



Zora Mintalová Zubercová

VIANOCE NA SLOVENSKU

Recepty, tradície a zvyklosti



Zora Mintalová Zubercová

VIANOCE NA SLOVENSKU

Recepty, tradície a zvyklosti

Text © Zora Mintalová Zubercová 2012
Photos © Marek Velček 2012
Design, layout and cover © Viera Sabová 2012
Copyright © Vydavateľstvo SLOVART, spol. s r. o., Bratislava 2012, 2024

Všetky práva vyhradené. Žiadna časť tejto knihy nesmie byť reprodukováná ani šírená v akejkoľvek forme alebo akýmkoľvek prostriedkami, či už elektronickými, alebo mechanickými, vo forme fotokópií či nahrávok, respektíve prostredníctvom súčasného alebo budúceho informačného systému a podobne bez predchádzajúceho písomného súhlasu vydavateľa.

www.slovart.sk

Zora Mintalová Zuberová

VIANOCE NA SLOVENSKU

Recepty, tradície a zvyklosti

slovar

Obsah

Úvod 6

Bratislavsko-trnavský región 16

rybacia polievka ♦ štedrovečerná šošovicová polievka ♦ vianočná kapustnica z Prešporka ♦ vianočná polievka ♦ *kalkíš* ♦ vianočný pstruh ♦ kapor po prešporsky ♦ vianočná morka ♦ štóla ♦ pralinky ♦ bratislavské orechové rožky ♦ bábovka ♦ záhorácke dumbierniky ♦ vianočné perníčky ♦ miňonky babyčky Lujzy ♦ trnavské pracličky k čaju ♦ anízové prúžky od Vilmušky ♦ florentinky ♦ vianočka ♦ mandľové pyšteký ♦ šuhajdy ♦ nugát tety Klementinky ♦ prešporské wärmlich

Komárňanský región 30

halászlé ♦ maďarské *halászlé* ♦ kapustová polievka s rybou ♦ rybacia polievka ♦ marináda na ryby ♦ ryba na uhorský spôsob ♦ pečený sumec ♦ bažant na slanine ♦ pečené diviacie stehno ♦ divinová paštéta ♦ plnená kapusta ♦ lístkové cesto ♦ domáci krémeš ♦ oblátky s plnkou ♦ *rejtész* ♦ tvarohová plnka ♦ makovníky ♦ orechovník ♦ orechové rožky ♦ koláčik tetušky Etušky ♦ orechové pyšteký ♦ srnčí chrbát ♦ mandľový suchár

Nitriansky región 44

kapustnica so sušenými hubami a slivkami ♦ rybacia polievka ♦ *halászlé* ♦ šošovicová polievka so sušenými slivkami ♦ tvarohové šúľance ♦ vysmázaný rezeň ♦ zemiakový šalát ♦ zakáľáčková kaša ♦ pečená šťuka ♦ vyprážaný kapor ♦ *babka* ♦ perníčky ♦ štedrák ♦ makovo-orechové rožteký ♦ domáci krémeš ♦ medvedie labky ♦ vanilkové rožteký ♦ *báľešíki* ♦ *dumbiráki* ♦ vínové hviezdičky ♦ vianočný punč

Tekovský región 56

rybacia polievka ♦ kapustnica s údeným mäsom ♦ polievka z husacích kostí ♦ *loketschn* ♦ opekance s tvarohom ♦ vyprážaný kapor ♦ pečené makrely ♦ pečená hus ♦ pečené bravčové mäso ♦ dusená kapusta ♦ pečená kačka ♦ tvarohový koláč ♦ kysnuté cesto na koláče ♦ jablkovo-mrkvová plnka ♦ mrežovník ♦ perníčky ♦ vianočná orechová roláda ♦ čokoládové štvorce ♦ medové pyšteký ♦ piškótová bábovka ♦ škoricoví huncúti ♦ piškótové rezy ♦ maslové rožteký ♦ vianočný višňový líkér

Hontiansky región 70

kapustnica s hubami ♦ mlieková kapusta ♦ varený hrach ♦ šošovicová polievka ♦ opekance ♦ bryndzové pirohy ♦ *plžiki* ♦ vyprážaná ryba ♦ *lepeň* ♦ klobásy ♦ tlačienka ♦ guľky s lekvárom ♦ makovník ♦ jablčník ♦ tvarožník ♦ kapustový krivák ♦ mrežovník s tvarohom ♦ šuhajdičky ♦ detské piškóty ♦ čokoládové rožteký ♦ škvarkové *materáki* ♦ dvojfarebná bábovka

Trenčiansky región 84

kysucká kapustnica ♦ kapustnica s hubami a sušenými slivkami ♦ kapustnica s *melencami* ♦ fazuľová polievka s údeným mäsom ♦ kvačková polievka ♦ šúľance s makom ♦ slivková omáčka ♦ hluchý šalát ♦ pečený pstruh ♦ kaša s krvou ♦ Ježiškova kaša ♦ pečené bravčové mäso ♦ kapustník ♦ pečený kapor ♦ huspenina ♦ *pregulované* pagáče ♦ bryndzový posúch ♦ tvarohový mrežovník ♦ mačacie oči ♦ fondánové cukríky ♦ štedrák ♦ piškótová roláda ♦ metrový koláč

Turčiansky región 98

oblátky ♦ *hribi* ♦ kapustnica z Turca ♦ kapustová polievka so sušenými hubami a slivkami ♦ pečená kačka ♦ vianočné klobásy ♦ hus plnená zemiakmi ♦ pstruh ♦ vianočka ♦ vianočný kompót ♦ *lokše* ♦ dobrý koláč ♦ makové rohy ♦ orechový roh ♦ cesto na štrúdlu ♦ pyšteký ♦ biskupský chlebiček ♦ dámske kaprice ♦ čokoládové salónky ♦ zázvorníčky od Hami ♦ perníčky ♦ srnčí chrbát ♦ ruské keksíky ♦ *vanilijové* rožteký

Oravský región 112

oblátky ♦ kapustová polievka ♦ kapustnica so šošovicou a hubami ♦ kapustnica s krúpami a hriľbami ♦ kapustnica s rybou ♦ hrachová polievka ♦ *drobi* ♦ pstruh v slanine ♦ pečený úhor ♦ vyprážaný kapor ♦ zabíjačková kaša ♦ *kabáč* ♦ zemiakový šalát bez majonézy ♦ orechové rožteký ♦ dobré koláčové cesto ♦ makový koláč ♦ roláda s lekvárom ♦ spletanec ♦ *kókusová* griláž ♦ medvedie labky ♦ sladké keksíky ♦ vianočné hviezdičky ♦ orechový koláč ♦ rascové pečivo ♦ oštiepkové kolieska

Liptovský región 126

rolované oblátky ♦ *kisel* ♦ kyslá vianočná polievka ♦ kapustnica so *slepou kurou* ♦ zubáč na masle ♦ pečená štika ♦ *žakman* ♦ *drobi* ♦ opekance ♦ zabíjačková kaša ♦ kapustník ♦ pletená *calta* ♦ tvarohová plnka od starkej ♦ cesto na štrúdlu ♦ domáci priateľ ♦ ružomerské kocky ♦ orechovník ♦ slané valčeky ♦ liptovský prekladanec ♦ bábovka ♦ liptovské pečivo ♦ makrónky ♦ mikulášske keksíky

Zvolensko-bystrický región 140

vianočná hríbová polievka ♦ štedrovečerná kapustnica ♦ mäsová polievka ♦ hlavátka so zeleninou ♦ varený hrach ♦ varená fazuľa ♦ zemiakový šalát ♦ kapor na rasci ♦ plnená kačka ♦ bystrické koláče ♦ plnené rožteky ♦ tvarohová štrúdlá ♦ biely pletený koláč ♦ gulky od Marky ♦ orechová plnka ♦ orechové rezy ♦ griláž ♦ cukrové koláčky ♦ medové rezy ♦ cukrové hríbiky ♦ slané pečivo ♦ hriatô

Novohradský región 152

šošovicová polievka ♦ polievka z baraniny ♦ vianočná *hríbovica* ♦ domáci chlieb ♦ opekance s makom ♦ pečený bôčik ♦ *hurki* ♦ kukuričná kaša ♦ *plžíke* ♦ *lepnik* ♦ pečená hus ♦ kapor na rasci ♦ *zaviňák* ♦ makový *zaviňák* ♦ jablčník ♦ mriežkový koláč ♦ medovníky ♦ lacné orechové keksíky ♦ medvedie labky ♦ slané tyčinky so syrom ♦ zázvorníčky

Spišský región 164

duté oblátky ♦ *fizolo na kvašno* ♦ šošovicová polievka ♦ hubová omáčka ♦ pirohy plnené zemiakmi ♦ pstruh na cesnaku ♦ *bobalki* ♦ pstruh na masle ♦ pirohy s kapustou a hubami ♦ levočské klobásky ♦ spišské klobásky ♦ *rezanki* ♦ bryndzovník ♦ slivčanka ♦ *zemkoví* šalát ♦ spišské rezy ♦ tvarožník ♦ plnené medové rezy ♦ *šamrole* ♦ slané štvorce ♦ perníčky na stromček ♦ biskupský suchár ♦ zemiakové pagáčky

Gemersko-malohontský región 176

vianočný *kisel* ♦ kyslá hubová polievka ♦ vianočná kapustnica ♦ posušok ku kapustnici ♦ *gágorčeki* ♦ *bobalki* ♦ mäsová polievka ♦ mäsové halušky do polievky ♦ pirohy plnené zemiakmi ♦ šošovicový prívarok ♦ vyprášaný kapor ♦ kapor na víne ♦ *rizki* ♦ zemiakový šalát ♦ pečená morka ♦ plnka do morky ♦ pečený zajac ♦ kapustník ♦ revúcke gulky ♦ perníčky ♦ maková plnka ♦ orechovník ♦ cukrové redkovky na stromček ♦ žltkové rezy ♦ škvarkové pagáčky

