



**Muzeum
Małopolski
Zachodniej**
w Wygiełzowie



Przy chłopskim stole Pri sedliackom stole

Bezpłatny egzemplarz

Przy chłopskim stole

Pri sedliackom stole

Menedżer projektu: Beata Sanak

Redaktor merytoryczna: Krystyna Reinfuss-Janusz

Redakcja i przygotowanie: Elżbieta Kożuch, Marzena Skórkiewicz, Aneta Cinal, Roman Pająk, Kacper Śledziński, Mateusz Moczulski

Zdjęcia: Mkropka Pracownia Fotograficzna Michał Wolarek

Redakcja językowa i korekta: Justyna Topolska

Projekt okładki i skład: DIN Condensed, Minion Pro

Złożono krojem: DIN Condensed, Minion Pro

Druk i oprawa: Books Factory

Wydawca: Muzeum Małopolski Zachodniej w Wygielzowie, 2026

ISBN: 978-83-980996-0-8

Dofinansowanie: Publikacja współfinansowana przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu Interreg Polska – Słowacja 2021–2027 oraz ze środków Województwa Małopolskiego, w ramach projektu pt. „POLSKO-SŁOWACKA AKADEMIA TRADYCJI. Chronimy, upowszechniamy, udostępniamy” (nr PLSK.03.01-IP.01-0057/23-00).

Manażerka projektu: Beata Sanak

Odborná redaktorka: Krystyna Reinfuss-Janusz

Redakcia a príprava: Elżbieta Kożuch, Marzena Skórkiewicz, Aneta Cinal, Roman Pająk, Kacper Śledziński, Mateusz Moczulski

Fotografie: Mkropka Pracownia Fotograficzna Michał Wolarek

Jazyková redakcia a korektúra: Justyna Topolska

Návrh obálky a grafická úprava: DIN Condensed, Minion Pro

Použité písma: DIN Condensed, Minion Pro

Tlač a väzba: Books Factory

Vydavateľ: Muzeum Małopolski Zachodniej w Wygielzowie, 2026

Financovanie: Publikácia bola spolufinancovaná Európskou úniou z Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci programu Interreg Poľsko – Slovensko 2021–2027 a z prostriedkov Maľopolského vojvodstva v rámci projektu „POLSKO-SLOVENSKÁ AKADEMIA TRADÍCIÍ. Chránime, sprístupňujeme a popularizujeme“ (č. PLSK.03.01-IP.01-0057/23-00).

Elena Beňušová • Kamil Krzysztof Bogusz • Paulina Czajowska
Anna Ostafin • Magdalena Paś • Kacper Śledziński • Zofia Warciak
Silvia Vančová • Iveta Zuskinová

Przy chłopskim stole Pri sedliackom stole

Muzeum Małopolski Zachodniej w Wygietzowie • 2026



Wstęp

Niniejsza publikacja jest efektem konferencji naukowej „Przy chłopskim stole” poświęconej kulinarnemu dziedzictwu polsko-słowackiego pogranicza, którą przygotowali pracownicy Muzeum Małopolski Zachodniej w Wygiełzowie we współpracy z Liptowskim Muzeum w Przybylinie.

Konferencję zorganizowano w ramach projektu „POLSKO-SŁOWACKA AKADEMIA TRADYCJI. Chronimy, upowszechniamy, udostępniamy”. Projekt otrzymał dofinansowanie z Europejskiego

Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg Polska-Słowacja 2021–2027.

Głównym celem projektu jest zwiększenie atrakcyjności kulturowej i turystycznej dziedzictwa materialnego i niematerialnego pogranicza polsko-słowackiego, związanego zarówno z Muzeum Małopolski Zachodniej w Wygiełzowie, jak i z Liptowem.

W gronie badaczy, muzealników, praktyków kultury, a także ekspertów kulinarnego rzemiosła analizowaliśmy, jak



potrawy – ich przygotowanie, wspólne spożywanie i towarzyszące im zwyczaje – opowiadają o historii, tożsamości i stylu życia dawnych społeczności.

Kuchnia chłopska była dość monotonna i bardzo skromna. Dopiero na przełomie XIX i XX wieku gospodynie zaczęły urozmaicać smak swoich potraw prostymi przyprawami i solą. Wszelkiego rodzaju innowacje kulinarne przyjmowano z dużymi oporami. Wymagania smakowe chłopów nie były bowiem zbyt wygórowane, a jakiegokolwiek grymaszenie przy stole było

traktowane jak „wielkopańska fanaberia” czy przejaw złego wychowania. Spożywano najczęściej produkty roślinne, natomiast mięso pojawiało się rzadko lub wcale. Wyznacznikiem dobrego jedzenia była jego tłustość, wedle zasady „im tłusciej, tym lepiej”.

Chłopskie jedzenie zależało przede wszystkim od pór roku oraz zbiorów. Zdarzały się okresy syte i chude. Najgorszy był przednówek, czyli czas, kiedy zimowe zapasy się skończyły, a nowych plonów jeszcze nie było. Wówczas podstawę pożywienia stanowiło głównie to, co udało się zebrać.

Jak pisał Seweryn Udziela, ludność wiejska żywiła się „bardzo prostymi pokarmami a różnaitość w wyborze potraw jest nader skromna. Nawet najbogatszy gospodarz w krakowskim, który ma własną mąkę, ma pod dostatkiem nabiału, ma drób, wykarmia wieprze, nie brak mu owoców, je codziennie ziemniaki, kaszę, groch, kapustę, je to samo, co ubogi wyrobnik, tylko tem różniąc się od niego, że sobie nie żałuje omasty”.

