

Úcta k potravinám nadovšetko

Blížiac sa Vianoce a koniec roka je obdobím nielen na stíšenie a bilancovanie, ale aj na pripomenutie si pravých hodnôt a významu potravín. Práve potraviny, vzťah k pôde a hospodárskym zvieratám bol v minulosti z etnologického pohľadu mimoriadne citelný hlavne v čase najkrajších sviatkov roka. Naši predkovia si ich uctievali a ich význam pre rodinu vyzdvihovali zámerne aj počas vianočných sviatkov.



„Dobytok sa v minulosti tešil veľkej úcte. V dávnej dobe gazdovia chodili potichu počúvať k maštalným dverám, lebo verili, že kravy a kone sa medzi sebou rozprávajú a vešia, čo čaká hospodárstvo po ďalší rok. Je to stará povera, ale vyplýva z nej mimoriadne veľká úcta ľudí k zvieratám,“ začína svoje rozprávanie o pradávných zvykoch súvisiacich s agropotravinárstvom v období Adventu, Vianoc a Nového roka uznávaná etnologička Katarína Nádaská.

Krava - storaký úžitok

Zvyky a tradície našich predkov vnímame počas celého roka, ale práve obdobie Vianoc a príchodu nového roka poukazuje na výrazne silné prepojenie človeka, pôdy a zabezpečenia si obživy v náročných historických časoch. Krava, storaký úžitok - zvykli hovorievať naši starí či prastarí rodičia, keďže pre mnohé rodiny bola krava po dlhé storočia základnou živiteľkou rodiny.

Práve preto s príchodom Adventu silneli obavy gazdov o zdravie svojich chovaných hospodárskych zvierat. Toto obdobie bolo v ľudovej tradícii označované aj ako čas stridžích dní. Noci boli dlhé, dni krátke a práve to bol podľa povier ideálny čas na aktivovanie démonických síl. Ľudia mali strach, aby bosorky neodoberali kravám mlieko. Pre rodinu by sa táto strata rovnala tragédii, keďže v zime bola krava obzvlášť významnou súčasťou stravovania našich predkov. Krava v zime navyše dávala menej mlieka. Prikrmovala sa senom, dvakrát denne sa dojila a z mlieka sa mútilo maslo, robil sa tvaroh a smotana. „Strach predkov počas stridžích dní bol teda aj pochopiteľný. Ak krava náhle ochorela, tak sa pred rodinou vynárala existenčná otázka, ako rodina prežije zimu. V tejto myšlienke vidíme aj

základ povier, prečo sa ľudia báli stridžích dní," dodáva etnologička. Hospodári preto robili opatrenia v maštali: natierali cesnakom dvere, pretože verili, že cesnak proti strigám. Na Luciu (13. decembra) gazdovia ešte aj strážili maštale s dobytkom, aby sa tam nedostal nikto cudzí, kto by mohol poškodiť dobytku.

Na zvieratá sa intenzívne myslelo aj priamo počas vianočných sviatkov. Tak ako mali ľudia štedrú večeru, tak sa hojnosťou odvdáčili aj svojim hospodárskym zvieratám. Piekol sa špeciálny kysnutý koláč – kračún, ktorý sa robil z raže, jačmeňa alebo aj iných druhov obilnín. Piekol sa aj pre hospodárske zvieratá, do ktorého sa pridával aj cesnak, petržlenovú vňať, pričom tieto plodiny mali ochrániť dobytok pred zlými silami a chorobami.



Chlebík konzumovaný na Štedrý večer sa piekol tesne po pol noci na Štedrý deň. Z neho sa zbierali omrvinky a pridávali sa na jar do osiva.

Z úcty k zvieratám pokladali na štedrovečerný stôl v rodinách okrem jedla aj symbolicky figúrky zvierat upečené z cesta v identickom počte, ako chovali na gazdovstve. Tieto figúrky ostávali na stole počas celých sviatkov. Po ich skončení sa zviazali do bielej ľanovej šatky a odložili sa do maštale na hornú časť pod strechu symbolicky pre to, aby sa domácim zvieratám darilo, aby zvierat v maštali pribúdalo, a nie opačne.

Súčasťou štedrovečerného stola boli aj malé ošiatky vyrobené z rastlín, ktoré sa v rodinách pestovali. Po skončení sviatkov sa komodity používané na vianočnom stole pridávali do osiva. Ľudia verili, že týmto úkonom si zabezpečia dobrú úrodu.

Tradičné jedlá od adventu po koniec roka

Vianočnému obdobiu predchádzal Advent (adventus po lat.), počas ktorého sa predkovia duchovne pripravovali na Vianoce. Adventus – malý pôst, preferovala sa konzumácia rýb, nie mäsa. Od 12. st. platilo pravidlo, že sa mohlo jesť iba rybie mäso, ostatné druhy mäsa boli zakázané. Zachované recepty zo stredoveku hovorili, že ľudia konzumovali aj špeciality ako dusené bobrie chvosty alebo

ondatry. Oblúbeným pokrmom bola aj pôstna kapustnica so žabími stehienkami. V minulosti sa okrem čerstvo vylovených rýb jedli aj ryby údené, solené, kyslé – aj v takej úprave sa podávali aj na Štedrý večer.

Od 16. storočia sa začína rozvíjať rybníkárstvo. Najskôr vznikali rybníky, ktoré si cielene zarybňovali kláštory. Kapry sa zámerne chovali s tým úmyslom, aby na Vianoce boli čo najväčšie.

Druhy štedrovečerného jedla sa v minulosti líšili aj religiózne. V oblastiach, kde žili protestanti – evanjelici – sa pôst nedržal a aj skladba štedrej večere bola iná. Pred Vianocami sa robili zabíjačky, konzumovala sa huspenina, klobásy.