Abovsko-košický región 188

kapustnica ♦ rybacia polievka ♦ vínová polievka ♦ šošovicová polievka ♦ hubová *mačanka* ♦ novoročné bravčové rebrá ♦ *grulpelčen* ♦ *bobalki* ♦ vyprášaný kapor ♦ kapor na kráľovský spôsob ♦ biskupský chlebiček ♦ medové pyšteký ♦ *beľuše* ♦ figové gulky ♦ citrónové kolieska ♦ biely koláč ♦ salónky ♦ matyášky ♦ jemné pralinky ♦ medvedie labky ♦ *grívenpelč* ♦ vaječný koňak

Šarišský región 202

juškova polivka so scirankou ♦ kapustnica s údeným rebierkom ♦ *kišeľ* ♦ *mačanka s juškou* ♦ mäsová *mačanka* ♦ *beľuše* ♦ *slivčanka s juškou* ♦ *kuch* ♦ pečený kapor ♦ vyprášaná ryba ♦ *golubci* ♦ tatarčené pirohy ♦ pirohy ♦ *trompačane golubci* ♦ *bobalki* ♦ *vtáčiki* ♦ citrónové tyčinky ♦ maslový koláč ♦ medová roláda ♦ makový koláč ♦ bryndzové pagáčky ♦ hriate

Zemplínsky región 214

jucha ♦ *juška* ♦ *mačanka* ♦ *bobalki* ♦ pirohy s kapustou ♦ *tatarčené* pirohy ♦ vianočné *kozare* ♦ zemplínska pečienka ♦ bryndzový posúch ♦ zemplínsky šalát ♦ pirohy s bryndzou ♦ *golubci* ♦ *holúbki* ♦ *drobni piroški* ♦ biely koláč ♦ *slivčanka* ♦ *zakrucanki* ♦ *pipíše* ♦ jablkový *kolačok* ♦ tvarohový koláč

Slovníček 226

Register 227

Zoznam použitej literatúry 230

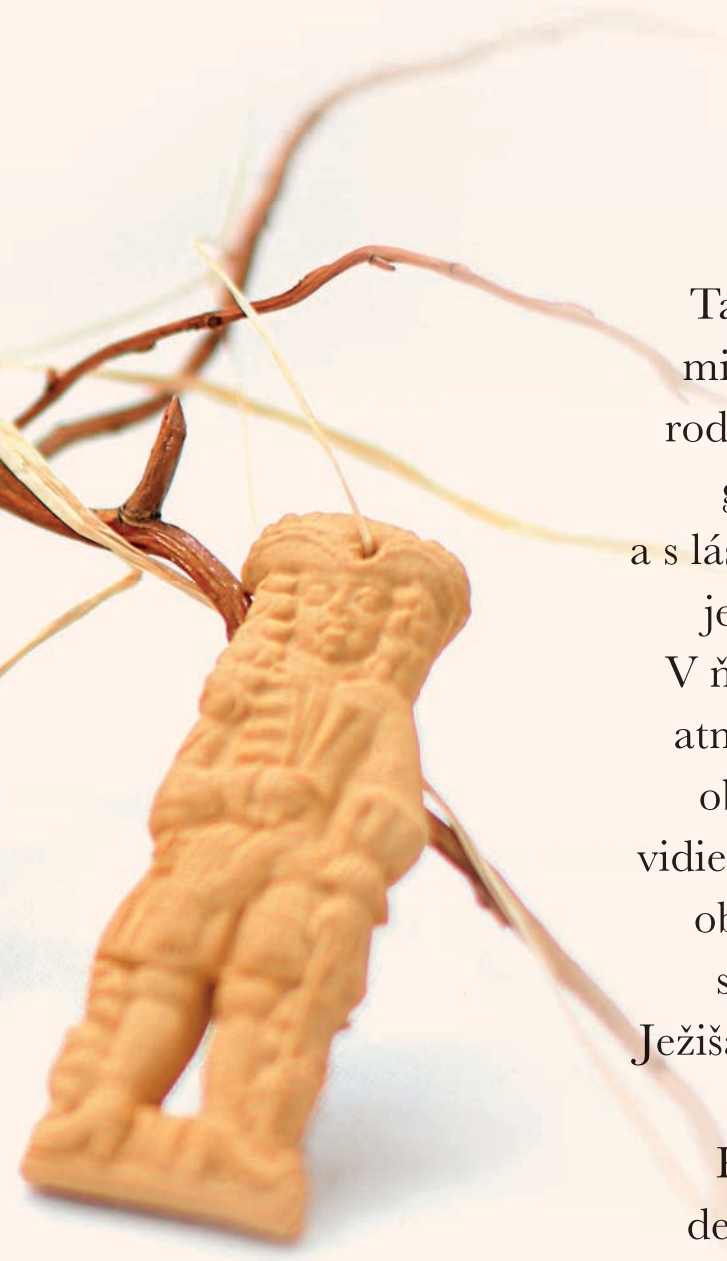
O autorskom tíme 231

Poznámky a poďakovania 232





Úvod



Tajuplné čaro, chute a vône dávno minulých Vianoc našich prastarých rodičov so všetkým, čo z generácie na generáciu dodržiavali, prežívali a s láskou odovzdávali svojim potomkom, je naším duchovným dedičstvom. V ňom potichu ožíva neopakovateľná atmosféra a história predvianočného obdobia a vianočných sviatkov na vidieku i v meste. Počas predvianočného obdobia sa všetci kresťania po celé stáročia pripravovali na príchod Ježiša Krista – Spasiteľa, ktorý ako malé dieťaťko príde zachrániť svet. Keď v 4. storočí stanovila cirkev deň narodenia Ježiša Krista na deň zimného slnovratu, vytvorila protiváhu dovtedajším pohanským oslavám slnka. Postupne sa pohanské tradície pretransformovali na kresťanský sviatok.



Predvianočné obdobie a vianočné sviatky mali za čias našich predkov nepísané zákonitosti. Začínali sa na deň svätého Martina (11. november), ktorý mal podľa proročiek prísť na bielom koni, a končili sa na Troch kráľov (6. január). Svätý Martin, pôvodne vojak, daroval polovicu svojho dôstojníckeho plášťa žobrákovi; neskôr sa stal biskupom v Tours a vzorom chudoby. V tento deň pastieri zohnali dobytok z holí do dedín, chodili po domoch so zelenými vetvičkami, želali domácim šťastie, zdravie, rozmnoženie statku. Sluhovia dostali mzdu, zostali, alebo odišli zo služby. Na svätého Martina sa vraj bili mlynári o to, ktorý mu dá aké množstvo múky, a podľa toho mal padať sneh. Možno aj preto sa deťom a ľuďom dobrej vôle spájali prvé vločky snehu práve so svätým Martinom.

Predlžovanie nocí a skracovanie dní na konci jesene a začiatku zimy odpradáva vyvolávalo v našich predkoch obavy a strach. Predstavovali si zlých, škodlivých démonov, ktorí zvíľazili nad blahodarným slnkom. Ľudia túžobne čakali na zimný slnovrat, veď bol začiatkom novej etapy roka a znakom víťazstva dobra nad zlom, svetla nad tmou. V období, čo mu predchádzalo, sa pred strachom bránili. Preto v dňoch, ktoré volali *stridžie*, vykonávali rôzne rituálne úkony. Obliekali sa do masiek, používali magické znaky, rastliny a predmety.

Každý deň mal svoj význam

Prvý zo *stridžích* dní bol deň svätej Kataríny (25. november), keď vraj strigy začali vystrkovať rožky. Po dedinách chodili pastieri, trúbili na trúbach, praskali bičmi. Hluk mal vyhnať strigy z dedín na krížne cesty a nedovoliť, aby škodili dobytku. Spojenie svätej Kataríny s prvým *stridžím* dňom je paradoxné, pretože svätá Katarína nebola striga, ale vzdelaná mladá žena z Alexandrie. Stala sa patrónkou univerzít, učencov, vedcov, študentov, kníhtlačiarov, kazateľov, knihovníkov, baníkov, minciarov, mladých dievčat a všetkých, ktorí pri práci používajú koleso. Pretože po svätej Kataríne sa začalo pôstne adventné obdobie, všetci mali v tento deň poslednú možnosť zatancovať si, zaspievať, zašpásovať, a najmä dosýta sa najesť. Potom až do polnoci Štedrého dňa prestala znieť hudba a spev, nemohli sa

konať svadby, na rad prišli pôstne jedlá bez mäsa a tuku, pretože nastal advent. Počas adventu staršie ženy chodievali zavčas rána do katolíckych kostolov na roráty, v evanjelických kostoloch dvakrát do týždňa na večierne.

Význam slova advent pochádza z latinského slova *adventus* a znamená príchod, teda príchod Ježiša Krista. Ide o prvú časť liturgického roka, vymedzenú štyrmi nedeľami pred sviatkom Narodenia Pána, aj o obdobie vlastnej duchovnej prípravy na Vianoce. Advent sa začína prvou adventnou nedeľou medzi 27. novembrom a 3. decembrom, a končí sa 24. decembra, čiže na Štedrý večer po západe slnka. V minulosti boli v dátume začiatku adventu aj v jeho dĺžke rozdiely. Predvianočné obdobie sa od 4. storočia pohybovalo medzi 11. novembrom (deň svätého Martina) a 6. januárom, na ktorý cirkev pôvodne stanovila oslavu narodenia Ježiša Krista, a trvalo osem týždňov. Pravoslávna cirkev dodnes dodržiava juliánsky kalendár a šesťtýždňový pôst. Až pápež Gregor I. Veľký skrátil dĺžku adventu na štyri týždne a pápež Urban V. roku 1326 zaviedol pre adventné obdobie pôstne pravidlá. S adventom sa spájajú modlitby, adventné piesne a liturgické texty – evanjeliá. Ide o obdobie pokoja, stíšenia a rozjímania, upokojenia duší. Liturgickou farbou adventu je fialová, okrem 3. adventnej nedele, vtedy je farba ružová. Počas adventných nedeľ sa v kostoloch i v domácnostiach zapália adventné sviečky. Mladšia generácia pozná skôr adventné vence so sviečkami. Za vznik adventného venca vďačíme teológovi, učiteľovi a vychovávateľovi hamburskej nedeľnej školy Johanno-vi Henrichovi Wichernovi, ktorý v polovici 19. storočia

urobil pre svojich zverencov drevený veniec s 24 sviečkami; pre každý deň do Vianoc bola jedna.