Za współpracę w realizacji tego wyjątkowego projektu wszystkim zaangażowanym Pracownikom obydwu Instytucji, Kołom Gospodyń Wiejskich, a także Stowarzyszeń i Fundacji składam serdeczne podziękowania.

Szczególne wyrazy wdzięczności kieruję do pań Elżbiety Kożuch i Marzeny Skórkiewicz oraz panów Romana Pająka, Kacpra Śledzińskiego i Mateusza Moczulskiego.



Úvod

Táto publikácia nadväzuje na vedeckú konferenciu „Pri sedliackom stole” venovanú kulinárskemu dedičstvu poľsko-slovenského pohraničia, ktorú pripravili pracovníci Múzea západného Malopoľska vo Wygielzowe v spolupráci s Liptovským múzeom v Pribylíne.

Konferencia sa konala v rámci projektu „POLSKO-SLOVENSKÁ AKADEMIA TRADÍCIÍ. Chránime, šírimo, sprístupňujeme“. Projekt bol spolufinancovaný Európskou úniou z Európskeho fondu

regionálneho rozvoja v rámci programu Interreg Poľsko-Slovensko 2021–2027.

Hlavným cieľom projektu je zvýšiť atraktivnosť kultúrneho a turistického potenciálu poľsko-slovenského pohraničia, a to v oblasti hmotného aj nehmotného dedičstva, ktoré prezentuje Múzeum západného Malopoľska vo Wygielzowe a región Liptova.

V kruhu bádateľov, múzejníkov, kultúrnych pracovníkov a odborníkov na kulinárne remeslo sme skúmali – čo o histórii,



identite a spôsobe života dávnych komunít prezrádzali jedlá – ich príprava, spoločné stolovanie a zvyky, ktoré ich sprevádzali.

Sedliacka kuchyňa bola pomerne monotónna a veľmi skromná. Až na prelome 19. a 20. storočia začali gazdiné obohacovať chuť svojich jedál jednoduchými koreninami a soľou. Všetky kulinárske novoty sa prijímal len veľmi neochotne. Očakávanie sedliakov, pokiaľ ide o chuť jedál, neboli vysoké a akékoľvek ohŕňanie nosom pri stole nad jedlom sa pokladalo za

„veľkopské maniere“ a znak zlého vychovania. Najčastejšie sa jedli rastlinné produkty, mäso sa objavovalo len zriedka alebo vôbec. Mierou dobrého jedla bola jeho masť – podľa zásady: „čím masťnejšie, tým lepšie“.

Sedliacka kuchyňa závisela predovšetkým od ročných období a od úrody. Striedali sa obdobia hojnosti a obdobia nedostatku. Najťažšie bývalo obdobie pred novou úrodou, čas, keď sa zimné zásoby už minuli a na novú úrodu sa ešte len čakalo. V tom čase bolo základom obživy najmä to, čo sa podarilo nazbierať.

Vidiecke obyvateľstvo sa živilo, ako písal Seweryn Udziela, „veľmi jednoduchými pokrmami a rozmanitosť v ich výbere je mimoriadne skromná. Aj ten najzámožnejší gazda v krakovskom kraji, hoci má vlastnú múku, hojnosť mliečnych výrobkov, hydinu, kŕmi ošípané a nechýba mu ovocie, denne jedáva zemiaky, kašu, hrach a kapustu a od chudobného nádenníka sa líši len tým, že si dopraje viac omasty“.

Za spoluprácu pri realizácii tohto výnimočného projektu, všetkým zapojeným zamestnancom oboch inštitúcií, vidieckym ženským spolkom, ako aj združeniam a nadáciám vyjadrujem srdečné poďakovanie.

Osobitné slová vďaky patria pani Elzbiete Kozuch a pani Marzene Skorkiewicz, ako aj pánom Romanovi Pajakovi, Kacperovi Sledzinskému a Mateuszovi Moczulskému.



IVETA ZUSKINOVÁ

PhDr etnolożka

Codzienne i świąteczne potrawy mieszkańców Ziemi Liptowskiej w przeszłości

Abstrakt

W przeszłości dieta mieszkańców Liptowa opierała się na produktach pochodzących z własnych gospodarstw domowych. Ludzie jedli to, co sami wyhodowali na polach i w zagrodzie. Od najdawniejszych czasów głównym zajęciem mieszkańców tego regionu było rolnictwo, pasterstwo i hodowla bydła. Kolonizacja wołoska wzbogaciła dotychczasową dietę o produkty z mleka i mięsa owczego. Jadłospis mieszkańców wsi stał się bogatszy i bardziej

urozmaicony dopiero w XIX wieku wraz z wprowadzeniem płodozmianu, uprawy ziemniaków, warzyw oraz rozpowszechnieniem sadownictwa.

