnického územia.

Toto územie patrilo k Veľkej Morave a nie Kijevskej Rusi, preto aj veľká časť Rusínov majú slovenský pôvod. V roku 1939 územie okupovalo horthyovské Maďarsko a režim zaviedol tvrdú maďarizáciu. Od roku 1944 okupovala územie sovietska moc a režim zaviedol tvrdú sovietskizáciu. Preto väčšina ľudí žijúcich na Ukrajine preukáza slovenské národné povedomie a bezúhonnosť ale nie slovenskú národnosť. Preto musíme navrhnuť riešenie problematiky vydávania osvedčení Slováka žijúceho v zahraničí tým osobám podľa vierovyznania rímskych katolíkov alebo archívneho dokladu s národnosťou Rusín aby nie bolo pozmeňovania či falšovania úradných dokladov.

Виступи І. Латко та Е. Горвата на конференції для закордонних словаків у Братиславі 28-29.10.2016 р.

OBRÁZKY Z ANTALOVIEC

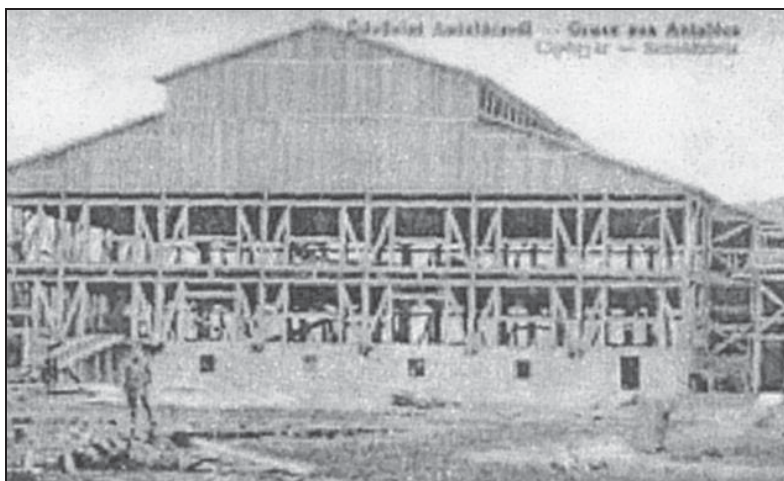
Antalovce, aj vzhľadom na svoju odľahlosť, nepatrili k veľkým podkarpatským strediskám. Obec sa nachádza približne 20 km vzdušnou čiarou východne od Užhorodu, v údolí potoka Viela, uprostred hlbokých lesov. Zo severu je chránená horským masívom Sinatoria s najvyššími vrchmi Makovica /978 m/, Tarnica /762 m/ a Antalovská Poľana /971 m/. Obec založili usadlíci so šoltýsom Antalom pravdepodobne v druhej polovici 15. storočia, patrila pod panstvo magnátov Drugethovcov. Od 17. storočia osídľovali obec aj Slováci, nachádzajúci uplatnenie v lesnom hospodárstve. Náleziská železnej rudy v neďalekom Certeži vytvorili podmienky na vznik železiarne /hámrov/ v r. 1820. Jeden zo zakladateľov hámrov M. Petróczy má pamätnú tabuľu na cintoríne.

V r. 1914-1916 bol v Antalovciach vybudovaný rozsiahly drevársky podnik, ktorý patril pod rakúsko-uhorské ministerstvo obrany vo Viedni. V období 1. svetovej vojny sa tu nachádzal veľký zajatecký tábor. Zajatci, prevažne Rusi a Taliani, vyrábali pražce, dyhy, sudy i dre-váky. Je zrejmé, že pobyt vo vojenskom lágri v podmienkach ťažkej práce, zlej stravy a nedostatočnej lekárskej starostlivosti prinášal málo radosti. Mnohých zajatcov udržiavala pri živote nádej na návrat do vlasti, iní podľahli útrapám. Na miestnom vojenskom cintoríne odpočívajú svoj večný sen 118 ruských zajatcov. Za zmienku stojí skutočnosť, že vojenská správa tábora vydávala pre zajatcov núdzové peniaze tzv. Kassa schein v hodnote 50 hal., 1K, 2K a 10K, ktoré sú dnes vzácne a hľadané medzi zberateľmi.

Dodajme, že v r. 1915-1916 bola z Antaloviec do Užhorodu v dĺžke 36 km vybudovaná úzkokolejná dráha na dopravu dreva a výrobkov z dreva. Prevádzku zabezpečovala armáda, vrátane dopravy vojenských osôb. Od 1.1.1919 dopravu na krátke obdobie prevzali Maďarské štátne železnice, neskôr mesto Užhorod. Po obsadení západnej časti Podkarpatská čs. vojskom bola dráha 21.6.1919 predpísaná pod Správu čs. vojenských drevárskych podnikov v Antalov- ciach. Od r. 1921 dráhu prevádzkovali ČSD.

Pokiaľ ide o lesy v okolí Antaloviec, tieto boli po stabilizácii pomerov prevzaté Správou štátnych lesov a majetkov s riaditeľstvom v Užhorode. Správe boli podriadené polesie Antalovce a Jarok, lesná dráha Antalovce – Jarocký les v dĺžke 12 km, drevosklad a štátna píla v Antalovciach, ktorá mala vlastné elektrické osvetlenie. Ročná výkonnosť píly v r. 1928-1929 predstavovala asi 6000 m³ bukovej guľatiny. Rezivo vyrobené na píle bolo určené prevažne na export do cudziny. Pri štátnej píle v Antalovciach sa nachádzali dielne s výrobou rôznych športových potrieb. Miestne družstvo „Zvor“ pod vedením Šikovného majstra P. Prochana bolo známe výrobou lyží.

Za 1. Československej republiky v r. 1930 v Antalovciach žilo približne 1100 obyvateľov, z toho 700 Rusínov, asi 300 Slovákov a Čechov a ďalší. Okrem práce na štátnej píle sa obyvatelia Antaloviec tradične zaoberali chovom dobytká a poľnohospodárstvom. V obci sa nachádzal štátny mlyn, medzi známych remeselníkov patrili F. Kuberka /kováč/ a J. Kost'ó /kolár/. Hostinec a obchod so zmiešaným tovarom viedli J. Kováč a M. Rychlerová., trafiku v obci M. Janočková. Antalovce mali aj vlastného lekára /MUDr. V. Ivanov/ i porodné asistentky /M. Mošáková a A. Rajnišová/. V obci sa nachádzali obecné školy – rusínska /učitelia J. Dufinec, J. Almášiová, E. Steinbergerová a P. Tovtin/ a československá /učitelia J. Novotný a R. Novotná/ a tiež materská škola /učiteľka A. Vlčková/. Pripomeňme v tejto súvislosti, že v Antalovciach sa narodila významná česká literárna historička a prekladateľka S. Mathauserová, autorka knihy spomienok „Cesty a křižovatky“. Antalovce si obľúbil český maliar J. Tomec, ktorý tu pobýval v r. 1906 a Čerpal motívy ku svojej tvorbe. Uved'me tiež, že historik R. Lášek venoval jednu kapitolu v trilógii „Jednotka určení SOS“ úslupovým bojom čs. jednotiek z Antaloviec do Turja Remet a Perečina.



Vojenský drevárenský podnik – hala na výrobu drevákov

Antalovce zo seba vyžarujú čosi magického. Je to svojráz obce a jej odľahlejšia poloha, priaznivé klimatické podmienky alebo krása okolitej prírody? Niektoré zdroje /časopis Paranormálne javy/ uvádzajú v okolí Antaloviec výskyt záhadnej bytosti - čudyčka. Tento podkarpatský yeti je opisovaný ako dvojmetrový obor pokrytý srst'ou, ktorý sa živí ovcami^ nepohrdne ani menším teľaťom. Ľuďom však neubližuje. Vyznačuje sa schopnosťou rýchle miznúť v skalách. Jeho obľúbeným miestom je vrchol Makovice. Patria tieto povesti o záhadnom tvorovi k miestnym legendám? Kto vie, pri svojich návštevách Antaloviec a okolia sa vám možno podarí stretnúť sa s čudy č e ko i n a túto záhadu preskúmať.

Vladimír KUŠTEK

**05.10.2017 р. урочисто відкрито дошку Людовіту Штуру
у селі Анталовці, що на Ужгородщині.**

ФОТОМАТЕРІАЛИ З АКЦІЇ





























SLOVÁCI NA UKRAJINE ODHALILI ĽUDOVÍTOVI ŠTÚROVI V ANTALOVCIACH PAMÄTNÚ TABUĽU

Aktivity Slovákov žijúcich v Zakarpatskej oblasti Ukrajiny sú často motivované pripomienkou na významných dejateľov politiky a kultúry spätých s národnými počinmi dávnej či prítomnejšej histórie Slovenska. Aj Užhorodský spolok Slovákom v tomto kontexte má za sebou nejeden ušľachtilý počin v snahe priblížiť slovenskej národnostnej menšine v Užhorode a jeho okolí význam dejinných osobností Slovenska pre zvelaďovanie slovenskosti v ukrajinskom prostredí s prvkami slovenskej stopy, jazyka, vzdelanosti a kultúry. Nebolo tomu inak ani vo štvrtok 5. októbra 2017, keď členovia Užhorodského spolku Slovákov v čele a jeho predsedom Ivanom Latkom odhalili na budove Kultúrneho centra v Antalovciach (okres Užhorod) v prítomnosti generálneho konzula SR v Užhorode Miroslava Mojžitu pamätnú tabuľu Ľudovítovi Štúrovi. Pripomienku na jednu z kľúčových postáv slovenskej histórie realizovali Slováci v Zakarpatskú aj vďaka finančnej podpore Úradu pre Slovákov žijúcich v zahraničí.

V obci Antalovce je významná slovenská prítomnosť, v súčasnosti tu podľa informácie Ivana Latka, predsedu Užhorodského spolku Slovákov, žije v slovenských a zmiššaných rodín do 200 ľudí hlásiacich sa k slovenskosti a ku kultúrnemu dedičstvu Slovákov v Zakarpatskú. Aj preto plynul zo vzťahu k národnému pohybu Slovákov vedeného Ľudovítom Štúrom a je 'Dó druhmi, najmä však ako akt vďaka a úcty za jeho obrovský a rozhodujúci podiel na uzákonení spisovnej slovenčiny položivšej fundament jazyku, ktorým rozprávajú Slováci v Zakarpatskú aj dnes, akýsi pocit potreby zhmotniť spomienku na Štúra práve týmto spôsobom.

Napokon, počas slávnosti odhalenia tabule aj odzneli slová vyjadrujúce podobné pohnútky užhorodských Slovákov a obyvateľov Antaloviec so silným slovenským cítením. Príjemnú udalosť v znamení slovenskosti a kultúrno-duchovného návratu k Ľudovítovi Štúrovi znásobili aj vystúpenia detí, mládeže a folkloristov, ktorí zaspievali v sprievode akordeónu niekoľko slovenských ľudových piesní.

www.uszz.sk/sk/stranka/4442/

АТЛАС ТРАДИЦІЙНОЇ КУЛЬТУРИ СЛОВАЦЬКИХ МЕНШИН У ЦЕНТРАЛЬНІЙ ТА ПІВДЕННІЙ ЄВРОПІ

ATLAS TRADIČNEJ KULTÚRY SLOVENSÝCH MENŠÍN V STREDNEJ A JUŽNEJ EURÓPE

1. Slovenské menšiny v strednej a južnej Európe

Slováci až do začiatku 18. stor. žili kompaktne na území súčasného Slovenska alebo v tesnej blízkosti jeho dnešných hraníc. S možnosťami uplatnenia sa mimo tohto územia, najmä na tzv. Dolnej zemi, t. j. na pomedzí dnešného Maďarska, Rumunska, Srbska, Chorvátska a Bulharska, sa oboznámili už v 17. stor., keď ako sezónni robotníci odchádzali z horských oblastí Slovenska na letné poľné práce do nížinných oblastí Uhorska. Sedemnásťte storočie bolo pre všetkých obyvateľov Uhorska, vrátane Slovenska, mimoriadne ťažké. Južné oblasti boli okupované vojskami Osmanskej ríše, severné oblasti sa zmietali v protihabsburských stavovských povstaniach ako reakciami na snahu Habsburgovcov upevniť v Uhorsku absolutizmus. Uhorská šľachta, ktorej väčšia časť sa pod tlakom tureckej okupácie stiahla na územie Slovenska, na sneme roku 1608 presadila uznesenie, ktoré vylúčilo štát zo vzťahu zemepána a poddaného. Do kompetencie šľachtických stolíc sa tak presunula otázka sťahovania poddaných, čo predstavovalo praktické zrušenie slobody sťahovania. Spolu s prijatím Tripartita – zbierky stredovekého uhorského práva, v roku 1514, ktoré fixovalo večité pripúťanie poddaných k pôde, to bol ďalší krok, ktorý viedol k formovaniu tzv. drahého nevoľníctva. Šľachta súčasne neúmerne zvyšovala robotné povinnosti poddaným a extenzívny spôsob hospodárenia nedokázal uživiť obyvateľstvo v severných stoliciach Uhorska, ktoré boli preľudnené. K neutešeným hospodárskym a spoločenským pomerom sa pridružila ešte násilná rekatolizácia protestantského obyvateľstva. Navyše, v rokoch 1679-1680 zasiahla územie Slovenska morová epidémia. Jedným z východísk z neutešenej situácie pre ťažko skúšaných poddaných bol útek a hľadanie nového domova.

Po porážke Turkov roku 1686 pri Budíne a po ich vyhnaní z Uhorska lákali najmä jeho riedko osídlené alebo dokonca pusté nížiny – Dolná zem. O osídlenie Dolnej zeme sa nezaujímal len poddaní, ale aj zemepáni – šľachta, ktorá tu získala rozsiahle, ale pusté majetky, a štátna správa, pretože len z osídlených a hospodársky oživených majetkov mohli plynúť pre oboch dôchodky. Pre naplnenie svojich zámerov boli zemepáni i štátna správa ochotní poskytnúť novým osadníkom, kolonistom po určitú dobu hospodárske aj spoločenské výhody a slobody. Tie sa nakoniec stali najväčším impulzom pri osídľovaní Dolnej zeme obyvateľstvom zo

severných stolíc Uhorska. Odchodmi, útekmi poddaných, ale aj rozhodnutiami zemepánov o presídlení svojich poddaných bolo prakticky zasiahnuté celé územie dnešného Slovenska.

Porážka Rakúsko-Uhorska v prvej svetovej vojne znamenala súčasne jeho rozpad a vznik nových štátov – Česko-Slovenska, Poľska, Maďarska, Rumunska a Juhoslávie. Mimo územia Slovenska, ktoré sa stalo súčasťou v roku 1918 vzniknutého Česko-Slovenska, zostalo približne pol milióna príslušníkov slovenského národa, ktorí sa tak stali zahraničnými Slovákmi. Prvými zahraničnými Slovákmi v Európe, ešte pred vznikom Česko-Slovenska, sa stali Slováci v Bulharsku, ktorí sa už koncom 19. stor. vysťahovali z Uhorska. Bez toho, že by boli niekedy opustili svoje sídla, alebo že by ich v ostatných tristo rokoch kolonizovali, sa zahraničnými Slovákmi stali aj Slováci v Poľsku. Rozhodnutím Rady veľvyslancov v Spaa boli severné časti Oravskej a Spišskej stolice, ktoré oddávna patrili do Uhorska, pripojené v roku 1920 k Poľsku. Poslednými Slovákmi, ktorí sa v strednej Európe dostali do postavenia etnickej menšiny boli Slováci na Ukrajine. V roku 1946 bola vtedajšia Podkarpatská Rus, na ktorej žili, odstúpená Československom Sovietskemu zväzu a pripojená k Ukrajine.

Slovenské osídlenie, ktoré sa v priebehu 18. až 19. stor. vytvorilo, pretrvalo až do polovice 20. stor. Výraznejšie zmeny v slovenskom osídlení, ale najmä v počtoch príslušníkov slovenských menšín nastali až koncom prvej polovice 20. stor., v rokoch tesne po druhej svetovej vojne, keď časť Slovákov re-emigrovala do Československa. Začiatkom druhej polovice 20. stor. žili Slováci v štátoch strednej a južnej Európy, mimo územia Slovenska, vo viac ako v dvesto sídlach s výraznejším počtom obyvateľov slovenskej národnosti. Okrem týchto sídiel žili rozptýlené aj v ďalších sídlach, ktorých počet sa dá len veľmi ťažko odhadnúť.

Atlas tradičnej kultúry slovenských menšín v strednej a južnej Európe je sumarizáciou výsledkov, ktoré boli získané výskumom a zverejnené v piatich, z pohľadu Slovenska, regionálnych atlasoch tradičnej kultúry – *Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Maďarsku* (1996), *Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Rumunsku* (1998), *Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Poľsku*, (rukopis), *Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Juhoslávii* (2002), a *Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Chorvátsku* (2005), ako aj v dvoch monografiách – *Ľudová kultúra Slovákov v Chorvátsku* (2002) a *Ľudová kultúra Slovákov na Ukrajine* (2005). Súčasne mali autori k dispozícii veľký počet štúdií a článkov rôznorodého tematického obsahu, ktoré sú rozptýlené publikované v rôznych odborných a vedeckých zborníkoch a časopisoch, a tiež niekoľko knižných monografií.

Lokality atlasu predstavujú súhrn všetkých lokalít zo štátov strednej a južnej Európy, v ktorých sa v rokoch 1991 až 2003 uskutočnil terénny výskum. V každom štáte bol ich výber urobený tak, aby v ňom reprezentovali regionálne rozloženie slovenského obyvateľstva. Prihliadalo sa tiež na to, aby slovenské obyvateľstvo v nich žilo v početne

významnejšom počte. Vo väčšine skúmaných štátoch to bol vždy iný počet, ktorý sa pohyboval v rozpätí od 100 do 200 obyvateľov. Len v prípade Srbska boli vybrané obce s viac ako 500 obyvateľmi slovenskej národnosti. Snaha bola vybrať tiež také lokality, v ktorých pôsobí miestna krajanská organizácia. Predpokladali sme, že práve funkcionári krajanských organizácii budú najviac nápomocní pri terénnom výskume. Celkom bolo vybratých 78 lokalít.

Výskum sa uskutočnil po etapách, ktoré boli venované jednotlivým štátom. Spolu s vedeckými pracovníkmi Ústavu etnológie SAV sa na ňom podieľali aj výskumníci z radov krajanskej inteligencie. Pri výskume sa použil dotazník, ktorý bol pripravený pre potreby *Etnografického atlasu Slovenska*. Dotazník v troch zväzkoch obsahuje 170 tematických okruhov otázok z materiálnej, duchovnej aj umeleckej tradičnej kultúry.

Pri interpretácii javov tradičnej kultúry zohrávajú významnú úlohu, popri rôznych iných faktorov, najmä tri jej sociálne charakteristiky – etnická, regionálna a konfesijná príslušnosť. Etnická príslušnosť je v našom prípade daná samotným predmetom záujmu, ktorým je spôsob života a tradičná kultúra slovenských menšín žijúcich v štátoch strednej a južnej Európy. Regionálnu príslušnosť dokumentujú charakteristiky nárečí, ktorými príslušníci slovenských menšín v minulosti hovorili alebo ešte hovoria. Mapa vypovedá o tom, že na slovenskej kolonizácii Dolnej zeme sa podieľali tri rôzne silné prúdy kolonistov zo západného, stredného aj východného Slovenska. Je veľmi ťažko detailnejšie určiť príslušnosť jednotlivých lokalít ku konkrétnemu nárečiu na území Slovenska. V každej skúmanej lokalite sa stretli ľudia z viacerých, často aj od seba vzdialených regiónov. Výsledkom zmiešania rôznych nárečí vzniklo zvyčajne nárečie, ktoré nesie charakteristické znaky len jedného z veľkých nárečových typov – západoslovenského, stredoslovenského alebo východoslovenského nárečia. V niekoľkých prípadoch sa nedala určiť ani takáto široká charakteristika, a preto sú niektoré nárečia označené ako zmiešané.

2. Poľnohospodárstvo

Jedným z koreňov európskej kultúry je roľnícka civilizácia a agrárne myslenie ľudových vrstiev jednotlivých etnických spoločenstiev. Tento starý kultúrny základ nachádzame u všetkých európskych národov, patrí k ich kultúrnemu dedičstvu už od včasno-historických období. Ešte aj v prvej polovici 20. stor. bolo na Slovensku poľnohospodárstvo základom výrobných síl spoločnosti a jeho úroveň prejavom jej kultúrnej vyspelosti. Roľnícky základ spôsobu života podmienil i rozvoj ostatných zložiek nielen materiálnej, ale i sociálnej a duchovnej kultúry.

Predkovia dnešných príslušníkov slovenských menšín v strednej a južnej Európe boli ľudia spätí s prácou v poľnohospodárstve. Ako kultúrne

dedičstvo si so sebou zo Slovenska prinášali i úroveň svojej agrárnej kultúry. Vedomosti o príprave pôdy, pestovaní poľnohospodárskych plodín a chove hospodárskych zvierat boli pre nich významnou devízou i v novom prostredí. Ich kultúrny vývin v novom domove bol v mnohom zhodný s vývinom na materskom etnickom území. Prebiehal v agrárno-rustikálnom prostredí v relatívne početných enklávach. To znamená, že v hospodárskom živote slovenských menšín neboli ani po usadení sa v novej domovine rozrušené predpoklady pre kontinuálne pretrvávanie základných zložiek agrárnej kultúry.

Napriek tomu museli slovenskí kolonisti prekonať i veľmi závažný agrárnokultúrny zlom a zložiť skúšku kultúrneho prispôsobenia sa. Aj keď prichádzali s určitou úrovňou agrotechnických znalostí, v nových pôdno-klimatických a sociálno-hospodárskych podmienkach bolo potrebné prekonať mnohé problémy, ale aj využiť možnosti, ktoré nové okolnosti v oblasti poľnohospodárstva priniesli. Nepopierateľné veľký význam mali v tomto procese skúsenosti slovenských sezónnych poľnohospodárskych robotníkov, ktoré získavali pri opakovaných cestách na Dolnú zem, a ktoré boli akýmsi kultúrnym medzistupňom v procese adaptácie sa slovenských kolonistov na nové prostredie.

Príprava pôdy a pestovanie plodín. Poľnohospodárstvo patrí medzi tie prejavy v spôsobe života našich predkov, ktoré mali pri uspokojovaní ich materiálnych potrieb rozhodujúce miesto. Základom života roľníckej rodiny bola pôda. Tá v dedinskom prostredí vystupovala nielen ako hlavný zdroj obživy, ale i ako kritérium spoločenského postavenia. Jej hodnota sa stala v dedinskom prostredí normou, ktorú ako kultúrnu tradíciu prevzali, udržiavali a odovzdávali medzi sebou jednotlivé generácie. Táto kultúrna tradícia sa udržala i v prostredí slovenských menšín. Zatiaľ čo vlastníctvo pôdy v slovenských rodinách v Poľsku a na Ukrajine bolo výsledkom kontinuálneho vývinu vlastníckych vzťahov so všetkými historickými a hospodársko-sociálnymi faktormi, ktoré ich determinovali, charakteristickou formou získavania pôdy kolonistami na Dolnej zemi bol tzv. voľný záber. Znamenalo to, že v tomto štádiu osídľovania mali noví prisťahovalci k dispozícii pôdu takmer v neobmedzenom rozsahu.

Chotáre obcí nebolo potrebné deliť na jednotlivé parcely a neexistovali ani pevne určené roľnícke usadlosti. Každý mal toľko pôdy, koľko dokázal obrobiť. Na jej zúrodnenie však bolo potrebné vynaložiť mimoriadne úsilie. Často sa mohli obráťť len vyššie položené pozemky, ktoré nezaplavovala voda. V tomto období existencie slovenských kolonistov bol preto chov hospodárskych zvierat rozhodujúcim faktorom prežitia a len postupne ustupoval rastlinnej produkcii.

Zvyšovanie počtu obyvateľstva i stavov hospodárskych zvierat v priebehu 18. stor. prinieslo so sebou potrebu istej regulácie v rámci chotárneho (obecného) spoločenstva. V rámci neho mal každý poddaný

právo na pôdu, ale len v prípade, že ju mal čím obrábať. Fakt, že pôdu rozdeľovala samospráva obce, aj keď išlo o feudálny majetok, znamenalo ochranu spoločenstva poddaných proti zemepanskému zasahovaniu. Bol to jeden z tých ústupkov, ku ktorým poddaní prinútili zemepánov na Dolnej zemi. Tieto počiatočné výhody sa v druhej polovici 18. stor. veľmi rýchle strácali so zavádzaním majerského hospodárenia, pri ktorom, pre nízku úroveň agrárnej kultúry a extenzívne hospodárenie, potrebovali zemepáni čoraz viac pôdy.

Z vlastníctva pôdy i spôsobov jej získavania vznikli v prostredí slovenských menšín bohato štruktúrované majetkovo-sociálne vzťahy, ktoré podliehali nielen normám historického regiónu ale aj obecného spoločenstva. Ich súčasťou bolo i vyčleňovanie pôdy z okolitej krajiny – označovanie chotárnych znakov a vyznačenie pôdy jednotlivých majiteľov. Označovanie vlastného územia dokladá kultúrna história i v starších civilizačných obdobiach. Na území Uhorska je historicky doložené už z obdobia Arpádovcov, t.j. z čias včasnofeudálneho štátu. Vysoké hodnotenie pôdy bolo dôvodom presného vyznačovania chotára obce i hraníc medzi pozemkami jednotlivých majiteľov. Používali sa spôsoby, ktoré pozná európska roľnícka civilizácia i v iných oblastiach Európy – ak neboli vyčlenené vhodným prírodným predelom – riekou, lesom, ap., vyznačovali sa hraničnými znakmi, ktoré najčastejšie tvorili kopce hlíny, osadené kamene, brázda zeme a pod. Ohraničovanie lúk vlastníckymi znakmi už nebolo také časté. Obyčajne sa používal osadený kôl alebo kameň. Záhrady a dvory v obci boli oddelené plotmi. Často sa však stavali len od cesty, aby zabránili dobytku poškodiť záhradu.

Predstavu, ako vyzeral život slovenských kolonistov reálne, si možno urobiť na základe informácií z františkánskej kroniky v chorvátskych Našiciach, z ktorej sa dozvedáme, že v roku 1880 sa klčovisko – *krčevina* medzi cestami, ktoré vedú do Djakova a Osijeku rozdelila prisťahovaným Slovákom. Podobne prebehla i kolonizácia v susedných obciach. Kolonisti, pochádzajúci z Čadce, Starej a Novej Bystrice, Riečnice a Terchovej, tu museli zo začiatku ťažko pracovať v lesoch. Kronikár vtedy zapísal: „...tak sa tento biedny národ, ktorý sa chcel zbaviť chudoby doma, dostal ešte do horších podmienok, než dúfal.“ Celé okolie Našíc bolo bohaté na lesy, ktoré prisťahovalci menili na ornú pôdu. Veľké plochy lesov sa postupne kultivovali na ornú pôdu a z bývalých drevorubačov sa stávali roľníci, ktorí si od zemepána brali pôdu do árendy. Najviac mohli dostať 10 jutár, ktoré po vyklčovaní tri roky bezplatne užívali. Po nich začali platiť árendu 5 forintov za jutro. Árenda sa postupne zvyšovala, až v roku 1919 dosiahla 20forintov. Preto si väčšina hospodárov v období po prvej svetovej vojne pôdu radšej odkúpila.

Príprava pôdy pod siatie a sadenie je nevyhnutnou podmienkou pestovania kultúrnych plodín. Predstavuje sústavu úkonov, ktorých

zmyslom je jej regenerácia a obnovenie úrodnosti. Základné princípy kultivácie pôdy orným náradím sú na území Slovenska známe už od včasno-historických období a iste ich mali osvojené i kolonisti.

V slovenskej agrárnej kultúre sa až do začiatku 20. stor. uchovali niektoré archaické formy obrábania pôdy, ktoré boli dôsledkom prírodných a hospodársko-sociálnych podmienok vývinu poľnohospodárstva na Slovensku. Jednou z nich bol spôsob kultivácie pôdy pomocou motyky – agrárnymi historikmi nazývaný motykové hospodárenie. Predstavuje ručnú kultiváciu pôdy pomocou najstarších poľnohospodárskych nástrojov – motyky a rýľa. Tieto si aj popri novších, účinnejších nástrojoch na obrábanie pôdy zachovali v agrárnej kultúre svoje opodstatnenie hlavne pri pestovaní okopanín záhradným spôsobom a pri ošetrovaní viničných pŕov a ovocných drevín.

Motykové hospodárenie sa však vyskytovalo aj tam, kde bolo potrebné získať novú ornú pôdu z ladom ležiacej alebo zalesnej pôdy. V týchto prípadoch bolo jej ručné obrábanie súčasťou žiarenia a klčovania, ktoré predstavovali techniky získavania novej ornej pôdy. Základným pracovným nástrojom obrábania takto získanej pôdy plnej kameňov a koreňov bola motyka. Pretože slovenskí kolonisti prichádzali na Dolnú zem aj z tých končín Slovenska, kde sa motykové hospodárenie udržalo najdlhšie, je celkom prirodzené, že v prípade získavania novej ornej pôdy klčovaním lesov svoje skúsenosti z domova využili. Mnohí členovia dnešnej najstaršej generácie si ešte pamätajú, ako sa klčovala – *vikrčila*, lesná pôda. Tá sa premieňala buď na ornú pôdu – *nivu*, alebo na pasienok – *pašňak*. Rozdiel v technológii získavania novej pôdy bol oproti slovenským podmienkam len v tom, že vyklčované drevené zvyšky sa nepálili, ale všetky odnášali domov ako palivové drevo.

Motyky sú náradím, ktoré vykazuje historickú kontinuitu od staroveku podnes. Etnologický materiál z územia, kde žili slovenské menšiny dokladá motyky rozmanitých tvarov, ktoré záviseli od vlastností pôdy, charakteru práce s motykou, ale i od osvojených kultúrnych vzorov, resp. produkcie ich výrobných centier. Staršie výrobky dedinských kováčov postupne vytlačila produkcia kovospracujúcich dielní.

Historické pramene dokladajú existenciu orného hospodárenia vo včasnofeudálnom Uhorsku už v období 11.-13. stor. Predstavuje dokonalejšiu techniku kultivácie pôdy využívanú na väčších plochách pôdy. Na tieto kultúrne tradície kontinuitne nadviazala i agrárna kultúra slovenských menšín. Orné obrábanie pôdy je v porovnaní s motykovým dokonalejšou technikou, ktorá však predpokladá existenciu základných pracovných nástrojov – radla a pluhu, ako i potrebného počtu ťažných zvierat. Tieto podmienky boli v agrárnej kultúre slovenských menšín splnené, aj keď technická úroveň orného náradia bola veľmi nízka. Oralo sa položeleznými jednostrannými pluhmi, ktoré dolnozemsí Slováci poznali

už na Slovensku. Tieto ostali hlavným orným náradím až do začiatku 40. rokov 20. stor., kedy ich postupne vytlačili železné, továrensky vyrobené pluhy.

Doplňkovým náradím pri ornom hospodárstve boli smyky a brány. Nimi sa drvili hrudy, rozbíjali krtince, vytrhávali korene burín a zahrabávalo osivo pri husto siatom obilí. Pri pestovaní iných plodín a na čistenie lúk sa smyky a brány používali ako kultivátor. Do oboch poľnohospodárskych náradí sa priahal ťažný dobytok

Pomenovanie *bráni* nachádzame v obciach v Poľsku, na Ukrajine, v Rumunsku a Chorvátsku. Na území Maďarska okrem termínu *bráni* sa v jeho juhovýchodnej časti používali i ďalšie – *fogaš*, *čaračka*, *zubačka*. Slováci v Srbsku prevzali vo väčšine obcí miestne srbské pomenovanie *drľača*, aj keď význam slova *bráni* poznajú. Na celom skúmanom území boli brány pôvodne drevené so železnými zubami. Vyrábali ich kolári s kováčmi. V 40. rokoch 20. stor. ich roľníci začali postupne nahrádzať celoželeznými bránami. Používali sa na bránenie oráčiny, lúky sa bránili len výnimočne. Počet používaných brán bol rôzny – rozhodujúcim faktorom boli rozmery poľa. V obciach so slovenským obyvateľstvom v Maďarsku a Srbsku si ešte pamätali i veľmi archaické náradie – smyk. Zhotovovali ho z trnistých konárov, ktoré upevnili do jednoduchého dreveného rámu. Jeho poslaním, podobne ako pri bránení, bolo drviť hrudy zeme a vytrhávať korene burín.

Ďalším poľnohospodárskym náradím pre kvalitnú prípravu pôdy bol valec. Používal sa hlavne v obdobiach sucha. Oráč odoraný kus pôdy hneď povalcoval, aby v nej uchoval čo najviac vlahy. Valcovalo sa i vysiate obilie, aby sa v tejto fáze jeho pestovania udržala v pôde vlaha. Valce sa vyrábali z dubového dreva, mali dĺžku okolo dvoch metrov a boli výrobkami miestnych náturistov.

Vývin agrárnej kultúry Dolnej zeme, vrátane prínosu slovenských kolonistov, bol súčasťou európskej roľníckej civilizácie a vo všeobecnosti na ňu nadväzoval. Diferencované prejavy vo vývine poľnohospodárstva boli podmienené jednak geograficko-klimatickými, ale hlavne historicko-sociálnymi faktormi. V oblasti pestovania poľnohospodárskych plodín sa to prejavilo predovšetkým na osevných postupoch. Trojpoľný systém hospodárenia sa na väčšine územia Európy rozšíril už v 13. a 14. stor. a s jeho pretrvávaním sa stretávame v niektorých regiónoch Európy, vrátane Slovenska, Poľska i Ukrajiny, ešte i koncom 19. a začiatkom 20. stor. Na Dolnej zemi sme ho nezaznamenali už ani v spomienkach najstaršej generácie. K jeho zániku tu muselo dôjsť ešte pred začiatkom 20. stor. v súvislosti so zavádzaním nových poľnohospodárskych plodín, predovšetkým krmovín a zemiakov. Tie boli potrebné pre udržanie chovu hospodárskych zvierat pri tamojšom nedostatku lúk a pasienkových plôch. Túto agrotechnickú zmenu podporili i niektoré sociálne okolnosti, predovšetkým drobenie a nedostatok poľnohospodárskej pôdy. Stalo sa

nemysliteľným, aby celú jej jednu tretinu nechali roľníci ležať úhorom. Preto prax neobrábanej ornej pôdy, nazývanú *úhor*, *úgor*, *ledina*, *parlag*, *zapustená zem*, *tlok*, možno nájsť v prostredí slovenských menšín len výnimočne.

Trvalé využívanie polí pre pestovanie poľnohospodárskych plodín je podmienené hnojením, t.j. chemickou úpravou pôdy nevyhnutnou pre náhradu spotrebovaných živín. Aj táto stránka poľnohospodárskej výroby má svoj vývin, ktorý je odrazom úrovne agrárnej kultúry v jednotlivých obdobiach. Dostatok voľnej pôdy v prvých kolonizačných vlnách Slovákov na Dolnú zem ich nenútil venovať tejto technike kultivovania pôdy veľkú pozornosť. Svedčí o tom aj v tom čase pretrvávajúca existencia dvojpolného hospodárenia v čase, keď už i agrárna kultúra v ich pôvodnom rodisku poznala intenzívnejší, trojpolný systém.



Dlhé.

Popri obilninách sa v oblasti darilo a darí aj pestovaniu slnečnice.

Довге.

Крім зернових культур, в області поширено вирощування соняшника.

S rozširovaním striedavého systému hospodárenia s pravidelným obrábaním osevných plôch, tak ako to už v slovenských obciach bolo v prvej polovici 20. stor. bežné, stále viac rástol význam maštalného hnoja, ktorý bol najrozšírenejším prostriedkom na hnojenie pôdy. Jeho potrebu si vyžiadala i intenzívny maštalný chov dobytky a kvalitné podstielanie zvierat slamou. Len pri jej nedostatku sa podstielalo i pilinami a lúskami. Takýto hnoj bol na živiny menej hodnotný a často bol i prenášačom semien rôznych

plevelov. Za najkvalitnejší sa považoval kravský a ovčí hnoj. V obciach so slovenským obyvateľstvom začali umelé hnojivá prenikať na hospodárstva roľníkov väčšinou až po 2. svetovej vojne.



Pestovanie tabaku tvorilo v minulosti významný podiel v poľnohospodárskej produkcii, najmä veľkostatkov.

Вирощування тютюну в минулому займало велику частину сільськогосподарської продукції, особливо великих господарств.

Završením prác súvisiacich s prípravou budúcej úrody je sejba obilia, ktoré tvorilo hlavnú poľnohospodársku plodinu. Základným ozimným obilím boli pšenica a raž, na jar sa sial ešte ovos, jačmeň a sadila sa kukurica. Spôsoby sejby patria medzi tie techniky, ktoré najdlhšie odolávali v agrárnej kultúre novotám a uchovávali si svoju stáročiami overenú podobu. Všeobecne rozšíreným postupom bolo u Slovákov vysievanie z ruky. Vyčistené osivo si niesol roľník vo vreci, ktoré mal prehodené cez plece.