Na deň svätého Ondreja (30. november), ktorý bol podľa Biblie rybárom a jedným z dvanástich Ježišových učeníkov, sa začínal cyklus zimných obradov. Trval až do Nového roka. Svätý Ondrej bol patrónom rybárov, predavačov rýb, mäsiarov, povrazníkov i sloboďných dievčat. Takmer až do polovice 20. storočia mnohé dievčatá vykonávali rôzne magické úkony, z ktorých sa mali niečo dozvedieť o svojom vydaní, mene či povolani budúceho ženicha. Liali cez kľúč olovo, varili halušky či pirohy s lístčkami, na ktorých boli krstné



Svätá Lucia



mená mládencov. Triasli alebo váľali drevené a prútené ploty, hádzali do oblokov konopné či ľanové semiačka, siali okolo studne mak, dávali si pod van-kuš mužské nohavice, aby sa im prisnil ten, za koho sa mali vydať. Ženy nesmeli chodiť na návštevy, lebo by priniesli nešťastie, nemali šiť ani priať, muži rezať sečku. Z domu, kde mali Ondreja, nikomu nič nepožičali.

Ďalší zo *stridžích* dní bol deň svätej Barbory (4. december). V stredoveku bola jednou z najpopulárnejších svätíc, stala sa patrónkou baníkov, architektov, ochrankyňou veží a pomocníčkou v núdzi. V tento deň mládenci chodili *oceľovať* s kúskom železa alebo



Pred dňom svätej Lucie muselo byť napradené.

tvrdého kameňa, ktorý predstavoval pevné zdravie. Domáci im vďačne dali naturálie i peniažky. Ženy nesmeli prvé vojsť do domu, nemohli šiť, vyšívať, priať, párať perie, lebo by sa im dobytok pichal rohami, klal, páral. V niektorých obciach chodili po domoch *barborki*, zahalené do bieleho; vymetali izby od pavučín v kútoch. Dievčatá i vydaté ženy si doniesli domov vetvičky ovocných stromov. Ak do Štedrého dňa rozkvitli, mali sa dievky vydať a ženy na ďalší rok čakalo zdravie, v záhradách a na poliach mala byť bohatá úroda.

Deň svätého Mikuláša (6. december) sa spája s reálnou postavou obetavého a spravodlivého biskupa, žijúceho v Malej Ázii. O niekoľko storočí začali na jeho počesť chodiť po mestách študenti preoblečení za biskupa Mikuláša, časom pribudol anjel a čert. V mestách dostávali dobré deti z bohatých rodín od Mikuláša sladkosti, ovocie a malé darčeky, zlé deti figúrku čerta zo sušených sliviek alebo uhlie. Od druhej polovice 19. storočia sa na vidieku rozšírili namiesto ľudových masiek mikulášske obchôdzky. V roľníckom prostredí si však deti museli na mikulášske jabĺčka, oriešky a sem-tam nejaký cukrík počkať až do medzivojnového obdobia.

V predvianočnom období bol najvýznamnejší deň svätej Lucie (13. december). Najobávanejší *stridží* deň nazývali v niektorých oblastiach Slovenska i *krížový*. Pre ženy platil zákaz šiť, vyšívať i priať, čiže robiť práce s niťami a plátom. Možno i preto, že svätá Lucia, mučeníčka s krásnymi očami, bola patrónkou krajčirov. Chránila i pred čarodejnicami. V predvečer dňa svätej Lucie obchádzali muži aj mládenci dediny, trúbili na

pastierskych trúbach, rohoch, pískali na píšťalách, zvonili na zvoncoch. Hluk mal vyhnať strigy, ktoré chceli škodiť ľuďom i dobytku. V tomto čase všetci jedli cesnak, robili ním krížiky na čele, brade, zápästí, sluchách aj na verajach dverí. Po domoch chodili mlčiace, bielo odeté dievčiny. Vymietli kúty a sporáky, cesnakom urobili krížik. Na ochranu pred strigami slúžila trojkraťová krieda, svätená voda i lieskové prúty. Platili mnohé zákazy. Z domu sa po západe slnka nesmelo nič vyniesť, ani prenášať oheň, do cudzieho domu nemohla vojsť žena. Pretože *od Lucie do Vianoc, každá noc má svoju moc*, každý deň sa zapisovalo počasie, mládenci

robili *lucijní* stolček, vydajachtivé dievky písali na papieri mená mládencov, každý deň odhryzli z jabĺčka, do vody dali vetvičky ovocných stromov. Výsledky sa mali prejavíť na Štedrý deň.

Deň svätého Tomáša (21. december, v súčasnosti slávi v tento deň meniny Bohdan), bol najkratším dňom v roku a ústredným dňom zimného slnovratu. Jeho svätenie cirkve neskôr presunula na Štedrý deň (24. december). Svätý Tomáš, nazývaný aj Didymus (Dvojča), bol jeden z dvanástich učeníkov Ježiša Krista. Dodnes pretrvali v slovom spojení o neveriacom Tomášovi jeho pochybnosti o zmŕtvychvstaní a objavení sa Ježiša Krista medzi učeníkmi. V tento deň gazdiné s dcérami upratovali a bielili izby, čo malo pred Štedrým večerom obradný i praktický význam. Po domoch chodili vinšujúci pastieri a mládenci. Očakávaní boli najmä malí zdraví chlapci s oceľou, ktorí ako prví želali domácim do budúceho roka hojnosť všetkého. Na rozhraní 19. a 20. storočia sa na väčšine Slovenska zakáľalo. Ľudia totiž verili, že mäso z prasaťa zabitého v deň svätého Tomáša vydrží najdlhšie a masť je liečivá. Domáci väčšinu mäsa zaúdili, časť odložili na sviatky, slaninu nasolili. Urobili zabíjačkovú kašu, uvarili kapustnicu a podelili sa s najbližšími susedmi a príbuznými. Klobásky začali v roľníckych rodinách robiť zväčša až po prvej svetovej vojne. Bohatá stredná vrstva si na nich pochutnávala už oveľa včasnšie. Keby sme však šľachte žijúcej na území Slovenska ponúkli bravčové klobásky v 15. storočí, ohŕňala by nad nimi svoje panské nosy. Kto to kedy videl ješ špinavú bravčovinu! Zato klobásky z teľaciny šľachta mimoriadne obľubovala.



Veľké prípravy

Zvyčajne 2 až 3 týždne pred Vianocami začínajú v našich domácnostiach rozvoniavať medovníčky, či skôr perníčky. Medovníky totiž v minulosti piekli len majstri medovníkari. Kvalita medovníkov závisela od kvalitného medu, ktorý ostal po vytočení včelích plástov, od použitých surovín a dĺžky zrenia cesta. Do neho majstri medovníkari pridávali aspoň dvanásťoraké korenie (aníz, badián, čierne korenie, zázvor, fenikel, horčičné semienko, kardamóm, klinčeky, muškátový oriešok aj kvet, nové korenie, škoricu). Recepty boli tajomstvom majstrov. Otec až na smrteľnej posteli prezradil recept tomu synovi, ktorý po ňom prevzal remeslo. Syn zdedil aj tuhé cesto, ktoré majster medovníkár postupne natlačil do sudov a nechal zrieť niekoľko rokov i desaťročí. Z dozretého cesta vždy kus odťal, teplou rukou spracoval a natkol do drevených foriem tak, aby vyplnil i najjemnejšie zárezy. Medovníky nechal ešte sušiť, aby na nich dokonale vynikla každá linka. Po vytočení medu v medometoch ostávala vo voštinách ešte časť medu; preto sa voštiny namáčali do vody. Pridaním cukru, muky a rôznych prísad (aníz, badián, škoric, voňavé klinčeky) do sladkej medovej vody vzniklo druhé cesto, z ktorého sa piekli perníky. Zahusťovali sa nimi kaše i omáčky, pridávali sa do polievok. Časom sa z cesta začali piecť perníčky na vianočný stromček a stôl.

Keď do Vianoc ostávalo len niekoľko dní, mali takmer v každej domácnosti na západnom a strednom Slovensku oblátky; veď boli štedrovečerným obradným jedlom. Pretože ich zaviedla cirkev, mali tvar väčších hostií. V ľudovej obradnosti bola oblátka posvätným chlebom. Pečenie oblátok patrilo v minulosti k povinnostiam rektorov a učiteľov. Múku na ne im doniesli žiaci, ktorí chodili v predvianočnom čase, najmä v deň svätej Kataríny po domoch. Oblátky z jednoduchého nekysnutého cesta sa začali piecť hneď po Lucii v železných kliešťach. Na jednej strane klieští býval zvyčajne znak kríža, na druhej vetvička či kalich. Žiaci roznášali oblátky v košíkoch podľa objednávok dva, tri dni pred Štedrým dňom. Každá rodina dostala vodové, novšie cukrové a rolované oblátky; na vidieku aj oblátky so zapečeným petržlenom a rozdrvenými šípkami pre domáce zvieratá. Keď žiačikovia pekne zavinšovali, dostali do košíka potraviny a peniaze pre pána učiteľa; drobný peniaztek i kus koláča pre seba. Vo



Forma na medovník z Prievdzie

viacerých obciach sa do druhej svetovej vojny piekli oblátky aj na fare, neskôr si kliešte na oblátky požičiavali po domácnostiach.