Najżyźniejszym obszarem Liptowa była Kotlina Liptowska, która zalana jest obecnie przez wody zbiornika zaporowego Liptovská Mara. Uprawiano tu przede wszystkim owies *polovniak* – mieszanekę owsa i jęczmienia – jęczmień jary, żyto oraz tzw. *súraž* czy *suržice*, czyli pszenżyto. W centralnej części Liptowa uprawiano także jarą odmianę pszenicy o nazwie *tenkel*. Ważną rośliną uprawną w przeszłości była również gryka. Zboża stanowiły jeden z najważniejszych składników ludowej diety, a kasze zbożowe należą do najstarszych rodzajów pożywienia. Z prosa, gryki, owsa i jęczmienia przyrządzano potrawy o konsystencji kaszy, które spożywano z mlekiem, skwarkami, olejem roślinnym, a także z suszonymi owocami i miodem. Przyrządzano je w wersji rzadkiej lub gęstej albo w formie placka pieczonego w żarze lub na gorącym kamieniu przy skraju paleniska.

Z białej mąki przygotowywano mączną kaszę *čír*, *čirik*, która w ludowej diecie utrzymała się aż do połowy XX wieku. Jedli ją rano z gotowanymi ziemniakami przede wszystkim ludzie starsi. Popularne były również gęste kasze: *kasza śrutowa*, przygotowywana z jęczmiennej śruty, oraz *kasza krupowa*, *krúpkáša*, przyrządzana z krup. Na Liptowie sprzedawano także ziarno kukurydzy, które mielono w młynach na mąkę. Z mąki kukurydzianej o nazwie *kukuričianka* [*kukurydzianka*] gotowano rzadką lub gęstą kaszę o tej samej nazwie.

Do przygotowywania potraw mącznych używano mąki, którą rolnicy mieli w wiejskich młynach ze zboża zebranego we własnych gospodarstwach. Była to przede wszystkim mąka żytnia, wykorzystywana do wypieku chleba. Jednak jeszcze na przełomie XX wieku w wielu wsiach Liptowa chleb w tradycyjnej postaci był nieznany. Pieczono jedynie podpłomyki z praśnego ciasta z mąki owsianej lub jęczmiennej. Nosiły one różne nazwy, np. *poplamky*, *podplameníky*. Przygotowywano je na brzegu pieca, latem na liściu kapusty, aby się nie przypaliły. Wypiekano je także z resztek ciasta chlebowego, które zeskrobywano z dzieży po wyrobieniu. Podczas wypieku chleba dzieci czekały na pierwsze podpłomyki, które matka po upieczeniu smarowała tłuszczem i posypywała solą. W majątniejszych domostwach chleb wypiekano raz na tydzień lub raz na dwa tygodnie. Gospodarowano nim oszczędnie i dzieciom nie wolno było samodzielnie odkroić nawet kawałka. W niektórych wsiach domowy chleb pieczono wyłącznie od wielkiego święta albo przy szczególnych okazjach. Na przykład w Liptovskej Lúžnej chleb pieczono tylko dwa razy do roku – na Boże Narodzenie oraz latem na sianokosy.

Potrawy mączne, które były bardzo lubiane, zadomowiły się w chłopskiej diecie na początku XX wieku. Przygotowywano je z mąki jęczmiennej i spożywano jako danie główne. *Haluszki*, kluski *šúľance*, krajanka makaronowa, łazanki *šiflíky* podawano z różnymi dodatkami: bryndzą, twarogiem, kapustą, powidłami, makiem itp. Chętnie jadano je także jako dodatek do zup albo jedynie zalane mlekiem.



■ Wypiek podpłomyków w piecu, fot. Iveta Zuskinová

Od początku XIX wieku ziemniaki stały się nieodzownym składnikiem pożywienia mieszkańców Liptowa. Pierwsze bulwy miał podobno sadzić w latach osiemdziesiątych XVIII wieku niemiecki ogrodnik, który otrzymał zadanie zapoznania z ich uprawą poddanych panów na Likawie i Gródku. Ludzie mówili na niego Szwab i podobno od tego wzięła się używana tu potoczna nazwa ziemniaków – szwabka. Pierwsza wzmianka o doświadczalnej uprawie ziemniaków na Liptowie pochodzi z roku 1774. Ziemniaki jedzono jako samodzielne danie lub podawano je z innymi dodatkami, na przykład z mączną kaszą zwaną čír, albo z surową kiszoną kapustą. Używano ich do przyrządzania potraw, w których stanowiły podstawowy składnik, takich jak

pasta ziemniaczana *kulaša*, placki ziemniaczane o nazwie *baba* lub *haruľa*. Dodawano je także jako zamiennik części mąki do niektórych potraw pierwotnie czysto mącznych, na przykład do *haluszek*. Gotowane, tłuczone ziemniaki dodawano do ciasta chlebowego, co pozwalało zaoszczędzić mąkę, a jednocześnie poprawiało jakość chleba. Ziemniaki stosowano także jako nadzienie. Purée z ziemniaków podsmażonych na słoninie i przyprawionych koperkiem służyło do nadziewania pierogów z ciasta makaronowego, a także podpłomyków z ciasta chlebowego, tzw. *szwabowników*. Z surowych startych ziemniaków przyrządzano nadzienie do liptowskich kiszek o nazwie *droby* – były to jelita nadziewane utartymi i przyprawionymi ziemniakami.



■ Podpłomyki fot. Iveta Zuskinová

Startymi ziemniakami zagęszczano też niektóre gotowane potrawy, na przykład kapustę. O częstym spożywaniu ziemniaków we wsi Žar [Žiar] świadczy nawet zachowany wierszyk: „Szwabkę pod polewkę, szwabkę w chlebie mamy, szwabkę zamiast mięsa, szwabką zajadamy”.