Pravou rukou si rozsievateľ obilie naberal a rozhadzoval ho po poli. Čas sejby závisel od konkrétnych klimatických podmienok. Oziminy sa zvykli vysievať v septembri, jarné odrody hneď po zmiznutí snehu, keď bolo možné pre ne pripraviť pôdu. Vysiate obilie sa pobránilo.

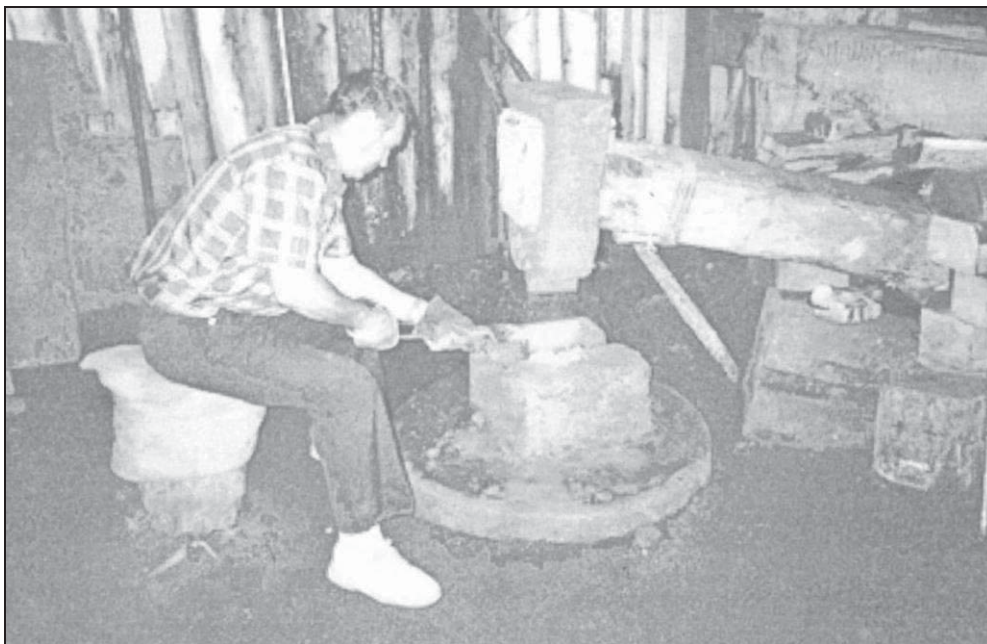
Sejacie stroje sa v prostredí obcí so slovenským obyvateľstvom objavili už po 1. svetovej vojne, ale dovoliť si ich mohli len bohatší gazdovia. Masovejšie využívanie sejačiek nastalo až v druhej polovici 20. stor. Ako však uvádzali mnohí miestni roľníci, definitívne prenikli do procesu poľnohospodárskych prác až v 60. a 70. rokoch. Ich vlastníctvo bolo obvyčajne výsadou bohatších roľníkov, ktorí ich za poplatok požičiavali. Kukurica sa sadila ručne do brázdy a bola to ženská práca.

Žatva obilia. Žatva je vyvrcholením hospodárskeho roka roľníka. V tomto období sa zúročilo jeho celoročné pracovné úsilie na poli, a od jeho výsledkov v podstatnej miere závisela i životná úroveň jeho rodiny počas celého ďalšieho hospodárskeho roka. Zatiaľ čo agrárna kultúra Slovenska poznala na prelome 19. a 20. stor. i staršie formy zberu obilia – jeho vytrhávanie rukami v čase neúrodných rokov a zber pomocou srpu alebo kosáka, v obciach so slovenským obyvateľstvom v Maďarsku, Poľsku, Chorvátsku, Srbsku a v Rumunsku si i tí najstarší pamätníci spomínali len na kosenie obilia kosou. Bola to mužská práca, ktorú ženy vykonávali len vo výnimočných prípadoch.

Žatie obilia pomocou srpu alebo kosáka sa v prvej polovici 20. stor. vyskytovalo sporadicky v prostredí slovenských menšín len v Poľsku, na Ukrajine a v Maďarsku. Dlhé udržanie tejto žatevnej techniky tu spôsobili hlavne sociálno-ekonomické dôvody – menšia stratovosť, dostatok lacnej pracovnej sily, malé výmery poľnohospodárskej pôdy a odchody mužov za prácou mimo obce, kedy žatie bolo pre ženy výhodnejšou technikou ako kosenie. Ďalším závažným dôvodom boli prírodné faktory. Pre pestovanie obilia v horských oblastiach na kamenistej pôde s koreňmi stromov a kríkov, na nerovných a často strmých poliach, bol srp a kosák výhodnejším pracovným nástrojom ako kosa.

V inventári miestnych roľníkov sme našli prevažne kosáky s hladkým ostrím, ktoré pri žatevných prácach používali na odoberanie obilia za koscom. Toto náradie nazývajú *kosák*. Poznajú však i termín srp, ktorým tiež nazývajú náradie s hladkým ostrím. V obciach, kde sa zachovali aspoň v kultúrnej pamäti oba nástroje, používali pre nástroj so zúbkovaným ostrím termín *srp*. Tak tomu bolo v mnohých obciach v Srbsku, Poľsku i na Ukrajine.

Prenikanie kosa do žatevných prác bol proces, ktorý začal v 18. stor. a je charakteristický pre celú oblasť Karpatskej kotliny. Jeho zavŕšenie v tomto regióne možno datovať až na začiatok 20. stor. Slovenskí kolonisti odchádzajúc na Dolnú zem už poznali obilné kosa s kosiskom doplneným o prídavné zariadenie na ukladanie odkoseného obilia. Z historických dokladov sa dozvedáme, že práve odchody sezónnych robotníkov na Dolnú zem patrili medzi tie faktory, ktoré urýchlili proces zavádzania kosa do žatevných prác i na Slovensku. Z toho možno usudzovať, že kosa bola hlavným žatevným náradím Slovákov na Dolnej zemi už v čase ich príchodu. Výnimku mohol tvoriť zber obilia na pôde, ktorá bola na ornú premenenú z lesnej pôdy a pasienkov. Zvyšky koreňov a kamene bránili používať kosu a efektívnejším náradím bol pri tejto práci kosák. Na túto fázu, ktorú uvádzame ako hypotetickú, si v súčasnosti Slováci v Chorvátsku a Srbsku nespomínali, aj keď pomenovanie *srp* a *kosák* v ich poľnohospodárskej terminológii nachádzame.



Lisičevo.

Kováč v hámre pri predvážaní výroby poľnohospodárskeho náradia.

Лусичево.

*Коваль у гамрі при демонструванні виробництва
сільськогосподарського інструменту.*



Seredné.

Drevo z karpatských hôr našlo najrôznejšie uplatnenie. V minulosti sa z neho vyrábali aj sudy na víno, ktoré sa v oblasti dorábalo vo vynikajúcej kvalite.

Середне.

*Деревина з карпатських гір знайшла найрізноманітніше використання.
В минулому з неї виготовляли і бочки для вина, яке вироблялося в
області високої якості.*

O všetkých poľnohospodárskych nástrojoch možno povedať, že ich tvar určoval predovšetkým účel a spôsob použitia. Práve preto prebiehal ich vývoj pomalšie a menej nápadne ako pri iných javoch kultúry. Toto tvrdenie platí nesporne i o kose. Pomerne jednotný vývoj náradia a technika práce spôsobili, že celkový tvar kosísk je na celom skúmanom teritóriu podobný. Odlišnosti nachádzame len v tvaroch niektorých častí, na čo mali vplyv predovšetkým miestne terénne podmienky a kultúrne vzory. Rozdiely sa prejavili najmä v počte, umiestnení, spôsobe osadenia a tvare rúčok, prípadne v päťach kosísk, ktoré sa tiež upravovali podľa miestnych potrieb. Kosiská s dvomi rúčkami poznali v obciach so slovenským obyvateľstvom východného Maďarska, západného Rumunska a Ukrajiny. Na celom skúmanom území, včítane uvedených obcí, s výnimkou juhozápadného Maďarska, je v období 20. stor. charakteristické používanie kosiska s jednou rúčkou. V nerovnom teréne je lepšie kosisko s jednou – pravou rúčkou. Ľavá ruka drží podhmatom priamo kosisko, čo umožňuje koscovi lepšie ovládanie kosičky v nerovnom teréne. Ukázalo sa, že tento typ kosiska je univerzálnejší. Tomu zodpovedá i jeho bohatý výskyt.

Pri prenikaní kosičky do procesu žatevných prác sa na kosisku objavilo i prídavné zariadenie, ktoré od-kosené obilie ukladalo, čím znižovalo straty spôsobené vypadávaním zrna. Konštrukcia jednotlivých typov bola veľmi jednoduchá. Ich tvar bol modifikovaný mnohými faktormi. Medzi najdôležitejšie patrili miestne vzory, ale aj význam kosičky v procese žatevných prác. V období zavádzania žatevných strojov badať tendenciu tieto zariadenia zjednodušovať. Prídavné zariadenie, ktoré bolo v obciach so slovenským obyvateľstvom veľmi podobné, bolo urobené z vhodného samorastlého tvrdého prúta, napr. z drieňa, ktorého jeden koniec sa pripevnil na kosisko pod jeho rúčku, kým druhý sa uviazal špagátom alebo drôtom o koniec päty kosiska. Vyrábali si ho roľníci sami. Charakteristické bolo pre obce s vyspelejšou agrárnou kultúrou v Chorvátsku, Srbsku a Maďarsku, zatiaľ čo v Rumunsku, Poľsku a na Ukrajine sa okrem tejto hrablice uchovali i jej staršie, technicky zložitejšie typy. Takto upravené náradie sa nazývalo *kakarovec*, *takaro*, *kvačka*, *háčik*, *hrablica*, *hrabki* a je z kultúrnohistorického pohľadu mladšie ako kosisko.

Obilie sa kosilo dvoma spôsobmi: na riadky – *zakos*, *pokos*, *vál'ok*, a na stojace obilie – *na stenu*, *navalovalo sa*, *na odoberanie*, *na klas*. Prvým spôsobom sa kosili hlavne jarné druhy obilia, ktoré majú nižšie steblo, druhým spôsobom oziminy. Pri kosení ozimín odoberala odkosené a opreté obilie žnica – *žnica*, *hrstiarka*, *zberačka*, *odberačka*, *hrabačka*, *podbiračka*, buď rukami alebo pomocou kosáka, prípadne dreveného háčika. Odoberaté hrste obilia – *hrst'*, *kuša*, *rukoviatka*, *pomitka*, sa viazali do snopov pomocou slamených povriesol. Viazalo sa rukami, len v niektorých obciach v Maďarsku a na Ukrajine sa používal i viazací kolík, ktorým bolo možné snop obilia, hlavne ak bol veľký, lepšie utiahnuť. V prvej polovici 20. stor.

prevažovalo, hlavne v poľnohospodársky produktívnejších oblastiach, viazanie do špagátov.

Poviazané snopy sa ukladali do kôpok – *kríž, krist, mandel', deviatka, hrbka, granica, sloník, kopa, kupka*, v ktorých mali preschnúť až do zvozu z poľa. Existovali tri základné formy stavania snopov – horizontálna, vertikálna a vešanie obilných snopov na drevené ostrvy. Najstaršou bola horizontálna forma, ktorú pre jej podobu často nazývali *kríž, krist*. Ako ukazuje historický materiál, ešte v 18. stor. bola v strednej Európe najčastejšou. Uložil sa do nej predpísaný počet snopov a slúžila ako dôležitá početná jednotka pri feudálnych dávkach. Keď táto skutočnosť stratila význam, o počte snopov rozhodovali iné faktory – najčastejšie šírka poľa. Ukladanie obilných snopov na ostrvy bolo charakteristické pre horské oblasti v Poľsku a na Ukrajine.

Žatva obilia mala svoju deľbu práce, ktorá bola po generácie určená predovšetkým pohlavím a vekom. Žatevné práce si pri tradičnej organizácii vyžadovali pomerne veľa pracovných síl, aby mohli byť ukončené v potrebných agrotechnických termínoch. Hospodárstva však nie vždy disponovali potrebnými pracovnými silami v čase týchto špičkových prác. Bola to príležitosť pre sezónnych poľnohospodárskych robotníkov, ktorí pracovali počas žatvy za dohovorenú mzdu, častejšie však za podiel na obilí. Ak prebytok pracovných síl nemohli absorbovať hospodárstva v obci a blízkom okolí, odchádzali títo robotníci i do vzdialenejších krajov, neraz i cudziny.

Mlátenie obilia. Etnologické výskumy agrárnej kultúry jasne ukázali, že možnosti ekonomického a sociálneho vzostupu sa stávajú v oblasti organizovania materiálneho prostredia ďaleko silnejšími faktormi ako tradícia. Ako sme sa pri výskumoch mohli presvedčiť, neuchovali sa informácie o prekonaných formách agrárnej kultúry ani po dobu troch nasledujúcich generácií. Veľmi rýchlo sa zabúdajú informácie o javoch materiálnej kultúry, ktoré prestávajú plniť reálnu funkciu v každodennom živote. Úmerne tomu strácala i tradičná agrárna kultúra miesto v kultúrnej identifikácii etnického spoločenstva.

Príkladom týchto procesov môže byť vývin mlatobných techník Slovákov v Srbsku a Chorvátsku. Slovenskí kolonisti prichádzali predovšetkým z tých oblastí Slovenska, kde bolo mlátenie cepmi hlavnou mlatobnou technikou. Vydupávanie obilia dobytkom, tzv. tlačenie je technika, o ktorej z dávnejšej minulosti neexistujú na území Slovenska takmer žiadne historické doklady. Ojedinelé sa spomína v 18. stor. Bola sem importovaná z Balkánu cez Maďarsko ako jeden z prejavov mediteránnej kultúry. Južné Slovensko tvorí severnú hranicu jej výskytu v Európe. Je preto prirodzené, že dolnozemskí Slováci sa s ňou mali možnosť zoznámiť ako s rozšírenou mlatobnou technikou a osvojiť šiju. Vyskytovala sa v južnom. Maďarsku a v Srbsku. Jej životnosť u všetkých etnických

spoločenstiev na Dolnej zemi však bola limitovaná všeobecným zavedením a dostupnosťou strojových mláťačiek – *vršalic*, ktoré u nich už po prvej svetovej vojne unifikujú túto časť agrárnej kultúry. Dovtedy však charakterizovali tradičnú agrárnu kultúru dve mlatobné techniky: mlátenie obilia cepmi a vydupávanie obilia dobytkom.

Základnou tradičnou mlatobnou technikou Slovákov bolo mlátenie cepmi. Cepy patrili na širšom slovanskom teritóriu medzi najstaršie poľnohospodárske nástroje. Počas svojej existencie, t. j. od 10. do konca 19. až začiatku 20. stor. prešli cepy technickým vývinom, ktorého stupeň určuje forma spojenia cepíka s rúčkou. Kulmináčnym typom boli dvojohlávkove cepy s otočnou ohlávkou. Tieto sme mohli našim výskumom doložiť ešte v obciach so slovenským obyvateľstvom v Poľsku, Maďarsku a Rumunsku. Na Ukrajine a v Chorvátsku bolo vidieť, že cepy prechádzali do pozície pomocného mlatobného náradia, ktoré sa konštrukčne zjednodušilo, t. j. na cepy bezohlávkové, resp. jednoohlávkové. V Srbsku už bolo problémom zrekonštruovať obraz tohto náradia i práce s ním. Na ostatnom území sa cepmi mlátila len raž v takom množstve, aby bolo dost' slamy na výrobu povriesol a pokrytie striech. Mlátenie cepmi sa považovalo za núdzovú techniku, ak bolo potrebné vymlátiť trochu obilia pred mlátením strojovým. Na dvore sa v takom prípade rozprestrela plachta, na ktorej sa obilie vymlátilo. Najdlhšie prežívalo mlátenie cepmi v sociálne slabších rodinách. Tie jednak nemali veľké výmery dopestovaného obilia, na druhej strane takto ušetrili i poplatok za požičanie mláťačky.



Fridešovo.

Ručné mlátenie obilia začiatkom 20. stor. nahradili strojové mláťačky.

Фрідешово.

Ручне молотіння зернових на початку ХХ століття замінили механічні молотарки.



Fridešovo.

*Práca žien našla uplatnenie aj pri čistení vymláteného obilia,
30. roky 20. stor.*

Фридешово.

*Праця жінок знайшла своє місце і при очистці вимолоченого зерна,
30-ті роки XX століття.*

Technika mlátenia bola identická s tradičnými postupmi, tak ako ich poznáme i zo Slovenska. Miesto na mlátenie sa upravilo buď v stodole, alebo na otvorenom priestranstve, obyčajne na dvore. Získaný dokumentačný materiál z prostredia slovenských menšín ukazuje, že v zastrešenom priestore, v stodole mlátili v Poľsku, Maďarsku a Chorvátsku. Na otvorenom priestranstve mlátili Slováci žijúci v Srbsku. Územie Rumunska a Ukrajiny tvorí areál, kde sa mlátilo na otvorenom priestranstve i v stodole. V týchto krajinách, na rozdiel od Srbska, je mlátenie na otvorenom priestranstve dôsledkom sociálnych podmienok roľníckej rodiny.

Výskyt druhého spôsobu tradičného mlátenia obilia, tzv. tlačenie obilia pomocou hospodárskych zvierat bol limitovaný všeobecnejším zavedením a dostupnosťou strojových mláťačiek. Tieto sa objavujú už po prvej svetovej vojne. Intenzita ich zavedenia do procesu mlatobných prác bola závislá predovšetkým od sociálnych podmienok rodín slovenských kolonistov, ale i úrovne agrárnej kultúry. Nie je preto prekvapujúce, že ich najviac bolo v Maďarsku a Srbsku.

Jedným zo znakov veľkosti a prosperity roľníckeho hospodárstva bolo vlastníctvo stodoly. Táto viacúčelová hospodárska stavba slúžila na uskladnenie poľnohospodárskych plodín, tu sa mlátilo obilie, ale i uskladňoval hospodársky inventár, dopravné prostriedky, prípadne tu prezimovali i hospodárske zvieratá. Stodola tvorila buď samostatný stavebný objekt, prípadne bola spojená s maštal'ou, resp. bola spojená s domom a maštal'ou. Priestor stodoly odrážal sociálny status hospodárstva i úroveň miestnej agrárnej a stavebnej kultúry. V prostredí slovenských menšín existovali tri typy priestorového usporiadania stodoly: nedýlený, dvojpriestorový a trojpriestorový. Stavebný materiál stodoly kopíroval možnosti tradičnej stavebnej kultúry jednotlivých obcí. V horských oblastiach Karpát prevládalo drevo, zatiaľ čo na nížinách Dolnej zeme boli stodoly hlinené, resp. z nepálených a pálených tehál. Obdobne je to i pri pokrytí striech stodoly. V oblastiach s dostatkom dreva bol tradičným materiálom predovšetkým šindel, v ostatných slama a trstina.

Vymlátené obilie, či už cepmi alebo dobytkom, sa pred uskladnením ešte muselo vyčistiť. Až do zavedenia strojových mláťačiek, ktoré mali zariadenie na čistenie obilia, bola táto práca samostatnou fázou mlatobného procesu. Jedným z najstarších spôsobov čistenia obilia bolo prehadzovanie vo vetre, ktorý od zrna oddelil a odniesol plevy i ľahkú nečistotu. Tento spôsob bol v Uhorsku známy po celé obdobie feudalizmu a využíval sa nielen na malých hospodárstvách, ale i na veľkostatkoch. Uvedená technika, nazývaná *viatie*, sa na Slovensku všeobecne udržala do polovice 19. stor. I tu môžeme teda reálne predpokladať, že ju dobre poznali aj príslušníci slovenských menšín. Ako ukazujú etnologické pramene, v tejto fáze mlatobných prác nastala zmena niekedy koncom 19. stor., keď sa začali objavovať prvé mechanické čističky – *rajtár*, *veterňača*. Postupným zavádzaním strojových mláťačiek sa tradičné ručné čistenie stávalo len pomocnou technikou využívanou pri malých množstvách obilia. Medzi Slováckmi v Chorvátsku a Srbsku si ho na konci 20. stor. takmer nepamätali.

Obilie sa meralo pôvodne v starých mierach – *štvrkách*, *horcoch*, *mierkach*, *mecách*, *vékach*. Im spravidla zodpovedali i drevené nádoby s rovnakým pomenovaním. Popri dutej miere sa používali i plošné miery – *štvrka poľa*. Slabé informácie o tradičných historických dutých a plošných mierach naznačujú, že súčasné miery a váhy sa v skúmaných obciach používajú už dlhšie obdobie.

Uskladnenie poľnohospodárskych plodín. Úroda – súhrn dopestovaných plodín v hospodárskom roku, patrila v každej roľníckej civilizácii k najvyšším hodnotám. Od nej záviselo nielen materiálne zabezpečenie členov roľníckej rodiny na celý hospodársky rok, ale i prípadné ďalšie zveľaďovanie ich hospodárstva. Je preto prirodzené, že sa spôsobom uskladňovania poľnohospodárskych produktov venovala veľká pozornosť. Ich poslaním bolo zachovať poľnohospodárske produkty na dlhší čas, aby

boli vhodné na konzumovanie ľuďmi, skrmovanie zvieratami, nasledujúcu sejbu a sadbu. Pretože jednotlivé plodiny predstavujú biologický materiál, bolo potrebné pri ich skladovaní nielen vytvoriť optimálne podmienky pre zachovanie jeho vlastností, ale súčasne i zabezpečiť úrodu pred možnou krádežou, požiarom a rôznym poškodením. Na uskladnenie poľnohospodárskych plodín sa preto budovali špeciálne objekty, alebo sa pre tento účel vyčleňovali v rámci roľníckej usadlosti vhodné priestory. I na tejto stránke tradičnej agrárnej kultúry sa podpísali prírodné, hospodárske i sociálne aspekty, od ktorých závisel materiál, z ktorých boli skladovacie objekty budované, ich veľkosť i miesto situovania v hospodárskej usadlosti.

Vývin spôsobov uskladnenia poľnohospodárskych plodín sa v agrárnej kultúre až do začiatku 20. stor. vyvíjal veľmi pomaly. V podstatnejšej miere ich ovplyvnili len nové stavebné materiály, ktoré vďaka tomu, že boli nehorľavé, umožnili presuny skladovacích priestorov do komôr, pivníc a pod strechy domov. Slovenskí kolonisti si do novej domoviny niesli i kultúrne informácie o tejto stránke agrárnej kultúry, ktoré si v novom prírodnom i sociálnom prostredí modifikovali.

Ako dokladajú etnologické pramene, medzi najstaršie spôsoby uskladnenia obilia patrili medzi Slovákmi na Balkáne obilné jamy. Ide o veľmi starú techniku, ktorú historici poľnohospodárstva dokladajú predovšetkým v južnej Európe na veľkom geografickom priestore, ktorého súčasťou boli i nížinné oblasti Slovenska. Tento typ skladovania obilia sa nám v prostredí slovenských menšín už nepodarilo doložiť, aj keď informácia o nich v kultúrnej pamäti ešte existovala.

Tradičným spôsobom uskladnenia obilia, v minulosti dobre známy na Slovensku i v prostredí slovenských menšín, bolo jeho uskladňovanie v prenosných zásobniciach. Boli zhotovované z rôznych materiálov – dreva, slamy, prútia, hlíny. Najrozšírenejším druhom prenosných zásobníc v celej Karpatskej kotline boli drevené zásobnice zhotovené tesárskou technikou. Prenosné obilné zásobnice sa najdlhšie uchovali v inventári roľníkov zo sociálne slabších vrstiev a v regiónoch s nižšou úrovňou agrárnej kultúry.

Novším spôsobom bolo uskladnenia obilia v neprenosných zásobniciach – ťažkých drevených truhlách umiestnených v komorách a sýpkach. Slúžili nielen na uskladnenie poľnohospodárskych plodín, ale i šatstva, potravín a drobného náradia. Pretože ochraňovali najcennejší inventár roľníckej rodiny, stavali tieto objekty z bezpečnostných dôvodov izolovane od domu; podľa možnosti tak, aby boli ohňovzdorné. Z týchto dôvodov omazávali steny zrubových sýpok hlinou. Konštrukcia strechy bola urobená tak, aby ju bolo možné v prípade požiaru strhnúť.

V prostredí slovenských menšín sa vyskytovali najčastejšie jednopriestorové sýpky, vybudované väčšinou z dreva. Výnimkou boli obce so slovenským obyvateľstvom na Ukrajine, kde boli postavené z kameňa, prípadne z pálených alebo nepálených tehál. Hlinené sýpky v Maďarsku a

Srbsku sú odrazom miestnych prírodných podmienok, v ktorých bola hlina najdostupnejším stavebným materiálom. Podobný dôvod mali Slováci i pri výbere materiálu, ktorým pokrývali strechy sýpok. Nehorľavé strešné krytiny umožňovali presunúť uskladnené obilie i do podstrešných priestorov domu, kde bolo voľne nasýpané.

Z hľadiska vývinu tradičnej agrárnej kultúry sú zaujímavé i spôsoby uskladňovania zemiakov. V prostredí slovenských menšín existovali tri formy – v jamách, hrobliach a v pivniciach. Jamy na zemiaky sa v tradičnej agrárnej kultúre udržali pomerne dlho a budovali sa väčšinou priamo v dome – v izbe, v komore, v pitvore, v kuchyni, ale i na dvore alebo v záhrade. Výskyt jam na zemiaky mimo usadlosti bolo ojedinelé. Zemiaky do hroblí ukladali Slováci na Balkáne a Ukrajine. Väčšinou to bolo na dvore alebo v záhrade, na suchom, vyvýšenom mieste, na ktoré sa nanosila vrstva slamy. Na ňu sa uložil kopec zemiakov, niekedy sa priložilo i ovocie a zelenina. Kopec sa zakryl ražnou slamou a 15–20 cm vrstvou zeme. Okolo hroble sa urobil ešte odtokový kanál hlboký 20–30 cm. Vhodným priestorom pre uskladnenie zemiakov sa stala aj pivnica pod domom, prípadne pod sýpkou. Neomrvená kukurica, v oblastiach, kde ju Slováci pestovali, sa skladovala v *čardakoch* – jednoduchých konštrukciách z drevených latiek postavených na drevených klátoch alebo kameňoch. Ich poslaním bolo kukuricu chrániť pred vlhkom na vzdušnom mieste. Menšie množstvo kukurice sa skladovalo i v podstrešných priestoroch domov.

K špecializovaným odvetviam agrárnej kultúry patrí vinohradníctvo. Slovenskí kolonisti sa na území dnešného Srbska a Chorvátska stretli s vinohradníckou kultúrou, ktorej tradície siahali až do rímskych čias. Napríklad vinohrady na pravom brehu Dunaja v chorvátskej Slavónii patria medzi najkvalitnejšie v Európe. Z tradičného vinohradníckeho náradia sa uchovalo používanie motýk a vinohradníckych nožov pri rezaní viniča, ktoré však postupne vytláčajú vinohradnícke nožnice. Podobne je to i pri spracovaní hrozna, kde pôvodné vinohradnícke lisy sú nahrádzané mlynčekmi na hrozno. V oblastiach s intenzívnejšou vinohradníckou kultúrou – v južnom Maďarsku, juhovýchodnom Rumunsku, východnej Slavónii v Chorvátsku a vo Vojvodine v Srbsku, existovali i vinné pivnice, ktoré boli situované pod domom, vo vinohrade alebo vo dvore.

V tradičných roľníckych civilizáciách sa význam agrárnej kultúry premietal i v duchovnom živote roľníckej rodiny. V dlhých historických obdobiach boli obe zložky hospodárenia roľníka – materiálna i duchovná, v jeho spôsobe života vyvážené. Napĺňaním oboch sa snažil o hospodársku prosperitu svojej rodiny. To je dôvod dlhého pretrvávania mnohých predkresťanských obradov a zvykov, ktoré sa podriaďovali konkrétnym fázam roľníckej práce. Tak tomu bolo i v prostredí slovenských roľníkov žijúcich v strednej a južnej Európe.

3. Chov hospodárskych zvierat

Chov hospodárskych zvierat predstavuje v tradičnom spôsobe života slovenských menšín široký komplex javov hospodárskej, sociálnej i kultúrnej povahy. Ich význam ako ťažných zvierat znásobovali v roľníckych rodinách i ostatné tradičné zamestnania – predovšetkým práce v lesoch a povozníctvo. Dôležitou bola i produkcia mlieka, mäsa a koží. Pestovanie krmovín, ťažná sila dobytká, produkcia mäsa a mlieka tak tvorili v ich hospodárskom živote významnú hospodársku symbiózu.

V tradičnej roľníckej rodine bol chov hospodárskych zvierat závislý predovšetkým na možnostiach získavania krmovín. Dlhé stáročia bol chov hospodárskych zvierat v európskej agrárnej kultúre veľmi extenzívny. Jeho základom bolo voľné pasenie zvierat a ich prikrmovanie v zimnom období. Základným krmivom bolo seno. V prípade jeho nedostatku sa skrmovalo i lístie stromov, žalude, bukvice, ale i stromová kôra. Od 16. stor. sa začala na kŕmenie dobytká využívať i spracovaná slama. Nedostatok krmiva spôsobil, že od 18. stor. sa začal v rastlinnej produkcii presadzovať striedavý systém hospodárenia, ktorý v európskej agrárnej kultúre postupne nahrádzal dovtedy prevládajúci trojpoľný systém. Ten riešil chov hospodárskych zvierat udržiavaním úhorov, slúžiacich na ich pasenie. Agrárna kultúra Slovenska kopírovala európske vývinové trendy, aj keď s istým časovým posunom. Predpokladá sa, že túto úroveň chovu hospodárskych zvierat si v čase svojho odchodu na Dolnú zem odnášali i slovenskí kolonisti. V nových prírodných, hospodárskych a sociálnych podmienkach, spolu s postupným procesom modernizácie, sa spôsoby chovu hospodárskych zvierat stále viac zjednocovali s ostatnými tu žijúcimi etnickými spoločenstvami. Etnologický výskum zachytil len kulminačnú fázu tohto procesu, ktorá bola v roľníckom prostredí slovenských menšín výsledkom symbiózy ich kultúrneho dedičstva a inovácii zodpovedajúcich spôsobu života v novom domove.

Získavanie krmovín. Najvýznamnejšou krmovinou bolo seno. Získavalo sa z lúk, pasienkov, prípadne iných zatrávených plôch, ktoré sa orným spôsobom neobhospodarovali. Tieto plochy sa využívali po odvezení úrody sena i na pasenie dobytká. Dostatok sena tvoril hlavný predpoklad zimného maštalného chovu zvierat. Zatiaľ čo v horských regiónoch s menej kvalitnou pôdou sa na lúky a pasienky vyčleňovali väčšie plochy zeme, v južných oblastiach s kvalitnou poľnohospodárskou pôdou, ako hovorili v Chorvátsku, „*sa neoplatilo pestovať trávu*“. Sena bolo preto málo, museli ho nahrádzať d'atelinou, ktorá sa v priebehu 19. stor. zavádzala do osevných postupov tu hospodáriacich slovenských roľníkov. Intenzívnejšie hospodárenie na pôde znamenalo i koniec prielohom – prechodne zatráveným oráčinám, ktoré si sporadicky mohli na Dolnej zemi dovoliť, ako formu „oddychu“ pôdy, len najbohatší roľníci. Etnologická rekonštrukcia stavu lúčneho hospodárstva v prvej polovici 20. stor. však

jasne naznačuje, že výmery lúk sa dramaticky zmenšovali v prospech ornej pôdy. V niektorých lokalitách nemali lúky vôbec a potrebné krmoviny získavali hlavne pestovaním d'ateliny a lucerny.

Kosenie lúk bolo pre chovateľa dobytky tým, čím žatva pre roľníka. Práca na lúkách začala koncom mája a trvala počas júna, záviselo to od konkrétnych klimatických podmienok. Pri zbere úrody sena sa prejavovali regionálne rozdiely najmä v pracovnej organizácii, v terminológii a v spôsoboch skladovania sena počas zimy. Lúky sa kosili jeden alebo dvakrát. Prvýkrát to bolo začiatkom leta, druhýkrát sa kosila otava začiatkom jesene. Kosilo sa na riadky, ktoré sa v oblastiach s horšími prírodnými podmienkami, v Poľsku, na Ukrajine, resp. v horšom počasí roztriasali. V teplejších oblastiach sa pokosená tráva sušila na riadkoch. Suché seno sa hrabalo do kôp – *petrenecov, kôpok, kopíc, garátov, babincov, bagličiek, naviliek*, z ktorých sa zviezlo do priestorov uskladnenia blízko obydla. Obyčajne to bolo v podstreší chlievov a stajní. V horských oblastiach sa používali na uskladnenie sena i jednoduché prístrešia s posuvnou strechou – oborohy. Senníky a poľné maštale na lúkách, tak ako ich poznáme z niektorých oblastí severného Slovenska, sa v prostredí slovenských menšín nestavali.

Základným pracovným náradím pri práci na lúkách bola kosa, vidly a hrable. Vidly a hrable boli pôvodne drevené. Železné vidly, ktoré sa používali pri práci s hnojom sa začali postupne využívať i na nosenie sena. Rovnaké pracovné náradie i postupy ako pri dorábaní sena boli aj pri pestovaní d'ateliny a lucerny, ktoré mali v hospodárení slovenských roľníkov na Dolnej zemi pri zabezpečovaní krmovín rozhodujúce miesto. Najstarší informátori si pamätali, že tieto plodiny boli stabilnou súčasťou osevných postupov. Siali ich obyčajne do pšenice alebo raži. Po troch až štyroch rokoch využívania takto obhospodarovanej ornej pôdy ju poorali a do vyhnojenej a odpočinutej zeme sa obyčajne sadili zemiaky alebo kukurica, niekedy i obilie.

Ďatelinu a lucernu, podobne ako trávu, bolo najlepšie kosiť ešte za rosy, kedy z nej neodpadávali lístky. Postup bol rovnaký ako pri práci na senách. Klimatické podmienky na Zakarpatskej Ukrajine si vynucovali dosušanie d'ateliny i lucerny na drevených sušiakoch – *ostrovkách, ostrohovkách*. Pri úrode d'ateliny i dostatku sena sa kvalitnejším krmivom – d'atelinou krmili ťažné zvieratá – kone a voly. Je zaujímavé, že na Ukrajine nazývali vysušenú d'atelinu v niektorých obciach so slovenským obyvateľstvom *seno*.

Organizácia chovu hospodárskych zvierat. Prírodné, sociálne a hospodárske podmienky vplývali na formovanie spôsobu chovu hospodárskych zvierat v jednotlivých regiónoch strednej a južnej Európy, v ktorých žili i slovenské menšiny. Prejavovalo sa to predovšetkým vo výbere druhov a plemien chovaných zvierat i v organizácii ich chovu. Hospodársky rok tradičného chovateľa dobytky mal dve hlavné obdobia: letné pasenie a zimný maštal'ný chov.

V predindustriálnom období vplývali na organizačné formy pasenia mnohé faktory: vlastníctvo pôdy, predovšetkým lúk a pasienkov, oševné systémy v rastlinnej výrobe – existencia úhorov a prielohov, resp. zaradovanie krmovín do oševného systému, zameranie hospodárskej činnosti v jednotlivých obciach, ale i sila tradície, ktorá sa presadzovala formou kultúrnych vzorov.

Podobne ako na Slovensku aj v prostredí slovenských menšín boli ešte i v prvej polovici 20. stor. rozšírené dve základné formy letného pasenia: individuálne pasenie a pasenie zvierat v spoločných stádach, ku ktorým sa podľa jednotlivých druhov zvierat najímali pastieri. Pri hovädzom dobytku ich nazývali *pastier*, *pastír*, *čordaš*, *kraviar*. Pre pastierov oviec boli pomenovania *ovčiar*, *bača*, *valach*, *čoban*, *juhas*, *pastier*, *bujtar*. Pastierov ošípaných, ktoré sa tiež niekedy pásli v spoločnom stáde, volali *sviniar*, *kondáš*, *gondáš*, *guláš*, *kanas*. Pastier koni bol *koňar* alebo *čikoš*.

Pomenovanie plochy určenej pre pasenie hospodárskych zvierat bolo v prostredí slovenských menšín rôzne – *pastvisko*, *pašovisko*, *pasienok*, *pašňak*, *paša*, *pažit'*. Medzi Slovákmi v Rumunsku už bolo možné počuť i neslovenské pomenovania – *telek*, *toloka*, *legelov*. Pre pomenovanie pasienkov v lese používali pomenovanie *pol'ana*. Ľudová terminológia preukazuje mieru udržiavania kultúrneho dedičstva v spôsobe života slovenských rodín v strednej a južnej Európe, ako i postupnú terminologickú nivelizáciu, ktorá bola výsledkom kultúrneho dialógu v spôsobe života tunajších viacetnických lokálnych spoločenstiev.

Pasienky boli spravidla obecným majetkom, ktorý spravovala obec. Nedostatok pasienkových plôch si však vyžadovalo i hľadanie iných možností organizovania letného pasenia. Napríklad medzi Slovákmi v Chorvátsku sa to v minulosti riešilo zakladaním *selského odboru*. Roľníci tu poskytlí časť svojej pôdy pre vytvorenie potrebnej pasienkovej plochy. Podľa veľkosti vloženej pôdy mohli na nej pásť určené počty dobytku. Kto pôdu nevlastnil, musel za právo pásť zaplatiť a naopak, kto svoje právo pásť v plnej miere nevyužil, dostal finančnú úhradu. Zvolení funkcionári za získané peniaze udržiavali pasienok i napájadlá.