V druhej polovici 19. storočia začínali kuchárky a gazdiné zo zámožných rodín prípravy na pečenie dva až tri týždne pred vianočnými sviatkami. Podľa pokynov domácej pani vybrali recepty a prezreli suroviny: kvalitnú múku, čokoládu, cukor, med, vanilku, orechy, mak, hrozienka, mandle, ružovú vodu, rum do pečiva. Od vidieckych gazdín mali dostatok vajec, masla, smotany. Veď sladkého malo byť nadostatoč, pretože detičky

museli byť bacuľaté, mladé devy plnoštíhle a maminky kypré. Keď do Štedrého dňa zostával už len deň či dva, skveli sa izby, jedáleň a salón pánskej domácnosti čistotou a eleganciou. Voňali perníčky, vanilkové rožtky, matyášky a iné cukrovinky, naše i cudzokrajné ovocie. Gazdiné a kuchárky mali plné ruky práce. V predvečer Štedrého dňa ešte skontrolovali ryby, hydinu a mäso, ktoré začali pripravovať až ráno.

Aj v roľníckej usadlosti mali izbu upratanú, praslice, vretená a motovidlá na povale. V komore a sypárni boli zásoby na vianočné sviatky, ale darmo by sme hľadali čerstvo upečený chlieb a koláče. Aby ich gazdiné upiekli, museli vstať o polnoci na Štedrý deň a počas pečenia urobiť viaceré magické úkony. Zvyčajne upiekli toľko chlebov, koľko členov mala rodina. Vianočný chlebič na Orave a východnom Slovensku volali aj *vilijový chlieb* a *kračun*. Po chlebe piekli tradičné okrúhle alebo pletené kysnuté koláče. Spletané cesto totiž oddávna symbolizovalo súdržnosť rodiny. Ani po prvej svetovej vojne nepoznali vo väčšine roľníckych rodín spletané kysnuté koláče pod názvom vianočka, piekli však spletané koláče známe ako *calta*, *calta pletená*, *bosman*, *bocman*, inde ako *baba*, *babka*... Skôr ako vyšlo slnko, gazdiné museli napiecť i opekance, koláče pre krstné deti a koláčiky pre koledníkov, ktorí prišli zavčas rána. Beda gazdinej, ktorá by pre nich nemala koláč. Vyšla by na posmech celej dediny skôr, ako by stihla nakŕmiť statok a hydinu. Koncom tridsiatych rokov 20. storočia sa v roľníckom prostredí piekli kysnuté záviný s plnkou z lekváru, maku, kapusty, orechov a tvarohu. V medzivojnovom období už gazdiné piekli mrežovníky, v mnohých obciach štrúdle. Okrem tradičných koláčov sa začali v bohatších roľníckych rodi-



nách piecť *nováľije*, čiže *zákuski* vďaka Gazdinskej škole Živeny. Od roku 1919 pôsobila škola v Turčianskych Tepliciach, potom v Turčianskom Svätom Martine, kde roku 1926 otvoril Ústav M. R. Štefánika. Absolventky, prvé slovenské odborné učiteľky gazdinského odboru, učili od roku 1927 v odborných školách pre ženské povolania a pre vidiecke gazdiné pripravili stovky kurzov.

Keď nastal Štedrý deň

Štedrý deň (24. december), ako medzník medzi ubúdajúcim a pribúdajúcim slnečným svetlom, predchádza najväčšiemu kresťanskému sviatku, ktorým je deň narodenia Krista Pána. Ľudia po celý deň usmerňovali svoju činnosť, pretože platila mágia počiatku. Čo urobili v tento deň, malo sa diať po celý budúci rok. Preto gazda a gazdiná robili úkony, ktoré mali zabezpečiť zdravie, šťastie, prosperitu gazdovstva, hojnosť úrody. Muži išli zavčas rána po čerstvú vodu. Keď do nej dali orechy, jablká alebo peniažky, všetci sa vo vode umyli, aby boli zdraví a bohatí. Platili rôzne zákazy a príkazy. Žena nemohla ísť prvá na návštevu, nič sa nepožičiavalo, požičané bolo treba vrátiť. Domáci zisťovali, odkiaľ prišiel prípadný návštevník, lebo podľa toho mal pribúdať alebo ubúdať majetok, dievky skúmali všetko okolo svojho vydaja. Do roľníckych príbytkov sa pôvodne dával snop slamy; roztrúsili ju po podlahe izby i pod stôl. Pripomínala zrod nového života v prírode, budúročnú úrodu, a najmä skromnosť mašaľky, v ktorej sa narodil Ježiško. Začiatkom 20. storočia mali v niektorých obciach severného a východného Slovenska vianočný stromček zo slamy v tvare *mušičio roja* alebo slamený venček, ktorý mal zo spodnej časti klasy. V poslednej tretine 19. storočia dávali za obraz alebo hradu čečinku; patrila aj do hospodárskych stavieb. Vtedy už mali v sídlach šľachty a v najbohatších meštianskych rodinách ihličnaté vianočné stromčeky.

Vianočný stromček

So vznikom vianočného stromčeka sa spája viacero legiend. Podľa jednej sa objavil v 7. storočí vďaka mníchovi z Greditonu,

podľa ďalšej ho prvý raz mali v Litve roku 1510. Nám je najznámejší príbeh o jeho vzniku v nemeckom protestantskom prostredí. Spomína nemeckého biskupa a reformátora cirkvi Martina Luthera, ktorý roku 1535 doniesol svojej rodine ihličnatý stromček, a aby lepšie vystihol atmosféru hviezdnej noci, zapálil na ňom sviečky. Koncom 16. storočia sa vianočné stromčeky šírili do domácností protestantských remeselníckych rodín, časom prenikli do protestantských kostolov, sídel šľachty a bohatých meštianskych domácností v Európe. Na územie Slovenska sa vianočný stromček dostal z oblastí Nemecka a Rakúska v polovici 19. storočia. Objavil sa v šľachtickom prostredí, časom v mestských salónoch; v poslednej tretine 19. storočia aj v parádnych izbách v mestečkách. V roľníckych rodinách sa sporadicky objavoval koncom 19. storočia, väčšmi sa rozšíril po prvej svetovej vojne. Vyskytovali sa však chudobné obce, kde mali vianočný stromček až v tridsiatych rokoch 20. storočia. Na vidieku sa po stromček vybral do hory zvyčajne gazda. Po návrate ho zavesili na hradu nad stolom. V niektorých oblastiach nazývali stromček *jezuleň* a domácim mal zabezpečiť prosperitu. Preto naň vešali slamené ozdoby, jabĺčka a orechy, sušené slivky, retiazky zo šípok a jarabiny.

V katolíckych domácnostiach boli pod stromčekom malé drevené betlehemy, v rodinách baníkov v kremnickej oblasti i maľované z papiera. Za betlehem vďačí-

me zakladateľovi františkánskeho rádu svätému Františkovi z Assisi. V dvadsiatych rokoch 13. storočia urobil pri obci Greccio v talianskej Umbrii jednoduché jasličky so živými zvieratami, pri ktorých slúžil omšu. Jasličky sa postupne rozšírili do kostolov františkánov, neskôr jezuitov. V období baroka mali postavy z betlehemov životnú veľkosť. Keď Jozef II. zakázal stavanie betlehemov v kostoloch, od polovice 18. storočia sa rozšírili do domácností mešťanov. Časom sa stali symbolom vianočných sviatkov aj na našom vidieku.



Vianočný stromček

Štedrovečerné jedlá

Aké bolo zloženie a charakter štedrovečerných jedál? Ovplyvňoval ich ráz krajiny, rozdiely boli v horských a nížinných oblastiach, v pastierskych, ovocinárskych či vinohradníckych



regiónoch; veľké rozdiely boli medzi mestom a dedinou. Zásadný vplyv však malo vierovyznanie. V katolíckych rodinách sa cez deň prísne postili, ich štedrá večera bola syta, ale bezmäsitá. Evanjelici mohli na Štedrý večer jesť klobásky i pečené mäso, preto v medzivojnovom období varili v zmiešaných manželstvách podľa oboch tradícií.

Takmer všade mali na vianočnom stole rôzne kyslé polievky. V katolíckych rodinách navarili pôstnu kapustnicu s hubami či sušenými slivkami, solenou údenou rybou, šošovicovú alebo fazuľovú polievku, krúpovú polievku s hubami, hubovú alebo polievku zo sušenej či čerstvej repy a koreňovej zeleniny, rybaciú polievku a iné. V evanjelických domácnostiach pridávali do kyslých polievok okrem sušených húb, sliviek a hrušiek domáce údené a čerstvé klobásky, čerstvé aj údené mäso. Varili ho aj v polievkach z rybacieho vývaru spolu s kyslou kapustou, niekde jedli na Štedrý večer slepačiu polievku. Na východnom Slovensku navarili gazdinky *mačanku*, ktorá sa z taniera vyjedala chlebom. Kde nejedávali strukovinové polievky, navarili husté strukovinové kaše, najmä hrachovú kašu a varený suchý hrach, ktorý mal u našich dávnych predkov obradnú funkciu. Spolu s orechmi ho rozsykali po kútoch, aby mali čo jesť i dušičky. Obľube sa tešila kaša či polievka zo šošovice, symbolizujúca peniažky. Pôvodne sa varila aj kaša z prosa alebo krúp. Začiatkom 20. storočia varili vo viacerých obciach, najmä na Považí, Ježiškovu kašu z krupice, poliatu maslom a posypanú cukrom. Jedli ju spoločne z jedného taniera alebo misy. Gazdiné každoročne pripravovali pečené alebo varené múčne jedlá, známe ako *opekance*, *pupáki*, *púčki*, *lámance*, *lokše*, *bobále*, *bobaľki*, *bobáki*, *súkanice* a podobne, poliate mliekom s medom, maslom, posypané makom alebo bryndzou. Varili aj šúľance, halušky, neskôr rezance, piekli buchtičky, na východnom Slovensku plnené pirohy. Veľké pirohy a šúľance symbolizovali veľké klasy obilia v nasledujúcom roku.