Obok ziemniaków podstawę codziennego żywienia chłopów na Liptowie stanowiła kapusta. Każdy gazda starał się wyhodować w swym gospodarstwie wystarczającą ilość tych warzyw. Jednak nie zawsze i nie wszędzie kapusta rosła jednako dobrze. Gdy jej brakowało, gospodarze z Orawy przywozili ją wozami przede wszystkim do Dolnego Liptowa. Na Górnym Liptowie ważnym ośrodkiem uprawy kapusty była Šttrba [Štrba].

Ze świeżej kapusty gotowano zupy, dłuższe dania warzywne o nazwie *prívarky*, dodawano ją także jako składnik wzbożający do dań mącznych i *haluszek*. Farszem ze słodkiej kapusty nadziewano podpłomyki – tzw. *kapustniki*. Kiszona kapusta, konserwowana w procesie fermentacji w drewnianych beczkach, była spożywana zarówno surowa, jak i gotowana. Używano jej do posypywania gotowanych i pieczonych ziemniaków oraz *haluszek*. Jadano ją z kaszą ziemniaczaną i kukurydzianą lub z plackami ziemniaczanymi. Potrawą świąteczną była kapusta gotowana ze świeżym, wędzonym lub solonym mięsem, ewentualnie z kielbasą. Gotowaną kiszoną kapustę jedzono także na gęsto z ugotowanymi ziarnami warzyw

strączkowych. Niemal w każdej wsi w niedzielny poranek, jeszcze przed wyjściem do kościoła, gospodynie oprócz obiadu gotowały także kapustę. Była to kapusta bez mięsa, jedynie zaprawiona mlekiem, którą jadano wieczorem. Do miejscowych specjalności w okolicach Ružomberka należały *meteníky* – podplomyki z kapustą. W chłopskiej diecie ważne miejsce zajmowała także kapustnica, czyli kwaśna woda z beczki po kiszzonej kapuście. Pito ją dla zaspokojenia pragnienia, popijano nią kaszę, potrawy ziemniaczane i podplomyki. Była podstawowym surowcem do przygotowania ulubionej zupy, zwanej powszechnie *kapustnicą* lub *kwaśną zupą*. Najskromniejszą postacią tej zupy była kapustnica gotowana z mleczną zaprawą. Jedzono ją na śniadanie, z ziemniakami albo z podplomkami, i traktowano raczej jako napój lub sos.

W chłopskim jadłospisie obecne były również inne warzywa, choć w mniejszych ilościach i zwykle w połączeniu z dodatkowymi produktami. Do najstarszych znanych roślin używanych do zup należała brukiew, z której gotowano także gęsty sos; szczególną popularnością cieszyła się np. w miejscowości Žar [Žiar]. Stopniowo do zup ze świeżego lub solonego baraniego mięsa zaczęto dodawać marchew, pietruszkę, cebulę i kalarepę. Do zup warzywnych trafiały także cebula, czosnek, pietruszka oraz pokrzywa. Ważnym składnikiem chłopskiej diety były również warzywa strączkowe, przede wszystkim groch i fasola. Oprócz suchych nasion fasoli gotowano także młodą zieloną fasolkę. We

wsí Liptovské Sliache kobiety na spotkania, podczas których przedły lub wypłatały koronki, gotowały suchy bób w słonej wodzie, a następnie jadły go jako przekąskę. Ulubioną potrawą, zwłaszcza w miesiącach letnich, była zielona sałata i dynia gotowane z zasmażką i zagęszczane zaklepką. W prostych warunkach ze zwyczajnych domowych surowców gaździny przyrządzały dania, które syciły liczne rodziny. Niektóre wsie na centralnym Liptowie słynęły z uprawy grochu. Na przykład w Liptowskiej Sielnicy grochem obsiewano około jedną piątą gruntów ornych. Gospodarze przekazywali suchy groch także pasterzom w ramach części zapłaty w naturze. Zielony groszek dzieci zabierały ze sobą do szkoły jako przekąskę.

Wieś Szczyrba [Štrba] była w przeszłości znana z tego, że na jej terenach uprawiano marchew w dużych ilościach. Przeznaczano na to nawet osobne pole zwane „*pod putya mrkvovô pole*”. Mieszkańcy sprzedawali marchew i rozwozili ją wozami po całym Górnym Liptowie, docierali również na Spisz, a podobno także do Doliny Górnego Hronu [Horehronie].

Mária Bartošová ur. w roku 1928 ze Szczerby wspominała, co mawiała jej babka o handlu marchwią. „Moja babka, która urodziła się w roku 1882, opowiadała mi, że kiedy była młoda, chodziła sprzedawać marchew do niemieckich wsi na Spiszu. Gdy zebrano z pola plon marchwi, trzy lub cztery gospodynie umawiały się i wrzucały do worków po pół macy, czyli miary o pojemności około 40 litrów. Zaprzęgały konika do wozu i jechały do gospodarstw



Zalewajka z bryndzą (mrwienia s bryndzou),
fot. Iveta Zuskinová



Haluszki z bryndzą i ziemniakami,
fot. Iveta Zuskinová

w Sławkowie albo do miejscowości Stráže czy innych spiskich wsi. Tam za pół mecy marchwi dawano im trzy i pół mecy pszenicy. Był to dobry interes, bo w Szczyrbie pszenica się nie udawała, a gospodynie cieszyły się, gdy do mąki jęczmiennej mogły dodać nieco mąki pszennej”.