Nedostatok pasienkových plôch v nížinných oblastiach vytváral rôzne modifikácie spôsobov pasenia. Dobytok sa pásol i v lese. Pre tento účel sa využívali lesné čistinky – *proplanki*. Pasenie v lese bolo aktuálne hlavne v čase, kedy sa nesmeli pásť na lúkách. Na lúkách sa páslo len po zbere sena, väčšinou kone a kravy majiteľa. Ošípané a ovce sa na ne nevyháňali. Na jeseň, keď už bola pokosená i otava, mohli pásť na lúkách všetci. Pasenie v tomto období už bolo individuálne.

Ako pasienkové plochy sa sezónne využívali i strniská. Zatiaľ čo medzi Slovákmi v Poľsku, Rumunsku, na Ukrajine i v Maďarsku sa tu pásol hlavne hovädzí dobytok a ovce, v južných oblastiach – v Chorvátsku, Srbsku, ale i v južnom Maďarsku, sa na strniská vyhánali i ošjpané. Pasenie koni na

strniskách bolo sporadickejšie. Na poliach určených pre pestovanie ozimín však táto fáza pasenia trvala krátko, lebo bolo v záujme roľníka pripraviť pôdu pod osev. Dobytok pasený na lúkach a strniskách sa vracal na obed i večer domov. Dôvodom bolo nielen dojenie kráv, ale i častý nedostatok napájadiel. Tento spôsob individuálneho pasenia sa v slovenských obciach v Chorvátsku praktizoval i v čase spoločného pasenia hovädzieho dobytká. Deti pásli kravy pred 8. hodinou ráno, ale i večer, keď sa stádo už rozdelilo po domoch. Ako ukázal výskumný materiál, vo všetkých obciach so slovenským obyvateľstvom poznali spoločné i individuálne formy pasenia hovädzieho dobytká. Pasenie v spoločných stádach však bolo v tradičnej organizácii chovu hovädzieho dobytká prevládajúcou formou.

Dojenie kráv bola v prostredí slovenských menších prevažne práca žien. Pôvodne sa na tento účel používala drevená nádoba, ktorá bola tvarovo jednotná na celom území. Uchovali sa i jej slovenské názvy – *hrotok*, *šehtár*, *šajtár*, *dojník*, *škopec*, *putenka*. Jej nahradenie plechovou nádobou fabrickej výroby, ktorá prevzala pôvodné pomenovanie, sa uskutočnilo v hospodársky produktívnejších oblastiach a v obciach v blízkosti miest podstatne skôr, ako v hospodársky zaostalejších regiónoch. Na Dolnej zemi si drevenú nádobu na dojenie kráv nepamätala ani najstaršia generácia našich informátorov.

Veľký význam v hospodárskom živote Slovákov mal v minulosti chov oviec. Významným zásahom do jeho organizácie, nielen na území Slovenska, ale v celej oblasti Karpát, bola kolonizácia na valaskom práve v období 15.–17. stor. Kým v dovtedajšom chove sa na pasenie využívali len nížinné a údolné pastevné plochy, horské salašníctvo, charakteristické pre valaskú kolonizáciu, využívalo na pasenie ovčích stád hole a vyššie položené horské pasienky. Zmeny nastali i v dôvodoch chovu oviec. Zatiaľ čo nížinný chov bol orientovaný na produkciu mäsa a vlny, horské salašníctvo bolo postavené predovšetkým na produkcii ovčieho mlieka a výrobkov z neho.

Radikálna zmena v intenzite chovu oviec nastala v strednej a južnej Európe v priebehu 19. stor. Dovtedy boli i v nížinných oblastiach veľké stáda oviec, ktoré sa však vďaka modernizačným zmenám v agrárnej kultúre (zmeny osevných postupov, pestovanie technických plodín a krmovín a s nimi súvisiace rozorávanie prielohov a pasienkov) veľmi rýchlo zmenšovali. Aj keď v tom čase sa i v celej oblasti Karpát zmenšovali stáda oviec na úkor hovädzieho dobytká, predsa len intenzita tohto procesu nebola taká veľká. Uchovanie horského systému chovu oviec až do 20. stor. možno vysvetliť práve univerzálnosťou jeho produkcie pozostávajúcej z mlieka, výrobkov z neho, mäsa, vlny a kožušiny, ktorá bola pre samozásobiteľský charakter malých roľníckych hospodárstiev veľmi výhodná.

Vďaka rôznym prírodným i hospodárskym podmienkam, v ktorých žili slovenské menšiny v minulosti, sa v ich prostredí uchovali oba spôsoby

chovu oviec – nížinný i horský. Zatiaľ čo pre územie Maďarska, Chorvátska, Rumunska, ale i nížinné oblasti Ukrajiny bol charakteristický nížinný spôsob chovu s malými počtami kusov oviec, v horských oblastiach, v Poľsku nachádzame znaky valaského chovu oviec. Rozdiel sa prejavil predovšetkým v organizácii pasenia. V južných, nížinných oblastiach sa ovce pásli prevažne individuálne a prikrmovali sa, zatiaľ čo pre horské regióny bolo charakteristické pasenie v spoločných stádach s väčším počtom chovaných oviec. Najlepším dôkazom ústupu v chove oviec v nížinných oblastiach Podunajska je pomerne veľký výskyt obcí, kde ovce v prvej polovici 20. stor. nechovali, prípadne chovali len sporadicky. V tých obciach Dolnej zeme, kde sa chov oviec uchoval, udržali sa i zodpovedajúce kultúrne aj jazykové znaky, napr. košarovanie ornej pôdy – *torit'zem*, spoločné pasenie oviec, spôsoby najímania pastierov i pôvodná valaská terminológia – *bača, juhas, valach, geleta, šechtár*.

Chov oviec v nížinných oblastiach Slovenska postupne ustupoval, lebo tunajšie veľkostatky sa začali orientovať na produkciu bravčového mäsa, ktorého dopyt v mestách stále narastal. Pre vlastnú potrebu chovali ošípané i malé roľnícke hospodárstva v počtoch zodpovedajúcich ich hospodárskym možnostiam. Veľkochov ošípaných bol postavený na pestovaní kukurice a iných potrebných krmovín a znamenal intenzifikáciu ich chovu. V celej Európe od stredoveku až po začiatok 20. stor. však bolo známe i spoločné pasenie ošípaných, typické hlavne pre nížinné oblasti s dostatkom listnatých lesov. Tento spôsob chovu ošípaných sa udržal i na hospodárstvách slovenských roľníkov na Dolnej zemi až do polovice 20. stor.

Orné hospodárenie na pôde je v európskej agrárnej kultúre všeobecne známe už od 13. stor. Roľnícke hospodárstvo je už od týchto čias priamo závislé na vlastníctve záprahu. Na teritóriu strednej a južnej Európy, kde žili i slovenské menšiny, sa využívali ako záprahové zvieratá kone, voly a kravy. Ich výber súvisel s mnohými faktormi, predovšetkým prírodnými a sociálnymi. Až do konca 19. stor. boli v tejto funkcii veľmi preferované voly, ktoré sa súvekým hospodárom osvedčili hlavne pri orbe na menej kvalitných pôdach. Okrem ich využitia na ornej pôde, mali voly veľké predpoklady úspešne zvládať i prácu pri zväžaní dreva v lesoch.

Chov koní a ich využívanie ako ťažnej sily na roľníckych hospodárstvách začal, predovšetkým v rovinatých oblastiach Uhorska, už v 18. stor. a všeobecne sa rozšíril v 19. stor. Pri ornom hospodárení sa využíval predovšetkým na kvalitnej, kultivovanej ornej pôde, v sociálne silnejších roľníckych rodinách s väčšími výmerami pôdy. V 20. stor. získal konský záprah pre roľníka priam statusovú hodnotu v sociálnej stratifikácii lokálneho spoločenstva. Práve kvalitná orná pôda a sociálne pomery vysvetľujú existenciu konského záprahu predovšetkým v rodinách slovenských menšín v Chorvátsku a Srbsku, kde bol ich pomer k ostatným

formám záprahu najvyšší. Pasenie koní v spoločných stádach bolo v prostredí slovenských menšín v strednej a južnej Európe javom skôr ojedinelým. Majiteľ si koňa pásol zväčša individuálne, obyčajne po práci, často i v noci. Dostatok krmovín však umožnil chovať kone maštálnym spôsobom, ktorý bol všeobecne preferovaným.

Napriek významu koni ako ťažných zvierat v poľnohospodárstve, v povozníctve, pri prácach v lese, a napriek skutočnosti, že kôň bol v hodnotovom rebríčku roľníka na poprednom mieste, ich chov v prvej polovici 20. stor. začal stagnovať. Dôvodom bola nielen rozširujúca sa sieť železníc, ktorá vytlačala kone z dopravy, ale i sociálne dôvody slovenských roľníckych rodín, ktoré sa museli orientovať na chov univerzálnej šieho hovädzieho dobytku – kráv, ktoré využívali i v záprahu.

Táto skutočnosť vysvetľuje i dlhé uchovanie *jarma* v inventári roľníckych hospodárstiev slovenských menšín. Okrem územia Chorvátska ho ešte i v prvej polovici 20. stor. nachádzame na celom teritóriu strednej a južnej Európy. Jarmo je drevený postroj na priahanie páru hovädzieho dobytku. Bolo vyrobené z dreva, teda dostupnejšie ako zložitý konský chomút remeselnej výroby. Postroj pre jedno zviera – *jarmica* má kratšiu kultúrnu históriu. Na roľnícke hospodárstva v Uhorsku sa dostávala až v 19. stor. v súvislosti s vývinom a modernizáciou agrárnej kultúry. Po zavedení zemiakov a kukurice do osevných postupov sa využívala v záprahu pri ľahších prácach na pôde – pri ohŕňaní ľahkými oradlami, plečkovaním, pre orné hospodárenie však nebola vhodná. Tento kultúrnohistorický vývoj platil pre všetky etnické spoločenstvá žijúce v tomto období na území strednej a južnej Európy.

Pomer ornej pôdy k lúkám a pasienkom sa na prelome 19. a 20. stor. výrazne zmenil v jej prospech. Tento proces bol celouhorským javom, ktorého súčasťou sa stali i hospodárstva slovenských rodín. Chov hospodárskych zvierat strácal na svojej extenzívnosti a vynucoval si existenciu potrebných hospodárskych stavieb. Na význame získala predovšetkým maštal'. Na malých a stredných roľníckych hospodárstvách boli v nej ustajnené kone spolu s hovädzím dobytkom. V maštali sa bežne držali i ošípané, cez zimu i ovce, ktoré tu mali doskami oddelený priestor. Z hľadiska stavebného riešenia boli v prostredí slovenských menšín tri formy maštali – maštal' spojená s domom sa vyskytuje predovšetkým v južných oblastiach, spojenie maštale so stodolou a domom je charakteristické pre horské oblasti a existuje i typ maštale spojený so stodolou, ktorý výskumný materiál dokladá predovšetkým vo východnej časti sledovaného územia. Výskyt toho-ktorého typu je dôsledkom predovšetkým prírodných a sociálnych dôvodov.

V nížinnom chove hospodárskych zvierat, ktorý bol charakteristický pre celú oblasť Dolnej zeme, je od stredoveku organizovanie letné pasenie tak, aby sa dobytok s pastiermi mohol vracat' do ustajňovacích priestorov v

blízkosti obydľia roľníka. Budovanie sezónnych či trvalých prístreškov a ohrád na pasienkoch tu nebolo potrebné. Základom bola maštal' a ohrady pre hospodárske zvieratá pri dome roľníka.

4. Strava a stravovanie

Tradičná kulinárna kultúra v sebe odráža konkrétne prírodné, hospodárske, sociálne a znakové kontexty podieľajúce sa na vývine i obsahu stravy ľudských spoločností. Výskumom získané výsledky prezentujú na jednej strane mieru pretrvávania tradičných stravovacích modelov rozšírených na Slovensku a na strane druhej zaznamenávajú inovácie, ktorými Slováci reagovali na kulinárnu tradíciu a prax svojho nového životného prostredia.

Stravovací poriadok. Režim jedenia v tradičných roľníckych komunitách mával ustálený poriadok. Za staršiu formu sa pokladá dvojčlenný stravovací poriadok, ktorý vyplynul z rytmu práce na poli. Skladal sa z dvoch teplých jedál, ktoré sa konzumovali ráno a podvečer, pričom hlavným jedlom bolo ranné jedlo, podávané pred celodennou prácou na poli. Druhé výdatné jedlo sa zjedlo až po skončení práce. Od 18. stor. sa takýto spôsob stravovania, pod vplyvom modernizácie a šírením neroľníckych zamestnaní do spôsobu života ľudí, postupne menil na trojčlenný, pri ktorom sa za hlavné jedlo pokladá teplý, často viacchodový obed podávaný cez obedňajšiu prestávku a doplnený prostejšími raňajkami a večerou.

Výskum potvrdil už všeobecne uplatňovaný trojčlenný stravovací poriadok, ktorý si však zachoval určité špecifiká, odrážajúce miestne hospodárske a sociálne pomery. V prvej polovici 20. stor., podobne ako na Slovensku, ešte prežívali staršie modely stravovania, ktoré preferovali podávanie sytych raňajok. Popri všeobecnej konzumácii mlieka alebo bielej kávy, podávaných s chlebom alebo pečivom, výskum zaznamenal aj širokú škálu iných, najmä sytych jedál na raňajky. V Poľsku to boli predovšetkým varené zemiaky, kapusta, prípadne cestoviny, najmä halušky. Na Ukrajine sa jedla hlavne praženica na slanine, ale aj polievky a kaše. Slováci v Maďarsku uviedli ako najčastejšiu formu raňajok chlieb so slaninou, prípadne klobásou, podávaný s mliekom alebo bielou kávou. V lokalitách na okolí Békešskej Čaby sa na raňajky varievali tiež rôzne polievky. Podobný charakter mali raňajky aj u Slovákov v Rumunsku, Srbsku a Chorvátsku. Hlavnou zásadou bolo dobre nasýtiť tých členov rodiny, ktorí odchádzali pracovať na celý deň na pole. K jedlu patrili kališteky pálenky, ktorú pili pred alebo po raňajkách najmä muži. Všeobecne sa jedlo trikrát denne, pričom kvalita a kvantita jedál sa menila sezónne, podľa potreby a výdaja energie človeka. Vývinový proces stravovacieho režimu osvetľuje ľudová terminológia, ktorá sa dobre zachovala v kultúrnej pamäti Slovákov.

Pôvodnými slovanskými názvami raňajok boli *sňadaňje* a *obed*, ktoré etymológia považuje za slová, ktoré majú svoj pôvod vo všeobecnom výraze *sýtiť – jest’*. Názvy *sňadaňje*, *sňodaňje* sa vyskytujú rovnako na poľskej, ako aj na slovenskej časti Oravy. Cenným zistením je skutočnosť, že výskum zachytil v dvoch obciach v Chorvátsku aj názov raňajok *obed*, ktorý *Etnografický atlas Slovenska* zaznamenal už len v niekoľkých lokalitách severného pásma Karpát. Názov *obed* pre raňajky totiž jasne dokumentuje, že ranné jedlo bolo v stredoveku hlavným chodom dňa a až neskôr sa slovom *obed* začalo označovať jedlo podávané na poludnie, tak ako to poznáme v súčasnosti. V niekoľkých lokalitách na maďarsko-ramunskej hranici označujú Slováci ranné jedlo názvami odvodenými od slovenského spisovného názvu *raňajky*.

Vo väčšine skúmaných lokalít sa na prvé jedlo dňa užíval názov odvodený z nemeckého názvu raňajok *das Frühstück*, napr. *frištik*, *fruštik*, *frištuk*. Súvisí to s postupným uplatňovaním trojčlenného stravovacieho poriadku aj v tradičných roľníckych spoločenstvách, ktorý sa šírila súbežne s postupom nemeckej kolonizácie v strednej Európe. Trojčlenný stravovací poriadok s rýchlo pripraviteľnými raňajkami a hlavným jedlom podávaným na poludnie viac vyhovoval nerolníckym profesiám, na ktoré sa nemecké etnikum väčšinou zameriavalo. V procese týchto zásadných zmien v stravovaní režime došlo aj k zmene označenia ranného jedenia. Slováci prijali väčšinou názov odvodený z nemčiny. S týmto názvom raňajok prišli aj do svojich nových sídlisk a zachovali si ho do súčasnosti.

Z terminológie poludňajšieho jedenia výskum doložil dva názvy. Z vývinového hľadiska sú zaujímavé najmä tie, ktoré označujú čas v ktorom sa jedlo, t.j. v polovici dňa, na poludnie: *poluňja*, *poluňaška*, *poludňa*, *poledňa*, *pôledně*. Vo veľkej frekvencii sa zachovali najmä v Chorvátsku, Srbsku a v Rumunsku, v oblasti Bihoru. Názvy odvodené od slova *obed* *obed*, *objod*, *objad*, *obid* prevažujú v lokalitách v Poľsku, na Ukrajine, v Maďarsku a na srbsko-chorvátskej hranici.

Na označenie večerného jedenia, podobne ako na Slovensku, vo všetkých skúmaných komunitách sa používal názov odvodený od slova *večer* – *večera*, *vječeřa*, *večerja*.

Výsledok výskumov stravovacieho režimu dokumentuje skutočnosť, že vždy išlo o dynamický proces, reagujúci na potreby ľudí napr. tým, že sa v priebehu dňa menil počet podávaných jedál. V zime ich počet klesal, v lete naopak stúpal, najmä medzi obed a večera sa vkladalo ešte ďalšie jedlo – *juzena*, *jauzena*, *olovrant*, *havranka* a pod. Postupom času sa menila kvalita a kvantita podávaných jedál, výskum však potvrdil, že Slováci si zachovali tradičný roľnícky štýl stravovania, čo sa prejavovalo najmä charakterom podávaných raňajok. V základnej terminológii prežili viaceré archaické názvy, ktoré v súčasnosti v ľudovej lexike na Slovensku ťažko nájdeme.

Výskum sa tiež zamerlal na problematiku tradičného spôsobu jedenia pri stole, ktorý podliehal kritériám veku, rodinnému statusu a pohlavia. Podľa tradičných noriem smeli pri jedle na lavici okolo stola sedieť v určitom poradí len muži. Najčestnejšie miesto pri stolovaní patrilo gazdovi – hlave rodiny, ktorý sedel v kultovom rohu izby. Vedľa neho sedeli muži, najbližšie od gazdu synovia od najstaršieho po najmladšieho, potom prípadní zaťovia a na konci lavíc starí, zväčša už pracovne neaktívni muži. Ženám pri stolovaní patrili strany stola obrátené smerom do izby. Tu mladé ženy – dcéry, prípadne nevesty stáli a naberajúc si jedlo z misy, jedli. Ku stolu si mohli prisunúť mobilné stoličky alebo stolce iba staršie ženy. Tento spôsob jedenia vyplýval z patriarchálneho usporiadania rodiny, ktorý bol pre Slovensko v minulosti typický. V tradičnej rodine sa deťom, ktoré už vedeli samostatne jesť, podávalo jedlo mimo stola, väčšinou na lavicu alebo osobitný menší stolík. K stolu boli deti pozývané len počas najväčších sviatkov. Prežitky tradičného jedenia žien postojacky boli zaznamenané v takmer polovici skúmaných dedín v Maďarsku, ojedinelé v Rumunsku, v oblasti Bihoru a v Srbsku. Odpovede tiež potvrdili výraznú prevahu separovaného jedenia detí od dospelých a to vo všetkých sledovaných krajinách, s výnimkou Poľska.

Obilninová strava. Obilniny patria k najstarším kultúrnym rastlinám a aj na Slovensku patrili k najdôležitejším pestovaným a konzumovaným plodinám. Pre kraiovú uzavretosť a nedostatočne rozvinutú sieť komunikácií sa až do začiatku 20. stor. pestovali v jednotlivých krajocho Slovenska všetky ich vhodné druhy. K najdôležitejším patrili predovšetkým chlebové obilniny – pšenica a raž. Dôležité miesto mal tiež jačmeň, ktorý sa spracovával najmä na krúpy a slúžil k výrobe pívneho sladu. Z ďalších tradičných obilnín sa v strave zúžitkovalo proso, jarná odroda pšenice – tenkeľ, ovos a pohánka. Do jedálneho lístka Slovákov od novoveku postupne prenikala aj konzumácia kukurice a ryže. Väčšina obilnín sa v tradičnej strave zúžitkovala vo forme múky a krúp. Múka sa mlela buď ručne v žarnovoch alebo v mlynoch, ktoré boli poháňané vodou, vetrom, či zvieratami. Ručným, nožným alebo mechanickým tlčením v stupách sa obilniny zbavovali šupiek – otrúb a lámali sa na krúpy. Zhruba takéto boli vedomosti Slovákov o obilninách, keď zo Slovenska odchádzali a začali sa usadzovať v iných oblastiach Európy. Výskum v prostredí slovenských menšín bol zameraný na zachytenie tradičných jedál z obilnín, prípadne zaznamenanie ich inovácií v novom prostredí.

Obilninová polievka. K najstarším obilninovým jedlám Európy patrí nálev z múky a teplej vody, ktorý prirodzenou fermentáciou postupne kvasí a získava kyslastú chuť. Konzumuje sa teplý ako polievka alebo studený ako nápoj účinný na uhasenie smädu. Tento druh obilninového jedla mal na Slovensku už v prvej polovici 20. stor. reliktný charakter, najviac sa vyskytoval v oblasti východného Slovenska. Z výskumov vyplynulo, že tento

druh archaického obilninového jedla sa zachoval v kultúrnej pamäti informátorov vo všetkých lokalitách na poľskej časti Oravy, kde nesie názvy *žur*, *kisel*, *kvasnica*, v kontaktnom území Slovenska a Ukrajiny, na okolí Užhorodu, kde sa nazýva *ciberej* a v oblasti Bihoru, v Rumunsku, kde sa zachovali názvy *ciberia*, *kisel*. Ľudia sa pamätali na tento druh jedla aj v niekoľkých lokalitách v Maďarsku a Srbsku. Výskum tejto otázky priniesol tiež značný počet informácií o oblúbe a širokom okruhu kyslastých polievok, ktoré si Slováci varia do súčasnosti. Ide najmä o polievku pripravenú z nálevu kyslej kapusty, z kyslej kapusty, z kyslého mlieka či smotany, ktoré sa pripravujú v rozmanitých kombináciách – čisté, zapražené, so zemiakmi, cestovinami, mäsom, klobásami, hubami. Variabilite jedla zodpovedá aj variabilita názvov takýchto polievok.

Obilninové kaše. Výskum tejto problematiky doniesol zaujímavé výsledky. Ide najmä o zdokumentovanie dlhého prežívania niektorých tradičných obilninových kaší, predovšetkým prosnej kaše v mnohých lokalitách na Ukrajine a v Maďarsku, zatiaľ čo v iných krajinách viac-menej alebo úplne chýba. Zaujímavá je tiež informácia o prípravy kaše z ovsenej múky, typickej len pre najsevernejšie regióny Slovenska, v lokalitách na Ukrajine. Kaša z jačmenných krúp patrila na Slovensku k všeobecne rozšíreným. U Slovákov mimo hraníc Slovenska je zastúpená na poľskej Orave a Spiši, na Ukrajine, v Rumunsku, v horskej oblasti Bihor a v Chorvátsku. V Maďarsku a v Srbsku na túto tradičnú kašu Slováci zabudli. Viaceré tradičné obilninové kaše si Slováci nahradili predovšetkým kukuričnou kašou, pretože kukurica bola v oblasti strednej a južnej Európy dostupnou a lacnou obilninou. Na kašu z kukuričnej múky si spomínali dokonca aj Slováci v podhorských oblastiach Poľska, kde ju pripravovali vo väčšine sledovaných lokalít a nazývali *kukuridziana kaša*, *kukuričianka*, *brija z kukuridze*. Bežným jedlom bývala aj na Ukrajine, kde sa pripravovala varená v mlieku nahusto i riedka. Podávala sa poliata mliekom, smotanou, maslom, niekedy sa posypala makom, tvarohom. Bývala bežným jedlom na raňajky. Tu sa kukuričná kaša nazývala *zamešká* alebo *čir*. Bežným jedlom bola kukuričná kaša aj u Slovákov v Maďarsku, kde sa jedávala poliata vyškvařenou slaninou alebo bravčovou masťou, so škvarkami, cibuľou, bryndzou a pod. Vystupovala hlavne pod názvami *kukuričná kaša*, *kukuričné buchti*, *karimáška*. Kukuričnú kašu si oblúbili aj Slováci v Rumunsku a považovali ju za bežné raňajkové alebo večerové jedlo. V oblasti Bihoru ju nazývali *chamuľa*, *mamaliga*, *puliska*. Častým a bežným jedlom bývala aj v slovenských lokalitách v Srbsku, kde ju nazývali *kukuričná kaša*, *mamaliga*, *kúľa*. Kukuričnú kašu považujú za svoje tradičné jedlo aj Slováci v Chorvátsku. Kaša sa varila redšia i hustejšia a každá konzistencia mala svoj názov. Poznali ju pod názvami *buchti*, *kašša*, *žgance*, *gance*. Z uvedených príkladov vyplýva, že nová, pre Slovákov netradičná potratina – kukuričná kaša, bola nazvaná starým slovenským názvom, ktorý sa pôvodne viazal na

iný druh jedla, napr. *brija, zamešká, čír, chamuľa, žgance, gance*. Zároveň sa však inšpirovali zo svojho okolia a na nové jedlo použili aj cudzie pomenovanie, napr. *mamaliga, puliska, kúľa*. Takéto procesy a posuny sú v kulinárnej kultúre pri presadzovaní nových jedál do tradičného stravovacieho systému pomerne časté.

Cestoviny. K tradičným, všeobecne rozšíreným vareným múčnym jedlám patrili na Slovensku cestoviny. Jedli sa predovšetkým ako sýte samostatné jedlá, ako závary do polievok a novšie aj ako príloha k mäsitým jedlám. Druhy cestovín sa od seba líšia použitými surovinami, spôsobmi prípravy a tvarmi.

Mrvením tuhého cesta medzi prstami sa pripravuje tradičná cestovina mrvence. Slúžili najmä ako záverka do mliečnych a zeleninových polievok. Výskum potvrdil, že ich uplatnenie v kuchyni Slovákov je všeobecné. V Poľsku sa táto cestovina nazýva *zočurka, zamervanka*; na Ukrajine *sciranka, steranka*; v Maďarsku *mrvenina, mrvienka, sciranka, zámelki, struhance, čír*; v Rumunsku *mrvenica, rajbanička, tarhoňa*; v Srbsku *mrvenka, zamrvenka, dropki, resiel'ka, melinke* a v Chorvátsku *mrvice, mrvanki, taranki, dropki*.

Medzi starý spôsob prípravy cestoviny patrí tiež trhanie tuhého vyval'kaného cesta prstami na menšie kúsky. Ich prípravu si v širokej miere zachovali vo svojej kulinárnej kultúre aj Slováci. V Poľsku ich pripravujú napríklad pod názvami *trhance, haluški, začurka*; na Ukrajine *trhance, steranka, trhaně haluški*; v Maďarsku *trhance, haluške, čipetke, štipkance, trepance*; v Rumunsku: *trhance, haluški, štipkance*; v Srbsku: *trhance, haluški, štipkance, glgance* a v Chorvátsku: *trgance, haluški, trgane haluški*.

K ďalším tradičným slovenským cestovinám patria rezance, ktoré sa kedysi jedli najmä ako samostatné jedlo a dochucovali sa podobne ako *trhance* – orechmi, makom, lekvárom, cukrom, tvarohom, opraženou krupicou, vajíčkami a pod. Výskum potvrdil ich všeobecný výskyt v strave aj medzi Slovákami v strednej a južnej Európe. V Poľsku sa pripravujú pod názvami *ržezance, ržezanka*; na Ukrajine *rezance, rezanki, haluški*; v Maďarsku *rezance, rezanki, krájance, šiflíki, slíže, haluške*; v Rumunsku *rezance, šiflíki*; v Srbsku *rezance, šiflíke* a v Chorvátsku *rezance, haluški, šiflíki*.

K tradičným cestovinovým jedlám slovenskej kuchyne patria tiež šúl'ance pripravované z múky a varených zemiakov. Šúl'ance sa podávali ako samostatné výdatné jedlo, ktoré sa dochutilo mletými orechmi, makom, lekvárom, cukrom a roztopeným maslom alebo masťou. Výskum v širokom rozsahu zachytil aj tento druh cestoviny. Z ľudových názvov boli zaznamenané v Poľsku *haluški, galuški, paluški, šul'ance*; na Ukrajine *haluški, sližki*; v Maďarsku *šúl'ance, púčki, nudle, kokoške, bobal'ki, plžíke*; v Rumunsku *šúl'ance, plžíki, nudle*; v Srbsku *šúl'ance, šufnoodle, furkovce* a v Chorvátsku *šúl'ance, šufnoodle, púčki, plžíki*.

K tradičným plneným cestovinám patrili na Slovensku pirohy tvarované z cesta do okrúhlej, polookrúhlej alebo kvadratickej formy. Plnili sa sladkou alebo slanou plnkou. Najčastejšie to bol lekvár, bryndza, tvaroh, varené zemiaky, dusená kapusta. V kuchyni Slovákov v strednej a južnej Európe je aj toto jedlo známe a rozšírené. Z jeho ľudových názvov boli zaznamenané v Poľsku, na Ukrajine, v Maďarsku, v Rumunsku i v Srbsku *pirohi* a v Chorvátsku *taški, perki*.

Novším druhom cestovín sú knedle formované do tvaru guľky, ktoré do tradičnej roľníckej stravy prenikli z meštianskeho prostredia. Väčšinou bývali plnené, napr. ovocím, najmä slivkami, lekvárom, tvarohom, ale bývali aj neplnené. Výskum potvrdil aj toto jedlo ako súčasť tradičnej kuchyne slovenských komunit. Z ľudových názvov frekventujú v Poľsku *knedle, guľki*; na Ukrajine *gombovce, guľki*; v Maďarsku *gombolce, geledine, guľki*; v Rumunsku *gombovce*, v Srbsku *geledine, buhti, knedle* a v Chorvátsku *knedle, buhti, gombolce*.

Výskum kulinárnej kultúry sa osobitnými otázkami zameral aj na jeden zo symbolov slovenskej kultúry, na národné jedlo Slovákov – halušky. Hádzané halušky v rôznych chuťových obmenách poznajú aj slovenské menšiny v krajinách strednej a južnej Európy. Vo všetkých skúmaných krajinách, s výnimkou Maďarska, prevažuje na toto jedlo názov *haluški*. Z ďalších názvov bola zaznamenaná vyššia frekvencia len u názvov *trepance* a *glgance*.

Z uvedených výsledkov výskumu cestovinových jedál je zreteľné, že táto tradičná zložka slovenskej ľudovej kulinárie má svoju významnú pozíciu v skúmanej oblasti a tvorí veľkú časť jedálneho lístka jej obyvateľov. Zaznamenané názvoslovie na jednotlivé cestovinové jedlá ukazuje, že Slováci si na ne väčšinou ponechali slovenské tradičné názvy.

Placky. Ešte v prvých desaťročiach 20. stor. sa v tradičnej slovenskej kuchyni často piekli rôzne druhy plackovitého pečiva. Pôvodne to bolo jednoduché pečivo, ktoré sa pripravilo zmiešaním múky, vody a soli na cesto, ktoré sa rukou vyformovalo do okrúhleho ploského tvaru a nechalo sa nasucho upiecť. Tento druh pečiva sa pokladá za najstaršiu formu chleba, ktorý v rôznych obmenách najdlhšie prežíval v izolovaných roľníckych a pastierskych komunitách Európy. V jedálnom lístku Slovákov tieto druhy pečiva slúžili predovšetkým ako náhradka chleba, ktorého, najmä v horských oblastiach, často býval nedostatok. Piekli sa hlavne z jačmennej a ovsenej múky, ktorá zle kysla. Iným druhom placiek boli tie, ktoré sa piekli z kysnutého chlebového cesta, pred alebo po pečení chleba v peci. V minulosti boli veľmi obľúbené. V tradičnom jedálnom lístku mali to isté miesto, ako súčasné jemné pečivo a zákusky. V priebehu 20. stor. sa zaužívalo pečenie placiek, a to najmä zemiakovo-múčných, na malom množstve tuku na panvici, či plechu alebo nasucho na platni sporáka.

Aj výskum tradičnej kuchyne v prostredí slovenských menšín doložil niekoľko druhov placiek. V Poľsku to boli najmä placky známe pod názvom *moskole*, ktoré sa piekli z jačmennej, prípadne ovsenej múky. Vo väčšine lokalít sa do cesta pridávali aj nastrúhané varené alebo surové zemiaky. *Moskole* sa piekli hlavne v peciach, v niektorých lokalitách na kapustnom liste alebo na plechu v rúre sporáku. Na Ukrajine spomínali informátori najmä placky pod názvom *lokše*, ktoré sa pripravovali z pšeničnej alebo ražnej múky a mlieka. Piekli sa na kapustných alebo javorových listoch v peci alebo na platni sporáka. Z chlebového cesta sa v peci pekávali okrúhle *opaleníki*, *langoše*, *pudpalki*, *podplameníki*, ktoré sa potierali maslom, olejom, tvarohom a posýpali soľou. Z múky a strúhaných surových alebo varených zemiakov sa na panviciach pekávali *chremzliki*, *krumplaniki*, *nalesniki*. Výskum v Maďarsku zaznamenal už len sporadický výskyt tradičných placiek, čo môžeme zrejme pričítať faktu, že v tejto oblasti Európy nebýval chlieb nedostatkovou potravinou a nemusel sa nahrádzať iným pečivom. Aj tu však prežili niektoré staré slovenské názvy placiek, ako *lepník*, *kabáč*, *poplamúch*, *posúch*. V Rumunsku výskum dokumentuje najmä veľkú obľubu zemiakových placiek pečených v peci alebo na panvici, pričom sa vo viacerých lokalitách zachoval názov *točňa*, známy aj zo Slovenska. Z územia Srbska bol zachytený výskyt pšeničných, prípadne pšenično-kukuričných placiek, ktoré sa piekli v peci a mali rôzne názvy, napr. *bakarce*, *lokše*, *mlince*, *osuchi*, *kartase*. Tu sa pekávali placky aj zo zmiešaného cesta, napr. z kukuričnej múky a zemiakov, prípadne sa pridala ešte kapusta. V Chorvátsku boli placky známe pod názvom *osúchi*, ktorý sa vzťahoval na múčne pečivo pripravené pomocou jedlej sódy. Z chlebového cesta v peci piekli *lepníki*, *lepine*, *lepené*, *poplamúchi*. Častá bola príprava zemiakových placiek alebo pečiva s názvami *polesňak*, *krumpľovie placki*, *lepníki*.

Výskum priniesol tiež bohatý materiál, dokumentujúci prípravu a ľudové názvy kukuričného pečiva. Podobne ako kukuričná kaša, ani toto pečivo nepatrí ku slovenskej kulinárnej tradícii. Kukuričné pečivo nie je známe v Poľsku, čo možno vysvetliť skutočnosťou, že sa nevyskytuje aj v kontaktných regiónoch Slovenska. Vo všetkých skúmaných krajinách ho Slováci piekli veľmi často. Obdobne ako kukuričná kaša, patrilo k ich typickým jedlám, ktoré sa jedlo hlavne v zime, na raňajky alebo večera, s mliekom. Názvy kukuričného pečiva sú dosť jednoznačné. Na Ukrajine prevláda názov *bogač*. V Maďarsku a v Rumunsku toto pečivo nazývajú názvami odvodenými od slov *gerheň* alebo *mál'a*, *mal'*, pričom v Maďarsku prevláda prvý názov a v Rumunsku naopak, drahý názov. Aj v Srbsku najviac frekventujú názvy odvodené zo slova *gerheň*, vo Vojvodine užívajú aj iné názvy — kukuričná *buchta*, *buchničke*, *buchtí*. Inú situáciu dokumentuje výskum v slovenských lokalitách v Chorvátsku. Tam, okrem mestečka Ilok, kde pečivo nazývajú *gerheňa*, Slováci prijali chorvátsky

názov a kukuričné pečivo nazývajú *prója*. Takmer jednotná terminológia v slovenských enklávach na tento druh pečiva napovedá, že Slováci si ho do svojho jedálneho lístka zaradili až v novom kraji.

Chlieb. Chlieb je základnou pečenou obilninovou potravinou. Výskum priniesol bohatý materiál dotýkajúci sa jeho prípravy. V prvom rade môžeme konštatovať, že Slováci si vo väčšine lokalít zachovali tradíciu prípravy múčno-zemiakového chleba. Celkom to platí pre lokality v Poľsku, na Ukrajine a v Chorvátsku. Múčno-zemiakový chlieb prevažuje aj v lokalitách v Maďarsku a v Rumunsku. Naopak v Srbsku, prevažuje pečenie čisto múčneho chleba, ktorý je charakteristický aj pre oblasť okolia Békešskej Čaby v Maďarsku a priľahlého územia Rumunska.