Pôstnym vianočným jedlom bola ryba, symbol kresťanstva, pochádzajúci z čias prenasledovania kresťanov. Grécke slovo *ichthys* – ryba znamenalo v ich tajnej reči *Iesus Christos Then Hyois Soter* – Ježiš Kristus Syn Boží Spasiteľ. V rodinách šľachty a zámožných mešťa-

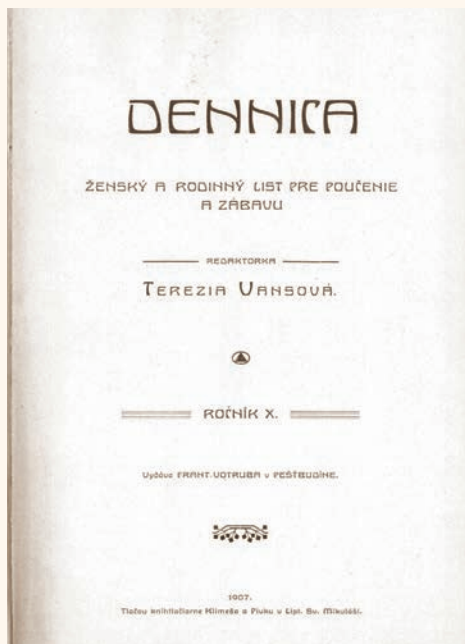
nov na našom území sa ryby ako samostatný pôstny chod pripravovali už v minulosti. Kuchári ich varili, dusili, smažili, piekli i plnili. Do roľníckeho prostredia prenikli zväčša v medzivojnovom období; záležalo na tom, či sa obec nachádzala v blízkosti rieky alebo potoka. V katolíckych rodinách nachystali na Štedrý večer slané zaúdené ryby, zväčša uvarené v kyslej polievke. Vo všeobecnosti platilo, že na Štedrý večer sa má jesť mäso beznohé, na Kristovo narodenie, čiže na prvý sviatok vianočný, dvojnohé a na deň svätého Štefana, čiže na druhý sviatok vianočný, mäso štvornohé. Prvým mäsom je teda ryba, druhým hydina; najmä pečená hus, kačka či morka, v minulosti však najmä kapún, a na Štefana, keď si v rodinách našich starých mám návštevy doslova podávali kľučky, mala byť na stole bravčovina alebo divina. Aj spôsob prípravy mäsitých jedál bol dôležitý, pretože jedno mäso malo byť varené alebo dusené, druhé pečené a tretie smažené, preto keď mäso pripravili jedným spôsobom, nemali ho už použiť na prípravu iného mäsa.

V katolíckych rodinách sa na Štedrý deň prísne postili. Aby deti vydržali celý deň nejest, aj keď po dome rozvoniávali vianočné jedlá, povedali im, že ak nebudú jesť, uvidia zlatú krokvu, zlaté prasiatko či hviezdu. Ktoré dieťa by ich nechcelo vidieť? Preto sa detičky najprv snažili, ale keď boli príliš hladné, dala im dobrá mama alebo stará mama trochu kaše či uvarený zemiačik. Veď

sa jedna aj druhá veľmi dobre pamätali na časy, keď ako deti celý deň nejedli a zlatú krokvu aj tak nikdy nevideli. Časom sa o zlatej krokve prestalo rozprávať a deťúrence, na rozdiel od dospelých, dostali na Štedrý deň niečo bezmäsité na zobnutie.

Pred Štedrým večerom

Popoludní sa všetky prípravy na najočakávanejšiu večeru roka pomaly končili. Gazdiné s dcérami však ešte čakala príprava štedrovečerného stola. Koncom 19. a začiatkom 20. storočia zvyčajne prestreli biele, doma tkané obrusy, niekde biele plachty, ktoré gazdovia na jar použili pri siatí obilia. Obrusy zdobili tkané pásy z bielených a nebielených prírodných priadzí, v strede ich spájali ozdobné stehy, na strižných koncoch



Kuchárske rady Terézie Vansovej



viazané strapce. Postupne sa pri výzdobe obrusov uplatnili užšie a širšie vytkané pásy červenej farby. Gazdiné položili na obrus svietnik, v katolíckej rodine Bibliu, v evanjelickej Spevník. Nesmel chýbať chlieb ako boží dar, oblátky, soľ, cesnak, po troche z obilnín, jabĺčka, orechy, sušené ovocie. Od Štedrého večera až do Nového roku býval na stole aj menší nerozkrojený chlebič. Pod obrus patrili peniaze, najlepšie drobné mince, ktorých hodnota smerom nahor rastie, tiež sa dávalo za hrst obilia, aby sa v ďalšom roku rozhojnilo. Na stole bol tanier pre zosnulých či pre dušičky, na ktorý odložili po troche z vianočných jedál. Začiatkom 20. storočia, v niektorých obciach i v medzivojnovom období, býval pod stolom železný predmet, najčastejšie sekera či rýľ. Nohy stola sa obrúcali reťazou, symbolizujúcou súdržnosť a svornosť rodiny. V mnohých obciach dávali pod stôl dbanku s vodou, mierku či putňu s obilím a inými plodinami. Podľa zaužívaných tradícií nepatrila na štedrovečerný stôl nôž, preto sa chlieb nekrájal, ale otec z neho odlamoval. V zámožných rodinách prestierali na vianočné stoly súpravy bielych damaskových obrusov a obrúskov, pod obrus tiež dávali peniaze alebo šupiny z kapra, ktoré neskôr vložili do peňaženiek. Na stoloch sa skveli svietniky, porcelánové jedálenské súpravy, vzácne rodinné príbory, čaše a poháre, a takisto zvykli prestrieť jeden tanier pre zosnulých. Aj v mestskom prostredí platili určité zákazy; na vianočný stôl napríklad nepatrila torta, pretože by sa rodine v budúcom roku odkotúľalo šťastie.

Dlhoočakávaný Štedrý večer vkročil do každého príbytku. Bol známy aj ako *Kračun*, *Vilija*, *Vilija večer*, *Dohviezdni večer*, *Posní večer*, *Svjati večer*, ale tiež *Hodi*, *Godi*. Na východnom Slovensku sa vraj názov *Kračun* odvodzoval od krátiaceho sa dňa. Na Orave a v niektorých obciach Spiša bol rozšírený názov *Vilija* alebo *Vilija večer*. Išlo o domácu zmenu názvu vigílie, označujúcu predvečer hlavného vianočného sviatku, ktorý cirkev začala sláviť ako protipól pohanských osláv zimného slnovratu. V Turci pomenovanie *Dohviezdni večer* znamenalo, že štedrá večera sa začne, keď sa na nebi objaví prvá hviezda. *Posní večer* súvisel s prísnyim dodržiavaním celodenného pôstu, ktorý sa v katolíckych rodinách končil o polnoci. Opakom bol názov *Hodi*, *Godi*, nesúci v sebe



Betlehem z okolia Banskej Štiavnice

bohatstvo prestretého štedrovečerného stola. Dovolil najesť sa dosýta a pritom neporušiť pôst mäsitým pokrmom.

Pri štedrovečernom stole

Okolo štedrovečerného stola sa poschádzali domáci vo sviatočných šatách. Na vidieku mali muži vyšívané košele, vyšívané vesty a nohavice, akurátne pristrihnuté vlasy a fúzy. Nedočkaví mládenčekovia boli v čistých ko-

šielkach s umytými vlasmi, dievčatká s čerstvo zapletenými vrkôčikmi. Ženy s nadýchanými vyšívanými čepcami a rukávcami, nadrobno skladanými sukniami a vyšívanými zásterami naposledy skontrolovali, či je všetko na svojom mieste. Na vianočnom stole museli byť všetky roľnícke produkty. Veď išlo o starodávne zimné slnovratové obyčaje, ktoré mali v nastávajúcom roku zabezpečiť hojnú úrodu. Od stola sa navyše nesmelo vstávať, preto naň gazdiné položili štedrovečerné jedlá pre celú rodinu naraz.

Za vrch stola si najprv sadol otec, ktorý sa pomodlil. Po spoločnom prípitku z jedného pohárika nasledovali vianočné jedlá podľa určeného poradia. Pretože ľudová viera pripisovala jednotlivým jedlám a ich počtu magické účinky, štedrá večera pozostávala z magických siedmich, deviatich, v bohatých rodinách z dvanástich jedál, na severnom Slovensku bol ich počet párny. V niektorých oblastiach sa muselo zjesť všetko, v iných len tri hlty z každého pokrmu. Na vidieku na to prísne dbali, lebo si chceli zabezpečiť zdravie, šťastie, súdržnosť rodiny a bohatú úrodu. Po prípitku urobila gazdiná medom krížik na čelo každému, aby ho ochránil od zlého, inde len dcéram, aby sa páčili chlapcom. V niektorých obciach robil medové krížiky chlapcom otec. Na západnom a strednom Slovensku nasledovali oblátky ako symbol kresťanstva s medom, symbolizujúcim porozumenie, lásku a šťastie rodiny, a cesnak, symbol zdravia. Vo vinohradníckych oblastiach jedli oblátky s hroznom. Na východnom Slovensku mali obradný koláč *kračun* z chlebového cesta, do ktorého gazdiné dali plodiny s magickou silou (cesnak, med, posvätné bylinky, zrnká plodín a strukovín, ľanu, konope, prípadne petržlenovú vňať). Z orechov a prekrojeného jablka sa veštilo zdravie. Múčne jedlá bývali najčastejšie posypané makom, ktorého množstvo symbolizovalo hojnosť a bohatstvo, menej často bryndzou. Z každého jedla odložili domácim zvieratám.