Etnograf PhDr. Peter Švorc wspominał, że gaździny drobną marchew suszyły, a następnie zimą spożywały ją samą jako przekąskę. Suszoną marchew kobiety zabierały ze sobą do przędzenia i żuły ją, aby w ustach pobudzić wydzielanie śliny potrzebnej podczas przędzenia nici.

Hodowla bydła i owiec należy na Liptowie do najstarszych form gospodarowania. Wysokogórskie szalaństwo rozwinęło się dopiero po kolonizacji na prawie wołoskim, która osiągnęła swój szczyt w XVI i XVII wieku. Kolonizacja wołoska przyniosła korzyści nie tylko

w sferze gospodarczej, lecz także pozostawiła wyraźne ślady niemal we wszystkich obszarach kultury ludowej Liptowa. Znacząco wpłynęła również na tradycyjną dietę dzięki produktom z owczego mleka i mięsa. Owczy ser miał duże znaczenie w diecie mieszkańców Liptowa – hodowcy owiec przygotowywali z niego domową bryndzę. Ser przyniesiony z szałasów pozostawiano w domu do kwaszenia. Pokrojony na mniejsze kawałki układano na drewnianym korytku z otworkami, aby odsączyć serwatkę. Zakwaszony ser mielono w maszynce do mięsa i dokładnie mieszano z solą. Dobrze wyrobioną masę ubijano w drewnianych naczyniach – ćwiartkach – i przenoszono do komory, gdzie można ją było przechowywać nawet przez cały rok. Bryndza wytwarzana w bryndzarniach stanowiła w przeszłości ważny towar handlowy. Na krótsze

odległości przewozili ją furmani na wozach. Najlepszymi przewoźnikami liptowskiej bryndzy byli jednak flisacy, którzy spławiali ją tratwami aż do Bratysławy, Budapesztu i Wiednia, ubitą w dużych, szczelnie zamkniętych beczkach lub w małych beczułkach przykrytych wieczkami.

W gospodarstwach chłopskich bryndzę wykorzystywano jako posypkę do gotowanych potraw mącznych i ziemniaczanych, często pełniła także funkcję omasty. Na przykład gotowane ziemniaki jedzono posypane wyłącznie bryndzą. W Dolinie Bockiej chętnie gotowano ubogą zalewajkę z bryndzą o nazwie *mrvienka s bryndzou*.

Bryndzę zabierali ze sobą drwale na roboty tygodniowe w górach i jedli ją z chlebem lub posypywali nią gotowane potrawy mączne i ziemniaczane.

Mleko stanowiło w przeszłości podstawowy składnik żywienia w gospodarstwach rolniczych. Niejednokrotnie traktowano je nie tyle jako napój, ile jako pokarm. Spożywano mleko słodkie, świeże, ale także kwaśne oraz maślanekę, która pozostawała po ubijaniu masła. Mlekiem popijano niektóre gotowane potrawy, na przykład ziemniaki, haluszki. Poprawiano nim smak i jakość skromnych potraw; było też ważnym składnikiem niektórych zup z kluskami, na przykład zacierki z mlekiem [*mrvenica s mliekom*]. Produkty mleczne – masło, śmietanę, twaróg – jedzono rzadko; gaździny często sprzedawały je na jarmarkach i targach, ewentualnie zносиły do domów miejskich na sprzedaż. Za uzyskane pieniądze kupowały artykuły żywnościowe, których nie

wytwarzały samodzielnie, albo rzeczy potrzebne w gospodarstwie.

Mięso na stołach rolników pojawiało się jedynie okazjonalnie i w czasie świąt. Świeże mięso, na przykład wołowe, gotowano tylko wyjątkowo – choćby przy przymusowym uboju krowy. Wówczas każdy mieszkaniec wsi według niepisanej zasady kupował trochę mięsa, było to tzw. *kupowanie ze szkody*, aby rodzina mogła za uzyskane pieniądze nabyć sobie nową krowę żywicielkę.

Mięso wieprzowe pochodziło z domowego świnioobicia, najczęściej było solone i wędzone.

Gazdowie starali się przetwarzać także podroby, aby nic się nie zmarnowało. Na przykład płuca solono w beczce, a na Boże Narodzenie gotowano z nich *kysel*. Z pozostałych podrobów wyrabiano kiszki [jaternice]. Oddzielone od jelit sadło „salo” przyrządzano w specjalny sposób: skręcano je w rulonik, solono, wiązano sznurkiem i wędzono. Dodawane do różnych potraw podczas gotowania, nadawało im specyficzny smak. Z obcinków mięsa rzadko wyrabiano kielbaski, a na święta wędzono szynki tylne i przednie. W niektórych miejscowościach przy świnioobiciu nie przygotowywano mięsnych wyrobów. Na przykład w Likawce jelita wypełniano głównie nadzieniem ziemniaczanym, a zamiast salcesonu o nazwie *švankes* przygotowywano tzw. *tomáš*. Żołądek wieprzowy faszerowano nadzieniem z bułek, podsmażonego pokrojonego mięsa i kaszy manny. Przysmakiem była ugotowana krew, podsmażana na tłuszczu z jelit.