Základom chlebového cesta bola všade ražná alebo pšeničná múka, podľa miery jej dostupnosti. V lokalitách v Poľsku informátori uviedli, že základnými chlebovými múkami bola ražná a jačmenná múka, prípadne ovsená múka. Za inovačný prvok v príprave chleba môžeme považovať miešanie pšeničnej a kukuričnej múky, ktoré výskum doložil najmä v Srbsku, ale i v Rumunsku a v Chorvátsku. Takáto kombinácia chlebovej múky nie je v slovenskej kulinárii typická, preto ju môžeme priradiť ku kulinárnym špecifikám Slovákov žijúcich v južnej Európe.

Okrem Srbska, vo všetkých ostatných krajinách, bolo základným prostriedkom na kvasenie domáceho chleba vysušené a rozmočené staré cesto. Len v jednej lokalite na Ukrajine, v dvoch v Rumunsku a v štyroch v Srbsku informátori uviedli, že sa užíval aj rozmočený starý kus chleba. Výskum tiež zachytil staré formy prípravy domáceho dlhodobého kvasiaceho prostriedku, tzv. paru. Príprava paru z chmeľu a pšeničných otrúb bola doložená na okolí Békešskej Čaby v Maďarsku a priľahlých lokalitách v Rumunsku. Par len zo pšeničných otrúb bol známy vo väčšine lokalít v Srbsku.

Kvások na podpora kysnutia chlebového cesta sa v slovenských komunitách v Poľsku nazýval väčšinou *kvas*, doložené sú aj názvy *zacenka*, *začin*, *podpuszka*. Na Ukrajine boli zdokumentované názvy *kvas*, *zakvaska*. V Maďarsku sa na kvások používali názvy *kvas*, *kvások*, *vikíska*, *naocesta*, *nácesta*, *žmolki* a na par názvy *par*, *pár*, *komlov*. V Rumunsku prevažoval názov *vikíska*, z ďalších to bolí *nácestka*, *nacesto*, *kvások* a *par*. V Srbsku sa na kvások užívalo pomenovanie *kvas*, *kvások* a na par *par*, *pár*, *homólke*. V slovenských lokalitách v Chorvátsku nazývali kvások *kvas*, *kvásek*, *kvások*, *kvásčok*, *naocesta*, *podpuszta*.

Tým, že v mnohých slovenských lokalitách v Európe prežívalo domáce pečenie chleba do 20. storočia, prípadne až do súčasnosti, veľmi zreteľne a jednoznačne sa zachovali aj praktiky jeho prípravy a názvoslovie s tým spojené. To, čo môžeme už len veľmi ťažko rekonštruovať výskumom na Slovensku, je v prostredí slovenských menšín v krajinách strednej a južnej Európy ešte živé a obohacuje naše poznanie o túto kulinárnu tradíciu.

Zelenina a ovocie. Z jedál zeleninového charakteru sa výskum sústredil na problematiku konzervovania kapusty a prípravu zemiakov, pretože obe potraviny patrili v slovenskej tradičnej kuchyni k najbežnejším. Tradíciu konzervovania kyslej kapusty v sudoch a jej časté užitie v kuchyni, si uchovali aj Slováci žijúci v štátoch strednej a južnej Európy. Výskum potvrdil takýto spôsob konzervovania strúhanej kapusty v takmer všetkých skúmaných lokalitách. Výnimkou boli lokality z poľskej Oravy a Spiša, niekoľkých lokalít v severnom Maďarsku a na okolí Belehradu v Srbsku. Výskum potvrdil aj tradíciu kvasenia celých kapustných hlávok. Tie sa užívali na prípravu plneného kapustného listu, ktorý na Ukrajine nazývali *holubki* a v Srbsku a Chorvátsku prevzatým názvom *sárma*.

Rozšírenie a užívanie zemiakov prinieslo do slovenskej kuchyne nové jedlá, ktoré ju výrazne obohatili a spestrili. Pre Slovákov žijúcich v strednej a južnej Európe sú zemiaky podstatnou zložkou ich stravy. Všeobecným javom bola ich príprava varením v šupe a varenie obielených zemiakov. Zemiaky sa jedli a jedia ako samostatné jedlo alebo ako príloha a zároveň sa používajú aj k príprave ďalších jedál. Čo sa týka pečenia pokrájaných zemiakov, výskum priniesol niektoré osobitosti. Informátori v Poľsku uviedli, že surové zemiaky sa piekli nasucho na platni sporáka, prípadne na plechu a až potom sa mastili alebo dochutili bryndzou. V ostatných krajinách sa zemiaky piekli na plechu na omastku, podobne ako v južných regiónoch Slovenska, kde býval dostatok masti. Ak bola možnosť, zemiaky sa piekli aj s pokrájanou klobásou, či slaninou, často tiež dochutené červenou paprikou, petržlenom, čiernym korením, cibuľou a pod. Pečené zemiaky s pečenou klobásou sú medzi Slovákami v južnej Európe dodnes veľmi obľúbené a často konzumované. Okrem jedál zo strukovín, kapusty a zemiakov, zaradili Slováci žijúci v krajinách južnej Európy do svojej stravy vo väčšom rozsahu aj iné druhy zeleniny, predovšetkým paradajky a papriku, ale tiež baklažány či rôzne druhy dýň.

Výskum sledoval tiež konzervovanie ovocia sušením. Sušenie ovocia bolo známe takmer vo všetkých skúmaných lokalitách. Výnimku tvoria len podtatranské obce v Poľsku, čo je z klimatického a hospodárskeho hľadiska pochopiteľné, a niekoľko lokalít nachádzajúcich sa severne od Belehradu v Srbsku. V ostatných lokalitách informátori potvrdili, že sušenie ovocia bolo všeobecným javom. Ovocie sa najčastejšie sušilo vonku, na slnku alebo v polotieni, prípadne vo vyhriatej chlebovej peci, čo predpokladá sušenie len pre domácu spotrebu. Špeciálne sušiarne na ovocie boli zaznamenané v dvoch lokalitách na Ukrajine a v Srbsku, po jednej v Maďarsku a Rumunsku, čo predpokladá miestnu nadprodukciu ovocia a predaj sušeného ovocia. Vďaka priaznivým klimatickým podmienkam v krajinách južnej Európy boli druhy konzumovaného ovocia, podobne ako zeleniny, pestrejšie než na Slovensku. Popri tradičných slivkách, jablkách a hruškách, pestovali Slováci tiež marhule, čerešne, moruše, vinič hroznorodý, višne, gdule, melóny – *gerečki* a pod. Ovocie sa zvyklo aj zavárať.

Mliečna strava. Dôležitú časť tradičnej stravy Slovákov tvorili jedlá a výrobky pripravené z mlieka. Okrem toho, že sladké i kyslé mlieko patrilo k základným nápojom, jeho tepelným spracovaním sa z neho pripravovali aj rôzne jedlá. Špecifické jedlá sa pripravovali z prvého mlieka po etelení kravy – mledziva, ktorému ľudová viera pripisovala magické ochranné účinky.

Na základe výsledkov výskumu v prostredí slovenských komunit v strednej a južnej Európe môžeme konštatovať, že užitie a spotreba kravského mlieka a mliečnych výrobkov z neho tam boli všeobecne rozšírené. Zaznamenaná bola aj príprava jedla z mledziva. Na poľskej Orave a Spiši, podobne ako v kontaktných regiónoch na Slovensku, sa mledzivo nazýva *šara*, *šiara*. Na Ukrajine a v Rumunsku v horskej oblasti Bihoru toto mlieko nazývajú *kurastra*, *kuľajstra*, *kolostrum*, v Maďarsku, v Srbsku a v Chorvátsku prevládajúcim názvom je *mlezivo*.

Všeobecne rozšíreným mliečnym produktom bol tvaroh. Na Ukrajine sa vo všetkých obciach nazýva *sir* a naopak v Rumunsku a v Chorvátsku, až na jednu výnimku, sa vo všetkých skúmaných obciach nazýva *tvaroh*. V Poľsku, v Maďarsku a v Srbsku sa vyskytujú popri sebe oba názvy, pričom výskyt každého z nich vytvára menšie regionálne zoskupenia. Názov tvarohu v jednotlivých skúmaných obciach vyplýva z jazykovej tradície, ktorú si osadníci do nových sídlisk priniesli už zo Slovenska.

To isté môžeme konštatovať aj o tradičnom názve nádoby na stĺkanie masla. V Poľsku, na Orave i na Spiši mala rovnaký názov *mašlonka*, na Ukrajine bol najviac zastúpený názov *zbuška*, jedenkrát *zbenka*, v Maďarsku, v dedinách severne od Budapešti zväčša *dbenka*, *benka*, v lokalitách na východ od Budapešti a v okolí Békešskej Čaby väčšinou *zbenka*, *zbonka*. V oblasti Bihoru v Rumunsku si Slováci uchovali názov *masnička*, vo zvyšných lokalitách *zbenka*, *dbenka*, *benka*. V Srbsku, v dedinách v okolí Belehradu to bola *zbenka*, vo Vojvodine *zbenka*, *dbenka*, *belík* a v Chorvátsku *zbenka*, *zbonka*. Ako je zjavné, všade išlo o slovenské názvy, ktoré si vo svojej kultúrnej pamäti Slováci zachovali aj v novom prostredí.

Výskum sledoval aj spracovanie ovčieho mlieka. Najrozvinutejšia výroba ovčích syrov bola zaznamenaná z oblasti poľskej Oravy a Spiša, kde naväzuje na rovnakú tradíciu, ako v kontaktných regiónoch Slovenska. Ovčie mlieko sa spracovávalo a konzumovalo vo forme hradového syra, bryndze a oštiepkov. Tradícia výroby ovčieho syra a bryndze bola doložená aj v juhovýchodnom Maďarsku a v priľahlých obciach v Rumunsku. Výskum ju potvrdil aj pre oblasť rumunského Bihoru a vo väčšine lokalít v Srbsku. Spracovanie ovčieho mlieka úplne absentuje v slovenských komunitách na Ukrajine a v Chorvátsku. Rozsiahle doklady spracovania ovčieho mlieka na syr a bryndzu u Slovákov v oblasti južnej Európy svedčia o ich snahe zachovať si túto časť svojej kulinárnej tradície aj v rozdielnych

geografických a hospodárskych podmienkach, než mali ich predkovia na Slovensku.

Mäso a mäsové výrobky. Hlavným zdrojom mäsa a tukov vo výžive ľudí boli hospodárske zvieratá, ktoré poskytovali ľuďom aj ďalšie potraviny – mlieko, vajíčka i iné suroviny – kožu, vlnu, perie, rohovinu. Mäso ako vysokohodnotná potravinu obsahujúca najmä bielkoviny, tuky a minerálne látky, bolo síce v menšej miere, ale súčasťou tradičnej stravy obyvateľov Slovenska.

Výskum stravy a stravovania sa zaoberal tiež problematikou prípravy a konzumácie mäsa a mäsových výrobkov. Získané odpovede doložili, že tradičné konzervačné postupy mäsa – solenie a údenie, boli a sú všeobecné a prevládajú u všetkých slovenských menšín. Solilo a následne sa údilo predovšetkým bravčové mäso a slanina. Doložená bola tiež konzervácia mäsa len nasolením. Na poľskej Orave a Spiši sa tak konzervovala predovšetkým baranina. Solilo sa ale aj kozie, hovädzie, telacie a bravčové mäso. Vo väčšine lokalít v Maďarsku sa soľou konzervovalo bravčové mäso, v Rumunsku prevažne bravčové, ale i hovädzie a ovčie mäso, podobne ako v skúmaných lokalitách v Srbsku, kde sa konzervovala nasolením aj hydina. Zaujímavé sú odpovede z Ukrajiny, kde informátori uvádzajú, že spôsob nasolenia mäsa do sklenených pohárov užívajú ešte v súčasnosti. Na krátkodobé uchovanie mäsa slúžilo aj jeho uloženie do studenej vody v studni.

Výskum doložil aj užívanie bravčového tuku z čriev v strave. Tradičný spôsob bol zachytený vo väčšine lokalít v Poľsku. Sadlo z čriev sa nasolilo, potrelo cesnakom a zašilo do blany. Takto upravené sa dalo medzi dve drevené doštičky, ktoré sa z oboch strán stiahli šnúrkou. Sadlo sa zavesilo *pod kominek* údiť. Údené sadlo sa užívalo na mastenie jedál, najmä kapusty a krúp. Informátori z ukrajinských lokalít zasa uviedli, že črevné sadlo sa vytápalo na masť a kvalitný podkožný tuk sa spracoval na údenú slaninu. Čo sa týka slaniny, okrem konzervácie údením, vo viacerých lokalitách v Maďarsku, Rumunsku i Srbsku sa na kratšie obdobie používalo konzervovanie slaniny len obarením horúcou vodou. S výnimkou dedín so slovenským obyvateľstvom v Poľsku bolo všade známe a praktikované aj vytápanie bravčového podkožného tuku na masť, ktorá sa hojne využívala v miestnej kuchyni.

Klobásy ako tradičný mäsový výrobok boli známe vo všetkých skúmaných lokalitách. Iba na poľskej Orave uviedli informátori, že tento produkt sa tam rozšíril neskoro, v 40. až 50. rokoch 20. stor., čo zrejme súviselo s celkovou sociálno-hospodárskou úrovňou tohto regiónu. Základným mäsom do klobás bola bravčovina, ale pomerne často sa dopĺňala, najmä hovädzím a telacím mäsom. Zvlášť kvalitnými klobásami sú známe výrobky dolnozemskej Slovákov z Maďarska, Srbska a Chorvátska. Aj na Slovensku je pojmom *čabianska klobása*, ktorá sa pripravuje z kvalitného mäsa a ďalších príchutí, v ktorých je veľmi

podstatná miestna kvalitná sušená sladká a pálivá červená paprika. Klobásy v týchto krajinách bývajú oveľa dlhšie a paprikovejšie ako tie, čo sa robia na Slovensku. Bývajú aj jeden meter dlhé a niekedy aj širšie, pretože sa plnia aj do hrubých čriev. Hrubšie klobásy sa údili dlhšie, aby vydržali až do ďalšej zabíjačky. Slováci v Chorvátsku si osvojili miestnu výrobu domácej hrubej klobásy – *kulenu*, ktorá sa plnila do hrubých čriev alebo do slepého čreva ošípanej. Do *kulena*, na rozdiel od klobás, sa mieša mäso v dvoch kvalitách – rezané i mleté, čím získava charakteristickú štruktúru a chuť. Klobásy v kombinácii s bielym chlebom, paradajkami a paprikami, prípadne pečené spolu so zemiakmi, patria k nezameniteľnej chuti dolnozemskej kuchyne.

Bohatý materiál priniesol výskum dotýkajúci sa problematiky jaterníc. V Poľsku sa pripravovali výlučne z varených krúp, krvi a tuku (väčšinou sadla) a nazývali ich *kiski*. V niektorých lokalitách sa plnili aj do hrubého čreva a vtedy ich nazývali *dorota*. Na Ukrajine sa plnka jaterníc robila z vnútorností, niekedy s pridaním krvi, krúp alebo ryže a nazývali ich *hurki*. V slovenských rodinách v Maďarsku sa jaternice plnili zvyčajne vnútornosťami s pridaním varených krúp alebo ryže. Ako náplň sa však dávali aj iné potraviny, napr. kukuričná kaša, prosná kaša, žemle, ktoré sa zvyčajne miešali s krvou. Z názvov tam prevládali *hurki* a pomerne často sa tam jaternice nazývali *dora*, *dorka*. V slovenských lokalitách v rumunskom Bihore sa nazývali jednotne *hurki* a plnili sa vnútornosťami a rôznymi kasami – pšeničnou, kukuričnou, krúповou, ryžovou. Podobne to bolo praktikované aj v lokalitách v Rumunsku, ktoré ležia bližšie maďarských hraníc, kde ich názvy boli pestrejšie: *hurki*, *húriki*, *hurke*, *víreški*, *dorke*, *kašovke*, *rižovke*. Základnou plnkou jaterníc v obciach v Srbsku boli vnútornosti, ktoré sa miešali buď s kukuričnou alebo ryžovou kašou. Niektoré druhy sa robili len z vnútorností, iné zasa len z kaše a krvi. Vo viacerých lokalitách sa robilo dva i viac druhov jaterníc. Výskum zaznačil aj viacero ľudových názvov. Prevláda názov *hurki* a častý je aj z maďarčiny prevzatý názov *májoška*, *májoške*. Z ďalších tradičných slovenských názvov jaterníc tu boli zaznamenané *matej*, *matejok*, *katerina*, *dorka*. Zaujímavé je, že pomenovaním *matejke*, *matejok*, *matejka* sa v obciach na okolí Beogradu nazýva tlačienka. Základom plnky jaterníc v slovenských rodinách v Chorvátsku boli vnútornosti, najmä pečienka, odrezky z mäsa a kože. Takmer vo všetkých lokalitách ich plnili aj krvou. Do plnky sa najčastejšie pridávala kaša z jačmenných krúp alebo kukuričná kaša, niekde varené pomleté zemiaky alebo aj chlieb či pečivo. Podľa plnky dostali tieto výrobky aj lokálne názvy. Plnené kašou a vnútornosťami sa nazývali *kašnara*, *kašňove*, tie s krvou sa volali *krvavíce*, *krvice*. Jaternice plnené zemiakmi sa nazývali *švapčara*, *zemkara*. Len čisto mäsové jaternice sa nazývajú *hurki*. Uvarené jaternice sa väčšinou piekli a jedli s kapustou, zemiakmi alebo s chlebom. Slováci tu tiež zvykli robiť tlačienku, ktorú nazývali *brezák* alebo *švargl*. Z uší, paprčiek, kože a cesnaku sa varila *huspenina*, *studeňja*, *pače*, ktorá sa jedávala na Veľkú noc alebo na Vianoce.

Analýzou získaného materiálu k problematike tradičných jaterníc môžeme konštatovať, že smerom od severu na juh sa evidentne menila najmä kvalita plnky. Zatiaľ čo v podtatranských obciach v Poľsku stačili ako plnka uvarené jačmenné krúpy s krvou, v južnejšie položených krajinách sa robili aj čisto mäsové jaternice. Menila sa aj kvalita obilninovej kaše v jaterniciach. Slováci na Dolnej zemi prešli od tradičných jačmenných krúp ku kukuričnej kaši, čím sa chuť tohto výrobku musela výrazne zmeniť. Na drahejšej strane je zaujímavé, že v niektorých obciach v Chorvátsku si zachovali ako plnku jaterníc zemiaky, ktorá bola typická pre horské oblasti Slovenska.

Dá sa povedať, že v slovenských komunitách na Dolnej zemi, kde bol dostatok východiskových surovín, sa sortiment mäsových výrobkov rozšíril o nové jedlá, ich chuťové vlastnosti sa modifikovali do charakteristických lokálnych či regionálnych podôb, čím sa ich jedálny lístok výrazne spestril a obohatil.

Výskum sa venoval aj zabíjačke, daru zo zabíjačky a hostine poriadanej po nej. V obciach poľskej Oravy a Spiša bola zabíjačka jednoznačne súkromnou záležitosťou rodiny, ktorá ju robila. K spoločenskej norme však patrilo poslať blízkej rodine kus mäsa, slaniny, kiski, prípadne krajzupu, čo bola náplň jaterníc – uvarená krv s jačmennými krúpami. V spišských obciach sa tento dar nazýval křepst, křept. V niektorých lokalitách na Ukrajine hostinu pri príležitosti zabíjačky nerobili, ale posielali mäso ako dar, v iných sa zvyklo pri tejto príležitosti pozývať do domu a pozvaných pohostiť. Vo všetkých ďalších krajinách, až na ojedinelé výnimky, sa posielal dar zo zabíjačky a zvykla sa robiť zabíjačková hostina, na ktorú sa pozývala najmä blízka rodina, niekedy susedia a známi. Z analýzy ľudových názvov vyplýva, že na celom skúmanom priestore jednoznačne prevláda názov zabíjačka, zabíjanka, zabíjačková hostina / večera. Regionálne ohraničený výskyt vytvárajú len dva ďalšie názvy. V Maďarsku, v obciach severne od Budapešti je to názov kar, karmina a v Chorvátsku názov klañje. Okrem toho sa vyskytli ešte slovenské názvy zakál'ačka, zaklávačka, hostina a maďarský názov disnótor.

Nealkoholické nápoje. K základným predpokladom života človeka patrí konzumácia vody, ktorá je pre ľudí každodenným a bežným nápojom. Ľudová viera pripisovala vode očistné vlastnosti, preto bola súčasťou mnohých tradičných rituálov. Slováci konzumovali predovšetkým studničnú vodu. V lokalitách ležiacich na severe Maďarska a v rumunskom Bihore sa užívala aj voda z prírodných prameňov. Zaujímavé sú aj viaceré prípady tzv. artézskych studní, z ktorých sa voda čerpala z veľkých hĺbok, pričom sa museli prekonať vrchné nepriepustné vrstvy horniny. Artézske studne sú zdokumentované najmä v dedinách okolo Belehradu v Srbsku a v Chorvátsku.

Steny studní boli vo väčšine lokalít spevnené. Vymurované boli buď kameňmi – v Poľsku, na Ukrajine, v Maďarsku severne od Budapešti a v rumunskom Bihore, alebo tehlymi – v obciach južne od Budapešti v

Maďarsku, v priláhlých obciach v Rumunsku, v Srbsku i v Chorvátsku. Údaje o používaní studní s nespevnými stenami boli zaznamenané len v niekoľkých obciach z oblasti rumunského Bihoru. Vrch studne býval väčšinou zakrytý poklopom alebo strieškou položenou na drevených stenách. Voda zo studne sa naberala viacerými spôsobmi. Do nádoby sa načierala rukou, tento spôsob prevažoval v obciach v rumunskom Bihore; vo všetkých skúmaných krajinách, s výnimkou Chorvátska sa naberala pomocou háku; vodu vyťahovali zo studne pomocou vahadla, tento spôsob sa častejšie užíval v Maďarsku, v Srbsku a Chorvátsku alebo sa voda čerpala pomocou rumpálu. To bol spôsob všeobecne rozšírený vo všetkých skúmaných krajinách. Konzumácia minerálnej vody bola zdokumentovaná len sporadicky – na poľskej Orave, na Ukrajine, v Maďarsku a v Rumunsku.

Ďalším základným nápojom bolo kravské mlieko. V letných mesiacoch sa najviac pilo kyslé mlieko, ale i cmar, srvátka, v zime skôr prevarené sladké mlieko. V 20. stor. sa na vidieku rozšírilo pitie bielej kávy, ktorá sa varila z pražených pomletých obilnín, napr. z jačmeňa, raži, ale i ovsa, niekedy doplnená kúpenou kávovinou a mliekom. Biela káva bývala typickým jedlom podávaným na raňajky. Mliečne druhy nápojov boli zaznamenané vo všetkých skúmaných lokalitách.

Alkoholické nápoje. Bohatý materiál priniesol výskum produkcie a spotreby alkoholických nápojov. U Slovákov v Poľsku boli víno i pálenka vždy len sviatočnými nápojmi, ktoré sa kupovali v krčmách a u obchodníkov, najmä pri príležitosti svadieb, krstín, prípadne na hody. Na označenie pálenky užívali názvy *goralka*, *gořolka*. Zaujímavé je zistenie zo Spiša, že pre ženy na svadbu sa podomácky vyrábalo víno zo žita. Konzumácia piva sa začala postupne rozširovať až od 30. rokov 20. stor.

V nížinných lokalitách na Ukrajine pestovali Slováci vinič hroznorodý a dorábali biele i červené odrody vína. V týchto rodinách bolo víno na stole častejšie, než tam, kde ho museli kúpiť. Ľudia si vedeli vyrobiť víno aj zo žita, cukru a droždí. Destiláty tam nazývali buď všeobecným názvom *pálenka*, *palinka* alebo podľa druhu východzej suroviny – *šlivjanka*, *terkeľanka*. Pálenka sa kupovala v krčmách a pila na sviatky, prípadne v nedeľu. Pivo sa stalo obľúbeným nápojom až v čase 1. ČSR, kedy ho tam rozšírila česká komunita a v Užhorode ho začal variť pivovar.

Situácia v lokalitách v Maďarsku bola obdobná. Víno ako bežný, každodenný nápoj potvrdili informátori vo viacerých obciach, najmä na okolí Budapešti, kde sa vinič hroznorodý pestoval a víno sa dorábalo v domácnostiach. Vo väčšine lokalít bolo však víno príležitostným nápojom, podávaným na sviatky, pri zabíjačke, prípadne pri fyzicky náročných prácach. Výskum potvrdil silnú tradíciu mužov piť alkoholický destilát ráno, pred raňajkami. Inak sa pálenka pila príležitostne, pri rovnakých príležitostiach ako víno. Vo všetkých skúmaných obciach ju nazývali slovenským všeobecným názvom *pálenka*, *páleno*, *pálenô*, *pálené*, *pálenec*.

Slováci v Rumunsku taktiež pili oba tradičné alkoholické nápoje. Tí, ktorí pestovali vinič si dorábali víno pre vlastnú spotrebu. Ostatní víno kupovali. Pre oblasť Bihoru bola špecifická domáca výroba destilátov z ovocia. Slivovica i čerešňovica sa tam chodili nakupovať až z Bukurešti, pretože Slováci boli známi tým, že ich produkty boli vysoko kvalitné. Aj tu sa v lexike zachovali na pomenovanie destilátu slovenské názvy *paľenka*, *páleno*, popri ktorých sa používajú aj názvy *slivovica*, *čerešňovica*.



Hlboké.

V čase Č-SR sa v okolí obce dorábali kvalitné omšové vína.

Глибоке.

За часів Ч-СР на околицях села виробляли якісні вина для богослужінь.



*Rozsiahle vinohrady neposkytovali len hrozno na výrobu kvalitných vín,
ale tiež stolové odrody. Príprava stolového hrozna na expedíciu
do obchodnej siete.*

*Обширні виноградники продукували не лише виноград на виробництво
якісних вин, але і столові сорти. Підготовка столового винограду для
відправлення до торгової мережі.*

Produkcia viniča a výroba vína bola u Slovákov doložená vo viacerých lokalitách v Srbsku. Tu bolo víno denným nápojom a všade fungovalo ako nápoj podávaný na hostinách a rôznych posedeniach ľudí. Destiláty sa pálili najviac zo sliviek a čerešní, ale i z hrozna. Poznali dokonca pálenku z kukurice. Aj v týchto slovenských komunitách sa zachovali tradičné slovenské názvy *palenô, páleno, pálené*. Výskum zistil u mužov prežívanie tradície každodenného pitia pálenky predjedlom. Dostatok pálenky bol záväzný pri poriadaní každej hostiny, či pohostenia.

V Chorvátsku sa v každej skúmanej lokalite vyskytovali vinohrady, takže o víno nemali tamojší Slováci núdzu. Najviac vinohradov bolo v mestečku Ilok, ktorý leží na Dunaji, na hranici medzi Chorvátskom a Srbskom. Na hospodárstvách tu mali bežne 300–500 litrov vína. Víno bývalo bežným nápojom a zároveň nesmeli chýbať na žiadnej oslave a hostine. Zvyklo sa tiež variť a piť teplé. Aj v súčasnosti Slováci predjedlom 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, marhúl, sliviek, vína, repy i kukurice. Pestrej palety druhov zodpovedá aj množstvo názvov, ktorú tam Slováci na pálenku užívajú. Ako všeobecný názov destilátu sa zachovali pôvodné slovenské *palenka, palena, paleno, pálenô*. Kupovanú pálenku nazývajú *brenka, brentača*, stredná generácia však už užíva chorvátsky názov *rakija*. Pije sa tu *šlivovica, šlivovača, hruškovača, višňovača*, z moruší *dudovača, dudovňa*, z hrozna *komovica*, z vína *klekovača*, z repy *repara*, z kukurice *klipara*, z trniek *trnkovača*. V zime sa pripravovala teplá pálenka s cukrom a klinčekmi. Pila sa napr. 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 i viac litrov pálenky. Príklad z Chorvátska dokumentuje, do akej pestrosti sa môže rozšíriť domáca produkcia alkoholických nápojov, keď je na ňu dostatok vhodných surovín a pálenie nieje obmedzované.

Ak získaný materiál k problematike tradičným alkoholických nápojov zovšeobecníme, môžeme konštatovať, že v lokalitách čím ďalej na juh Európy, narastá ich konzumované množstvo. V prípade pálenky narastá aj počet pripravovaných druhov, z ktorých niektoré na Slovensku nenájdeme. Ide napr. o domáce pálenky z hrozna, vína, moruší, kukurice, prevzaté z inej kulinárnej kultúry. Patria preto ku inováciám, ktoré si Slováci v novom prostredí juhovýchodnej Európy osvojili. V prípade pestovania viniča, výroby a konzumácie vína treba tiež 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 inovácia.

Údaje o počiatkoch konzumácie piva v skúmaných lokalitách v Maďarsku, Rumunsku, Srbsku a Chorvátsku sa rôznia. Ich rozpätie sa pohybuje od počiatku 20. stor. až do 80. rokov 20. stor., čo môže vypovedať o miere izolovanosti či otvorenosti obcí voči novým prvkom v stravovacom systéme a možnostiach nákupu piva.

Kuchynské náčinie. Pri príprave jedla, na jedenie, ukladanie a transport stravy sa užíva rôzne kuchynské náčinie. Výskum sa sústredil na zachytenie používania – kotla, žarnova a stupky, ktoré boli na slovenskom vidieku dominantné po celý stredovek a prežili až do 20. stor.

Na poľskej Orave si informátori spomínali ešte na kotol, ktorý v dome visel nad otvoreným ohniskom, alebo stál na ohnisku na železnej trojnožke. V spišských obciach si pamätali už len na užívanie železnej podnožky pod kotol – *drajfuza*. Informátori z viacerých lokalít z Poľska uvádzali, že kotol zavesený na otáčavom ramene nad ohniskom ešte prežíva na ovčiarskych salašoch v horách. Väčšina odpovedí na Ukrajine hovorí o tom, že kotol bol umiestnený mimo domu, zabudovaný v murovanom podstavci alebo v jame a varil sa v ňom zväčša len lekvár. Údaje z viacerých slovenských lokalít z Maďarska dokladajú kotol zamurovaný priamo v telese pece. Iným spôsobom bolo postavenie kotla na železnú trojnožku na dvore alebo bol umiestnený vo vymurovanom podstavci. V kotle sa zvykol variť baraní guláš, zemiaky, lekvár, mäso a vnútornosti pri zabíjačke, zohrievať voda a vyvárať bielizeň. Používali sa rôzne druhy – železný na zabíjačku, medený na lekvár, smaltovaný na bielizeň. Kotol zavesený na reťazi sa využíval v oblasti juhovýchodného Maďarska na *salašoch* – sezónnych hospodárstvách. V súčasnosti sa užívajú najmä prenosné kotle, ktoré sa dajú kúpiť v obchodoch. Vo väčšine skúmaných lokalít v Rumunsku býval kotol zamurovaný buď v telese pece alebo v podstavci na dvore. Mal rovnaké využitie ako u Slovákov v Maďarsku. V kotloch sa varila aj pálenka. Pre slovenské lokality v Srbsku bolo tradičné mať kotol zamurovaný v *kotlánke* na dvore, v šope. Na varenie guláša alebo rybej polievky zvykli užívať kotol zavesený na vyššom trojnohom držiaku, pod ktorým sa rozložilo na dvore ohnisko. V Chorvátsku si informátori spomínali na železný kotol s nožičkami alebo postavený na železnom podstavci – *drajfúze*, pod ktorým sa na dvore rozkladal oheň. V mestečku Ilok mávali na dvore vymurovanú *kotlanku*. Prenosné kúpené emailové kotle sa užívajú často aj v súčasnosti, napr. na zabíjačke, na svadbách, na varenie lekváru, paradajkovej šťavy. Špeciálne medené kotle sa hojne využívajú na domáce pálenie destilátov.

Výskum zaznamenal len veľmi málo lokalít, v ktorých sa ľudia už nepamätali na kamenný mlynček na ručné mletie obilia. Bolo to najmä v prípadoch, keď priamo v obci alebo v jej bezprostrednej blízkosti fungoval vodný mlyn. Z tradičných slovenských názvov boli na celom skúmanom priestore najfrekventovanejšie názvy *mlyn*, *mlinek*, *mlynok*, *mlynček*. Ďalší tradičný názov *žrvaň*, *žrveň* bol zaznamenaný v dvoch lokalitách v

Chorvátsku, čo korešponduje s názvami užívanými na ručný mlynček v bývalej Trenčianskej župe, odkiaľ sa Slováci presídlili do týchto obcí. Vo viacerých lokalitách v Maďarsku, ojedinelo aj v Rumunsku a Srbsku, nazývali Slováci ručný mlynček maďarským názvom *darál'ov* alebo z neho odvodeným pomenovaním *darál'ovník*. V niektorých lokalitách na Ukrajine uviedli, že ručný mlynček sa užíva aj dnes, hlavne na šrotovanie kukurice. V Srbsku, v oblasti Belehradu, si informátori pamätajú len na to, že sa pomocou neho mlela soľ a vysušená paprika.

Tradičné formy i názvy si zachovali stupky a stupy-náčinie slúžiace na drvenie, pričom v Chorvátsku a Srbsku išlo len o jeho ručné formy. Inde boli popri prevládajúcich ručných formách zaznamenané aj nožné a mechanické formy stúp. Nožné stupy sa vyskytovali na poľskej Orave a v Maďarsku. Mechanické stupy boli zaznamenané v Poľsku na Spiši, na Ukrajine a v Rumunsku. Prevládajúcim materiálom, z ktorého boli zhotovené stupy bolo drevo. Kovové stupky sú doložené z viacerých lokalít Ukrajiny, juhovýchodného Maďarska, priľahlej oblasti Rumunska a dedín z okolia Belehradu v Srbsku. Výskyt kamennej stupky, väčšinou popri jej drevených formách, bol sporadicky zachytený vo všetkých skúmaných krajinách, s výnimkou Chorvátska. Prevládajúcim materiálom, z ktorého bol zhotovený tlčik bol kov, v menšom rozsahu drevo a ojedinelo kameň. V stupkách sa najčastejšie tĺkla soľ, cukor, mak, orechy, strúhanka, sušená červená paprika, celé čierne korenie. Menej odpovedí hovorí o ručnej výrobe krúp z jačmeňa či prosa. Možno konštatovať, že stupky na drvenie, podobne ako ručné kamenné mlynčeky, prežili u Slovákov v krajinách strednej a južnej Európy ako náradie, ktoré sa využívalo len na príležitostné pomletie alebo rozdrvenie menšieho množstva potravín.

5. Odev a obuv

Medzi základné predpoklady fyzickej existencie človeka v geografickom aj kultúrnom priestore Európy, so striedaním chladných a teplých ročných období, patrí spolu so stravou a obydľím aj odev a obuv, v ktorých sa stretajú všetky sféry kultúry – materiálna, duchovná i umelecká. Odev a obuv pôvodne vznikli z prirodzenej potreby človeka chrániť sa pred nepriaznivými vplyvmi podnebia. Ich ďalší vývoj bol a je úzko spätý s hospodárskym a spoločenským vývojom spoločnosti. Odev a obuv nepredstavujú len súbor vecí, ktoré vznikli z konkrétnych materiálnych podmienok a ktoré slúžia len praktickým účelom. Nimi sa človek začleňuje i vydeľuje zo spoločnosti. Vypovedá o sebe i o dobe, v ktorej žije.

Ženský odev. Základ ženského odevu v prvej polovici 20. stor. tvorilo niekoľko odevných súčiastok – rubáš, rukávce, sukňa a zástera. Medzi názvami rubáša dominujú dva – *rubáč* a *spodník*. Ostatné názvy – *pendel*, *podolok*, *gecel'a* alebo *letnica* sa vyskytujú len ojedinelé. Rubáš sa obliekal ako prvá odevná súčiastka na holé telo. Siahal od pásu dolu a jeho dĺžka bola

~ 72 ~

určovaná dĺžkou vrchnej sukne, spod ktorej nesmel vyčnievať. V staršom období sa rubáš zhotovoval z domáceho, buď konopného alebo ľanového plátna. V sledovanom období prvej polovice 20. stor. postupne ustupovalo používanie domáceho ľanového aj konopného plátna, ktoré boli nahrádzané bavlneným plátnom. Z konopného plátna sa v tomto období rubáš šil prevažne na všedné dni a na sviatočné dni bol už z bavlneného plátna. Rubáš na všedné dni bol užší a na sviatočné dni širší. V horských oblastiach, v Poľsku, Zakarpatskej Ukrajine a Rumunsku, bol rubáš z dvoch až troch pôl plátna. V nížinných oblastiach Maďarska, Chorvátska a Srbska bol širší – z troch až piatich pôl. Nosenie rubáša začalo zanikať v medzivojnovom období a dovŕšilo sa v rokoch po druhej svetovej vojne. V tých obciach, v ktorých aj po tomto období pretrvávalo nosenie tradičného odevu alebo jeho zredukovanej podoby, bol rubáš nahradený buď spodnou dlhou košeľou alebo spodnou sukňou.