Pretože sa v katolíckych rodinách prísne postili, gazdiné spočiatku uvarili rybu v polievke; zajedala sa chlebom. Vlastne až po Druhom vatikánskom koncile roku 1961 sa mohla ryba smažiť. Zato v protestantských šľachtických a bohatých meštianskych rodinách mali po prvej svetovej vojne k vianočným rybám už aj šalát. Najčastejšie zemiakový nakyslo, do ktorého sa okrem cibule pridávala soľ, ocot, trochu cukru, čierne a nové korenie. Na vidieku ho začali robiť koncom tridsiatych rokov 20. storočia najmä preto, lebo rodičia chceli urobiť *mladím po chuti*. V evanjelických rodinách bývali na štedrú večeru i klobásy, čerstvé a údené mäso, ktoré sa jedávalo samostatne s chlebom, menej so zemiakmi. V mnohých regiónoch jedávali kompót zo sušeného ovocia, niekde zahustený ako omáčku. Nasledovali neplnené a plnené kysnuté koláče, ktoré v bohatých rodinách jedli najmä na raňajky. Koniec večere predstavovalo čerstvé i sušené ovocie. Vodu nepili, dospelí mali *hriatô*, pálenku, víno, deťom dali odvar zo sušeného ovocia. V zámožných domácnostiach si pochutnali na zákusoch, cukrovinkách, cudzokrajnom ovocí, pripíjali si značkovým alkoholom, kvalitnými vínami, likérmi.

Zo štedrej večere sa nesmelo nič vyhodiť, v mnohých rodinách zo stola nič neodložili, len ho prikryli bielym obrusom. V roľníckych domácnostiach pozbierali omrvinky zo štedrovečerného stola a odložili ich na liečenie, okiadzanie, inde ich gazda zaoral na jar do prvej brázdy, aby bola dobrá úroda. Po štedrej večeri rodičia a starí rodičia svorne spievali vianočné piesne, očakávali koledníkov a betlehemcov či zavinšovali susedom a príbuzným zdravie a šťastie; v katolíckych domácnostiach čakali na polnočnú omšu. Mládež si púšťala lodičky z orechových škrupiniek, dievky zisťovali mená ženíchov a možnosti vydaja, deti sa hrali, ale len poniektoré sa tešili z darčiekov. Koncom 19. storočia dcéry a synčekovia zámožných rodičov dostávali krásne, umelecky zhotovené hračky, často miniatúry sveta dospelých. Rodičia zo strednej vrstvy dali svojim deťom najčastejšie drevené, remeselné zhotovené hračky a rôzne drobnosti. Vo väčšine roľníckych rodín začiatkom 20. storočia však darčeky nepoznali. Až po prvej svetovej vojne dostávali dievčatká handrové bábiky,



Koledníci

chlapci podomácky zhotovenú drevenú hračku. Veľkým darom, zvyčajne pre niekoľko súrodencov naraz, boli topánky, v ktorých mohli v zime striedavo chodiť do školy.

Prvý a druhý sviatok vianočný

Aj keď sa na Slovensku zdobí vianočný stromček a deti majú od Ježiška darčeky 24. decembra večer, narodenie Božieho syna pripadá na prvý sviatok vianočný. Keďže presný dátum narodenia Ježiša Krista nie je známy, cirkev ho stanovila na 25. december ako sviatok Narodenia Pána, pravého Boha a pravého človeka, ktorý sa narodil z Panny Márie. Toto učenie sformulovali na Nicejskom koncile roku 325.

Ježiš Kristus je ústrednou postavou Novej zmluvy – druhej časti kresťanskej Biblie, podľa ktorej sa narodil z panny menom Mária v malom meste Betleheme v Galilei. Do Betlehema prišla Mária so snúbencom Jozefom, aby sa podľa príkazu rímskeho cisára Augusta dali pri sčítaní ľudu zapísať ako rodina v tom meste, odkiaľ pochádzal muž. Pretože do Betlehema prišlo veľa ľudí a Jozef nenašiel vhodné miesto na ubytovanie, Mária priviedla na svet prvorodeného syna, ktorému dala meno Ježiš, v biednej maštaľke. Tento deň je ako najväčší vianočný sviatok u katolíkov označovaný ako Božie narodenie a u evanjelikov Narodenie Pánovo. Bol pokojný a určený najbližšej rodine. Ľudia ostávali doma, nenaštevovali príbuzných ani susedov. Iba muži a mládenci sa za rána vybrali po čistou vodu. Keď sa vrátili, zavinšovali všetkým aj takýto vinš:

*Vinšujem vám tieto vianočné sviatki,
abi Vám dal Pán Boh zdravia, šťastia,
do širokého dožitia, s menšími hriechmi,
s väčšou radosťou, s božskou milosťou.*

Do nádoby s čistou vodou potom namočili vetvičku čerešne, pokropili ňou členov rodiny i dobytok. Hodili do nej i jablčko, aby boli všetci zdraví, a peniažtek, aby boli bohatí. Potom čakali na koledníkov vinšujúcich:

*Na tieto víročité sviatki,
abi vám dal Pán Boh zdravia, šťastia,
hojného Božského požehnania,
na dietkach potešenia, na statečku rozmnoženia...*



Cez deň sa domáci modlili, spievali, spomínali. Gazdiné nevarili, veď všetko nachystali deň vopred – pečené klobásy i mäso, zabíjačkové dobroty, koláče.

Druhý sviatok vianočný (26. december) bol zasvätený svätému Štefanovi, diakonovi, vernému kresťanovi, múdreému, vzdelanému a charizmatickému mužovi. Bol prvým mučeníkom, stal sa patrónom stavbárov a diakonov. Ráno si mnohí dlhšie pospali. Okrem mládenčov, ktorí zarána brodili v potoku alebo snehu kone, a starých chorých ľudí, ktorí si v studenej vode umývali ruky a tvár, aby sa im prinavrátilo zdravie. Všetci sa tešili na príjemný a veselo strávený deň, plný návštev a rodinných stretnutí. V mestách chodili od sviatku svätého Štefana do Troch kráľov potulní bábkari, mládenci i deti zo sirotincov a hrali biblické hry. V kostoloch zneli kostolné orchestre, spievali cirkevné zbory, stretávali sa známi, večer bývali zábavy.

Večera na Silvestra (31. december) bola rovnaká ako na Štedrý deň, aj keď nemala obradný charakter a nerobili sa počas nej obyčajové úkony. Nič sa z domu neodnášalo ani nepožičiavalo, bol posledný deň na vrátenie dlžoby. V niektorých obciach na východnom Slovensku chodili po domoch dvojice mužov v maskách; volali ich *kurine babi*. Mládenci búchali, praskali bičmi, strieľali z mažiarov. V domoch, kde bývali priadky, sa stretla mládež a pri speve a zábave čakala na Nový rok. V mestách sa konali súkromné večierky i veľkolepé oslavy.

Na Nový rok o slepačí krok...

S prvým dňom nového roka (1. január) sa spájali úkony súvisiace s mágiou počiatku. Aký bol prvý deň, také mali byť ostatné, ako sa ľudia správajú, takí mali byť celý rok. Všetci sa preto mali ovládať, nehádať, nenadávať, neplakať, deti mali poslúchať rodičov. Gazdiné navarili novoročné jedlá podľa tradícií. Najdôležitejšie bolo, že sa na Nový rok nemala jesť hydina, aby šťastie neuletelo, ani zajačina, aby šťastie neodbehlo. Varila sa bravčovina, lebo prináša šťastie, šošovica a makové koláče ako symbol peňazí. Gazdiné narobili veľké šúľance, aby bol tučný

dobytok, dlhé šúľance a neskôr rezance, aby boli dlhé klasy na poli. Domáci, príbuzní a susedia sa navštevovali, navzájom si vinšovali zdravie, šťastie, Božie požehnanie.

Záver zimného novoročného obdobia sa končil v deň Zjavenia Krista Pána mudrcom, u evanjelikov vo sviatok Zjavenia (6. január). Vtedy hviezda doviedla troch mudrcov, vykladačov hviezd z Východu – Gašpara, Melichara a Baltazára – do Betlehema k Synovi Božiemu, Ježiškovi ležiacemu v jaslích. Gréckokatolícki veriaci považovali deň Troch kráľov za deň Zjavenia Pána a farári povýše obcí svätili vodu. Ľudia v nej namáčali vetvičky a kropili sa, aby boli počas roka zdraví.

Pravoslávni veriaci, pretože sa riadia starším juliánskym kalendárom, v ktorom je dvojtyždňový časový posun, začali v tento deň oslavovať Vianoce. Na ich vianočnom stole bolo deväť až dvanásť druhov jedál. Najprv jedli cesnak, potom chlieb s medom, väčšie pirohy, kašu *kuťu* s makom, uvarenú z jačmenných alebo pšeničných krúp, polievku *mačanku* s hubami a kapustou, fazuľu so slivkami, bôb. Na konci večere pili *var* z kyslej kapusty, *slivčanku* či iný kompót, jedli ovocie, orechy. Na ich vianočnom stole musel byť aj obradný koláč *kračun*.

Vráťme sa však k Trom kráľom, ku ktorým sa viažu ľudové hry, vinše, piesne, obyčaje, úkony a nápisy *G+M+B* nad dverami. Veriaci si na Troch kráľov dali v kostole posvätiť vodu, sviečku, kriedu, soľ a cesnak, ktoré počas roka použili na ochranu pred zlými silami a živelnými pohromami. Po domoch chodili chlapci s hrou o Troch kráľoch, večer i chudobní chlapci s hviezdou, preoblečení za anjela, pastierov, Máriu, Jozefa a troch kráľov. Dňom Troch kráľov sa skončilo vianočné obdobie. Do polnoci sa museli dojesť posledné zvyšky novoročných jedál a koláčov. Ak by s nimi gazdiná šetrila a odkladala ich, čakal by ju rok plný biedy, núdze a šetrenia. V rodinách zvesili ozdoby z vianočného stromčeka a stromček vyniesli z izby. Najkrajšie sviatky roka sa skončili.