Świniobicie w Szczyrbie,
archiwum wies Szczyrba, [Štrba]



Baranina i jagnięcina należały do mięs spożywanych najczęściej. Konserwowano je na dłuższy czas przez solenie w beczkach. Z solonej baraniny przygotowywano zupę zarówno na słono, jak i na słodko. Solone mięso baranie zwykle również wędzono, przede wszystkim łopatki, które wieszano na poddaszu domu, gdzie wędziły się powoli dymem wydobywającym się z otwartego paleniska i domowych pieców. Drób jedzono rzadko, ponieważ stanowił także źródło dochodu gospodarstwa domowego. Kurę na rosół gotowano tylko chorym, ewentualnie przynosiła ją matka chrzestna *do kąta* młodej matce w połogu. W przeszłości w niektórych wsiach, np. w miejscowościach Žiar i Smrečany, rozpowszechniona była hodowla gęsi, które zabijano na początku zimy. Spożywano ich świeże mięso, a istotnym produktem był smalec gęsi uzyskiwany w trakcie pieczenia. Podczas mrozów wieszano je na poddaszu, gdzie długo pozostawały

zamrożone, ewentualnie także wędzono. Ryby jadano jedynie na Dolnym Liptowie, we wsiach nad Wagiem, najczęściej w postaci wędzonej na Boże Narodzenie.

Jajka w chłopskiej diecie pojawiały się rzadko. Wynikało to częściowo z ich niedoboru, gdyż w przeszłości trzymano znacznie mniej kur, a jeśli nawet je hodowano, to jajka stanowiły dla gospodarstwa intratny towar przeznaczony na sprzedaż. Gaździny odkładały je i zanosiły na targ. Do przyrządzania potraw używano niewiele jaj, głównie przy wyrabianiu makaronu. Jajka gotowane spożywano w większych ilościach jedynie w okresie Wielkanocy. We wsi Liptovské Revúce gotowane jajka podawano rano wyłącznie najemnym robotnikom, pastuchom krów lub kosiarzom. Znana była również tradycyjna jajecznicza, która pełniła także funkcję potrawy zwyczajowej i obrzędowej. Jadano ją okazjonalnie, np. przynoszono ją na pole oraczowi przy pierwszym oraniu.

Młodzież przygotowywała jajecznice ze składników uzbieranych przy różnych zwyczajowych obchodach, np. podczas zapustów, przy wynoszeniu Marzanny [Mareny] oraz przy stawianiu maików.

W chłopskiej diecie obecne były tłuszcze domowego wyrobu, pochodzące z własnych zwierząt. Były to przede wszystkim słonina, wysmażony smalec oraz wędzone sadło *salo* z domowego świniobicia, które nadawały potrawom charakterystyczny smak. Łój owczy stosowano głównie do przyrządzania kiszek ziemniaczanych, a także do omaszczenia suchych, gotowanych ziemniaków. Masło w kuchni chłopskiej używane było rzadziej, jednak istniały potrawy przygotowywane wyłącznie z jego dodatkiem. Były to potrawy z makiem, kluski *šůlance* oraz np. kasza manna. We wsiach, w których powszechnie hodowano gęsi, gęsi smalec zastępował masło. W niektórych miejscowościach, np. w Liskovej, odnotowano również stosowanie olejów roślinnych – słonecznikowego i lnianego.

W chłopskiej diecie przeważały potrawy słone, a słodkie przygotowywano w niewielkich ilościach, co miało również związek z oszczędnym gospodarowaniem cukrem. Używano go jedynie do słodzenia białej kawy, i to tylko w święta, ewentualnie w czasie choroby do słodzenia herbaty. Najczęściej kupowano cukier w głowach, tzw. *klobúkový cukor* [cukier kapeluszy], który sprzedawany był na kilogramy. Znany był także cukier kryształowy oraz tzw. żółty cukier, stosowany jako lek przeciwkaszlowy. W Ploštinie używano także cukru pudru, który kupowano dla matek w połogu,



aby słodzić nim kaszkę mannę lub ryż na mleku. Miód wykorzystywano do słodzenia tylko wyjątkowo, ponieważ był drogi, a w większych ilościach spożywały go jedynie rodziny pszczelarzy. W zwykłych gospodarstwach rolnych i rzemieślniczych na miód pozwalano sobie wyłącznie w czasie świąt Bożego Narodzenia.

Z mąki pszennej pieczono kołaczce, które w przeszłości należały do rzadkich przysmaków. Pojawiały się na stole wyłącznie w święta, podczas ważnych wydarzeń rodzinnych lub przy wyjątkowych okazjach związanych z pracą. Najprostszą formą kołaczy były w zasadzie podpłomyki, wypiekane z ciasta chlebowego przy pieczeniu chleba. Nadziewano je różnymi farszami: ziemniakami, kiszoną kapustą, jabłkami, gruszkami, tartą marchewką, a także bryndzą. W Žarze matki przy okazji pieczenia chleba przygotowywały dzieciom także plecionki zwane *bébe*. Nadawano im kształt lalek i posypywano makiem. Na płycie pieca pieczono puste



■ Kołaczki, strucle, przygotowywanie plecionki o nazwie vianočka, fot. Iveta Zuskinová.