Ďalšou základnou odevnou súčiastkou ženského odevu bola krátka ženská košeľa – rukávce, na území Maďarska, Rumunska a Srbska nazývané *oplecko*. Obdobne ako rubáš, aj rukávce boli šité z ľanového, konopného alebo z bavlneného plátna. Z domáceho ľanového plátna sa nosili rukávce na všedný deň najmä v Poľsku, z domáceho konopného plátna zasa na Zakarpatskej Ukrajine, Maďarsku, Rumunsku a Srbsku. Sviatočné rukávce boli v prevažnej väčšine skúmaných lokalít zhotovené z kupovaného bavlneného plátna. Po prvej svetovej vojne sa z neho začali šiť aj rukávce na všedný deň. V tomto období sa v šatníku žien na území južného Maďarska, v Chorvátsku a v Srbsku namiesto rukávco – *oplecka*, objavuje blúzka.

Priestorové rozloženie využívania tradičných textilných materiálov – domáceho ľanového a konopného plátna korešponduje s tradičnými oblasťami pestovania ľanu a konope. Pestovanie ľanu je charakteristické pre horské oblasti a pestovanie konope pre nížinné oblasti. V minulosti zohrávalo pestovanie konope, popri pestovaní obilnín a kukurice na území južného Maďarska a Srbska, a tam aj chmeľu, významnú hospodársku funkciu, keď sa stalo nezanedbateľným zdrojom finančných prostriedkov.

Na celom sledovanom území ďalšou súčiastkou základného odevu žien bola sukňa do pásu. Sukňa, ktorá tvorila spolu so živôtikom jeden celok, sa nosila vo významnejšej miere len na území Poľska. Pre sukňu dominuje všeobecný termín *sukňa*. Druhým najrozšírenejším názvom je názov *gecel'a*, ktorý sa vyskytuje na severe a juhovýchode Maďarska, juhu Rumunska a východe Srbska, v Banáte. Na Zakarpatskej Ukrajine sa sukňa nazývala *kabát*. Sukňa bola zhotovená z niekoľkých pôl materiálu. Pre územie Poľska, Zakarpatskej Ukrajiny, Maďarska, Rumunska a Chorvátska bola charakteristická sukňa, ktorá bola široká tri až štyri poly. Pre lokality v Srbsku bola charakteristická veľmi široká sukňa, z piatich až šiestich pôl, v niektorých prípadoch dokonca aj z viac ako šiestich pôl. Šírka sukne tradičného odevu tak vlastne odrážala hospodársku prosperitu obyvateľstva príslušného kraja.



Polianska Huta.

Odev žien sa zač. 20. stor. skladal z oplecka, spodníka, sukne a zástery.

Oplecko zdobila drobná a jemná výšivka.

Полянська Гута.

Одежа жінок на початку XX століття складалася з оплецька, сорочки, спідниці та фартуха. Оплецько прикрашала дрібна і ніжна вишивка.



Polianska Huta.

V zimnom období v 1. pol. 20. stor. bol odev žien doplnený kabátikom a šatkou, ktorá bola uviazaná krížom cez prsia.

Полянська Гута.

В зимовий період в 1 -й половині XX століття була одяг жінок доповнена жакетиком та хусткою, яка була пов'язана навхрест через груди.

Na zhotovenie sukne sa používala široká škála textilných materiálov, pričom sa zohľadňovala príležitosť, na ktorú sa bude sukňa nosiť a tiež majetkové možnosti rodiny jej nositeľky. Na všedné dni a pracovné príležitosti sa sukne šili z pracích a lacnejších materiálov, najmä plátna, drelichu, z modrotlače, kartónu. Na sviatočné príležitosti boli z glotu, perkálu, sífónu, saténu, hodvábu, brokátu, listeru, delénu, zamatu aj plyšu. Dievky a mladšie ženy nosili sukne bledších farieb a staršie ženy tmavších farieb. Ženy z menej majetnejších rodín mali sukne z finančne menej nákladných látok a ženy z bohatých rodín z drahších látok. Rozdielne bolo tiež množstvo sukní, ktoré žena vlastnila.

Pod vrchnú sukňu nosili ženy bielu plátenú spodnú sukňu. Vo všedný deň to bola zvyčajne len jedna sukňa. Vo sviatočné dni počet spodných sukní narastal. Šírka sukní – vrchnej i spodných sukní, vytvárali charakteristickú siluetu ženskej postavy. Šírku sukní ešte znásoboval široký volán našitý na spodný okraj sukne. Na území Poľska a Zakarpatskej Ukrajiny, ale aj na severe Rumunska a v Chorvátsku bola silueta ženy menej rozložitá. Na území Maďarska, južného Rumunska a Srbska dominovala široká, zvonovitá silueta ženy.

Na celom výskumom sledovanom území do základnej skladby ženského odevu patrila ešte zástera vo svojich dvoch funkčných podobách – pracovnej a sviatočnej. Ženy, ktoré obliekali tradičný odev, nosili zástery pri oboch príležitostiach, s výnimkou dvoch obcí na poľskej strane Oravy, a po jednej lokalite na Zakarpatskej Ukrajine a v Chorvátsku. V spomínaných prípadoch ženy nosili zásteru len vo všedné dni. Svojim spôsobom sa tak nepriamo dokumentuje postupný prechod od nosenia tradičného odevu k noseniu mestského odevu, pretože pri mestskom odeve sa nosila zástera len v pracovné dni. V prvej polovici 20. stor. sa zástera na všedné dni šila prevažne z kupovaného bavlneného plátna. Len v ojedinelých prípadoch sa v každej sledovanej krajine, najmä na území Maďarska, vyskytujú popri týchto zásterách aj zástery z konopného plátna. Pracovná zástera na všedný deň bola zhotovená prevažne z jednej poly plátna. Výskyt širokých pracovných záster, z dvoch alebo z viacerých pôl plátna, na nížinnom území Rumunska a Srbska zodpovedá charakteru tradičného odevu týchto oblastí, pre ktorý je príznačná široká silueta ženského odevu. Pracovná zástera bola takmer na celom sledovanom území tmavých farieb – modrá lebo čierna. Biela pracovná zástera sa nosila prevažne na území Poľska a zástery iných farieb sa nosili len na území Rumunska.

Názvoslovie pracovnej zástery je veľmi pestré. Popri všeobecnom názve *zástera* sa vyskytujú ďalšie názvy, ktoré sú regionálne zoskupené. Na území Poľska je to *fertucha*, na Zakarpatskej Ukrajine *chusta*, na severe Maďarska *sakáčka*, na území severného Rumunska *šurc*, na maďarskom, rumunskom aj srbskom území Banátu *šata* a v Chorvátsku *záponka*. Rovnako pestré je názvoslovie zástery na sviatočné dni, ale jej názvy

nevytvárajú väčšie regionálne zoskupenia ako v prípade zástery na všedné dni. Popri všeobecnom názve sviatočnej zástery *fertucha* sa vyskytujú ďalšie názvy – *zástera, šata, keténka, záponka, šurc* alebo *sakáčka*.

Sviatočné zástery sa šili zo širokej škály druhov látok – glotu, listeru, hodvábu, brokátu, saténu a ďalších, ktorých charakteristickým znakom bol lesk. Tak, ako v prípade sukni, aj v prípade sviatočných záster sa pri ich nosení zohľadňovala najmä príležitosť a majetkové možnosti rodiny nositeľky. Dievky a mladšie ženy nosili zástery bledších a pestrejších farieb a staršie ženy tmavších farieb. Na území Srbska sa pri farbe zástery zohľadňovala farba sukne. Na veľké cirkevné sviatky sa vo väčšine prípadov nosili biele zástery. Zástera na sviatočné dni bola rovnako, ako zástera na všedné dni, zhotovená prevažne z jednej poly plátna. Výnimku tvorí len poľská časť Spiša, Zakarpatská Ukrajina a územie Rumunska, spolu s maďarskou časťou Banátu, na ktorých prevládali sviatočné zástery z dvoch a viac pôl plátna.

Prvé zmeny v nosení tradičného odevu ženami na výskumom sledovanom území nastali po prvej svetovej vojne. V ojedinelých prípadoch, najmä v blízkosti miest, to bolo aj skôr. Nosenie tradičného odevu sa postupne obmedzovalo len na sviatočné a obradové príležitosti. Forma tradičného odevu, ktorý sa nosil vo všedné dni sa postupne redukovala len na základné súčiastky. Tie sa šili najmä z kupovaných, priemyselne vyrábaných textílií, ktoré boli dostupnejšie ako doma vyrábané plátno. Všeobecný ústup každodenného nosenia tradičného odevu nastal po druhej svetovej vojne. Redukovanú podobu tradičného odevu po tomto období nosila už len staršia stredná a najstaršia generácia žien. Jeho sviatočnú podobu začali ženy nosiť len na výnimočné príležitosti — svadby, cirkevné a svetské sviatky. Významným prínosom pre oživenie alebo uchovanie nosenia tradičného odevu bol vznik a rozšírenie folklórneho hnutia.

Ženský účes a úprava hlavy vydatej ženy. Prirodzenou súčasťou tradičného odevu žien bola úprava hlavy a účes. Úprava hlavy nemala len praktickú funkciu, predstavovala tiež významný znak, ktorý umožňoval rozpoznať spoločenský status jej nositeľky. Úprava hlavy umožňovala v prvom rade rozpoznať slobodnú dievku od vydatej ženy a tiež príležitosť konkrétnej úpravy. Výskum nesledoval mužský účes, pretože v prvej polovici 20. stor. bol účes mužov už nivelizovaný, bez regionálnych zvláštností, ktoré by mali nadväznosť na staršie, tradičné formy mužského účesu.

Základ tradičného účesu vydatých žien tvoril jeden alebo dva, z prameňov vlasov zapletené vrkoče. Prevládal účes, ktorý bol upravený z dvoch vrkočov. Vrkoče boli v tyle hlavy, raz vyššie a raz nižšie, stočené do okrúhleho alebo oválneho kontu. Na celom sledovanom území súčasťou účesu bola tvrdá podložka, ktorá účes nielen formovala, ale aj upevňovala. Na Zakarpatskej Ukrajine, v severnom Maďarsku, v Chorvátsku a Srbsku bol účes upevnený najmä hrubším hrebeňom. Na ostatnom území účes upevňovala podlhovastá oválna ihlička, ktorá bola zasunutá do účesu.



*Polianska Huta.
Ten istý zimný odev z pohľadu zo zadu.
Полянська Гута.
Та сама зимова одяга (ззаду).*



*Dlhé.
Začiatkom 20. stor. začali muži nosiť odev mestského strihu, ale ženy si
ponechali svoj tradičný odev.
Довге.
На початку ХХ століття чоловіки стали одягати одяга міського
покрою, а жінки залишили собі свою традиційну одяга.*

Na konkrétnu podobu tradičného účesu môžeme usudzovať okrem formy aj z jeho názvov. Tradičné názvy, napr. *cuba* alebo *chomla* na území Poľska, *kitka* na prevažnej časti Srbska a príľahlej časti Chorvátska možno spájať s tradičnými formami účesu zo staršieho obdobia. Najrozšírenejším názvom je názov *kont* a jeho varianty, ktorý sa vyskytuje najmä na Zakarpatskej Ukrajine, v Maďarsku a v Rumunsku. V Chorvátsku sa tradičný účes vydatých žien nazýval *knedla*.

Tradičná úprava hlavy vydatých žien začala zanikať v medzivojnovom období. Zánik súvisel so zmenami v odevе žien, ktoré začali každodenne nosiť už len redukovanú podobu tradičného odevu. Primerane k tomu sa začala meniť aj tradičná úprava hlavy, vrátane účesu. Úplná zmena vo forme účesu nastala po drahej svetovej vojne. Tradičný účes pretrvával už len v staršej generácii žien. V období, v akom začal zanikať tradičný účes, nastal tiež zánik nosenia čepca – tradičnej pokrývky hlavy vydatých žien. V priebehu prvej polovice 20. stor. ženy nosili čepce už len pri výnimočných sviatočných alebo obradových príležitostiach. V každodennom všednom odevе bol čepiec nahradený šatkou.

Mužský odev. Základ mužského odevu tvorila košeľa, gate a nohavice. V prvej polovici 20. stor. sa na skúmanom území nosili košele rovného strihu, v niekoľkých variantoch. Najstaršiu formu predstavovala košeľa rovného strihu, s rovnými a voľnými rukávmi, s nízkym stojatým golierom, s uväzovaním na pár tkaníc. Košeľa rovného strihu sa nosila do začiatku 20. stor. Po prvej svetovej vojne pretrval rovný strih košele, zmenila sa ale podoba rukávov, ktoré boli na spodnom okraji stiahnuté do manžety. Taktiež sa zmenil golier, ktorý bol preložený a namiesto šnúrok sa košeľa zapínala na rad gombičiek. V tom istom období sa rozšírilo nosenie tzv. slovenských košiel, pre ktoré bol charakteristický nízky stojatý golier, vyšívaná náprsenka a zapínanie na pleci. Okrem náprsenky bol na nich vyšíty tiež golier a manžety. Košeľa vždy siahala nižšie pásu, často až do polovice stehien a nosila sa zakasaná buď do gätí alebo nohavíc.

Materiál, z ktorého bola košeľa zhotovená odrážal príležitosť, na ktorú bola nosená. Vo všedné dni nosili muži košele z tradičných textilných materiálov, z ľanového alebo konopného plátna. Rovnako, ako v prípade odevu žien, aj v prípade mužského odevu, na území Poľska sa košele šili z ľanového plátna a na ostatnom území z konopného plátna. Košele na sviatočné príležitosti sa na celom skúmanom území šili z tenšieho bieleho bavlneného plátna. Na území Srbska aj z iných a farebných látok.

Už po prvej svetovej vojne, v medzivojnovom období, začalo do dedinského prostredia na skúmanom území prenikať nosenie košele mestského, tvarovaného strihu. Košele rovného strihu, s voľnými rukávmi, z konopného plátna nosila len najstaršia generácia mužov, aj to len v lete počas žatevných prác. Po druhej svetovej vojne, v snahe zachovať dekoratívnosť mužského odevu prostredníctvom košele, začala sa na slávnostné príležitosti nosiť v lokalitách so slovenským obyvateľstvom v

Srbsku košeľa mestského strihu, ktorá ale mala byť pozdĺž zapínania, alebo ramenných švíkov, pás výšivky. Výšivka zvykla byť aj na golieri.

Na celom skúmanom území, s výnimkou Poľska, muži v minulosti nosili v lete ako vrchný odev plátené gate. Gate sa šili hlavne z doma tkaného konopného plátna, len výnimočne sa šili aj z kupovaného bavlneného plátna. Používanie bavlneného plátna znamená na jednej strane ústup domáceho spracovania konope a na strane drahejšiu snahu využiť možnosti obchodu, ktorý ponúkal jemnejšie druhy plátna. Na území Maďarska napr. bavlnené plátno používali po prvej svetovej vojne buď chudobní, pretože nemali možnosť si zhotoviť vlastné konopné plátno, alebo najbohatší, ktorí širokými nariasenými gaťami z jemného bavlneného plátna mohli dať najavo svoju majetnosť. Gate boli zhotovené z jednej až štyroch pôl plátna. Široké, trojpolové a širšie gate boli charakteristické pre územie Maďarska a západného Srbska. Gate boli hlavne letným odevom, ktorý sa nosil najmä vo všedné dni. Nosenie plátených vrchných gatí vo sviatočné dni bolo v prvej polovici 20. stor. už výnimočné. V zime sa gate nosili, zvlášť ich užšie formy, len ako spodné prádlo. Ako vrchný odev ich v zime nosili prevažne chudobní, ktorí si na seba obliekli dvoje gatí naraz. Všeobecné nosenie vrchných gatí na území Rumunska, Chorvátska a Srbska zaniklo v období prvej svetovej vojny. V Maďarsku sa tak stalo až v období medzi prvou a druhou svetovou vojnou.

Súčasťou mužského, najmä všedného pláteného odevu, bola zástera. Mužská zástera sa vyskytovala v dvoch formách – do pásu, ktorá bola príbuzná s formou ženskej zástery alebo s náprsenkou, ktorá vychádzala z formy pracovnej zástery remeselníkov. Na spätosť mužskej zástery so ženskou zásterou poukazujú jej názvy – *zástera*, *šata*, *fertucha*, *sakáčka*, *keteňa*, *šurc*, ktoré sú s ňou identické. Mužská zástera bola zhotovovaná z konopného alebo bavlneného plátna modrej alebo čiernej farby. Na väčšine sledovaného územia, v období medzi prvou a druhou svetovou vojnou, nosili mužskú zásteru už len jednotlivci. Všeobecné nosenie mužskej zástery, vo všedné aj sviatočné dni, sa vyskytovalo len v niekoľkých osadách v Maďarsku, Rumunsku a v Srbsku. Na území Srbska nosili, a doteraz nosia, zásteru muži, ktorí sa podieľajú na priebehu svadobnej hostiny.

Mužský odev, na rozdiel od ženskému odevu, sa vyznačoval určitou sezónnosťou. V lete a vo všedné dni nosili muži plátené gate. V zime a vo sviatočné dni nosili nohavice buď z domáceho alebo kupovaného súkna alebo z priemyselne vyrábaných šatových látok – *cajgu*, *štofu*, *kangáru*, *štruksu*, *zamatu* alebo *menčestru*. Mužské nohavice boli na území Poľska a severného Rumunska prevažne bielej farby, pretože boli z domáceho súkna. Na ostatnom sledovanom území sa nosili tmavé nohavice, modrej alebo čiernej farby. Vyskytovali sa však aj nohavice iných farieb – hnedej, zelenej alebo šedej. Súkenné alebo látkové nohavice sa nosili najmä v zime, len na území Poľska, vzhľadom na tamojšie klimatické podmienky ich nosili celoročne, vo všedné aj sviatočné dni. Zvláštnosťou v odeve mužov v Srbsku boli kožušinové nohavice, ktoré sa nosili v zime.



Šeredné.

V priebehu 1. pol. 20. stor. sa zjednodušoval aj tradičný odev žien a ženy začali postupne nosiť odev mestského strihu.

Середнє.

Протягом 1-ї половини ХХ століття спрощувалася і традиційна одяга жінок, які поступово одягали одягу й міського типу.



Šeredné.

V odeve najstarších žien vždy, v minulosti aj v súčasnosti prevláda tmavá farba odevu.

Середнє.

В одязі найстарших жінок і в минулому, і в сучасності переважає темний колір одягу.

Výrazné zmeny v odevu mužov na sledovanom území nastali v období medzi prvou a druhou svetovou vojnou a dozneli tesne po druhej svetovej vojne. Muži v tomto období postupne opúšťali nosenie tradičného odevu a nahrádzali ho odevom mestského charakteru. Súviselo to s celkovými zmenami v spoločnosti a v spôsobe života vidieckeho obyvateľstva. V súčasnej dobe si muži obliekajú tradičný odev už len pri účinkovaní vo folklórnom súbore alebo pri slávnostných príležitostiach.

Vrchný odev. V prvej polovici 20. stor. na sledovanom území už len doznievalo nosenie tradičného vlneného alebo súkenného odevu. Najdlhšie pretrvalo nosenie rozmernej hrubej vlnenej šatky medzi ženami. Pokiaľ ide o tradičný vrchný odev mužov, v pamäti informátorov sa zachovali informácie o všetkých jeho základných formách. Vrchný súkenný odev mužov i žien prešiel rovnakými zmenami. V nížinných oblastiach sledovaného územia už pred prvou svetovou vojnou muži prestali postupne nosiť súkenný vrchný odev rovného strihu. Kabanice a haleny vymenili najskôr za kabáty z domáceho súkna a po nich za kabáty, ktoré boli ušité z priemyselne vyrábaných látok. Súčasťou vrchného oblečenia sa v tomto období stali tiež z vlny pletené svetre. Najdlhšie sa nosenie tradičných foriem vrchného súkenného odevu – kabaníc udržalo na území Poľska, kde ich prestali nosiť v medzivojnovom období a na severe Rumunska, kde sa prestali nosiť až po druhej svetovej vojne.

Omnoho dlhšie sa nosili kožuchy. Z nich najrozšírenejšou formou bol kožuštek bez rukávov, ktorý v zime nosili tak ženy ako muži. V zmenenej forme sa nosí na takmer celom území až do súčasnosti. Charakteristickým znakom tradičného mužského kožušteka na juhu Maďarska a Rumunska, ako aj v Srbsku bolo, že sa nezapínal vpredu ako ženský kožuštek, ale na ľavom pleci a ľavom boku.

Ďalšími formami kožuchov boli krátke a dlhé kožuchy s rukávami, ktoré nosili ženy aj muži. Tradičné kožuchy, zvyčajne zdobené koženými aplikáciami alebo výšivkami, sa prestali nosiť v období po druhej svetovej vojne. Nahradili ich, tak ako v prípade súkenného vrchného odevu, kabáty. Zvláštnosťou medzi kožuchmi bola bunda – široká kožušinová pelerína kruhového strihu, ktorú nosili len muži. Bunda bola predovšetkým odevom pastierov a povozníkov a patrila k veľmi nákladným odevným súčiastkam. Rovnakou zvláštnosťou bola mentieka – kožuch, ktorého povrch bol obtiahnutý jemným súknom. Mentieky v minulosti nosili muži aj ženy. Nosili sa, s výnimkou Poľska a Zakarpatskej Ukrajiny, na celom ostatnom výskumom sledovanom území.

Ženská a mužská obuv. Letná všedná obuv mužov aj žien bola rovnaká. V Poľsku a na severe Rumunska sa nosili krpce. Na ostatnom území sa krpce nosili len výnimočne. V Maďarsku, Chorvátsku a v Srbsku sa popri krpcoch nosili hlavne papuče – pantofle. Ženy na území Chorvátska a Srbska popri šitých papučiach – pantofliach nosili aj pletené papuče – *zepe*.

V letnej všednej obuvi, po prvej svetovej vojne, zvlášť na Zakarpatskej Ukrajine, sa ojedinelé objavujú v prípade žien sandále a v prípade mužov baganče. Chodenie na boso v letnom čase, v období prvej polovice 20. stor., bolo na celom sledovanom území už na ústupe. Na boso chodili najmä ženy a v prípade mužov išlo skôr o príslušníkov nemajetných vrstiev.

Ako letná sviatočná obuv po prvej svetovej vojne v prípade žien prevažovali topánky, popri ktorých sa v Chorvátsku a v Srbsku nosili ešte tradičné šité papuče – pantofle alebo pletené papuče *zepe*. V prípade mužov, takmer na celom území Maďarska, sviatočnou letnou obuvou boli čižmy. Po prvej svetovej vojne boli tradičné formy obuvi, vrátane čižiem, postupne nahradené remeselne alebo priemyselne vyrábanými topánkami alebo bagančami. Len v Srbsku sa popri topánkach nosili naďalej aj tradičné papuče – pantofle.

Zimná všedná obuv tak, ako v prípade letnej všednej obuvi, bola pre ženy aj mužov takmer rovnaká. Krpce nosili najmä muži na severe Rumunska, ženy ich nosili len ojedinelé. Súkenné kapce a papuče sa nosili najmä v Poľsku. V jedinej lokalite v Poľsku sa zachovala informácia o nosení *kolcunov* – krpcov, ktoré neboli zhotovené z kože, ale z hrubého domáceho súkna. Na území Maďarska vo všedný deň v zime nosili muži aj ženy predovšetkým čižmy. Na území Chorvátska a Srbska zimnou všednou obuvou bola drevená obuv – celodrevená alebo s drevenou podošvou a koženým zvrškom. Nosenie drevenej obuvi v tejto oblasti bolo bežným, všeobecným javom.

Zimná sviatočná obuv žien aj mužov bola druhovo pestrejšia ako zimná všedná obuv. Na území Poľska, Zakarpatskej Ukrajiny a na severe Rumunska, teda v horských oblastiach, ženy nosili krpce, súkenné kapce, čižmy aj topánky. V nížinných oblastiach, v Maďarsku sa nosili najmä čižmy a na území Chorvátska a Srbska topánky. V Poľsku muži nosili súkenné kapce. Na ostatnom sledovanom území – na Zakarpatskej Ukrajine, v Maďarsku, Rumunsku, Chorvátsku a Srbsku boli sviatočnou zimnou obuvou hlavne čižmy. V srbskej časti Banátu, pod vplyvom mesta Belehradu, muži nosili vo sviatočné dni v zime okrem čižiem aj topánky alebo baganče.

S formami obuvi súviselo aj vnútorné obutie. Na celom sledovanom území sa do tradičných aj nových foriem obuvi pôvodne obúvali v lete plátané onuce a v zime vlnené pletené pančuchy.

Spolu so zmenami v tradičnom odeve išli súbežne aj zmeny v tradičnej obuvi. Najväčšie zmeny nastali po prvej svetovej vojne, v dôsledku prudkého nárastu priemyselnej výroby lacnej obuvi, ktorá vytlačila remeselnú a najmä domácku výrobu. Priemyselne vyrábaná obuv sa uplatňovala najmä ako sviatočná obuv. Výnimku tvorili len mužské baganče, ktoré sa ako všedná aj sviatočná obuv začali presadzovať už na prelome 19. a 20. stor. Prvá polovica 20. stor. je na sledovanom území charakteristická tým, že sa popri sebe nosili tak tradičné, ako aj nové, mestské formy obuvi.

Rovnako, ako pri tradičnom odeve aj v prípade obuvi, okrem všeobecného ekonomického, spoločenského a kultúrneho vývinu, na jej charakter veľmi výrazne vplývala sociálna stratifikácia slovenského obyvateľstva. Bohatšie vrstvy vo všedné dni uprednostňovali v tomto období mestské formy odevu a obuvi a vo sviatočné dni uprednostňovali skôr nákladné podoby tradičného odevu a obuvi, ktorými mohli dať najavo svoje majetkové postavenie. Chudobnejšie vrstvy uprednostňovali menej nákladné mestské formy odevu a obuvi zasa preto, lebo boli cenovo dostupnejšie a neboli časovo náročné na ich zhotovenie.

6. Dom a bývanie

Tak, ako rodina predstavuje základnú jednotku ľudskej spoločnosti, tak usadlosť predstavuje základnú jednotku ľudského sídla. V charaktere budov, ktoré tvoria usadlosť sa odráža najmä hospodárska funkcia rodiny, ktorá ju obýva. Početnosť a veľkosť budov usadlosti vyjadruje zasa jej sociálne postavenie. Materiály a konštrukcie, ktoré boli použité pri stavbe usadlosti, dokladajú všeobecný vývin stavebných technológií. Pre územia strednej a južnej Európy, ktoré obývali slovenské menšiny, sú charakteristické dva spôsoby usporiadania budov, ktoré tvoria usadlosť. Buď sú všetky budovy radené za sebou, rovnobežne s dvorom, alebo sú usporiadané do uhla, do tvaru písmena L. V prípade uhlového usporiadania budov usadlosti bol dom postavený rovnobežne s dvorom, ktorý priečne uzatvárala stodola. Maštal' bola postavená buď hneď za domom alebo bola spojená so stodolou.

Na území Banátu, v Rumunsku a v Srbsku, sa v ojedinelých prípadoch, popri pozdĺžnej orientácii domu vyskytovala aj priečna orientácia, pri ktorej bol dom postavený rovnobežne s ulicou. Priečnu orientáciu umožňovala jednak veľká šírka parcely, ale tiež skutočnosť, že vo väčšine prípadov išlo o najbohatšie usadlosti. V Poľsku a na severe Zakarpatskej Ukrajiny boli všetky budovy usadlosti postavené pod jednou strechou. V dôsledku malej produkcie obilia boli priestory stodoly zredukované len na mlat a funkciu skladovacích záčinov plnila povala nad maštal'ou. Na území Maďarska, Chorvátska a Srbska, v závislosti na staršom spôsobe mlátenia obilia vydupávaním dobytkom a skorým zavedením mlátenia obilia strojovými mlátačkami, buď stodola vôbec nevznikla, alebo sa premenila na skladovací priestor, v ktorom boli uložené hlavne krmoviny a poľnohospodárske náradie.

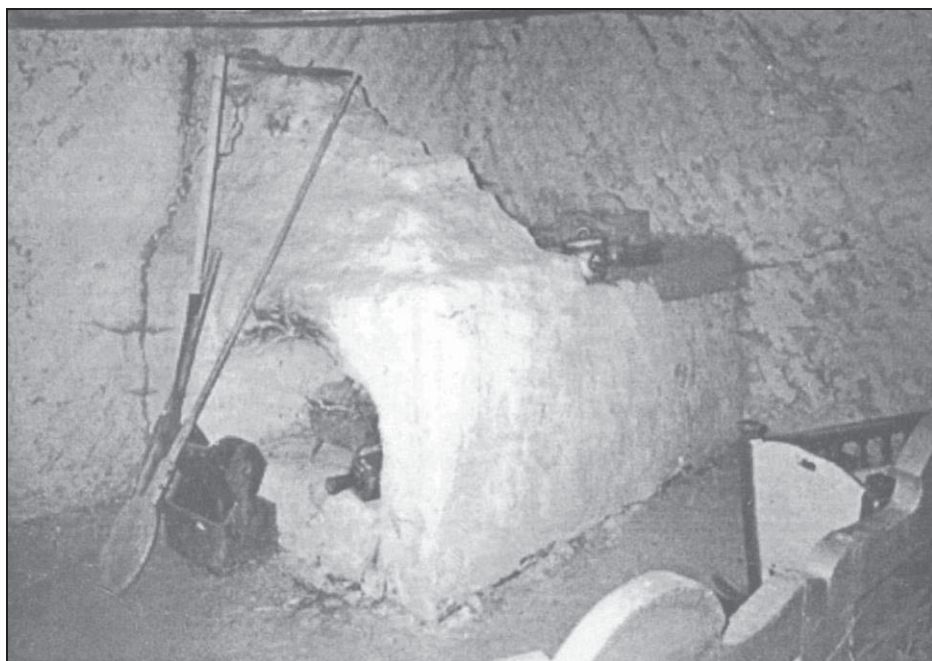
Najstarším a najrozšírenejším stavebným materiálom na území Poľska, Zakarpatskej Ukrajiny a severe Rumunska bolo drevo. Na území Maďarska, juhu Rumunska, Chorvátska a Srbska najstarším stavebným

materiálom bola hlina. V prvých etapách osídľovania sa aj na tomto území na stavbu dočasných obydlí používalo drevo. Pri stavbe trvalých sídiel bolo drevo nahradené hlinou. Kameň, ako stavebný materiál sa vyskytoval len na severe Maďarska. V horských oblastiach Poľska, Zakarpatskej Ukrajiny a Rumunska bolo drevo začiatkom 20. stor. postupne nahrádzané surovou a pálenou tehlou. V nížinných oblastiach Maďarska, Rumunska, Chorvátska a Srbska sa surová aj pálená tehla začala používať už koncom 19. a začiatkom 20. stor. Súviselo to s výskytom dostatku vhodnej tehliarskej hliny a následným budovaním tehelní, ktoré svojou produkciou pokrývali potrebu stavebného materiálu dedinského aj mestského prostredia. Popri produkcii tehelní existovala aj svojpomocná výroba surových aj pálených tehál.

S druhom stavebného materiálu súviseli stavebné konštrukcie, ktoré sa uplatňovali pri stavbe domu a hospodárskych budov. S drevom bola spojená najmä zrubová konštrukcia, s hlinou vykladaná a nabíjaná konštrukcia. Na použitie surovej a pálenej tehly sa viazala murovaná konštrukcia. Najzriedkavejšou bola vykladaná konštrukcia, ktorá sa vo väčšom rozsahu vyskytovala najmä na území stredného Maďarska. Rovnako zriedkavou, ale s väčším územným rozšírením, bola rámová konštrukcia, ktorá sa vyskytovala na severe Rumunska, juhovýchode Maďarska a na rozhraní Chorvátska a Srbska. Rámová konštrukcia bola výhodná tým, že potrebovala na svoju výstavbu menej dreva a na jej výplň sa mohlo použiť spolu s hlinou aj menej kvalitné drevo.

Archaickými konštrukciami strechy domu boli slemenná a nožnicová konštrukcia, ktoré sa vyskytovali najmä na území Maďarska. Ich výskyt bol spojený s vykladanou a nabíjanou konštrukciou stien domu. Najrozšírenejšou konštrukciou strechy domu aj hospodárskych stavieb bola krokrová konštrukcia. Stolicová konštrukcia strechy sa začala používať až v období medzi prvou a druhou svetovou vojnou. Všeobecné rozšírenie stolicovej konštrukcie nastalo až po druhej svetovej vojne. Súviselo s používaním pálenej škridle na zakrytie strechy, ktorá si pre svoju hmotnosť vyžadovala pevnejšiu konštrukciu krovu.

Koncom 19. a začiatkom 20. stor. najrozšírenejšou krytinou striech bola slama a na území Maďarska a Srbska spolu so slamou aj trstina. Šindel sa uplatnil najmä v horských oblastiach, t. j. v Poľsku, Zakarpatskej Ukrajine a na severe Rumunska. V priebehu prvej polovice 20. stor. boli slama, trstina a šindel postupne nahrádzané nehorľavou krytinou – eternitom, ale najmä pálenou škridlou. Na území Chorvátska a Srbska tento proces nastal už pred prvou svetovou vojnou, čo súviselo s masovým rozvojom priemyselného tehliarstva. Pálená škridla sa stala všeobecne používanou krytinou strechy na celom sledovanom území až po druhej svetovej vojne.



Antalovce.

Rekonštrukcia pece, ktorá v minulosti stávala v izbe.

Анталовці.

Реконструкція печі, яка в минулому стояла в кімнаті.

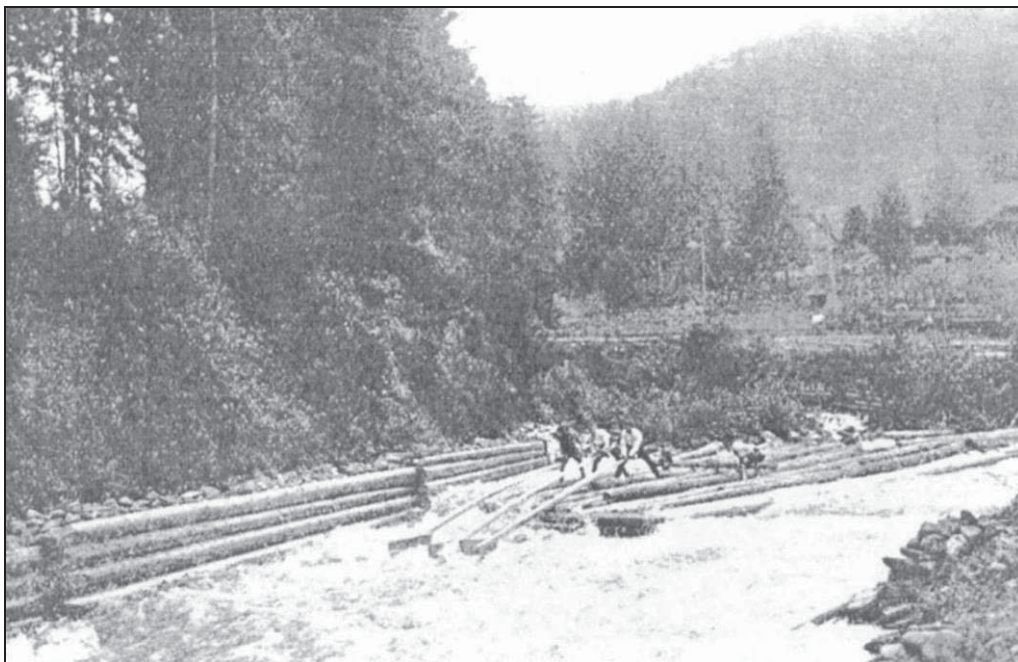


Storožnica.

Na pečenie chleba sa v 1. polovici 20. stor. používali tiež pece, ktoré boli postavené na dvore.

Сторожниця.

Для випікання хліба в першій половині XX століття використовували також печі, які розміщалися на подвір'ї.



Vyťažené drevo sa z hôr do obchodných miest v minulosti splavovalo na pltiach, zač. 20. stor.

Добута деревина в минулому сплавлялася з гір до торгових місць на плотах, початок XX століття.



Lisičevo.

Budova hámra z 19. stor., ktorý v súčasnosti pracuje už len ako technická pamiatka.

Лусичово.

Будівля гамри з XIX століття, яка сьогодні працює вже лише як технічна пам'ятка.

S konštrukciou a krytinou strechy súvisela forma strechy. Na celom sledovanom území prevládala dvojspádová, sedlová strecha. Valbová strecha sa nachádzala len na domoch na území Zakarpatskej Ukrajiny a bola spojená so slamenou krytinou strechy. Pri zmene slamenej krytiny na nehorľavú, v tomto prípade na plech, eternit alebo na škridlu, sa zmenila aj forma strechy na sedlovú. Sedlovú strechu vpredu aj vzadu uzatváral trojuholníkový štít. Pre najstaršie obdobie boli charakteristické z prútia pletené a doštené štíty. Spolu so zmenou materiálu stien, z dreva a hliny na surovú a pálenú tehlu, sa zmenil tiež materiál štítu, ktorý bol murovaný z tých istých materiálov ako steny domu. Pletené a doštené štíty v prvej polovici 20. stor. zostali len na domoch nemajetných a chudobných. Čelná stena domu a štít boli miestom, na ktoré sa najčastejšie umiestňovalo vročenie stavby a meno alebo iniciály mena toho, kto dom postavil.