„Na Štedrý večer sa ako prípitok pre dospelých podávalo hriatô so slaninou. Je to rituálny nápoj. Vo vinohradníckych oblastiach sa pripíjalo vínom. Deti dostávali čaj z bylínok zbieraných v lete a na jeseň. V každej záhrade kedysi stála jablňoň, hruška, slivka a tieto produkty a zbierali a sušili sa. Ovocie sa vo veľkom sušilo v ľudových sušiarňach a podávali sa aj počas Vianoc namiesto sladkostí. Často sa z toho robil aj spomínaný čaj,“ pokračuje v rozprávaní o vianočných tradíciách našich predkov etnologička Katarína Nádaská.

Vianočnými zvykmi si neuctievali len význam potravín, nezvýrazňovali ťažkosti pri obžive a nezastupiteľnú úlohu hospodárskych zvierat, ale stravou a počtom podávaných jedál sa snažili viesť svoje deti ku skromnosti, čo, pochopiteľne priamo súviselo aj s dostatkom zdrojov a chudobou.



Bohaté stolovanie, no skromné porcie

Prvým chodom boli oblátky. V minulosti ich piekli učitelia, čo bola ich povinnosť. Pôvodné recepty počítali len s múkou a vodou. Až neskôr sa začali pridávať vajíčka, rôzne druhy korenia, vanilka, cukor, škorica. Každá rodina si objedala len po jednom kuse oblátky. Racionálne uvažovala, aby sa všetko zjedlo. Oblátky sa jedli s medom, čo bol dlho považovaný za magický produkt. Med sa na území bývalého Uhorska predával v lekárňach ako liek. Spolu s oblátkou musel každý člen rodiny zjesť strúčik cesnaku. Menším deťom robili medom na čele krížik, aby medzi súrodencami panovali sladké vzťahy a láska.

V závislosti od regiónu sa podávali štedrovečerná polievka na rôzne variácie. Juh Slovenska poznal halászle, na Záhorí sa varila strukovinová polievka so širokými rezancami. Dubáková, hríbová,

kapustnica bola zaužívaná v evanjelických rodinách. Na východe Slovenska podávali aj špeciálne druhy polievok, napríklad hruškovú polievku zo sušených hrušiek.

Tretím chodom boli obilninové kaše. *„Staré úslovie hovorí: kaša – matka naša, chlebíček – náš tatíček. Naši predkovia robili rôzne druhy kaší – jačmennú, pohánkovú, ovsenú kašu a varili sa na sladko. Po uvarení sa do stredu dalo maslo a med. Modernejšie kaše sa volali Ježiškove kašičky, čo bola klasická krupicová kaša ako riadne štedrovečerné jedlo. V strede maslo, med, prípadne trochu škorice alebo vanilky,“* vymenúva K. Nádaská.

Ďalším chodom bola ryba u ľudí, ktorí držali pôst. Klasická vyprážaná ryba je novšou alternatívou pôvodných receptov, keďže v starej kuchyni sa vyprážané jedla nepreferovali. Nasledovali zemiakmi plnené pirohy, strukovinové kaše /hrachová, šošovicová/, ktoré symbolizovali pranie rodiny mať dostatok peňazí a hojnosti po celý budúci rok. Posledný chodom boli kysnuté koláče plnené makom, orechmi, tvarohom a slivkovým lekvárom. V mestskom prostredí sa až začiatkom 20. storočia objavujú rôzne recepty na zákusky. Vidiek si ich osvojil v 40. rokoch – ako napríklad medvedie labky, vianočky, florentínky.... Klasické medovníky sa piekli už štyri týždne pre Vianocami, na začiatku Adventu.



Hoci na prvý pohľad sa zdá, že naši predkovia sa počas štedrej večere prejedali, etnologička Nádaská upozorňuje, že rodina mala ostať najedená, ale nie prejedená. Stolujúci vždy z každého jedla odjedli len malé porci.

Vyvrcholením Štedrého dňa bola polnočná bohoslužba, na ktorú v minulosti chodila celá dedina. Po návrate už nebol pôst, takže si najväčší hladoši mohli dať aj jedlo.

Vianočné stromčeky sa začali v našich končinách objavovať začiatkom 20. st., na východe Slovenska až v 30. rokoch 20. storočia. Ozdobovali ich mladé dievčatá a staršie deti, ktoré mesiac pred Vianocami robili zo slamy ozdoby na krášlenie príbytku. Stromčeky sa vešali na plafón kvôli šetreniu miesta v malej miestnosti. Keď rodina dávala stromček po troch kráľoch dole, tak sa snažili zužitkovať čo najviac materiálu. Z pníka sa robili drevené príbory alebo varešky.

Silvester bol v znamení práce. Na silvestrovskú večeru dominovala domáca kapustnica aj s mäsom,

jablkami, sušenými slivkami. Silvestrovské zábavy v minulosti neexistovali a ani nebolo zvykom, že by sa ľudia o polnoci stretávali na ulici. Silvestrovský ohňostroj sa do miest dostal až v druhej polovici 19. storočia. Nový rok na vidieku vítali mládenci praskaním bičom.

Etnologička Katarína Nádaská zdôrazňuje, že z celých sviatkov veľmi vidno úctu našich predkov k zvieratám, vypestovaných plodinám, pripravenému jedlu. Toto silné puto je úzko prepojené s pôdou. Ako na záver rozhovoru zdôraznila, pre našich predkov mala pôda väčší význam ako samotný človek. Ak zem nazývali Matkou, tak to nebola obyčajná fráza, ale pomenovanie priam posvätného vzťahu k pôde, ako základnému výrobnému prostriedku.