podpłomyki, które smarowano masłem lub posypywano cukrem. Kołaczki bez nadzienia pieczone na blasze nosiły nazwę *kuchne*, *kúchon*. Pusty pleciony kołacz posypywany makiem nazywano *barches*. Plecione ciasto z rodzynkami nazywano *vianočka* i zwykle pieczono je na Boże Narodzenie. Strudle lub zawijane ciasta wypełniano różnymi farszami zależnie od pory roku. Latem i jesienią nadzienia przygotowywano także z grzybów, miękkich grzybowych nóżek oraz ze słodkiej kapusty. Do najpopularniejszych farszy należały: mak, powidła, twaróg, mielony imbir, cynamon z cukrem. Chrust i pączki, na Dolnym Liptowie noszące nazwę *krapne*, przygotowywano z ciasta drożdżowego i smażyło na smalcu wieprzowym lub łoju, szczególnie na zapusty. Na Wielkanoc, oprócz innych kołaczy, pieczono tzw. *koledáky*. Na wesele przyrządzano natomiast *radostníky* i výchytky.

Najczęściej spożywanym napojem w gospodarstwach rolnych, w których hodowano krowy, było mleko. Pijano mleko słodkie, częściej jednak kwaśne, tzw. *kyškę*, z którego zbierano śmietanę. Sięgano także po maślanek zwaną *cmar* – napój pozostały po ubijaniu masła. W uboższych rodzinach podawano czarną kawę przygotowaną z palonego w domu żyta. Palono je na blasze lub na osobnej patelni na piecu kuchennym aż do zbrązowienia. Po ostudzeniu ziarna mielono w ręcznym młynku. Podczas gotowania do kawy żytniej dodawano kupowane kawy marki Cigória, Melta, Enrilo. Majętniejsze rodziny mieszały również kawę żytnią z kupowaną kawą ziarnistą. Mielono je razem w proporcji jeden do trzech. Kawę zwykle pito czarną, często niesłodzoną. W niedzielę przyrządzano białą kawę z mlekiem i cukrem. Popularne były także herbaty ziołowe z suszonych roślin, takich jak kwiat

lipy, macierzanka, liście poziomki i maliny, dziurawiec, krwawnik i podobne. Herbaty te mieszano ze sobą. W chorobie pito herbatę słodzoną syropem malinowym, tzw. *zaftem*. W święta i przy ważnych wydarzeniach rodzinnych sięgano także po napoje alkoholowe. Kupowano wino, lecz częściej przygotowywano je w domu z różnych owoców i surowców: dzikiej róży, tarniny, czeremchy, kwaśnych jabłek, żyta. *Pálenkę* rzadko spożywano w czystej, nierozcieńczonej postaci. Na Liptowie popularna była przepalanka, tzw. *hriatô*, z karmelizowanym cukrem, ewentualnie przyprawiana kminkiem, cynamonem lub goździkami. Nazwę *Škvarkavá* nosiła *pálenka* przyrządzona na podsmażonej słoninie, rozcieńczona i doprawiona cukrem. Podawano ją na ciepło, głównie zimą na zapusty oraz dla rozgrzania podczas domowego świniobicia.

Ważną częścią chłopskiej diety w przeszłości były owoce. Ponieważ uprawiano niewiele drzew owocowych, zbierano także owoce różnych dziko rosnących jabłoni – dziczek. Jabłka wkładano również do beczki przy ubijaniu kapusty, aby nadać jej lepszy smak, przy czym kiszzone jabłka same w sobie były cennym przysmakiem. Aby przechować je przez zimę, jesienią odkładano je na strych do skrzyń, gdzie zamarzały. Po rozmrożeniu podobno bardzo dobrze smakowały. Chętnie jadano je także upieczone w piecu lub na płycie pieca kuchennego. Owoce najczęściej suszono; w tej postaci je spożywano, ewentualnie dodawano do zupy, np. do bożonarodzeniowego kyseľa. Jeśli śliwki lub inne

owoce nie dojrzały, wkładano je do siana w szopie, gdzie powoli dojrzewały. Ważnym uzupełnieniem chłopskiej diety były owoce leśne, a środki uzyskane z ich sprzedaży w mieście często stanowiły wsparcie dla rodzinnego budżetu. Zbierano czarne jagody, we wsi Žar [Žiar] noszące nazwę *jahody*, a we wsi Liptovská Osada *hafiry*, borówkę brusznicę, maliny i poziomki leśne *šmokvice* lub poziomki łąkowe *bujnice*. Z malin przygotowywano sok malinowy, tzw. *zaft*, który był także środkiem przeciwgorączkowym. Czarne jagody suszono i w takiej postaci stosowano przy biegunkach. Podobnie jak z borówki brusznicy, gotowano z nich także kompot. Przebrane i umyte owoce wsypywano do glinianego garnka o nazwie *rajnica* aż po sam brzeg. Nie dodawano cukru, a naczynie starannie przykrywano. Po upieczeniu chleba garnek z owocami wstawiano do wciąż nagrzanego pieca chlebowego. Ciepło powodowało powstanie na powierzchni skorupy, która chroniła owoce przed zepsuciem. Taki kompot, nawet z własnych zasobów, był rzadkością i spożywano go tylko okazjonalnie jako przysmak. Z borówki brusznicy warzono także sos.