Základný zmysel domu, jeho obytná funkcia je spredmetnená v jeho členení na jednotlivé priestory, v ich usporiadaní a využívaní. Najrozšírenejšou formou pôdorysu domu na sledovanom území je trojdielny symetrický dom so vstupným priestorom – pitvorom umiestneným medzi obytným priestorom – izbou a skladovacím priestorom – komorou. Na území Poľska prevláda taktiež trojdielny, ale asymetrický dom, pri ktorom je vstupný priestor umiestnený pred obytný a skladovací priestor. Popri trojdielnom dome sa na celom území vyskytoval aj dvojdielny dom, skladajúci sa len z izby a pitvora, resp. kuchyne. Obývali ho prevažne najchudobnejšie vrstvy.

Základný trojdielny dom sa v oboch formách, symetrickej aj asymetrickej, v priebehu prvej polovice 20. stor. nielen konštrukčne, ale aj funkčne menil. Prvá zmena nastala s premenou chladného pitvora na teplú kuchyňu, čo súviselo so zmenou foriem vykurovania domu. Priestor pitvora mohol zostať nečlenený, alebo sa priečne rozdelil na prednú, vstupnú časť a zadnú, kuchynskú časť. Priečne členenie pitvora sa vyskytovalo najmä v horskej časti sledovaného územia, v Poľsku, na Zakarpatskej Ukrajine a v Rumunsku. V nížinných oblastiach bola častejšia premena celého pitvora na teplú kuchyňu. Možným priestorovým riešením bola aj premena predelenej zadnej časti pitvora na komora, čo bolo zvyčajné najmä na Zakarpatskej Ukrajine, ale až v období po druhej svetovej vojne.

Druhou zmenou bola premena komory na druhú, zadnú obytnú izbu, ktorá prevzala všetky pôvodné funkcie prednej izby. Táto sa vo väčšine prípadov stala len reprezentačným priestorom domu a prevažnú časť roka bola neobývaná. V nížinných oblastiach sledovaného územia komoru v tomto prípade nahradila buď hospodárska komora, ktorá bola vybudovaná v náväznosti na priestory domu a vchod do nej bol zo dvora, alebo povala. Na území Poľska bola hospodárska komora umiestnená v podstreší a tvorila tak vlastne druhé podlažie domu. V priebehu prvej polovice 20. stor. sa skladovacím priestorom na celom sledovanom území stala povala. Využitie

povaly ako skladovacieho priestoru umožnila zmena vykurovania, t. j. zánik otvoreného ohniska, jeho nahradenie šporákom a odvod dymu uzatvoreným komínom.

Vstup do domu bol na území Poľska chránený drevenou strieškou nesenou drevenými stĺpmi. Na ostatnom sledovanom území prevládalo široké podstenie, nad ktorým predĺženú strechu niesli buď drevené alebo murované stĺpy. Podstenie bolo akýmsi ďalším, otvoreným obytným priestorom domu. Na území Báčky a Sriemu bolo dokonca zvykom prednú časť podstenia premeniť na malú a úzku izbičku alebo komoru. V tomto spôsobe využitia podstrešia možno vidieť zárodok budúcej uhlovej dispozície domu s dvomi izbami vedľa seba smerom do ulice. Uhlová dispozícia sa svojim riešením priblížila mestskej dispozícii obytného domu.

Základné priestorové členenie domu predurčovalo funkčné využitie jednotlivých priestorov. V 19. stor. izba slúžila nielen na spanie, ale aj na prípravu stravy. Vstupný priestor – pitvor, bol buď chladný, alebo sa využíval na prípravu stravy len v letnom období. Celoročne sa začal využívať až s jeho zmenou na teplú kuchyňu. Komora bola hlavným skladovacím priestorom, ale v určitých situáciách sa stávala aj obytným priestorom.

Najväčším problémom bývania, zvlášť pri početných rodinách, ktoré v minulosti prevládali, bolo vyriešenie miesta spania pre všetkých jej členov. V prvej polovici 20. stor., okrem prednej izby, ale častejšie zadnej izby, členovia rodiny spávali aj v kuchyni a komore. V južných oblastiach sa v letnom období využívalo na spanie aj podstenie. Na podstení sa spalo v *komárniku* – posteli s konštrukciou, ktorá bola zastretá plachtou. V letnom období sa spalo aj na povale, v stodole, v senníku alebo v šope. Na spanie sa využívala tiež maštal'.

V komore a na povale najčastejšie spávali slobodní členovia rodiny – mládenci a dievky. Komora alebo povala slúžila na spávanie aj mladomanželom v období tesne po svadbe, aby získali určité súkromie, ktoré nemohli mať v izbe v dome, v ktorej spávali dve až tri generácie – starí rodičia, rodičia a mladšie deti. V ojedinelých prípadoch slúžila komora aj na spávanie starých rodičov. V maštali, na celom sledovanom území, spávali najmä sluhovia, ojedinelé aj mládenci.

Druhým problémom, ktorý súvisel s bývaním, bolo vykurovanie domu a druh vykurovacieho zariadenia, ktoré slúžilo aj na prípravu stravy. Na začiatku 20. stor., na celom sledovanom území, bolo ohnisko umiestnené už v pitvore. Len v dvoch prípadoch na území Poľska sa ohnisko nachádzalo v izbe, a teda predstavovalo najstaršiu formu vykurovania domu. V pamäti informátorov sa zachovala aj spomienka na dymnú izbu, keď sa dym z priestoru izby neodvádzal komínom, ale otvorom v strope izby, ktorý bol zakrytý príklopom. Ak bolo ohnisko umiestnené v pitvore, potom pec bola umiestnená v izbe. Len na Zakarpatskej Ukrajine bola pec v niektorých prípadoch umiestnená spolu s ohniskom v pitvore. Na prevažnej časti

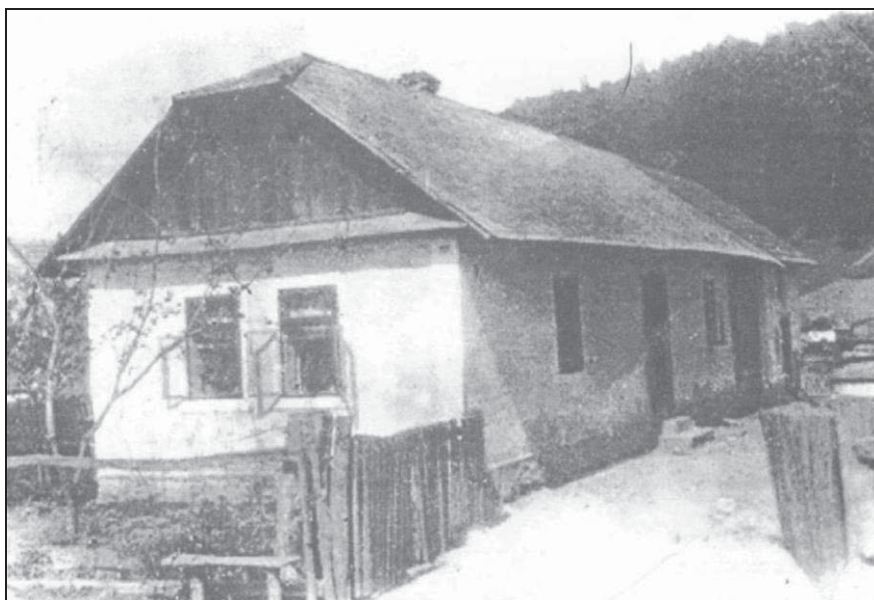
sledovaného územia, s výnimkou Maďarska a Rumunska, bola pec hranatá. V Maďarsku a v Rumunsku sa popri hranatých peciach vyskytovali aj pece oblých foriem. Ohniská aj pece začali zanikať na prelome 19. a 20. stor. Proces ich zániku vyvrcholil v období medzi prvou a druhou svetovou vojnou. Na varenie sa začal používať murovaný, ale i plechový šporák a na vykurovanie izieb slúžili buď murované alebo liatinové kachle.



*Dom roľníka z 19. stor., s izbou, pitvorom a komorou.
Будинок землероба XIX століття, з кімнати, сіней та комори.*



*Dlhé.
V minulosti boli strechy domov pokryté nielen slamou, ale aj šindľom.
Довге.
В минулому стріхи будинків були покриті не лише соломною,
але й дранкою.*

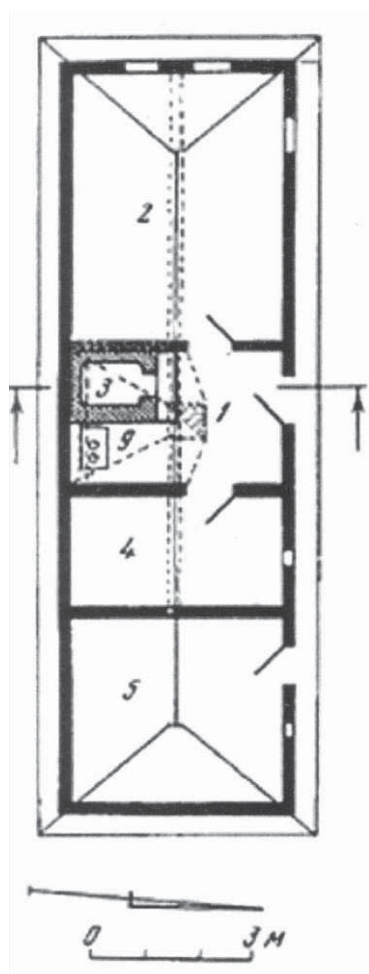


Turie Remety.

V prvej polovici 20. stor. sa začali na pokrývanie striech používať tiež eternit a plech.

Тур'ї Ремети.

У першій половині ХХ століття на покриття будинків почали використовувати також етерніт та бляху.



Storožnica.

Priečny rez tradičného domu s pecou a širokým komínom.

Сторожниця.

Поперечний розріз традиційного будинку з піччю з широким комином.



Storožnica.

Pôdorys tradičného domu s charakteristickým usporiadaním priestorov.

Сторожниця.

*План (горизонтальна проекція) традиційного будинку з
характеристичним розміщенням приміщень.*

1 – pítvor, 2 – izba, 3 – pec, 4 – komora, 5 – stajňa.

1 – сіни, 2 – кімната, 3 – піч, 4 – комора, 5 – стайня.

V roľníckych usadlostiach, na celom sledovanom území, s výnimkou Poľska, popri peci, ktorá stála v izbe a slúžila nielen na vykurovanie, ale aj na pečenie chleba, bola na dvore vybudovaná ešte ďalšia pec, ktorá slúžila len na pečenie chleba. Pec na pečenie chleba mala prevažne oblú, hrobl'ovitú formu, nízky komín a bola zakrytá sedlovou striedkou. Pec na pečenie chleba bola budovaná aj v podnoží murovaných šporákov. Využívala sa najmä v zimnom období. Zánik pecí na pečenie chleba, ktoré stáli na dvore alebo boli v telese šporáka, sa začal už pred drahú svetovú vojnu a skončil sa v druhej polovici 20. stor.

S vykurovaním úzko súviselo kurivo. Drevo ako kurivo prevládalo len na území Poľska. Na ostatnom sledovanom území sa používalo na kúrenie nielen drevo, ale aj odpad z poľnohospodárskej výroby. Boli to najmä kukuričné byle – *zedky*, z ktorých lístie najskôr obžral dobytok, a kukuričné klasy po omrvení kukurice. Na území Srbska chudobní kúrili dokonca kukuričnými koreňmi, ktoré zbierali po poliach v neskorú jeseň, keď bolo možno z koreňov vytriasť hlinu. Na kúrenie slúžili tiež slnečnicové byle a slama. Tam, kde sa pestoval vinič, na kúrenie slúžilo aj zrezané drevo viniča. Na poľskej časti Oravy sa kúrilo tiež rašelinou. V niektorých obciach

južného Maďarska a v Srbsku informátori spomínali ako jeden druh možného kuriva aj suchý dobytčí trus.

7. Rodina a spoločnosť

Základom ľudskej spoločnosti je rodina, v ktorej sú skĺbené tri základné funkcie – biologická, ktorá sa podieľa na reprodukcii ľudského rodu, hospodárska, ktorá zabezpečuje materiálne potreby života rodiny a spoločenská, ktorej hlavnou úlohou je socializácia člena rodiny v závislosti na jeho pohlaví a veku.

Vek dospelosti. Aby chlapec alebo dievča prešli z generačnej vrstvy detí do vrstvy dospelých, museli dosiahnuť určitý vek. Na prevažnej časti výskumom sledovaného územia bol chlapec považovaný za mládenca keď dosiahol vek 16 až 18 rokov. Len v ojedinelých prípadoch to bol vek 15 rokov, alebo viac ako 18 rokov. V prípade dievčat to bolo o niečo skôr. Dievča bolo za dievku považované vo veku 16 až 17 rokov. Osemnásťročné a staršie boli v prvej polovici 20. stor. vo väčšine prípadov považované už za staré dievky. Významným predelom medzi obdobím detstva a obdobím mládenectva alebo dievcoctva bolo ukončenie školskej dochádzky. V prípade obyvateľstva evanjelického vierovyznania aj absolvovanie konfirmácie – slávnostného vyjadrenia viery a prijatie za plnoprávneho člena cirkvi.



Seredné – rodina Bordášova.

Rodinné fotografie boli uložené nielen v albumoch, ale zdobili tiež steny domu.

Середне – родина Бордаш.

*Родинні фотографії були вміщені не лише в альбомах,
але й часто оздоблювали стіни будинку.*

Dosiahnutie veku dospelosti u mládencov neznamenal súčasne aj dosiahnutie veku sobášnosti. Mládenci sa spravidla ženili až po absolvovaní povinnej základnej vojenskej služby, teda vo veku 23 až 24 rokov. V prípade dievok dosiahnutie veku dospelosti znamenalo vo väčšine prípadov aj dosiahnutie možného veku sobášnosti. Pri výbere manželských partnerov, okrem vzájomnej náklonnosti, majetkových pomerov a konfesionalnej i etnickej príslušnosti, rozhodoval tiež stupeň príbuznosti oboch mladých ľudí, ktorí mali uzavrieť manželstvo. Všeobecne sa za prekážku uzavretia manželstva, podľa civilného aj cirkevného práva, považuje príbuzenstvo do 3. pokolenia. Na výskumom sledovanom území sa táto zásada viac menej v minulosti dodržiavala. Výnimka z tohto pravidla bola zaznamenaná len na území Maďarska, kde prekážkou uzavretia manželstva bol príbuzenský vzťah do 2. pokolenia a v niekoľko málo lokalitách dokonca len 1. stupeň príbuzenstva. Naproti tomu na území Srbska bol prekážkou uzavretia manželstva ešte aj príbuzenský vzťah do 4. pokolenia.

Výbava a veno mladuchy. Výbava mladuchy predstavovala majetok, ktorý si žena prinášala do manželstva pre svoju osobnú potrebu. Naproti tomu veno bolo jej prínosom do spoločného majetku novo vzniknutej rodiny. Výbava pozostávala zo šatstva, osobnej aj bytovej bielizne, domáceho náradia a nábytku. Veno tvoril nehnuteľný majetok - pôda a dobytok, zvyčajne krava alebo jalovica. Rozsah výbavy a vena bol určovaný majetkovými možnosťami rodiny mladuchy. O ich rozsahu bola medzi rodinami mladuchy a ženícha pred svadbou uzavretá ústna dohoda. Významnú súčasť výbavy mladuchy, okrem šatstva a bielizne, tvorili periny a vankúše. V nížinných oblastiach dostávala mladucha prevažne dve periny, v horských oblastiach len jednu perinu. K dvom perinám dostávala všeobecne štyri až šesť vankúšov, k jednej perine to boli len dva až štyri vankúše.

V skladbe nábytku, ktorý dostávala mladucha do výbavy, vidno prelínanie staršej a novšej tradície. Za prejav staršej tradície možno považovať skutočnosť, že mladucha dostala do výbavy len zdobenú truhlu na šaty, v ktorej mala uložené šatstvo a bielizeň, prípadne k truhle dostala ešte aj posteľ. V priebehu prvej polovice 20. stor., najmä na území juhovýchodného Maďarska a priľahlej časti Rumunska, tiež v Chorvátsku a Srbsku dostávala k truhle a posteli aj stôl so stoličkami. V priebehu prvej polovice 20. stor., sa v Srbsku súčasťou výbavy stal nábytok na kompletne zariadenie jednej izby – dve posteľe, dve skrine, stôl a štyri stoličky.

Hlavnou súčasťou vena mladuchy na celom sledovanom území bola pôda, ktorá v roľníckom prostredí predstavovala najvyššiu materiálnu hodnotu. Množstvo pôdy, ktorú dostala mladucha z rodičovského majetku sa svojim spôsobom považovala za formu vyplatenia z neho. S výnimkou Poľska, dostávala mladucha do vena okrem pôdy zvyčajne aj kravu alebo jalovicu. Na území Maďarska mohla dostať tiež ošípanú a niekoľko kusov hydiny. Peniaze ako súčasť vena sa objavujú až koncom prvej polovice 20. stor.

Kmotrovstvo. Okrem pokrvného príbuzenstva a príbuzenstva, ktoré vzniká uzavretím manželstva, bolo v minulosti vo veľkej vážnosti aj tzv. duchovné príbuzenstvo – kmotrovstvo, ktoré vzniklo pri svedectve krstu. Spoločenské postavenie kmotrovstva nevychádzalo len z cirkevného práva, ale aj zo spoločenskej tradície. Existovali dve možnosti kmotrovstva, buď mali všetky deti tých istých krstných rodičov alebo každé dieťa malo iných krstných rodičov. Na území Maďarska sa preferovali tí istí krstní rodičia pre všetky deti. Na spišskej časti poľského územia sa naopak, preferovali vždy iní krstní rodičia pre každé dieťa. Na ostatnom území – na Zakarpatskej Ukrajine, v Rumunsku, Chorvátsku a Srbsku boli rodiny, kde mali všetky deti tých istých krstných rodičov a popri nich boli aj rodiny, kde malo každé dieťa iných krstných rodičov. Krstní rodičia sa vyberali tak z radov príbuzných ako aj z radov priateľov. V polovici 20. stor. sa pri výbere krstných rodičov začali vo väčšej miere preferovať priatelia pred príbuznými. Krstní rodičia mohli tvoriť manželský pár alebo obaja mohli byť slobodní, pri ich výbere sa neuplatňovalo žiadne pravidlo. Samostatnou otázkou bol počet kmotier, ktoré malo jedno dieťa. Na celom sledovanom území mohlo mať dieťa buď len jednu, alebo aj viac kmotier, z ktorých jedna bola hlavná. Na základe získaného materiálu sa nedá zistiť pravidlo, ktoré by v tomto smere všeobecne platilo. Kmotrovstvo sa vždy vracalo, a tak sa vlastne dvojstranné upevňoval pocit príbuzenskej spriaznenosti, ktorý sa prejavoval aj pri ďalších životných a obradových príležitostiach.

Etiketa ústneho styku medzi príbuznými. Dodržiavaním pravidiel spoločenského správania sa demonštruje jednak úcta k jednotlivým členom spoločnosti, ako aj hierarchia ich spoločenského postavenia. V rámci rodiny a príbuzenstva sa to prejavuje spôsobom a formami oslovenia medzi jej členmi. Vykanie vyjadrovalo úctivejšiu a obradnejšiu formu oslovenia. V prvej polovici 20. stor. na území Maďarska a Srbska pretrvávalo tradičné vykanie ženy / manželky mužovi / manželovi, ale muž svojej žene tykal. Muž takto dával najavo svoju nadradenosť a žena svoju podradenosť. Na ostatnom sledovanom území výskum zachytil už novšiu, emancipovanú formu vzájomného ústneho styku medzi manželmi, keď žena aj muž si navzájom tykali. V prípade detí naďalej pretrvávalo, že deti svojim rodičom zásadne vykali.

Vykanie sa prenieslo aj do vrstvy detí. Pri väčšom vekovom rozdieli medzi súrodencami, čo v minulosti pri rodinách s viacerými deťmi nebolo nič zvláštne, mladší súrodenci na území Maďarska, južnej časti Rumunska a tiež v Srbsku svojim podstatne starším súrodencom vykali. Veľký vekový rozdiel sa prejavoval v spôsobe oslovenia aj medzi švagrami a švagrínami a medzi svatovcami. Mladší vždy vykali starším. Vykanie bolo v prvej polovici 20. stor. všeobecne zaužívané aj medzi kmotrovcami. Výskum zachytil dokonca pretrvávajúci archaický jav, keď muži a ženy, ktorí si navzájom tykali, po vstupe do kmotrovstva si začali obradne vykať. Tykanie medzi

kmotrovcami možno jednoznačne považovať za novší jav. Na výskumom sledovanom území nebolo veľmi rozšírené onikanie – *trojenie*. Najviac údajov pochádza z územia Maďarska. Onikalo sa najmä kňazovi, učiteľovi, spoločensky vyššie postaveným osobám, v ojedinelých prípadoch aj starým rodičom a majstrom – remeselníkom.

Delenie a dedenie majetku rodičov. Predmetom delenia a dedenia rodičovského majetku bola predovšetkým pôda, ktorá v roľníckom prostredí predstavovala najvyššiu hodnotu. Ďalším predmetom dedenia bol rodičovský dom. Zriedkavým javom bolo delenie majetku už za života rodičov. Vyskytovalo sa len v prípade, že rodičia pre vek alebo chorobu nevládali už obhospodarovat' svoj majetok. Nerozdelila sa však všetka pôda. Rodičia si časť pôdy ponechávali na zabezpečenie svojej obživy. Pôda po ich smrti pripadla zvyčajne tomu, kto ich doopatroval. Vo väčšine lokalít sa rodičovský majetok delil a dedil až po smrti oboch rodičov. Majetok sa mohol deliť aj v prípade smrti len jedného z rodičov, nebolo to však všeobecným pravidlom. Vždy všetko záviselo od konkrétnej situácie v rodine.

Uhorské rodinné právo do r. 1840 zabezpečovalo právo dedenia rodičovského majetku, najmä pôdy, len pre synov. Veno dcéry, ak bola jeho súčasťou aj pôda, sa považovalo za jej vyplatenie z dedičstva. Od druhej polovice 19. stor. mali právo dediť rovným dielom všetky deti – synovia aj dcéry. Na výskumom sledovanom území sa toto právo potvrdilo, pretože pôdu dedili všetky deti. V ojedinelých prípadoch, na severe Maďarska a v Srbsku, sa objavuje aj staršia zásada, podľa ktorej pôdu dedili len synovia. Existovala možnosť, že pôdu zdedilo len jedno dieťa, spravidla syn, ktorý zostal hospodáriť na rodičovskom majetku so záväzkom, že rodičov doopatrúje. Mal však povinnosť ostatných súrodencov z majetku vyplatiť.

V prípade dedenia domu, na celom sledovanom území, platila zásada, že dom pripadol tomu z detí, ktoré sa zaviazalo doopatrovať rodičov. Neplatila však žiadna zásada kto by to mal byť – či najstarší alebo najmladší syn. Mohol to byť jeden aj druhý. Poznatky z terénneho výskumu naznačujú, že preferovanejším bol najmladší syn, ktorý najdlhšie zostával s rodičmi. Najstarší syn spravidla opúšťal rodičovský dom po uzavretí manželstva ako prvý.

Príbuzenská terminológia. Veľmi špecifickú oblasť skúmania rodiny predstavuje príbuzenská terminológia – súhrn názvov, ktorými sa označujú predkovia a potomkovia, ako aj rodinní príslušníci, ktorí sa stali členmi rodiny uzavretím manželstva s niektorým pokrvne spriazneným členom rodiny. Názvami sú vyjadrené najmä stupne príbuzenstva a tiež pokrvná alebo afinitná príbuznosť, t. j. príbuznosť, ktorá vznikla v dôsledku manželstva. Slovenská príbuzenská terminológia je vo svojej podstate deskriptívna. Na rozlíšenie medzi príbuznými používa samostatné názvy, najmä na označenie príbuzných priamej línie. Na označenie všetkých ostatných pozícií používa zvyčajne opis.

Deskriptívny, a z jazykového hľadiska slovenský charakter, si zachovala aj príbuzenská terminológia v prostredí slovenských menšín, ktoré žijú v štátoch strednej a južnej Európy. Pokiaľ sa vyskytujú určité rozdiely v názvoch základných pozícií, vyplývajú hlavne zo slovenských regionálnych, nárečových jazykových zvláštností. Popri slovenských názvoch sa v názvoch každej pozície vyskytujú aj výpožičky z jazykov majoritných spoločenstiev, v prostredí ktorých príslušníci slovenských menšín žijú. Výpožičky z iných jazykov ani v jednom prípade úplne nenahradili slovenské názvy, vždy vystupujú buď paralelne so slovenským názvom alebo sú, s výnimkou územia Maďarska, v menšinovom postavení.

V názvoch otcovho otca sa vyskytujú popri sebe predovšetkým názvy *starí otec*, *starí tata* a *dedo*. V názvoch pre otcovu matku prevládajú názvy *stará mama*, ale aj *stará mamovka*, *stará mať* a *babka*. V názvoch otca sa popri slovenských názvoch *otec* a *tata*, vo väčšej miere uplatňuje aj maďarský termín *apo*, nie však na území Maďarska, ale na Zakarpatskej Ukrajine a v Srbsku. V názvoch matky jednoznačne prevláda termín *mama*.

V názvoch príbuzných z otcovej strany – otcovho brata popri sebe vystupujú slovenské termíny odvodené od termínu *strie* a maďarské termíny *báči* a *báťa*. V názvoch ženy otcovho brata prevláda názov *strina*. Takmer rovnocenne sa však vyskytuje aj maďarský termín *and'ika*. Otcovu sestru nazývali *teta*, *tetka*, spolu s nárečovými variantami *cetka* a *totka* alebo maďarským názvom *ňaňa*, *ňanička*. V názvoch muža otcovej sestry sa popri starom príbuzenskom termíne *sváko* a *báči* objavuje aj nesystémové označenie *švagor*.

V názvoch príbuzných z matkinej strany – matkinho brata prevládajú názvy *ujec*, *ujo*, *ujček*. Na území Maďarsku je matkin brat nazývaný *báči*, *báťa*. Zenu matkinho brata nazývali buď variantmi termínu *ujčina* alebo termínom *and'ika*. V prípade názvov matkinej sestry, tak ako v prípade názvov otcovej sestry sa objavujú názvy *teta*, *tetka*, *cetka* a ich varianty, ako aj názov *ňaňa*, *ňanička*. Obdobne aj v názvoch muža matkinej sestry sa vyskytujú tie isté názvy – *sváko*, *báči* a nesystémový termín *švagor* ako v prípade muža otcovej sestry.

Porovnaním vyššie spomínaných príbuzenských termínov možno konštatovať, že slovenské termíny *stríc*, *ujec* a *sváko* alebo *teta*, *ujčina* a *striná* dôslednejšie rozlišujú pokrvné príbuzenstvo tak z otcovej ako aj matkinej strany, a tiež afinitné príbuzenstvo v rovine oboch rodičov. V prípade termínov, názvov *báči*, *báťa*, oba termíny sú spoločné tak pre pokrvných príbuzných – otcovho aj matkinho brata, ako aj pre afinitných príbuzných – muža otcovej sestry alebo muža matkinej sestry. V prípade termínov *and'ika* a *ňaňa* takéto rozlíšenie medzi pokrvnými a afinitnými vzťahmi už existuje. Termín *and'ika* označuje vždy afinitnú príbuznú – ženu otcovho alebo matkinho brata t. j. cudziu ženu, ktorá sa stala členkou rodiny

v dôsledku uzavretia manželstva. Termín *ňaňa* označuje vždy pokrvnú príbuznú – otcovu alebo matkinu sestru.

Žena svojho muža, manžela, na území Maďarska a Srbska nazývala buď termínom muž alebo na území Poľska, Rumunska a Chorvátska ďalším všeobecným názvom *chlap*. Na Zakarpatskej Ukrajine a v Srbsku sa v niekoľkých prípadoch vyskytol pri pomenovaní manžela veľmi archaický príbuzenský termín *gazda*, ktorý môže byť reminiscenciou na existenciu veľkorodiny. V prípade názvov ženy, manželky takmer na celom výskumom sledovanom území, s výnimkou Poľska, prevládal termín *žena*. Na území Poľska muž na označenie svojej ženy používal názov *baba*. Termíny *manžel*, *manželka* považujeme za novodobé, ktoré do dedinského prostredia prenikli z mestského prostredia, pravdepodobne až v druhej polovici 20. stor.

Pokiaľ ide o názvy členov rodiny, ktorí sa jej členmi stali v dôsledku manželstva detí, t. j. názvy synovej ženy a dcérinho muža, na celom skúmanom území prevládajú všeobecne rozšírené termíny *nevesta* a *zat'*. Pre ženu bol otec jej muža na západnej a východnej časti výskumom sledovaného územia *svokor*. V strednej časti sledovaného územia, v strednom Maďarsku a východnej časti Srbska to bol *apóš* a na poľskej strane Oravy *tešč*. Také isté priestorové rozloženie termínov existuje aj v prípade názvov pre matku muža – *svokra*, *mamoška* a *teščova*, s tým rozdielom, že na severe Maďarska sa k názvu *apóš* vyskytuje párový maďarský názov *aňóša*. V prípade názvov rodičov ženy pre jej muža je priestorové rozloženie termínov obdobné ako v prípade rodičov muža pre jeho ženu. Aj tu sa popri sebe vyskytujú názvy *svokor*, *svokra*, *tešč*, *teščova*, *apóš*, *aňóša* alebo *mamoška*. Výnimku tvorí len územie Chorvátska, kde Slováci prevzali chorvátske príbuzenské termíny – *starac* a *punica*.

V prípade názvov zošvagrených príbuzných – súrodencov, bratov a sestry oboch manželov, vo väčšine prípadov prevládajú všeobecné názvy *švagor* alebo *švagrina*. Existujú však aj výnimky. Na území Poľska pre označenie bratovej ženy, muži aj ženy používali opisný názov *bratova*. V strednej časti Maďarska a v Srbsku to bola *and'a*, *and'ika* – termín, ktorým sa v maďarskej príbuzenskej terminológii označuje afinitná, pokrvne nespriaznená členka rodiny. Rovnaký termín bol použitý aj v prípade ženy otcovho alebo matkinho brata. Aj na území Chorvátska existuje výnimka z používania termínov *švagor* a *švagrina*. Pre ženu bol brat jej muža *dever* a jeho sestra *zolvica*. Na území Slovenska oba termíny zaznamenal *Etnografický atlas Slovenska* len na Kysuciach. Je pravdou, že termín *djever* vo význame švagor, ale aj družba, pozná aj chorvátska príbuzenská terminológia. Vzhľadom na skutočnosť, že oba termíny – *dever* aj *zolvica* sa vyskytujú popri sebe a len na území, ktoré v minulosti osídlili prevažne obyvatelia severozápadného Slovenska, považujeme ich za slovenské a nie chorvátske.

8. Rodinné obyčaje

Najdôležitejšími prelomovými momentami života človeka sú narodenie, svadba a smrť. Na vývin a podobu rodinných obradov v európskych krajinách najvýraznejšie vplývala cirkev, zavedením povinných obradov viažucich sa k narodeniu dieťaťa – krst, vádzka, inštitúcia krstných rodičov; k uzatvoreniu manželstva – ohlášky, sobáš a k pohrebu. Ďalší vplyv na ne mali aj vrchnostenské nariadenia a inštitucionálne vplyvy občianskeho práva.

Narodenie. S narodením dieťaťa, najmä prvého syna, v tradičnej roľníckej rodine patriarchálneho typu súvisel komplex obradov, ochranných úkonov, tabu, veštieb, noriem a aktivít, ktoré posilovali prirodzenú ľudskú túžbu zachovať svoj rod. K narodeniu sa viažu dve fázy prechodu: separačný – izolácia matky pri pôrode a istý čas po ňom od spoločenstva a recepčný – prijímanie dieťaťa do rodiny a spoločenstva a prijímanie rodičky medzi ženy – matky. Tento výnimočný medzník v živote rodiny sa na Slovensku rozvinul do bohatého komplexu zvykov a obyčají, z ktorých časť sledoval aj výskum prebiehajúci u slovenských menšín v krajinách strednej a južnej Európy.

Otázky dotýkajúce sa narodenia súviseli s pretrvávaním recepčných obradov prijatia dieťaťa do domu, čiže kladenia novorodenca na kultové miesto domu alebo na kultový predmet. Výskum zachytil k tejto problematike pomerne vysoký počet odpovedí. Z nich vyplýva, že vo všetkých skúmaných krajinách najrozšírenejším kultovým miestom, kde sa po narodení zvyklo položiť dieťa, bol stôl. Vyskytli sa však aj odpovede, že sa dieťa položilo pod stôl, na zem – dlážku. V Poľsku boli ako kultové miesta alebo predmety zaznamenané pec, zem, kožuch, chlebová lopata; v Maďarsku pec alebo kožuch; v Rumunsku kožuch; v Srbsku pec; v Chorvátsku kožuch, chlebová lopata.

Ďalšia časť otázok súvisiacich s narodením dieťaťa sa pýtala na charakter veštby v prípade, že sa dieťa narodilo so zubom alebo s dvoma „hviezdami“ – špirálami vlasov na temene hlavy. Na Slovensku sa tieto prípady spájali prevažne s pozitívnou predpoveďou, že dieťa bude múdre alebo veštec, ale boli známe aj negatívne predpovede, že dieťa bude striga / strigôň. Aj výskum v prostredí slovenských menšín potvrdil prežívanie tejto ľudovej viery. Zo zaznamenaných predpovedí prevažovali pozitívne – dieťa bude múdre, pekné, šťastné, veštec, nad negatívnymi – dieťa bude striga / strigôň, bosorka, pôjde dvakrát na sobáš.

V zmysle similárnej mágie sa kedysi v slovenských rodinách praktizovalo aj odkladanie pupočnej šnúry, ktorá sa dala vysušená dieťaťu rozviazať vo veku, keď malo ísť do školy – „aby sa mu rozum rozviazal“. Výskumom sa potvrdilo, že aj táto poverečná praktika sa v značnej miere zachovala v kultúrnej pamäti slovenských menšín.

Výskum potvrdil, že vo väčšine skúmaných lokalít sa dodržiaval zvyk nosenia potravinového daru do domu novorodenca kmotrou. Zároveň poukázal na fakt, že tradícia nosenia vyprášaného pečiva nebola v slovenských komunitách v skúmanom prostredí tak rozšírená ako na Slovensku. Vyskytovala sa najmä v Rumunsku, v juhovýchodnom Maďarsku a v Srbsku.

Svadba. Svadobný obrad, ako historicky vyvinutý kultúrny systém obradov sprevádzajúcich uzavretie manželstva, patrí do skupiny tzv. rodinných obradov prechodu. Mladucha i ženích prestanú byť členmi spoločenstva slobodných. V tradičných spoločenstvách mladucha tiež odchádzala z rodičovskej rodiny a stala sa členkou rodiny ženícha – nevestou. Mladomanželia sú prijímaní medzi dospelých členov spoločenstva. Svadba tiež potvrdzuje utvorenie nových príbuzenských vzťahov medzi rodinami ženícha a mladuchy. Tieto zmeny v sociálnych vzťahoch sa cez svadbu manifestujú určitými obradmi a symbolmi, ktoré majú pre lokálne spoločenstvo normatívny význam.

Svadba znamená založenie novej rodiny. Podľa tradičnej viery dobrý začiatok ovplyvní celý nasledujúci život, preto sa svadby poriadali v znamení hojnosti a veselosti. Budúcu prosperitu rodiny mali zabezpečiť mnohé rituálne úkony, ktoré sa týkali aj zabezpečenia potomstva. Mnohé zložky svadobného obradu mali ochrannú funkciu, aby sa uvedené zmeny – prechody, udiali bez zásahu negatívnych síl. Svadba nebola len rodinnou záležitosťou, ale konala sa za účasti širokého príbuzenstva a členov dedinského spoločenstva. Ich prítomnosť zabezpečovala svedectvo uzavretia manželstva podľa žiadaných noriem. Svadobní hostia sa zároveň podieľali rôznymi darmi na príprave svadby. Svadobný obrad bol dopĺňaný piesňami, tancami, rečami a vinšmi a dramatickými výstupmi.

Základnú kompozíciu svadobného obradu možno charakterizovať ako výpravu ženícha pre ženu a jeho návrat s ňou do svojho domu – ide o patrilokálny typ svadby. Zároveň bol postavený na opozícií dvoch svadobných strán – ženícha a mladuchy, ktoré mali spoločenskou normou určené svoje role. Scenár tradičného svadobného obradu sa v podstate odohrával v štyroch fázach:

- vstupné kontakty medzi stranami ženícha a mladuchy;
- rituálne úkony v okruhoch príbuzných mladuchy a príbuzných ženícha;
- hlavná časť svadobného obradu, ktorá sa začína výjazdom ženícha do domu mladuchy a vrcholí obradom jej čepčenia;
- posvadobné hostiny.

Na vývin svadobného obradu pôsobil celý rad faktorov z hospodárskej, sociálnej, kultúrnej a ideologickej sféry. Výsledkom bolo navrstvenie rituálov rôzneho obsahu a časového pôvodu, z ktorých sa tradičná svadba skladala. Variabilita foriem svadby bola taká veľká, že

nemožno predstaviť jednu podobu „slovenskej svadby“, veľmi ťažko je vytvoriť aj jeden regionálny typ. Dotazník, s ktorým sa pracovalo, bol zameraný len na niektoré, vybrané javy tradičnej svadby.