Betlehemci







Bratislavsko-trnavský región

Bratislava, Stupava, Modra, Malacky,
Ostrý Kameň, Smolenice, Dechtice,
Trnava, Sereď, Sládkovičovo, Galanta,
Dunajská Streda, Gabčíkovo

Kraj bol v minulosti preslávený
vinohradmi, výborným vínom
i rôznymi druhmi rýb, bohato
naplňajúcich koryto Dunaja
aj priamo pri Bratislave.
Bratislava bola od roku 1536
takmer 250 rokov sídlom
uhorských kráľov, kráľovskej komory,
miestom veľkolepých
korunovačných slávností,
so špecialitami kráľovskej kuchyne.
Chvályhodné je,
že sa jedlá pripravovali zo surovín
z našich riek, polí, záhrad
a vinohradov.

Do tohto regiónu patrila aj Trnava, pre mnohé veže svojich kostolov nazývaná slovenský Rím. Od polovice 16. storočia bola viac ako dva a pol storočia strediskom cirkevnej administratívy Uhorska. Bratislava aj Trnava s prekvitajúcimi remeslami a obchodom s domácim a cudzozemským tovarom ponúkali správcom panských i cirkevných rezidencií, majstrom kuchárom, domácim paniam a kuchárkam rozmanité plodiny, zverinu, hydinu, ryby, koreniny, pochutiny, pivo, víno, ovocie, ktorými sa plnili sklady, komory, pivnice. Ako sa blížili vianočné sviatky, zásoby sa zväčšovali.

Pôstny aj sviatočný kaviár

Počas adventného pôstu sa katolícki veriaci prísne postili. Dnes by sme si mnohé z ich pokrmov už nemohli zaobstarať. K pôstnym jedlám totiž patril aj slimačí kaviár. Gazdinky zasypali hrnček kúpených, alebo vo vinohrade nazbieraných slimačích vajčiek vlažnou slanou vodou, premiešali a sitkom preložili do sklenených pohárikov. Vrstvy vajčiek presypali kamennou soľou, navrch dali lyžicu snečnicového alebo makového oleja. Keď slimačí kaviár po mesiaci dozrel, nastalo ochutnávanie. Pre domácich nakrájali okružky chleba, natreli maslom, jemne posypali kaviárikom; ostatný odložili. Hostom servírovali kaviárik najčastejšie na uvarených prekrojených vajčkách. V bratislavských domácnostiach však nemali len slimačí kaviár. Ešte v druhej polovici 19. storočia bol dostupnou pochúťkou kvalitný dunajský kaviár. Nepochybne mali na tom najväčšiu zásluhu vyzy veľké, najväčšie európske sladkovodné ryby neresiace sa v Dunaji. Veď ako napísal autor prvej slovenskej kuchárskej knihy Ján Babilon, najlepši kaviár bol práve z nich. Najväčšia vyza, ktorú ulovili na našom území, vážila 800 kilogramov, pričom kaviár mohol tvoriť až pätnásť percent jej hmotnosti.

Vianočné sviatky v mestách

Dni sa krátili, noci predlžovali, začali sa mrazíky. Na deň svätého Mikuláša, keď už zvyčajne poletoval sneh, chodili po mestách skupinky Mikulášov, anjelov a čertov. Neopakovateľnú predvianočnú atmosféru dotvárali sviatočne oblečené rodiny, častejšie navštevujúce kostoly. V Bratislave sa na zamrzajúcom Dunaji začali kor-

čufovať mladé páry i bezstarostné detváky. Ustarostené gazdiné, kuchárky a domáce panie zatiaľ objednávali a kupovali všetko potrebné na dokonalé zvládnutie sviatkov. Zámožné mamičky už pred prvou svetovou vojnou vyberali zo zásielkových katalógov darčeky, 135-, 175- či 300-kusové kolekcie čokoládových figúrok, cukrovíniiek, salónok, fúkaných ozdôb na stromček. Oteckovia mali na starosti zaobstarať čo najkrajší a najväčší vianočný stromček. Kúpili ho deň po Lucii, keď sa začínal predaj jedličiek, smrekov i borovic, alebo vybrali priamo v lese. Niekoľko dní pred Štedrým dňom im stromček dovezol horár priamo domov. V Bratislave sa pred Mestským divadlom už roku 1896 rozžiaril aj vysokánsky smrek, ozdobený elektrickými žiarovkami, ktorý očaril všetkých. Zatiaľ sa v okolitých obciach dokrmovali husi a morky, pretože veľa bratislavských rodín si chcelo na prvý sviatok vianočný pochutnať na pečenej morke s gaštanovou plnkou; veď gaštany patrili k tomuto mestu ako ryba do vody. Kuchárky a domáce panie gaštany sparili alebo upiekli, ošúpali a pomleli. Hrvoľ morky vymyli vodou, vytreli masťou či maslom, naplnili gaštanovou masou, zaviazali a dali piecť. Trochu komplikovanejšia, ale aj fajnovejšia, bola plnka z ošúpaných a zomletých gaštanov, hydínových pečení, červenej cibule, masla a múky, dochutená soľou, mletým čiernym korením, majoránom a vývarom z morčacích drobkov, ktorou naplnili morku aj hrvoľ.

Niekoľko dní pred Vianocami komory voňali údeným mäsom a klobásami, v ľadovniach bolo mäso zo zabíjačiek, v kadiach plávali ryby, pretože na vianočnom stole nesmela chýbať polievka z rybích hláv, mlieča a ikier; vlastne z ryby sa zužitkovalo všetko. Mäso upiekli, v polievke uvarili rybie hlavy a plutvy – a rybie šupinky šup pod vianočný tanier, aby bolo v ďalšom roku peňaží nadostač. Varievali i vianočnú strukovinovú polievku. Osobitú kapitolu predstavovalo pečenie kysnutých a nekysnutých koláčov, zákuskov, príprava cukrovíniiek a sladkých ozdôb na vianočný stromček. Zvyčajne 2 až 3 týždne pred Vianocami sa začali piecť perníčky. V nemeckých domácnostiach piekli aj biely norimberský perník, na ktorý Augustín Paulovič a jeho manželka Mária, rodená Jedlička, vo svojej útľej kuchárskej knižočke *Pečivá a zákusky*, ktorá vyšla v Trnave nákladom Adolfa Horovitzu, odporúčali: *28 dekov cukru miešaj jednu úplnú*

hodinu so 4 bielkami, daj potom 3 ½ dekov citronády a 3 ½ dekov oranžiny jemno pokrájané, k tomu taktiež trochu škoric, nové korenie, hrebíčky, muškátový kvet, lemonsóvé kôrky a 20 dekov mandlí i so šupami jemno pokrájaných. Všetko dobre pomiešaj, ponatieraj to na prst tlstky na okrúhle oplátky a daj v chladnej trúbe upiecť. Keď sú upečené, môžu sa s ľadom okrášliť a na štvorhranné podlhovasté kúsky krájať.

Keď nastal Štedrý večer, v jedálni bohatej meštianskej rodiny otec v obleku s vestou a zlatými hodinkami prečítal Evanjelium o narodení Krista Pána a všetci sa pomodlili. Za seba, príbuzných i za zosnulých, veď aj pre nich mali na stole prestretý tanier. Po modlitbe nasledoval prípitok, najčastejšie s obľúbeným vareným vianočným nápojom. Po troške dostali i deti, veď Štedrý večer je len raz za rok. Potom nasledoval tradičný sled najchutnejších vianočných jedál, so skrytým významom a symbolmi. Striedali sa lahodné kyslé polievky, ryby rozplývajúce sa na jazyku, koláče s plnkami, úžasné cukrovinky, cudzokrajné ovocie, kvalitné víno z domácich vinohradov, výborné likéry. Na prvý a druhý sviatok vianočný jedli už aj v katolíckych rodinách pečenú morku, klobásy, paštéty, divinu či bravčovinu. Po pôste chutilo všetkým; mamičkám v šatách podľa poslednej módy, dievčatkám v šatôčkach s volánikmi, mládenčekom v matrôzkach, slečnám s búsiačimi srdiečkami i vážne sa tváriacim mladým pánom. Veď prišli túžobne očakávané sviatky a s nimi návštevy, chrámové koncerty, divadelné predstavenia, od Štefana zábavy, bály a plesy.

Vianoce na vidieku

Ako sa v tomto regióne pripravovali na vianočné sviatky na vidieku? V komorách, sypárňach, pivniciach i na povalách mali domáci všetko, čo dopestovali a vychovali vo svojich usadlostiach. Napriek tomu držali prísny pôst bez mäsa, mastí. Zvyčajne ešte deň pred Štedrým dňom jedli len polievky z bôbu, fazule, hrachu, šošovice iba s *božím slovom*, čiže bez zápražky, utešujúc sa, že na prvý sviatok vianočný si konečne zajedia mäso aj koláče upečené zároveň rána na Štedrý deň.

Na štedrovečernom stole bývala podľa vierovyznania Biblia alebo Spevník, svietnik, chlieb, trochu z plodín, ktoré Pán Boh požehnal; nechýbali koláče. V katolíckych rodinách síce viaceré chody štedrej večere predstavova-

li želanú hojnosť, ale večera bola pôstna. Po gazdovej modlitbe sa jedli oblátky s medom, cesnakom, hroznom, jabĺčkami a orechmi, aby sa *vraj dobré so zlým zišlo a neškodilo*. Nasledoval varený bôb, kapustová polievka, makové pupáky. V niektorých obciach mali i *frikacole*, čiže na prst hrubé šúľané slíže. Všetci sa tešili na koláče, najmä na *trdelník*. Niekde zvykli gazdiné upiecť aj perník bez medu. Pred sviatkami namočili do vody zrno raže a pšenice, a keď naklíčilo, *rozmágali* ho a vylišovali. Štavu zmiešali s múkou a naliali do nenamastených pekáčikov. Po vykvasení upiekli pečivo, ktoré v obciach s pôvodným chorvátskym obyvateľstvom volali *kalkiš* a pre jeho perníkovú chuť aj *pôsni perník*; piekli ho aj na jar. Na prvý sviatok vianočný všetci obľubovali zakáľáčkový *svinskí tanec*, ktorý u bohatých gazdov zapíjali vlastným vínom. Pod vianočným stolom bol až do Nového roka batôžtek so senom pre malého Ježiška. Na Vianoce dostali pastieri z každého domu víno a *cípavki*, čiže *podpopolné* koláče. Všetky úkony, ktoré sa počas vianočných sviatkov a na Nový rok dodržiavali, mali zabezpečiť dostatok a hojnosť všetkého v budúcom roku.