Dlhé.

Svadba s mladuchou ešte v tradičnom obradovom odeve, pol. 50-tych rokov 20. stor.

Довге.

Весілля з молодою ще в традиційному обрядовому вбранні, половина 50-х років XX століття.



Nový Klenovec.

Slovenská svadba v 30. rokoch 20. stor.

Новий Кленовець.

Словацьке весілля в 30-х роках XX століття.



Šeredné.

Svadba Anny a Michala Lopucha v roku 1950. Tradičný odev bol úplne nahradený mestským odevom.

Середнє.

Весілля Анни та Міхала Лопуха в 1950 році. Традиційне вбрання було повністю замінено міською одежею.

Prvou skúmanou otázkou boli znaky svadobného sprievodu. Svadobný sprievod aktérov a účastníkov svadobného obradu sa sformoval pred cestou do kostola na samotný akt sobáša. Sprievod, jeho usporiadanie i znaky mali v lokálnom spoločenstve komunikatívnu funkciu – oznamovali spoločenstvu konanie svadobného obradu. Výskum potvrdil všetky tradičné znaky svadobného sprievodu. Najrozšírenejším z nich bol zvyk nosiť v sprievode svadobný koláč. V Poľsku bol znakom svadobného sprievodu koláč a zelený stromček. Na Ukrajine to bola popri koláči i palica. V Maďarsku to bol prevažne koláč, vyskytli sa však aj zelený stromček, palica, zástava. Rovnaká situácia bola aj v Srbsku. Najmenej znakov bolo zaznamenaných v Rumunsku a v Chorvátsku, kde to bol zväčša len koláč, alebo tradičné znaky už v svadobnom obraze prestali fungovať.

Druhou skúmanou otázkou bol obrad symbolizujúci zmenu biologického a sociálneho stavu nevesty, jej premenu zo slobodného dievčaťa na vydatú ženu. Osoba, ktorá jej z hlavy skladala veniec – symbol panenstva, bola ukazovateľom významu obradu i jeho vývinového stupňa. Starší spôsob predstavoval vykonanie obradu družbom alebo družicou, čiže predstaviteľmi slobodnej mládeže, ktorá sa aj takto s mladuchou lúčila.

Úloha svadobnej funkcionárky – *starejšej, kumi*, dokumentuje už jeho neskoršie splývanie s obradom čepčenia, pri ktorom mávala hlavnú úlohu vydatá žena. Obrad čepčenia sa konal pôvodne až po konzumácii manželstva, po svadobnej noci. Mladucha ním bola prijatá do skupiny vydatých žien.

Výsledok výskumu bol natol'ko heterogénny, že sa podarilo identifikovať aktérov obradu snímania nevestinho venca len podľa pohlavia. Dominancia ženy, ako hlavnej aktérky sa potvrdila iba v lokalitách v Poľsku. Vo všetkých ostatných krajinách to býval zväčša muž, väčšinou družba, ale i starej ši a ženích, čo môže signalizovať dlhšie pretrvávanie pôvodného, staršieho scenára svadobného obradu.

Ďalšia otázka sa dotýkala obradného tanca mladuchy so svadobníkmi. Pri tomto tanci bývalo stanovené určité poradie tanečníkov, ktorí s mladuchou postupne tancovali a za tanec jej platili darmi a peniazmi. Zvyk, pri ktorom tancovala mladucha so svadobníkmi za peňažnú odmenu bol zaznamenaný ako známy a rozšírený jav vo všetkých skúmaných krajinách. Len minimálne absentoval v Poľsku, v Maďarsku a v Srbsku.

V rámci výskumu sa sledovali aj tradičné svadobné jedlá podávané na svadobnej hostine, ktorá nasledovala po obrade sobáša. Získaný materiál potvrdzuje silné pretrvávanie tradície. Vo všetkých lokalitách tvorilo základ svadobnej hostiny menu jedál – mäsová polievka (najčastejšie hydínová s cestovinou), mäso (najčastejšie hydina alebo bravčové mäso), koláče a pečivo, alkoholické nápoje. Staré obradné svadobné jedlo – kaša bola ešte zdokumentovaná v Poľsku, na Ukrajine, v Maďarsku a v Srbsku. Ďalšie archaické rituálne svadobné jedlo – praženica bola súčasťou tradície u Slovákov na Spiši v Poľsku. Huspenina, ako typické svadobné jedlo je zaznamenaná najmä na Ukrajine. Najrozšírenejšou podávanou špecialitou je plnený kapustný list, ktorý patril k tradičnej svadobnej hostine najmä u Slovákov v Chorvátsku, Srbsku, Rumunsku a na Ukrajine.

Výskum sledoval tiež svadobný obrad z pohľadu úkonov, ktoré vykonávala nevesta pri prvom vstupe do ženíchovho domu. Získaný materiál dokumentuje, že sa pomerne často zachovával zvyk, pri ktorom nevesta do domu ženícha priniesla dar – chlieb, koláč, peniaze, drevo do pece. Vo viacerých lokalitách v Poľsku, na Ukrajine, v Maďarsku a v Rumunsku boli zaznamenané rituálne úkony spojené so stolom. S výnimkou Chorvátska a Ukrajiny boli sporadicky zaznamenané informácie o rituálnych úkonoch súvisiacich s pecou, prípadne s prahom domu.

Smrť. Fenomén smrti vždy vzbudzoval pozornosť a obavy človeka. Tradičné pohrebné obrady sa vyvinuli do komplexu rituálnych úkonov motivovaných strachom a úctou voči mŕtvym a vierou v posmrtný život. Patrili medzi rituály prechodu, ktorými sa umierajúci človek vylučoval zo spoločenstva živých a zároveň sa zabezpečoval jeho prechod do posmrtného sveta.

Uľahčenie skonu bolo spojené s vierou ľudí v odovzdávanie a obnovovanie životnej sily. Výskumom sa na túto otázku získali len nesúrodé odpovede. Archaické úkony súvisiace s uľahčením skonu človeka sa zachovali v kultúrnej pamäti informátorov najmä v Poľsku, v juhovýchodnom Maďarsku, v Rumunsku, v oblasti Bihoru a v Srbsku na okolí Nového Sadu. V ostatných skúmaných lokalitách sa údaje o týchto úkonoch vyskytujú len sporadicky, prípadne úplne absentujú.

Silnú tradíciu na Slovensku mali pohreby slobodnej mládeže, ktoré svojou formou imitovali svadobný obrad. Dlhá životnosť týchto úkonov pri pohrebe slobodnej mládeže sa ukázala aj pri súčasnom výskume v prostredí slovenských menšín. O ich silnej tradícii môžeme hovoriť v Poľsku, Maďarsku a Srbsku; tu v pohrebnom sprievode prevažovali ako symboly pierko u mládenca a venček u dievčaťa a v Chorvátsku, kde bola symbolom zlomená sviečka. Málo odpovedí na túto otázku bolo zaznamenaných na Ukrajine a v Rumunsku, čo pravdepodobne možno pripísať ideologickému tlaku proti tradičným obradom, prípadne sociálnym podmienkam, ktoré nedovoľovali rodinám usporiadať okázalé pohrebné ceremónie.



Šeredné.

Pohreb Anny Lojovej roku 1966.

Середнє.

Похорон Анни Лої в 1966 році.

V minulosti patrilo k povinným prejavom úcty pozostalých obradné oplakávanie mŕtveho. Výskum potvrdil, že hlasné oplakávanie mŕtveho, väčšinou príbuznými ženami, sa zachovalo vo všetkých výskumom sledovaných krajinách, výnimku tvoria viaceré lokality v Poľsku.

K okázalému pohrebu mládenca alebo dievky patrila zvyčajne aj hostina, ktorá svojim obsahom imitovala tradičnú svadobnú hostinu. V iných prípadoch bolo však pohostenie účastníkov pohrebu na Slovensku skôr symbolické alebo sa vôbec neuskutočnilo. Výskum ukázal, síce sporadicky, najmä v Poľsku, menej v Maďarsku, že prežívala ešte stará tradícia, keď sa kar po pohrebe neporiadal. Pokiaľ ide o kvalitu jedál na kare je evidentné, že v Chorvátsku a v Srbsku ide výlučne o varené mäsité jedlá – guláš alebo paprikáš, ktoré podávané s chlebom a alkoholom už dlhší čas patria k ustálenej miestnej spoločenskej norme. V iných krajinách informátori uviedli, že po pohrebe sa mohli podávať aj studené jedlá a alkohol.

S problematikou smrti úzko súvisí aj forma hrobu a jeho výzdoba. Pre Slovensko boli typické jednoduché hroby s obdĺžnikovou rovnou hrobovou jamou. Vyskytovali sa však aj hroby podkované do jednej, prípadne dvoch strán, tzv. podmoľa. Do takýchto hrobov sa zvykli pochovávať osoby v blízkom príbuzenskom vzťahu, napríklad manželia, rodičia a dieťa. Výskum doložil obe formy hrobov. Vo všetkých skúmaných krajinách prevládal jednoduchý hrob s rovnou hrobovou jamou, pričom v Poľsku a na Ukrajine sa uvádza ako výlučná forma. Hrob s bočným podkovaním sa pomerne často vyskytoval v Maďarsku, v Rumunsku, v Chorvátsku a v Srbsku len v ojedinelých prípadoch.

Výskum v prostredí slovenských menšín doložil silnú tradíciu zdobenía hrobov. Vo všetkých skúmaných krajinách patrilo ozdobovanie hrobov kvetinami k všeobecným javom. Okrem Srbska bolo rozšírené aj zapalovanie sviečok na hroboch. Absencia pálenia sviečok na hroboch v Srbsku súvisí pravdepodobne s evanjelickým vierovyznaním príslušníkov tamjšej slovenskej menšiny. Zaujímavé sú aj odpovede z niektorých lokalít na Ukrajine, kde informátori uviedli, že na Veľkú noc sa na hroby nosili vajíčka a chlieb. Pravdepodobne išlo o ľudí, ktorí vyznávali gréckokatolícku vieru, ktorí, podobne ako pravoslávni veriaci, tento rituál dodržiavajú dodnes.

9. Kalendárne obyčaje

Kalendárne obyčaje zahŕňujú komplex obradov a obyčají uskutočňovaných pri príležitosti významných dní v priebehu kalendárneho roka. Dajú sa v nich rozpoznať rôzne kultúrne vrstvy, stupne ich vývinu, formy a typy, ktoré vytvorili charakteristické črty duchovnej kultúry tradičných lokálnych spoločenstiev. Ich konkrétne podoby boli výsledkom rôznorodej dynamiky sociálneho vývinu v spoločenstve a konfesionalnej príslušnosti ľudí. Z prvotnej agrárnej bázy kultúry silne ovplyvňovanej kresťanskou vieroukou sa na Slovensku počas stáročí vykryštalizoval tradičný kalendár sviatkov obsahujúci v sebe rituály, obyčaje a zvyky, v ktorých sa prepája duchovné s hmotným a posvätné so svetským.

Predvianočné obdobie. V tradičnom kalendári sa toto obdobie viaže na čas pred zimným slnovratom, začína sa sviatkom Ondreja – 30. novembra a končí deň pred Štedrým dňom. V predvianočnom období sa uskutočňovalo niekoľko druhov obyčají – ochranné úkony vzťahujúce sa na dom a hospodárstvo, tabu vzťahujúce sa predovšetkým na aktivitu žien, tiež ľúbostné veštby a mágia, obchôdzky vinšovníkov – koledníkov po domoch so želaním prosperity a zdravia, ako aj obchôdzky masiek.

K najvýznamnejším termínom predvianočného obdobia patrila deň Lucie – 13. december. V poverových predstavách ľudí mal zvláštny význam. Výskum priniesol bohatý materiál, ktorý dokumentuje silu tejto tradície najmä v skúmaných lokalitách v Maďarsku, Rumunsku a v Srbsku. Obchôdzky masiek v bielom odeve na sviatok Lucie boli zaznamenané v lokalitách na poľskom Spiši, v Maďarsku, na okolí Budapešti, v Rumunsku, najmä v oblasti Bihoru, v Srbsku hlavne na okolí Nového Sadu a v Chorvátsku. Obchôdzka úplne absentovala na Ukrajine, čo súvisí so skutočnosťou, že ani z druhej strany hranice, na východnom Slovensku, tento zvyk nepatrila k miestnej tradícii.

Výskum zaznamenal aj praktizovanie starého ochranného úkonu – natieranie dverí domu cesnakom a to aj v lokalitách, kde to nesúviselo s chodením masiek Lucií. Cesnak ako ochranné médium pred nečistými silami silne frekventoval v obciach so slovenským obyvateľstvom v Maďarsku, Rumunsku a v Srbsku. Naopak, absentoval v lokalitách v Poľsku, na Ukrajine a v Chorvátsku. Pomerne často, s výnimkou Ukrajiny, výskum zachytil zvyk robenia tzv. lucijinho stolčeka – magického prostriedku na identifikovanie bosoriek. Sviatok Lucie ako termínu, kedy sa chodilo po domoch s koledou – vinšovať prosperitu a zdravie, bol zaznamenaný v Rumunsku v lokalitách na hranici s Maďarskom. Najviac kladných odpovedí o tomto zvyku je zo slovenských lokalít v Srbsku.

Vianoce. Na formovanie vianočných tradícií nášho kultúrneho okruhu vplývalo prelínanie pôvodného solárneho a agrárneho kultu s obradmi zameranými na zabezpečenie prosperity v nastávajúcom hospodárskom roku s kresťanským kultom narodenia Ježiša Krista. Synkretizmus viery v „nový počiatok“ symbolicky vyjadrený v tradičných obyčajoch a zvykoch, nesie v sebe mnoho kultúrnych vrstiev. Kresťanstvo sakralizovalo túto etapu roka, čo sa v ľudovom prostredí akcentovalo nielen vážnosťou pri vykonávaní liturgických obradov, ale aj starších ľudových zvykov a obyčají. Každý deň vianočného obdobia, od 24. decembra až do 6. januára, mal inú podobu a platili preň iné pravidlá.

Významnou súčasťou vianočného obdobia boli obchôdzky detí, mládeže i dospelých z domu do domu, ktorých súčasťou bolo koledovanie – recitovanie, spievanie alebo dramatické výstupy, za ktoré dostávali odmenu. Zmyslom kolied bolo priniesť šťastie, zdravie a blahobyť navštíveným rodinám i hospodárstvám. Tradičné koledovanie malo v

ľudovom prostredí pevné formy. Na Slovensku sa v jednotlivých regiónoch, ale i v lokalitách líšilo výrazovými prostriedkami i rekvizitami a viazalo sa na viaceré termíny vianočného a novoročného obdobia. Výskum potvrdil, že koledovanie formou obchôdzok z domu do domu v prostredí slovenských menšín sa zachovalo predovšetkým v termínoch 24. a 25. decembra a 1. januára. Koledovanie na sviatok svätého Štefana – 26. decembra bolo zaznamenané len u Slovákov v Chorvátsku.

S christianizáciou obyvateľov Európy súviselo šírenie ľudových biblických hier do vianočného repertoáru koledníkov. Impulzom ich vzniku boli nábožensko-didaktické ciele. Cirkev chcela pomocou nenáročnej divadelnej formy sprostredkovať a spopularizovať príbehy z evanjelií. S počiatkami náboženského divadla úzko súvisia najmä inscenované hry a výstupy počas vianočného obdobia zobrazujúce Kristovo narodenie. Výskum v prostredí slovenských menšín potvrdil, že betlehemská – jasličková hra predvádzaná z domu do domu v čase vianočných sviatkov, je známa vo väčšine skúmaných lokalít. Ľudová hra o svätej Dorote bola zaznamenaná len na poľskej Orave, v rumunskom Bihore a v jednej lokalite v Srbsku.

Ku stredovekým kresťanským tradíciám patrilo aj zobrazovanie rôznych príbehov z biblie. K najčastejším ľudovým hrám patrili obchôdzky s hviezdou, s kolískou – *belčovníkom* a s hadom. Tradíciu obchôdzky s hviezdou vo vianočnom období potvrdil výskum vo viacerých lokalitách v Poľsku, na Ukrajine a v juhovýchodnom Maďarsku. Obchôdzka s kolískou bola zdokumentovaná len v jednej dedine na poľskej Orave a v piatich lokalitách v Maďarsku. Obchôdzku s hadom zaznamenal výskum len v dvoch lokalitách v Maďarsku. Obchôdzky tohto druhu úplne absentovali v Rumunsku, Srbsku i v Chorvátsku.

Náboženské sviatky Vianoc nadviazali na staršie oslavy zimného slnovratu. Najviac obyčají a zvykov sa sústredilo na 24. decembra – Štedrý deň a Štedrý večer, ktoré mali niekoľko ľudových názvov. Výskum doložil pestrú škálu týchto názvov. V lokalitách v Poľsku sa vyskytoval názov *vilija*. Na Ukrajine to boli názvy *svjati večur* a *kračun*. U Slovákov v Maďarsku sa používali názvy *štedrý večer*, *svätý večer*, *pôstni večer*, *dohviezdni večer*, *vilija*. V obciach v Srbsku prevládal názov *kračún* a vyskytli sa aj názvy *štedrý večer*, *pôstni večer*. V chorvátskom prostredí užívali Slováci názvy *vilija*, *štedrý večer*.

Výskumom sa v prostredí slovenských menšín sledovali aj tradičné symboly vianočných sviatkov. Z nich vyplynulo, že na Ukrajine, v Maďarsku, Rumunsku a v Chorvátsku fungovali ako symboly vianočnej obradovosti slama, železo i zeleň. V Poľsku, a okrem jednej výnimky aj v Srbsku, to bola iba slama a zeleň.

Veľký význam sa v tradičnom ľudovom prostredí prikladal príprave a obsahu štedrovečernej hostiny. Charakter jedál i početné chody večere

symbolizovali predovšetkým želanú hojnosť v rodine. Cirkevné nariadenia zaviedli počas adventu tridsaťdňový povinný pôst, ktorý sa končil až sviatkom Božieho narodenia – 25. decembra, preto bola Štedrá večera pôvodne pôstneho charakteru. Od dodržiavania pôstov postupne odstúpili príslušníci reformovaných cirkví. Táto skutočnosť sa prejavila aj vo výsledkoch výskumov uskutočnených v prostredí slovenských menšín v krajinách strednej a južnej Európy. Štedrú večeru pôstneho charakteru deklarovali príslušníci rímskokatolíckeho a gréckokatolíckeho vierovyznania, zatiaľ čo u evanjelikov toto alimentárne obmedzenie nebolo potrebné dodržiavať.

K charakteristickým tradičným jedlám Štedrej večere na Slovensku patrili polievky či prívarky uvarené z kyslej kapusty, zo strukovín – hrachu, šošovice, fazule, sušených húb alebo sušeného ovocia. Všetky tieto druhy jedál dokumentuje aj výskum medzi slovenskými menšinami, pričom najväčší ich počet môžeme pozorovať v Poľsku a v Rumunsku, v oblasti Bihora, teda v horských prostrediach.

Typickými štedrovečernými jedlami boli na Slovensku aj múčne jedlá. Varili sa cestoviny – rezance, halušky, pirohy, ktoré sa rôzne dochucovali. Na väčšine územia Slovenska sa pieklo aj drobné pečivo – *opekance*, *pupáčki*, *bobal'ki*, ktoré boli podávané s medom, makom, prípadne tvarohom a smotanou. Tieto jedlá doložil aj výskum v prostredí Slovákov žijúcich v krajinách strednej a južnej Európy. Silnú tradíciu podávania drobného pečiva potvrdil výskum na Ukrajine, kde sa toto jedlo nazývalo, podobne ako v kontaktnom území východného Slovenska – *bobal'ki*. Podobný stav platí aj pre lokality v rumunskom Bihore a v Srbsku, kde sa toto tradičné vianočné jedlo nazývalo *opekance*. V Maďarsku a v Chorvátsku sa opekance vyskytovali len sporadicky, a v poľskom prostredí úplne absentovali.

Pri príležitosti Vianoc piekli gazdiné rozličné koláče a pečivá nielen pre vlastnú rodinu, ale aj pre koledníkov, ktorí ich dostávali ako odmenu za predvedené koledovanie. Vianočné koláče tvorili tiež súčasť celoročnej odmeny obecných pastierov a služobníkov. Zvláštne vianočné pečivo sa pieklo dokonca pre hospodárske zvieratá. Vianočné koláče mali rôzne tvary. Bývali okrúhle, podlhovasté, zavíjané v tvare podkovy či valca. Z ich ľudových názvov frekventovali *štedrák*, *baba*, *calta*, *kuch*, *kucheň*, *mrváň*, *makovník*, *sirovník*, *orechovník*, v oblasti východného Slovenska dominoval koláč s názvom *kračun*.

Novším javom na vianočnom stole boli oblátky, ktoré začali do ľudového prostredia prenikať prostredníctvom cirkvi. Oplátky mali formu hostií a boli na nich náboženské symboly. Nepiekli sa v každom dome, kupovali sa od ľudí, ktorí malí na ich výrobu patričné kovové náradie. Oblátky sa jedli väčšinou na úvod Štedrej večere potreté medom a so strúčikom cesnaku. Pod vplyvom cirkevných predpisov sa do skladby štedrovečernej hostiny rozšírila aj konzumácia ryby, ako náhrada za

pôstom tabuizované mäso z teplokrvných zvierat. Ryba sa však do tradičného vianočného menu dedinského obyvateľstva príliš nerozšírila, bola skôr charakteristická v mestskom prostredí. Výskum v prostredí slovenských menšín doložil, že oblátky a najmä ryba sa nestali tradičnou súčasťou ich Štedrej večere, v ktorej dominovali pôvodné tradičné jedlá rastlinného pôvodu.

Štedrá večera pripravovaná a konzumovaná v obradovom čase Vianoc mala pre ľudí posvätný význam a fungovala ako sacrum. Z toho dôvodu sa časť zo štedrovečerných jedál dávala na osobitý tanier pre posledne zosnulého člena rodiny, aby aj on mohol byť na nej účastný. Z rovnakého dôvodu sa časť štedrej večere nosila aj domácim hospodárskym zvieratám do maštali a chlievov. Ani omrvinky zo štedrovečerného stola sa nevyhadzovali, ale rozsýpali sa napr. na povale domu pre duše zomrelých predkov, prípadne sa odložili a neskôr použili na liečebné praktiky.

Všetky tieto tradičné vianočné obyčaje prežili v kultúrnej pamäti Slovákov žijúcich v krajinách strednej a južnej Európy. Všeobecne rozšíreným javom bolo podávanie jedál zo Štedrej večere hospodárskym zvieratám. Odkladanie vianočného jedla pre zomrelých predkov, boli sporadicky zaznamenané na Ukrajine, v Maďarsku, Rumunsku a v Srbsku. Praktika liečenia zvyškami z rituálneho vianočného jedla bola sporadicky doložená, s výnimkou Ukrajiny, vo všetkých skúmaných krajinách.

Fašiangy. Obdobie fašiangov tvorí v ľudovom kalendári prechod medzi zimnou a jarou. Obyčaje, ktoré sa k nim v tradičnej kultúre viazali mali rôzne významy. Niektoré boli geneticky späté so staršími agrárnymi obradmi predjaria, iné mali korene v stredovekej karnevalovej tradícii. V spoločenskej rovine sa na toto obdobie kumulovali obrady, ktorými sa menil sociálny status ľudí – chlapci sa prijímali do skupiny mládencov, učni do skupiny tovarišov, uzatvárali sa manželstvá. Obdobie fašiangov bolo charakteristické aj dočasným neštandardným správaním žien, ako bola štylizovaná agresivita voči mužom, konzumácia alkoholu v krčmách, tancovanie na ulici a pod. Čas fašiangov trval od 6. januára – sviatku Troch kráľov do Popolcovej stredy. Počet dní tohto obdobia bol každý rok iný, pretože predchádzal sviatku Veľkej noci, ktorý je v kalendári pohyblivý. Od Popolcovej stredy do dňa Vzkriesenia musí uplynúť 40 dní.

Najviac obyčajových prejavov sa sústreďovalo do posledných troch dní obdobia fašiangov, ktoré sa na Slovensku nazývali *bláznivé dni*, *ostatki*, *mjesopust*, *mjasnica*. Počas nich zvykli chodiť fašiangové obchôdzky mládencov a mužov po dedinách z domu do domu. Ich charakteristickým znakom boli rôzne maskované postavy. K slovenskej tradícii patrili určité druhy zoomorfných a antropomorfných masiek. Masky *medveďa*, *turoňa*, *koňa* a *koži*, personifikujúce silu plodnosti týchto zvierat, sa v ľudovej obradovosti zachovali až do prvých desaťročí 20. stor. Výstupy s maskami, ktorých hlavným motívom bolo zabitie a vzkriesenie zvieraťa, rituálnou formou vyjadrovali neustále sa opakujúcu obnovu v prírode. Výskum v

prostredí slovenských menšín zaznamenal aj tradičné fašiangové zoomorfné masky. Masky *turoňa* je doložená z Poľska a Ukrajiny, maska *koži* a maska *medveďa* vo všetkých skúmaných krajinách, s výnimkou Rumunska a vyskytla sa aj maska *koňa*, a to v Poľsku, Maďarsku a Srbsku.

Register tradičných fašiangových antropomorfných masiek býval na slovenských dedinách oveľa širší. Najčastejšie sa muži maskovali za *staré babi*, *cigánki*, *prespanki* alebo spodobovali určité povolania či príslušníkov inej etnickej skupiny. K najstarším patrila slamená maska, ktorá mohla byť chápaná ako zoomorfná aj antropomorfná. Vo fašiangovom sprievode mala symbolicky spodobovať želanú budúcu úrodu obilia.

Všetky tieto tradičné masky doložil aj výskum u väčšiny skúmaných slovenských menšín. Išlo o masky *bakusa*, *žida*, *cigánki*, *cigána*, *babi s deckom*, *smrti*, *čerta* a najmä mužov preoblečených za ženy. V obciach na okolí Nového Sadu v Srbsku a v Chorvátsku bola zaznamenaná aj slamená fašiangová maska.

Významnú znakovú funkciu fašiangového obdobia mali aj rekvizity a jedlá. Typickou rekvizitou mužov a chlapcov pri fašiangových tancoch boli šabl'a a ražeň – staré symboly mužskej sily a plodnosti. Ražeň a šabl'a slúžili i na napichovanie vykoledovaných potravín, najmä slaniny a klobás. Vajíčka, koláče a peniaze sa odkladali do košov. Pre fašiangy bola charakteristická predovšetkým konzumácia mäsa. Typické boli jedlá pripravené z vajec, napr. praženica a pečivo vypražené na tuku. Tieto jedlá mali pôvodne rituálny charakter, ktorý pramenil v ľudovej viere v ich plodonosnú silu. Z tohto dôvodu sa pražené pečivo nosilo aj ako dar pre ženu po pôrode.

Konzumácia praženého pečiva ako obradového jedla sa zachovala vo väčšine skúmaných lokalít. Ako čisto fašiangovú tradíciu ho môžeme doložiť v lokalitách so slovenským obyvateľstvom v Poľsku a v Chorvátsku. V ostatných krajinách je táto tradícia doložená z fašiangov i ako obradový dar rodičke. Z ľudových názvov praženého pečiva boli zaznamenané rovnaké, aké sú známe aj na Slovensku – z Poľska *pampúchi*, *kreple*, z Ukrajiny *fánki*, z Maďarska *pampúchi*, *fánki*, *herouki*, z Rumunska *pampúchi*, *herouki*, zo Srbska *pampúchi*, *fánki*, *herouki* a z Chorvátska *kreple*, *herouki*, *šiški*, *pampúchi*, *fánki*.

Jarné obchôdzky. V štyridsaťdňovom pôstnom období, ktorý nasledoval v kalendári po fašiangoch, sa vo vidieckom prostredí Slovenska konali obchôdzky mládeže, ktorých symbolom bola figurína alebo zelený stromček, či ratolesť. Obchôdzky sa robili zvyčajne jeden alebo dva týždne pred Vzkriesením, na Smrtnú alebo Kvetnú nedeľu. Na Slovensku bola figurína známa pod názvami *morená*, *smrť*, *kiselica*, *kaniža*, *detko*. Niekde hneď po skončení obchôdzky, inde až na ďalšiu nedeľu bolo zvykom, že sprievod do obce prinášal ozdobený zelený stromček alebo ratolesť – *letecko*, *máj*, *májik*, ktorý symbolizoval nadvracajúcu jar.

Výskum v prostredí slovenských menšín doložil aj tieto staré formy jarnej obradovosti, avšak len z niektorých lokalít v Poľsku, Maďarsku a v Srbsku. Figurína pri obchôdzkach predstavovala väčšinou ženskú postavu, v

dvoch lokalitách na okolí Budapešti popri ženskej figuríne vynášali aj mužskú figurínu. V Poľsku sa obchôdzka konala na Smrtnú nedeľu, v Srbsku na Kvetnú nedeľu a v Maďarsku sa konala v oboch termínoch. Ľudovými názvami vynášaných obradných figurín boli v Poľsku *morená*, *smrť*, v Maďarsku i v Srbsku *kiselica*, *morena*. Na okolí Budapešti v Maďarsku doložil výskum aj zvyk priniesť do obce zelenú ratolesť ako symbol jari.

Veľká noc. Veľká noc je najväčším sviatkom kresťanov, pri ktorom spomínajú na smrť a vzkriesenie Ježiša Krista. V tradičnom agrárnom kalendári pripadalo na toto obdobie jarne novoročie a začiatok poľných prác. To viazalo na seba veľa obradných úkonov, ktoré mali ľuďom zabezpečiť hojnú úrodu a tým ďalšiu existenciu roľníka a jeho rodiny. Oslava Veľkej noci v ľudovom prostredí, bola podobne ako vianočné sviatky, symbiózou prežívajúcich agrárnych a cirkevných obradov.

Na Veľkonočnú nedeľu – Vzkriesenie sa končil v ročnom kalendári najdlhší štyridsaťdňový pôst a po jeho skončení ľudia mohli jesť všetky jedlá. Veľkonočné jedlá sa nosili v košoch do kostolov posvätiť. Svätili sa najmä koláče, chlieb, šunka, klobásky, maslo, tvaroh, vajíčka, soľ a chren, tvoriace základ hostiny, ktorá sa robila v rodinách po príchode z kostola. Zvyšky z veľkonočných jedál slúžili k rôznym rituálnym účelom. Starým obradovým veľkonočným jedlom bolo na Slovensku pečené jahňa alebo kozľa, ktoré symbolizovalo nevinnú obeť Ježiša Krista – Baránka Božieho. Z rôznych foriem a názvov veľkonočných pečív patril k výraznej východoslovenskej špecifike koláč nazývaný *paska*. Všetky tradičné veľkonočné jedlá zaznamenal, vo väčšej či menšej miere, aj výskum v prostredí slovenských menšín v krajinách strednej a južnej Európy.

So sviatkom Veľkonočného pondelka sa v slovenskej tradícii spájali obyčaje oblievania vodou a šibania dievčat / žien chlapcami / mužmi veľkonočným korbáčom upleteným zo sviežich prútov. V ľudovej viere sa dotyk s vodou a zeleným prútom spájal s predstavou prenesenia ich vitálnej sily na človeka, prípadne zviera, čím sa malo zabezpečiť ich zdravie. Súčasťou obyčaje bolo pohostenie mužských návštevníkov veľkonočnými jedlami a ich obdarovanie vajíčkom (surovým, vareným, farbeným, zdobeným) v ľudovej viere ponímaným ako symbol plodnosti a kolobehu života. V niektorých lokalitách sa v utorok úlohy pohlaví vymenili a dievčatá chodili po domoch polievať či šibať chlapcov.

Výskum obyčají Veľkonočného pondelka v prostredí slovenských menšín v strednej a južnej Európe doložil obe jeho formy. Vo väčšine prípadov išlo o polievanie dievčat vodou. Polievanie i šibanie korbáčmi boli zaznamenané na poľskej Orave, v dedinách na okolí Budapešti v Maďarsku, v jednej lokalite v Rumunsku, v dvoch lokalitách v Srbsku a vo väčšine skúmaných lokalít v Chorvátsku.



Turie Remety.

Súčasťou príprav na Veľkonočný pondelok bolo maľovanie vajíčok – darov pre kúračov.

Тур'ї Ремети.

Невід'ємною частиною підготовки до Великоднього понеділка було малювання яєць – подарунків поливальникам.

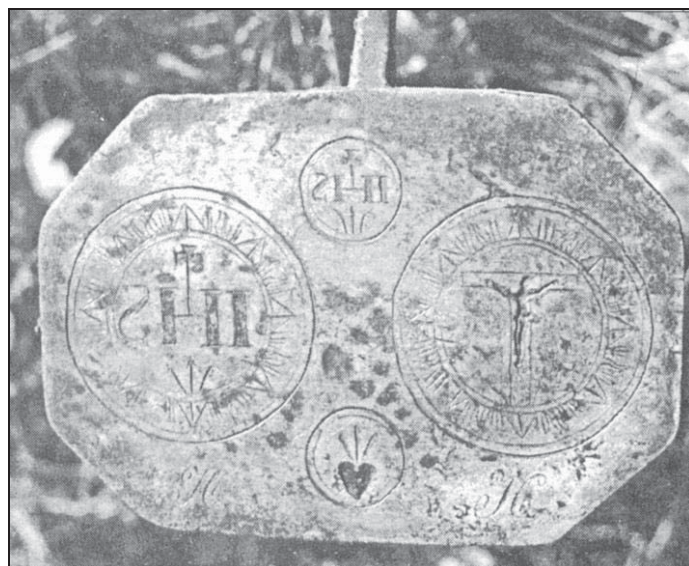


Turie Remety.

Svätenie veľkonočných jedál – paschy sa dodržiava do dnešných dní.

Тур'ї Ремети.

Освячення великодньої їжі – паски збереглося дотепер.



Špeciálny prístroj na vypekanie vianočných oplátok zhotovený v o. Turie Remety (prvá polovica 19. storočia).

Спеціальний пристрій для випікання різдвяних оплаток, виготовлений у с. Тур'ї Ремети (перша половина XIX століття).

V prostredí slovenských menšín často ide o živú tradíciu. Ako takmer všeobecne rozšírený zvyk bolo doložené aj obdarovanie chlapcov vajíčkom, ktoré sa nazývalo názvom odvodeným od slova *vajíčko*, na poľskom Spiši a na Ukrajine názvom *písanka*. Vyskytli sa však aj prípady, na poľskej Orave a v Chorvátsku, kde sa tento obradný veľkonočný dar nezvykol dávať.

Jarná zeleň. Okrem prútov zapletených do veľkonočného korbáča fungovala zeleň aj v ďalších termínoch jarnej obradovosti. Išlo o stavanie *májov*, ktoré sa v ľudovej tradícii udržalo vo viacerých podobách. Na Slovensku sa tento obyčaj viazal k dvom termínom – k 1. máju na západnom a východnom Slovensku a k sviatkom Turíc na strednom Slovensku. Staršia podoba obyčaje bola zrejme bohatšia, pretože májky sa stavali takmer po celej obci. Okrem vysokého dominujúceho mája uprostred dediny to bol aj rad menších májok, ktoré mládenci stavali svojim vyvoleným v noci pred okná, prípadne i na strechu ich domu. Cez deň mládenci chodili do domov s májkami, kde si s dievčatami zatancovali a boli pohostení. Spoločná zábava mládeže sa poriadala po *válaní májov*, kedy sa zvykli mládenci aj pretekať v lezení na vysoký strom. Májom býval zvyčajne smrek, zbavený vetví a takmer v celej výške očistený od kôry. Navrchu zostala len zelená špička, ktorá sa ozdobila farebnými stuhami, kvetmi, niekedy aj priveseným čečinovým vencom. Zelený *máj* a farebné ozdoby na ňom bol v tradičnom chápaní objektom pozitívneho významu – symbolizoval život, jeho pestrosť a radosť.

Podobne ako na Slovensku, výskum v prostredí slovenských menšín potvrdil dva termíny stavania májov. Prevládal termín v noci pred 1. májom. Termín stavania májov na Turice mal tradíciu v obciach na poľskom Spiši, v jednej evanjelickej dedine na Ukrajine, v niekoľkých obciach v severnom Maďarsku, v oblasti rumunského Bihora a v Srbsku na okolí Belehradu. Zistené termíny vykonávania obyčaje môžu byť, podobne ako veľkonočné zvyky, dobrým indikátorom, ktorý pomôže určiť pôvod Slovákov v týchto oblastiach skúmaných krajín.

Ďalším termínom slovenskej ľudovej obradovosti, pri ktorom hrala zeleň dôležitú úlohu, boli Svätodušné sviatky – *Turice*, *Rusadlá*, ktoré sa slávia štyridsať dní po Veľkonočnej nedeľi. Aj keď sú významným termínom kresťanského kalendára, kedy sa slávi počiatok svätej cirkvi, v ľudových obyčajoch sa zachovali mnohé staršie prvky, ktoré majú svoje korene ešte v predkresťanskom období a pravdepodobne sa v nich zachovali reminiscencie na oslavy letného slnovratu. V ľudovej tradícii tak prežívala symbióza oslavy oboch časov prechodu – kresťanského i solárneho.