Gazdiné v Dolných Orešanoch robievali na Štedrý večer z kvalitnej pšeničnej múky, vody a kvásku obradné jedlo *gogorički*.

Cesto vymiesili, prstami odštipkali malé kúsky, rukami z nich vyformovali malé buchtičky a upiekli. Upečené obarili vriacou vodou, omastili maslom, posypali mletým makom a poliali medom.

Rybacia polievka

2 hlavy, 2 chvosty a plutvy z karpov, voda, cesnak, 60 g masla, 60 g hladkej múky, soľ, 200 g koreňovej zeleniny, ikry, mlieče, štipka muškátového kvetu a kúsok zázvoru, citrón, pokrájaná opečená žemľa

1. Hlavy, chvosty a plutvy z karpov očistíme a umyjeme, mlieče a ikry prepláchneme, cesnak ošúpeme, koreňovú zeleninu očistíme a najemno postrúhame, zázvor umyjeme a postrúhame, citrón odšťavíme.
2. Hlavy, chvosty a plutvy z karpov vložíme do hrnca so studenou vodou, pridáme cesnak a varíme.
3. Keď sa mäso oddeľuje od kostí, všetko vyberieme z vývaru a mäso oberieme.
4. Z masla a múky pripravíme svetlú zápražku, polievku rozriedime vodou, osolíme, pridáme časť rybieho vývaru, postrúhanú koreňovú zeleninu a varíme na miernom ohni.
5. Nakoniec dáme do polievky ikry a mlieče, dochutíme štipkou muškátového kvetu a zázvorom. Dovaríme, pridáme niekoľko kvapiek citrónovej šťavy a podávame s pokrájanou opečenou žemľou.

Štedrovečerná šošovicová polievka

250 g šošovice, 3 hrste sušených hřibov, voda, 1,5 l rybacieho vývaru, 200 g mrkvy, 200 g petržlenu, 200 g zeleru, pór, 3 lyžice masla, 2 lyžice hladkej múky, lyžička mletého čierneho korenia, 3 strúčiky cesnaku, 2 väčšie zemiaky, soľ, med, 10 ml kyslej smotany, biele víno

1. Šošovicu preberieme, umyjeme a asi 3 hodiny pred varením namočíme do vody. Vopred namočíme aj sušené hřiby.
2. Scedenú šošovicu a hřiby zalejeme rybacím vývarom a varíme na miernom ohni.
3. Koreňovú zeleninu očistíme, pokrájame na malé kúsky, opražíme na masle, zaprášime múkou a dáme variť k šošovici.
4. Pridáme na kocôčky pokrájané zemiaky, cesnak rozotretý so soľou a dochutíme mletým čiernym korením. Varíme, kým nie sú šošovica, zelenina a zemiaky mäkké.
5. Nakoniec dochutíme soľou, medom, kyslou smotanou, prípadne bielym vínom.

Šošovicu aj fazuľu varíme vždy v neslanej vode, inak by veľmi dlho mäkla a ostalo by v nej tvrdé jadro.

Vianočná kapustnica z Prešporka

1 l rybacieho vývaru, 3 hrste pokrájanej kyslej kapusty, cibuľa, hrst sušených jabĺčok, hrst sušených sliviek, hrst sušených hřibov, lyžica hrozienok, mleté čierne korenie, 2 lyžice masla, 2 lyžice hladkej múky, soľ, biele víno, med

1. Sušené hřiby vopred namočíme, hrozienka umyjeme a namočíme, kyslú kapustu a cibuľu pokrájame na menšie kúsky.
2. Do precedeného rybacieho vývaru dáme variť pokrájanú kyslú kapustu a cibuľu, scedené hřiby a hrozienka. Keď sú hrozienka polomäkké, pridáme sušené jabĺčka a slivky.
3. Dochutíme mletým čiernym korením a varíme dovtedy, kým všetko nezmäkne.
4. Nakoniec pridáme zápražku z masla a múky a kapustnicu dochutíme – dosolíme, okyslíme bielym vínom, dosladíme medom a ešte chvíľu povaríme.

Rybacia polievka





Vianočný pstruh

Vianočná polievka

3 hrste sušených hřibov, voda, soľ, rasca, olej, hladká múka, drobné cestoviny, mleté čierne korenie, 3 lyžice kyslej smotany

1. Sušené hřiby vopred namočíme do studenej vody, napučané scedíme a vložíme do vriacej vody.
2. Po uvarení hřiby vyberieme, nadrobno posekáme, vodu osolíme, vrátíme do nej hřiby a pridáme rascu.
3. Polievku zapražíme tmavou zápražkou, pridáme závarku z drobných cestovín, dochutíme štipkou mletého čierneho korenia a kyslou smotanou.

Kalkíš

Pečivo z naklíčeného obilia

1 kg raže, 1 kg pšenice, voda, polohrubá múka, masť na vymastenie plechu

1. Raž a pšenicu preberieme, umyjeme a namočíme do vody.
2. Zrno po napučaní rozprestrieme na dosku a na teplom mieste necháme asi 10 dní klíčiť.
3. Po naklíčení zrno s klíčkami roztlačíme v mažiari a prelisujeme.
4. Šťavu vymiesime s takým množstvom múky, aby sme mohli z cesta vyformovať malé ploché koláčiky, ktoré pečieme na vymastenom plechu pri 180 °C, kým nie sú okraje ružové.

Vianočný pstruh

4 pstruhy, 80 g varenej ryže, soľ, 80 g masla, 60 g hrozienok, 10 g zázvoru, masť na vymastenie a strúhanka na vysypenie plechu

1. Pstruhy očistíme, umyjeme, osušíme a osolíme. Hrozienka namočíme do vody, zázvor umyjeme a postrúhame, maslo roztopíme.
2. Uvarenú osolenú ryžu zmiešame s roztopeným maslom, pridáme scedené hrozienka aj postrúhaný zázvor a plnku dobre premiešame.
3. Pstruhy naplníme plnkou, poukladáme na vymastený a domácou žemľovou strúhankou vysypaný plech a pečieme v rúre vyhriatej na 180 až 200 °C. Podávame s opekanými zemiakmi.



Niektoré gazdiné omáčku k čiernemu kaprovi zahustili a prifarbili aj perníkom.

Nebolo to nič neobvyklé.

Už v 15. storočí sa v zámožnom prostredí na zahustenie omáčok používal perník, opražené kúsky chleba i opražené zemličky.

Zahusťovalo sa tiež dusenými jablčkami. Do omáčok neodmysliteľne patrilo víno.

Kapor po prešporsky

1 živý kapor, biele víno, mrkva, cibuľa, zeler, 3 strúčiky cesnaku, mleté čierne a nové korenie, kúsok zázvoru, 2 klinčeky, 5 vlašských orechov, červené víno, 2 lyžice masla, 50 g perníka, lyžica cukru na karamel, krv z ryby

1. Kapra chytíme pevne do utierky, pridržíme na pevnej podložke a prudkým úderom do hlavy nad očami usmrtime. Za hlavou prerežeme ostrým nožom chrbticu a hlavu odrežeme, krv zachytíme do nádobky.
2. Kapra zbavíme kože, očistíme, rozrežeme, vyberieme vnútornosti a umyjeme v bielom víne, ktoré pridáme k zachytenej krvi. Kapra rozporciujeme na podkovičky.
3. Očistíme a pokrájame mrkvu, cibuľu a zeler, roztláčime cesnak a postrúhame zázvor.
4. Podkovičky kapra poukladáme do pekáča a obložíme pokrájanou mrkvou, cibuľou a zelerom. Pridáme roztlčený cesnak, mleté korenie, postrúhaný zázvor, klinčeky a orechy.

5. Porcie kapra zalejeme červeným vínom, navrch dáme maslo a nastrúhame perník. Pekáč vložíme do rúry vyhriatej na 180 °C, aby sa ryba vo víne varila.
6. Cukor necháme na masle zhnednúť na karamel, zalejeme krvou zmiešanou s bielym vínom, necháme roztopiť a nalejeme na kapra.
7. Na misu poukladáme zeleninu, porcie kapra, zalejeme precedenou čiernou omáčkou a podávame so zemiakmi alebo žemľovou knedľou.

Vianočná morka

morka, soľ, 80 g údenej slaniny, 100 g masla, vývar z morčacích drobov

1. Mladú, doma kŕmenú, najviac 5-kilogramovú morku očistíme, necháme odležať a potom vyumývame vo viacerých vodách. Dve hodiny pred pečením nasolíme a necháme postáť. Morčacie droby uvaríme.

2. Pokrájame slaninu, ktorou v dvoch radoch prešpikujeme morčacie prsia a stehná.
3. Morku položíme do pekáča prsiami nadol na rozohriate maslo a podlejeme vývarom z morčacích drobov.
4. Pečieme najprv pomaly (160 až 180 °C), potom prudkejšie (200 °C), kým nie je mäkká. Počas pečenia podlievame vypečenou šťavou a podľa potreby vývarom.
5. Mäkkú morku obrátíme prsiami nahor a dopečieme dozlatista.
6. Upečenú morku rozporciujeme tak, aby každá porcia mala kúsok tmavého aj bieleho mäsa. Na tanieri porcie mäsa podlejeme výpekom a podávame s varenými zemiakmi a kompótom, alebo s knedľou a dusenou červenou kapustou.

Keď kupujeme doma kŕmenú morku, musí byť bez zvláštneho pachu. Jej pazúry majú byť ostré, prsná kosť pružná, koža na stehnách napnutá a bez fľakov.

Vianočná morka