Najmä v karpatskej oblasti Slovenska sa na Svätodušné sviatky konal obrad, pri ktorom sa v kostole dávali posvätiť zelené lieskové, lipové alebo dubové vetvičky. Sviatky sa preto zvykli tiež nazývať *zelené sviatky*. Vetvičky si ľudia zapichli do okien domov a hospodárskych stavieb na ochranu proti požiaru, prípadne do polí na ochranu vzídeného obilia. Vysušené vetvičky boli považované za sacrum a užívali sa k liečebným účelom i ako magický prostriedok na zastavenie požiaru.

Výskum v prostredí slovenských menšín v skúmaných krajinách doložil tradíciu slávania tzv. zelených sviatkov v modifikovanej podobe. Vo všetkých krajinách, s výnimkou Chorvátska, sa sviatky konali v čase

Svätodušných sviatkov. V Chorvátsku sa sviatok konal až na deň sv. Jána – 24. júna. V Srbsku, na okolí Belehradu sa zelenými vetvami nezdobia domy, ale interiér a exteriér miestneho kostola. V iných krajinách sa zdobili len domy. Výskum tiež potvrdil obradné praktiky ako bolo zapichávanie zelene do polí a odkladanie vetvičiek ako liečebného a ochranného magického prostriedku.

Ohne. V ľudovej obradovosti symbolizoval oheň slnko a pripisovali sa mu magické očistné a ochranné vlastnosti. Na Slovensku sa tradícia pálenia ohňov viazala najmä na sviatok sv. Jána – 24. júna, teda v čase blízkom letnému slnovratu. Okrem termínu sv. Jána sa ohne zvykli páliť aj v iných termínoch roka.

Rôzne termíny pálenia ohňov dokladá aj výskumný materiál získaný z prostredia slovenských menšín. Je zaujímavé, že pálenie ohňa na sviatok sv. Jána, ktorý bol na Slovensku najfrekventovanejší, bolo zaznamenané iba v jednej lokalite na poľskom Spiši a v dvoch lokalitách v severnom Maďarsku, t. j. v kontaktnom prostredí so Slovenskom. V ostatných skúmaných lokalitách bola situácia rozdielna. V ďalších poľských lokalitách sa ohne zvykli páliť 1. mája a na sviatok sv. Petra a Pavla – 29. júna, a najčastejšie na Svätodušné sviatky. V obciach na Ukrajine a v rumunskom Bihore sa tradícia pálenia ohňa viazala k predveľkonočnému týždňu a oheň sa páliť na Bielu sobotu. V Srbsku v okolí Nového Sadu išlo väčšinou o tradíciu prvomájového pálenia ohňa alebo na sviatok sv. Juraja – 24. apríla. Vo väčšine obcí skúmaných v Chorvátsku sa ohne pálili až na jeseň, v noci z 1. na 2. novembra, boli to tzv. zádušné ohne. Ako je vidno, tradícia pálenia ohňov nie je tak jednoznačná ako napríklad veľkonočné a svätodušné obyčaje. Termínové rozdiely i menšie zastúpenie v lokálnej tradícii v skúmaných lokalitách svedčia o rôznorodých vrstvách tejto tradície. Tá mohla byť heterogénna už u ich predkov na Slovensku a ešte s väčšou pravdepodobnosťou sa do výskumom zistenej podoby zmodifikovala počas historického vývinu v inoetnickom prostredí.

Hody. V termínoch neskorého leta a počiatku jesene sa zvykli na Slovensku sláviť hody. Hody sú spojené s oslavou zasvätenia miestneho kostola – patrocínia i obradným poďakovaním za úrodu. Svetská a cirkevná stránka sviatku sa prejavila v dvoch častiach oslavy. Svetská sa odohrávala v obci a v rodine, cirkevná v kostole. Hodovú slávnosť, ako súčasť tradičného kalendára, potvrdil aj výskum u Slovákov žijúcich v krajinách strednej a južnej Európy. Na základe výsledkov výskumu možno konštatovať, že hody sa slávili všade tam, kde boli obyvatelia rímskokatolíckeho vierovyznania. Evanjelici a. v. hody nezvykli sláviť. V mnohých evanjelických obciach však obdobný charakter mala oslava pamiatky Reformácie, ktorá sa konala 31. októbra.

10. Hudobné nástroje a tance

Na Slovensku existuje takmer 200 druhov ľudových hudobných nástrojov a ich variantov. Výskum *Etnografického atlasu Slovenska* bol zameraný len na tie nástroje, ktoré vykazovali v hudobnej tradícii najdlhšiu životnosť. Zo vzduchovzdušných nástrojov to boli bezdierkové píšťalky a trojdierkové píšťaly. Bezdierkové píšťalky patria k jednoduchým archaickým pastierskym nástrojom. Ich veľký výskyt potvrdil aj výskum v prostredí slovenských menšín. Sporadicky bola zaznamenaná existencia aj trojdierkových drevených píšťal', ktoré boli na Slovensku známe v dvoch formách: ako píšťaly pastierov, tzv. jednoručky a kratšie sústružené detské píšťalky.

Medzi vzduchozvučné nástroje patria tiež trúby. Na Slovensku bola všeobecne rozšírená najmä pastierska trúba vyrobená z volského rohu. Trúby sa zhotovovali aj z kôry stromov, dreva a plechu. Okrem pastierov ich používali aj dedinskí noční strážnici a hlásnici. V prostredí slovenských menšín žijúcich v štátoch strednej a južnej Európy bola najrozšírenejšia pastierska trúba vyhotovená z rohu. Výnimku tvorili lokality v Chorvátsku, v ktorých boli zaznamenané aj archaické formy trúb, ktoré boli vyrobené z kôry. Novšie formy trúb, vyrobené z plechu sa používali len v niekoľkých lokalitách na Ukrajine, v Maďarsku a v Srbsku.

Ďalším tradičným vzduchozvučným nástrojom v slovenskom prostredí boli gajdy. Gajdy boli v minulosti nástrojom tanečnej hudby s bohatou harmonickou zvukovou skladbou. Ako súčasť hudobnej tradície sa vyskytovali aj u Slovákov žijúcich v Poľsku, Maďarsku, Rumunsku a v Srbsku.

Zo strunozvučných hudobných nástrojov sledoval výskum výskyt citary a cimbalu. Tradícia hry na gitaru bola najrozšírenejšia v slovenských obciach v Maďarsku, Rumunsku a v Srbsku. Sporadicky bola zaznamenaná v Poľsku a na Ukrajine. Úplne absentovala gitara v Chorvátsku. Výskum v prostredí slovenských menšín zaznamenal aj tradíciu hry na cimbal, predovšetkým v lokalitách na Ukrajine, v Maďarsku, Rumunsku a v Srbsku.

Hráči na hudobných nástrojoch patrili v tradičných lokálnych spoločenstvách k ľuďom, prostredníctvom ktorých sa mohli uskutočňovať rôzne oslavy a zábavy, ale aj obrady. Najmä v menších obciach, kde nemali možnosť zostaviť muziku, boli ľudia vďační aj za produkciu jedného hudobníka a dokázali si aj pri ňom zaspievať a zatancovať. Výskumy v prostredí slovenských menšín túto tendenciu tiež zreteľne ukazujú. Vo všetkých krajinách, v ktorých sa výskum uskutočnil, bol takýmto hudobníkom harmonikár. Pomerne často sa však vyskytli údaje aj o muzikantoch s tradičnejšími hudobnými nástrojmi, t. j. gajdoš, gitarista alebo huslista.

Náročnejšiu hudobnú produkciu zabezpečovali rôzne zoskupenia muzikantov. Tradičné muziky boli stredobodom všetkých ľudových podujatí, hrali kľúčovú úlohu pri tanečných zábavách, rovnako ako v obradoch, napr. na svadbe alebo na fašiangoch. Mali v spoločenstve nielen hudobné, ale i sociálne úlohy. Tradičné muzikantské zoskupenia vo vidieckom prostredí na Slovensku mali okrem hráčov domáceho, predovšetkým roľníckeho alebo pastierskeho pôvodu, i miestnych Rómov. Roľnícke alebo zmiešané zoskupenia hrali poloprofesionálne, ako doplnok hlavného zamestnania. Profesionálne muziky tvorili najmä muzikanti rómskeho pôvodu, pre ktorých hudobná produkcia bola hlavným zamestnaním. Tieto skutočnosti ovplyvňovali aj hudobnú kvalitu jednotlivých muzík, možnosti a šírku ich repertoáru. Typ muziky určovalo jej obsadenie, pričom k najrozšírenejším patrili sláčikové muziky s cimbalom alebo bez neho.

Od 19. stor. sa na Slovensku začali presadzovať dychové hudby. Ich tradícia sa začala v prostredí baníkov, robotníkov, hasičov, remeselníkov a odtiaľ sa šírila do roľníckeho prostredia, kde často nahradila staršie typy muziky. Dychové hudby preferovali nový hudobný štýl, inšpirovaný umelou európskou zábavnou tanečnou hudbou, najmä polkami a valčíkmi, často na úkor domácich hudobných tradícií.

Prežívanie tradičných muzikantských zoskupení, hlavne sláčikových a sláčikových s cimbalom, ale aj rozšírenie novších foriem, ako sú dychovky a hudby s rôznym iným zložením hráčov, dokumentuje aj výskum v prostredí slovenských menšín. Zároveň bol zaznamenaný aj pomer muzikantov podľa ich etnickej príslušnosti.

Tance. V ľudovom prostredí bol tanec organicky spätý so spevom a hudbou, ako aj s kalendárnou a rodinnou obradovosťou. Niektoré z ľudových tancov Slovenska majú špecifické domáce tanečno-hudobné znaky a štýl, iné, obecné pokladané za ľudové, majú svoj pôvod v mestskom, šľachtickom, vojenskom, či inom sociálnom prostredí, avšak ľudoví tanečníci ich prispôbili svojim možnostiam a vkusu.

V repertoári tancov predstavujú samostatné mužské a ženské tance spravidla staršie tanečné prejavy. Medzi najstaršie choreografické prejavy patria choro vody a kolesá žien a dievčat. Chorovody boli pôvodne neoddeliteľnou súčasťou tradičných obradov najmä jarného obdobia. Mali jednoduchú formu a tancovali sa zvyčajne len so spevným doprovodom na ustálený nápev. Vplyvom modernizácie, s ústupom či redukciou obradov, sa postupne stávali skôr pohybovým prejavom menších dievčat, ktoré sa takto hrávali. Významné miesto medzi ženskými tancami si dlhšie zachovali kruhové tance – kolesá. Tancovali sa zvyčajne na svadbách, priadkach a zábavách na obľúbené nápevy piesní. Kolesá mali rôzne formy, od jednoduchých až po zložitejšie choreografie. Najdlhšie sa v tanečnej tradícii zachovali v lokalitách východného Slovenska. Tento druh kolového ženského tanca zaznamenal aj výskum vo všetkých skúmaných krajinách.

K typickým mužským tancom patrili na Slovensku odzemky. Pôvodne to boli kolektívne, neskôr individuálne tance, ktoré majú úzku spojitosť s vojenskou, pastierskou a zbojníckou tanečnou tradíciou. V tanci sa strieda časť s jednoduchými krokmi s fyzicky náročnými drepmi a skokmi tanečníka. Hudobným základom tanca bola obyčajne známa, viackrát opakovaná pieseň *Po valaský od zeme...* a jej varianty v dvojštvrt'ovom takte, prevedená v rôznej inštrumentácii. Pri tanci zvykli tanečníci ako rekvizitu používať valašku, sekera, fokoš alebo palicu, ktorú držali v ruke, potriasali ňou a preskakovali ju. Tradícia tancovania mužského odzemku bola potvrdená vo viacerých lokalitách v Poľsku, Rumunsku, v oblasti Bihoru a v Srbsku.

K tradičnej tanečnej kultúre patrili aj párové tance, pri ktorých spolu tancovali muž a žena. K najstarším patrili viac-menej improvizované tance v dvojštvrt'ovom takte typické najmä pre vidiecke prostredie Slovenska, ktoré ešte v 20. stor. tvorili východisko pre určovanie jeho tanečných dialektov. Tancovali sa v dvoch základných tempách: v strednom, mierne rýchlom kročnom tempe a v rýchlom, živom skoč-nom tempe. Oba tanečné štýly sa často miešali a prepájali s novšími tancami, predovšetkým s čardášom. V priebehu 20. stor. sa viaceré staršie tance prestali tancovať a v repertoári ich nahrádzali novšie tance, či módne tanečné novinky. Tie sa dostávali do dedinského prostredia z miest a šírili sa postupne od západu na východ Slovenska. Medzi takýmito tancami mali najväčší úspech valčík, polka a čardáš. Takúto tendenciu vývinu tanečnej kultúry potvrdili aj výskumy v prostredí slovenských menšín žijúcich v štátoch strednej a južnej Európy.

Záver

Atlas je syntézou výsledkov vedeckého projektu Ústavu etnológie SAV *Tradičná kultúra slovenských menšín v strednej a južnej Európe ako súčasť ich kultúrneho dedičstva*. Sumarizuje poznatky o tradičnej kultúre slovenských menšín v Poľsku, Ukrajine, Maďarsku, Rumunsku, Chorvátsku, Srbsku a Bulharsku, ktoré boli získané výskumami v rokoch 1991 až 2003. Čitateľovi predkladá obraz vybraných tém spôsobu života a tradičnej kultúry slovenských menšín v období prvej polovice 20. storočia a ich väzbe na kultúrne tradície Slovenska. Svojou koncepciou a obsahom nadväzuje na *Etnografický atlas Slovenska* (1990).

Kultúru vo všeobecnosti chápeme ako súbor stratégií, ktoré umožňujú človeku prispôbiť sa na podmienky prostredia, v ktorom žije. Oddelenie časti etnického spoločenstva od jadra materského etnika však narúša ustálený tradičný kultúrny systém. Tak tomu bolo aj v prípade slovenských menšín v oblasti strednej a južnej Európy. Pri výskume ich spôsobu života a kultúry vyvstávajú pre etnológa predovšetkým tieto otázky: ako enklávy a diaspóry slovenských menšín zvládli proces medzi

enkulturáciou a akulturáciou i modernizačnými trendmi v novom prírodnom, hospodárskom, sociálnom i etnickom prostredí? Akú hodnotu predstavuje tradičná kultúra pre ich kultúrnu a etnickú identitu? Hľadať odpovede na ne je poslaním tejto publikácie.

Tradičný spôsob života slovenských menšín mal roľnícky charakter, ktorý bol charakteristický svojou všestrannosťou. Tradičná roľnícka rodina tvorila v prostredí slovenských menšín kompaktnú spoločenskú a výrobnokonzumnú jednotku orientovanú na uchovanie a rozvoj hospodárstva. Polyfunkčnosť, nízka mechanizácia a malé výmery poľnohospodárskej pôdy viedli k tomu, že každý člen rodiny mal vymedzenú prácu, ktorá zodpovedala veku, pohlaviu i pracovným možnostiam jednotlivca. Hospodárstvo rodiny bolo spoločným menovateľom, ktorý spájalo úsilie všetkých jej členov. Tieto sily, označované ako rodinné väzby, vyrástli nielen z emocionálnych, ale predovšetkým racionálnych základov. K podstatným faktorom, ktoré podmieňovali spôsob a štýl rodinného života príslušníkov slovenských menšín, patrili prírodné, historické a sociálnohospodárske podmienky. Ich základom, tak ako aj v tradičnej roľníckej rodine na Slovensku, bolo spoločné bývanie a hospodárenie. Rodina tak vytvárala základnú bunku vyššieho sociálneho organizmu – obecného spoločenstva.

Poľnohospodárstvo i chov hospodárskych zvierat patril spolu s ostatnými stránkami materiálnej kultúry medzi tie prejavy spôsobu života, ktoré mali v minulosti pri uspokojovaní potrieb rodín slovenských menšín rozhodujúce miesto. Nedostatok mimorolníckych zamestnaní a samozásobiteľský princíp organizácie ich hospodárskeho života spôsobili, že všetko, čo súviselo s vlastníctvom pôdy, hospodárskych zvierat i schopnosťou racionálne viesť hospodárstvo a domácnosť dostávalo v ich hodnotovom rebríčku vysoké hodnotenie. Vedomosti, ktoré predstavovala ich materiálna kultúra boli dôležitou devízou v spôsobe života, ktorú si odnášali aj mimo materského etnického územia.

Slovenské komunity museli v novom prostredí prekonať veľmi závažný kultúrny zlom a zložiť skúšku z prispôsobenia sa. Aj keď prichádzali s určitou úrovňou technických znalostí, v nových pôdno-klimatických, historických a sociálnohospodárskych podmienkach bolo potrebné riešiť mnohé problémy, spoznávať a využívať možnosti, ktoré nové okolnosti v oblasti organizovania ich materiálneho prostredia priniesli. Veľký význam v tomto procese mali skúsenosti slovenských sezónnych poľnohospodárskych robotníkov z opakovaných ciest na Dolnú zem.

Základom života roľníckej rodiny bola pôda. Vo vidieckom prostredí vystupovala nielen ako hlavný zdroj obživy, ale i ako kritérium spoločenského postavenia. Jej hodnota sa stala normou, ktorú ako kultúrnu tradíciu prevzali, udržiavali a odovzdávali medzi sebou jednotlivé

generácie. Táto kultúrna kontinuita sa udržala aj v prostredí slovenských menšín. Vlastníctvo pôdy v slovenských rodinách v Poľsku a na Ukrajine bolo výsledkom kontinuálneho vývinu vlastníckych vzťahov so všetkými historickými a hospodársko-sociálnymi faktormi, ktoré ich determinovali. Charakteristickou formou získavania pôdy kolonistami na Dolnej zemi bol tzv. voľný záber. Znamenalo to, že noví prisťahovalci mali k dispozícii pôdu takmer v neobmedzenom rozsahu.

V tradičnej materiálnej kultúre Slovenska, poznamenatej roľníckym spôsobom života, sa až do začiatku 20. stor. uchovali niektoré archaické formy, ktoré pretrvali i v prostredí slovenských menšín - získavanie a kultivácia pôdy pomocou motýk, nízka úroveň orného hospodárenia s jednostrannými položezelnými pluhmi, tradičné spôsoby žatevných a mlatobných technik, spôsoby uskladňovania poľnohospodárskych plodín, prežívanie tradičných obilninových jedál, zastúpenie mliečnych produktov z ovčieho mlieka v strave, drevo ako stavebný materiál a s ním spojené techniky, usporiadanie priestorov v dome ako aj budov v usadlosti. Mapová i textová časť publikácie prináša veľa príkladov pretrvávania tradičných prvkov materiálnej kultúry v spôsobe života slovenských menšín. Ich podobu určoval účel a spôsob využitia overený predchádzajúcimi generáciami.

Analýza výsledkov výskumu materiálnej kultúry v prostredí slovenských menšín v strednej a južnej Európe ukazuje na jednej strane silnú mieru pretrvávania tradičných kultúrnych modelov pochádzajúcich zo Slovenska, na strane druhej zaznamenáva inovácie, ktorými príslušníci slovenských menšín reagovali na tradície a prax svojho nového prírodného, sociálneho a kultúrneho prostredia. Ukázalo sa, že nové prírodné a historické podmienky, možnosti ekonomického a sociálneho vzostupu a ich urýchlenie modernizačnými procesmi, boli v oblasti organizovania materiálneho prostredia slovenských menšín ďaleko silnejšími faktormi ako tradícia. Priaznivé hospodárske a spoločenské pomery na Dolnej zemi pomohli slovenským kolonistom veľmi rýchlo prekonať rozdiely medzi ich pôvodnou materiálnou kultúrou a tou, ktorú bolo potrebné pri organizovaní nového životného prostredia budovať. Novým pomerom sa prispôbili pri stavbe svojich usadlostí, keď namiesto archaických stavebných techník a materiálov, súvisiacich s pôvodnou drevenou architektúrou, začali používať surovú a pálenú tehlu, keď miesto šindľa a slamy začali pokrývať strechy pálenou škridlou. Priestorové členenie domu i usporiadanie a funkciu hospodárskych stavieb prispôbili svojmu dolnozemskejmu okoliu.

Zmeny nastali i v tradičnom odevu, ktorý sa už začiatkom 20. stor. výrazne pomeštil. Neznamenal to len využitie nových druhov priemyselne vyrábaných materiálov na jeho ušitie, ale aj zmeny v strihoch, predovšetkým vrchného odevu. Pozitívne možno hodnotiť zmeny v stravovaní dolnozemskej Slovákov. Lepšie hospodárske podmienky im

umožnili využívať v strave viac a rôznorodejších potravín. Jedlo bolo preto nielen výdatnejšie, ale i pestrejšie. Naučili sa pripravovať a konzumovať nové potraviny – kukuricu, paradajky, papriku, kvalitnejšie mäsové výrobky. Spolu s týmito procesmi prenikala do ich jazyka i nová ľudová terminológia.

Poľnohospodárstvo a chov dobytká boli v minulosti hlavným zamestnaním, ktoré nachádzalo svoje miesto i v obradoch a zvykoch. Ľudia sa magickými, poverovými a obradnými praktikami snažili zabezpečiť svoju hospodársku prosperitu. V predchádzajúcich storočiach boli obe zložky ich hospodárenia – materiálna i duchovná – vyvážené, pretože ich ľudia považovali za rovnako dôležité. S prácou roľníka bol spätý celý komplex poverových predstáv a úkonov, ktorý sa podriaďoval konkrétnym fázam jeho práce. Predkresťanské predstavy sa spolu s kresťanskými sviatkami udržali v kultúre slovenských menšín až do 20. stor. Kresťan v roľníkovi prosil Boha modlitbou o dobrú úrodu a prosperitu; pohan v ňom sa snažil magickým prostriedkami donútiť prírodu, aby konala podľa jeho predstáv a v jeho prospech.

Duchovná kultúra ako súhrn zložiek spôsobu života, ktoré najviac uspokojujú duchovné potreby človeka, tvorila ešte v prvej polovici 20. stor. pomerne stabilný systém. Skladal sa z cyklu hospodárskeho, obradového a kresťanského. Človek v predindustriálnych spoločnostiach vnímal čas, vďaka svojim empirickým poznatkom o prírode a cyklom denných a ročných poľnohospodárskych prác, ako časový kruh, ktorý reprezentovali ročné obdobia. Na ich základe vznikol komplex obradov a zvykov, kde možno rozpoznať rôzne vrstvy a významy, ktoré dávali duchovnej kultúre lokálnych spoločenstiev charakteristické črty. Ich podoba bola výsledkom rôznej dynamiky sociálneho vývinu spoločenstva a konfesionalnej príslušnosti jeho členov. Symbiózu starých agrárnych rítov a cirkevných obradov nachádzame preto nielen v pôvodnej duchovnej kultúre Slovákov, ale tiež v rodinách slovenských menšín v strednej a južnej Európe. Obdobne prebiehal kultúrny vývoj v tejto oblasti aj pri rodinných obyčajoch. Fázy života, ktorými človek v dedinskom spoločenstve prechádzal, boli spoločné pre obe kultúrne prostredia. S obradmi prechodu sa menil status človeka a z neho vyplývajúce životné role. Etnologické výskumy potvrdili, že zvyky a obrady súvisiace s rodinnými obyčajmi patria k najstabilnejším zložkám ľudskej kultúry.

Kultúrne hodnoty tradičných roľníckych spoločenstiev odovzdávané z generácie na generáciu tvorili voľakedy základ kultúrnej rôznorodosti. Migrácie obyvateľstva do nových sídel posilňovali kultúrne zbližovanie slovenských menšín s inými etnickými spoločenstvami. V novom multietnickom prostredí museli na kultúrnom základe prinesenom zo Slovenska vytvoriť taký životný a kultúrny model, ktorý im dával reálne šance prežiť v nových podmienkach. Prirodzená adaptácia, ktorá sa

odohrávala v otvorenom kultúrnom systéme a na racionálnom základe nebola kultúrnou deštrukciou. Prenos kultúrnych informácií bol selektívny, schopný prispôbiť sa potrebám zvládnuť nové prostredie. V priebehu tohto procesu strácala svoje miesto v kultúrnej identifikácii etnického spoločenstva predovšetkým materiálna kultúra. Kultúrna identifikácia slovenského spoločenstva sa stávala výsledkom kultúrneho dialógu s ostatnými etnickými spoločenstvami. Dôsledkom bolo množstvo spoločných kultúrnych znakov v spôsobe života tunajších viacetnických spoločenstiev.

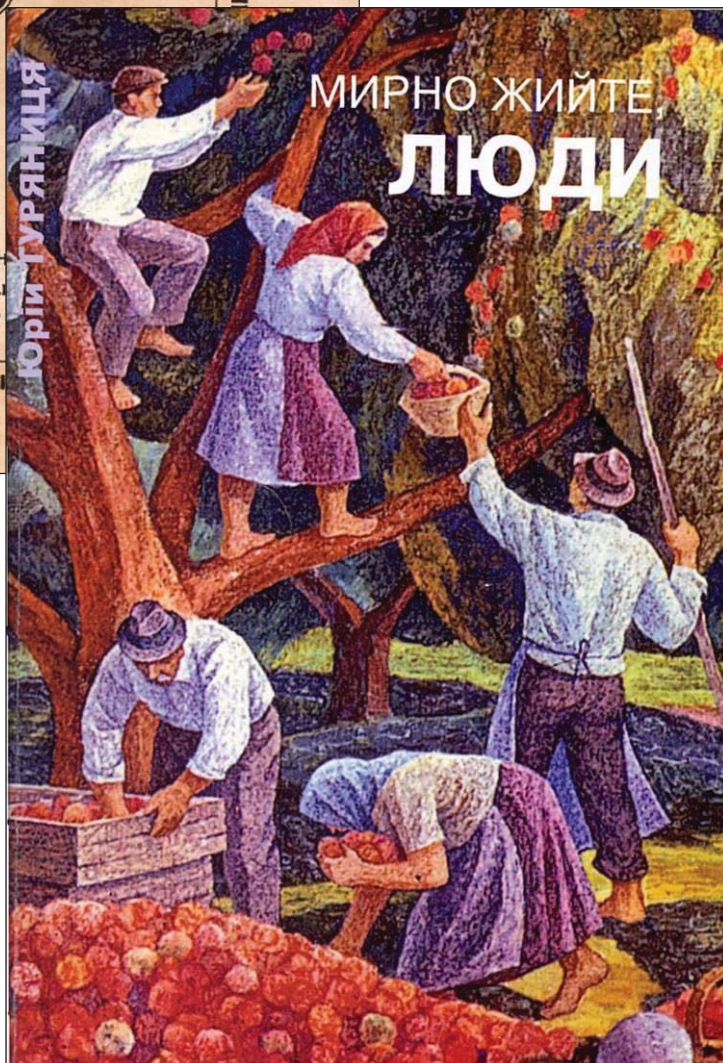
Etnický potenciál si uchovala kultúra slovenských menšín často len v ľudovej terminológii. Spomeňme príklady rôzneho pomenovania identických javov materiálnej kultúry v rôznom etnickom prostredí, ale i ich postupnú terminologickú nivelizáciu, ako dôsledok etnokultúrneho vývinu Slovákov v inoetnickom prostredí. Tieto podmienky s postupným procesom modernizácie stále viac približovali kultúru Slovákov s ostatnými etnickými spoločenstvami. Model takéhoto kultúrneho vývoja prebieha nepretržite naďalej aj v súčasnosti.

Etnológia vie odlíšiť roľnícku, predindustriálnu kultúru od industriálnej. V tradičnom roľníckom prostredí bolo potrebné pre utváranie kultúrnej identity osvojiť si súvektú kultúru v materinskom jazyku. Obdobie modernizácie, ktoré v Európe začalo už v polovici 18. stor., prinieslo nové podnety a znamenalo zrelativizovanie nielen etnickej, ale aj regionálnej identifikácie obyvateľstva k svojim kultúrnym tradíciám. Kultúrne hodnoty sa menia a rastú vo svojej zložitosti a sofistikovanosti inováciami, ktoré sú dvojakého druhu – buď vznikajú vo vnútri kultúry, alebo prichádzajú zvonku ako kultúrne výpožičky. Oba druhy inovácií sú pre rozvoj kultúry každého etnického spoločenstva rovnako dôležité.

Ako ukázali historické pramene a etnologické reálie, dokázali generácie príslušníkov slovenských menšín v strednej a južnej Európe zvládnuť veľkú skúšku z kultúrnej adaptácie i z procesov modernizácie. Na celom teritóriu, kde sa Slováci usadili, boli a sú považovaní za vynikajúcich hospodárov. O to viac je potrebné oceniť ich schopnosť využívať z pôvodnej tradičnej kultúry slovenských regiónov to, čo bolo v nových podmienkach využiteľné, a zároveň prevziať z okolitého prostredia do svojej kultúry inovácie zodpovedajúce spôsobu života i civilizačnému vývinu v ich novom domove.

*ATLAS TRADIČNEJ KULTÚRY SLOVENSKÝCH MENŠÍN
V STREDNEJ A JUŽNEJ EURÓPE,
2006*

*АТЛАС ТРАДИЦІЙНОЇ КУЛЬТУРИ СЛОВАЦЬКИХ
МЕНШИН У ЦЕНТРАЛЬНІЙ ТА ПІВДЕННІЙ ЄВРОПІ,
2006 р.*



VESELÝM OKOM



Pacient sa pýta lekára:

- A čo mi vlastne je?
- Nevieť, ale po pitve budeme múdrejší.



Nad ránom, keď sa začína brieždiť, dvaja opití po noci strávenej v krčme idú po železničnej trati.

- Ale sú tie schody dlhé!
- A zábradlie nízke!
- Netráp, sa už ide výt'ah!



Ja chcem ísť s tetou, - prosí sa chlapec.

- A prečo chceš ísť so mnou? - pýta sa uveličená teta.
- Lebo otecko povedal, že sa u teba schádzajú staré vymal'ované opice, a ja ich chcem vidieť.



Neviem pochopiť zákony prírody.

Prečo?

Nuž..., keď si premočím nohy rozbolí ma hrdlo, a keď si namočím hrdlo podlamujú sa mi nohy.



Policajt zastaví auto:

Vodičský preukaz si prosím.

Prosím.

Nemáte fotografiu v poriadku.

Akože nemám? Tento tu, druhý zľava som ja...

АКТИВ УЖГОРОДСЬКОГО ТОВАРИСТВА СЛОВАКІВ



Голова товариства
Іван ЛАТКО(а)



Заступник голови
Юрій СИВОХОП



**Онджей
КУНЧІЦКІЙ**
(м. Карвіна, Чехія)



**Агнесса
ЯКУБИК-ЛАТКО**



**Роман
МАНДЗЮК (Хуст)**



**Ірина
ГОЙДАШ**



**Марта
Радь-Капралова**



**Діана
ЧОРЕЙ-ЕНЕДІ**



**Богдан
ДОСЯК**



Оксана САБОВ



Любов ГІЛЬПЕРТ



Василь РИМАРУК



Петро НЕЖИВИЙ



Еріка КОРОЛЬ



Богдана СИВОХОП



Геннадій КРЕМЛЬОВ



Алла СЕНТИПАЛ



Михайло ХОВАНЕЦЬ



Марія ГОРЗОВ



Андрій БАГАНИЧ

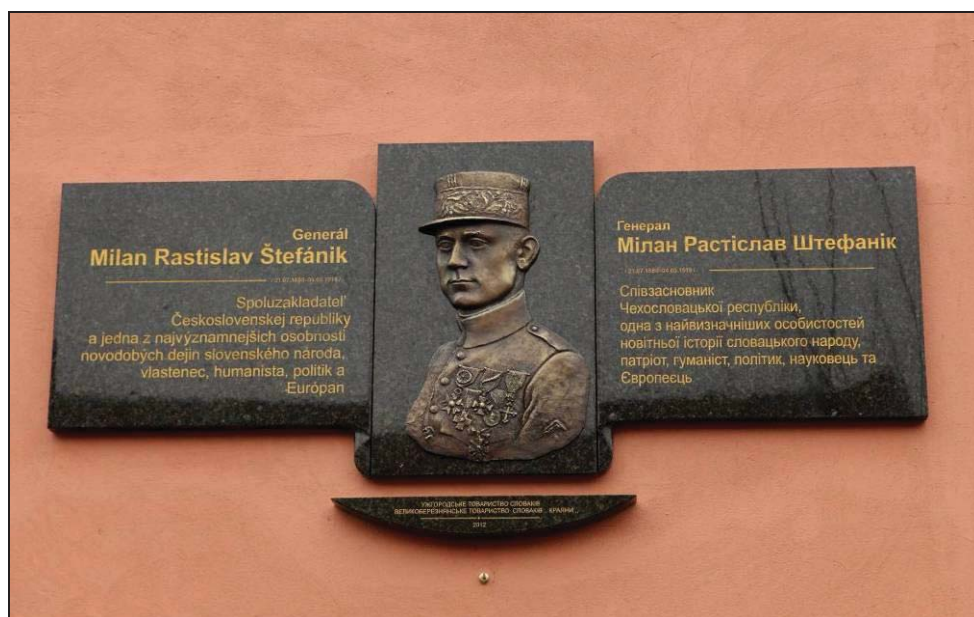


Людмила ГОРЗОВ

**ПАМ'ЯТНИКИ ТА ДОШКИ, ЩО БУЛИ ВІДКРИТІ
УЖГОРОДСЬКИМ ТОВАРИСТВОМ СЛОВАКІВ
ТА КЛУБОМ Т.Г. МАСАРИКА В УЖГОРОДІ
НА ЗАКАРПАТТІ**



м. Ужгород



м. В. Березний



м. Рахів



м. Перечин



с. Анталовці (Ужгородський район)



м. Мукачево



с. Тур'я Ремета (Перечинський район)

НАША ІСТОРІЯ

У 2018 році минає 100 років з виникнення першої Чехо-Словацької Республіки, до якої під назвою «Підкарпатська Русь» входило сьгоднішнє Закарпаття.

Подаємо історичні карти цього періоду.



З М І С Т

<i>Tuvia RÜBNER. SLOVENSKO</i>	4
ПРО НАС ПИШУТЬ	6
<i>Агнеса ЯКУБИК. ДЛЯ СЛОВАКІВ КРАЮ – «Наш культурно-історичний календар 2017»</i>	6
<i>Ivan LATKO. NOVÝ PAMÄTNÍK M. R. ŠTEFÁNICA</i>	6
<i>Юрій СИВОХОП. СЛОВАЦЬКИЙ СВІТОВИЙ КАЛЕНДАР-2017</i>	7
<i>Іван ЛАТКО. ВШАНУВАЛИ ВЕЛИКОГО СЛОВАКА</i>	7
<i>Ivan LATKO. UŽHORODSKÝ SPOLOK SLOVÁKOV</i>	8
<i>Ernest HORVAT. PODPORA A UCHOVÁVANIE NÁRODNÉHO POVEDOMIA VO SVETLE PROEURÓPSKEHO SMEROVANIA UKRAJINY</i>	10
<i>Vladimír KUŠTEK. OBRÁZKY Z ANTALOVIEC</i>	14
ФОТОМАТЕРІАЛИ З АКЦІЇ	16
<i>SLOVÁCI NA UKRAJINE ODHALILI ĽUDOVÍTOVI ŠTÚROVI V ANTALOVCIACH PAMÄTNÚ TABUĽU</i>	30
АТЛАС ТРАДИЦІЙНОЇ КУЛЬТУРИ СЛОВАЦЬКИХ МЕНШИН У ЦЕНТРАЛЬНІЙ ТА ПІВДЕННІЙ ЄВРОПІ / ATLAS TRADIČNEJ KULTÚRY SLOVENSKÝCH MENŠÍN V STREDNEJ A JUŽNEJ EURÓPE	31
НАШІ ВИДАННЯ	122
VESELÝM OKOM	123
АКТИВ УЖГОРОДСЬКОГО ТОВАРИСТВА СЛОВАКІВ	124
ПАМ'ЯТНИКИ ТА ДОШКИ, ЩО БУЛИ ВІДКРИТІ УЖГОРОДСЬКИМ ТОВАРИСТВОМ СЛОВАКІВ ТА КЛУБОМ Т.Г. МАСАРИКА В УЖГОРОДІ НА ЗАКАРПАТТІ	126
НАША ІСТОРІЯ	130

ББК 92Г37
УДК 006.96

© Šéfredaktor: Ivan LATKO

Vydavateľ: USS
www.uzhss.sk

НАШ КУЛЬТУРНО-ІСТОРИЧНИЙ КАЛЕНДАР

Ужгород, 2018 – (слов., чес., укр)

*Видано за підтримки
Уряду для закордонних словаків
у м. Братислава*

*Vydáno za podpory úradu
pre Slovákov žijúcich v zahraničí*

Kontaktna adresa:
E-mail: latkouzg@ukr.net
Tel./fax 66-86-35.
M/T – +38 050 539-96-17.

Тираж випуску – 1100 прим.
Верстка і дизайн ПП «Наумченко».
Набір – Богдан Досяк.
Формат 60x84/16. Друк офсетний.
Відповідальність за матеріали та коректура за автором.

Видруковано у приватній друкарні «Романа Повча»
Тел./факс: (0312) 63-87-17

Ungvár.

M. kir. áll. főreáliskola



Ungvár.

Izr. templom.





Ужгородъ - Uzhhorod - Ungvár.




BREITLING
1884



"Людмила"
вул. Корзо, 9
м. Ужгород