Zbierano też owoce niektórych dziko rosnących krzewów i drzew. Owoce dzikiej róży wykorzystywano do przygotowania herbaty i konfitury. Owoce tarniny zrywano dopiero po przymrozkach, aby były miększe. Stanowiły one ulubioną przekąskę kobiet podczas przedzenia – żuły je, aby pobudzić wydzielanie śliny potrzebnej podczas przedzenia nici. Popularne były owoce kaliny, *siripútka*, które wkładano do

Potrawy bożonarodzeniowe i wielkanocne miały nie tylko charakter świąteczny, ale wręcz obrzędowy. Ich spożywaniu często nadawano znaczenie magiczne – dotyczyło to przede wszystkim pokarmów przygotowywanych na wieczerzę wigilijną.

siana, aby dojrzały i szcerniały. Orzechy laskowe odkładano przede wszystkim na Boże Narodzenie, kiedy to były przysmakiem szczególnie dla dzieci. Wiosną podczas orki wykopywano orzechy ziemne, tzw. *orechovec*. Z kwiatów głogu często parzono herbatę, jedzono też owoce dzikiego bzu. Zrywano także kminek łąkowy. Oprócz różnych znanych ziół herbacianych gromadzono przede wszystkim liście poziomki i malin leśnych, krwawnik. Poszukiwano także korzeni goryczki i liści rzeżuchy, stosowanych przy dolegliwościach żołądkowych.

Ważnym uzupełnieniem chłopskiej diety były także dziko rosnące rośliny, wykorzystywane jako przyprawy. Do najpopularniejszych należała pokrzywa. Dodawano ją do zasmażanych i mięsnych zup jako warzywną „wkładkę”. Taką samą funkcję pełnił bluszczyk kurdybanek, który starsze gospodynie nazywały „żołnierską pietruszką” [*vojenský perašin*] lub *kondr-mondr*. Rósł jako chwast przy płotach. Do kiszek i nadzienia ziemniaczanego do pierogów dodawano miętę kędzierzawą, którą zwano *mätka*, lub *kružment*. Szczaw

kwaśny spożywano jedynie na surowo, „na zielono”, ogólnie znany był jako *šťava*. Stosowano go także do przyrządzania sosów i zasmażek. Dzieci od najmłodszych lat chodziły zbierać różne rośliny i owoce. Zbierały i jadły *kozicę*, węży mord, a w góry chodziły po lukrecję (*sladič*).

Grzyby stanowiły na Liptowie istotny element diety. W kuchni chłopskiej najczęściej spożywano świeże grzyby gotowane w różnych zupach zalewajkach. Zbierano jedynie znane gatunki – majówki, kurki, lisówki, rydze. Lisówki i rydze chętnie jadano pieczone na blasze pieca i posypane solą. Prawdziwki [borowiki] były cenniejsze, konserwowano je przez suszenie i odkładano na zimę. Przysmakiem były także kanie jadalne, tzw. sowy.

Potrawy bożonarodzeniowe i wielkanocne miały nie tylko charakter świąteczny, ale wręcz obrzędowy. Ich spożywaniu często nadawano znaczenie magiczne – dotyczyło to przede wszystkim pokarmów przygotowywanych na wieczerzę wigilijną. Powszechnie wierzono, że niektóre dania i plony położone tego wieczoru na stół wpływają pozytywnie nie tylko na zdrowie gazdy i jego rodziny, ale także na pomyślność całego gospodarstwa. We wsi Liptovské Revúce na stół kładziono obrus zwany *posievka*, z którego gazda wiosną wysiewał zboże. Pod obrus wkładano nie tylko pieniądze, lecz także różne gatunki zbóż uprawiane w gospodarstwie, aby zapewnić dobry plon w nadchodzącym roku. Z tego samego powodu we wsi Lisková na stole stawiano miskę ze wszystkimi domowymi plonami, owocami i warzywami. Na

stole musiał znaleźć się niepokrojony chleb, a na Górnym Liptowie także pusty kołacz, tzw. *kúchon*, aby przez cały rok rodzina miała go pod dostatkiem. Po modlitwie domownicy jedli czosnek, żeby zachować zdrowie, i miód, by byli dobrzy. Charakterystyczną potrawą wigilijną na całym Liptowie były drobne bułeczki o nazwie *opekance* lub naleśniki z nadzieniem mawkowym o nazwie *lokše*. Na Górnym Liptowie przygotowywano je także w wariacie z bryndzą. Mak i groch, a także soczewica, spożywane podczas wieczerzy wigilijnej, symbolizowały obfitość i pragnienie pomnożenia dobytku. Głównym daniem był kapuśniak, tzw. *kysel'*. Sposób jego przyrządzania różnił się w zależności od miejscowości i wyznania jej mieszkańców – w rodzinach katolickich przygotowywano go bez mięsa. Na Górnym Liptowie, gdzie przeważali ewangelicy, kapuśniak gotowano także z wędzoną wieprzowiną i kielbasą. Na Dolnym Liptowie w katolickich rodzinach przestrzegano ścisłego postu. Każdy mógł zjeść do syta tylko raz, i to bez mięsa. Zupę zasmażano masłem, a we wsiach nad Wagiem dodawano do niej także wędzone ryby. We wsiach centralnego Liptowa *kysel'* gotowano z drobno pokrojonych solonych baranich lub wieprzowych płuc, do których dodawano suszone borowiki oraz suszone owoce – jabłka, gruszki, śliwki. Przed końcem gotowania do zupy dodawano mleczną *zaklepkę*. Pod koniec wieczerzy wigilijnej podawano świeże i suszone owoce oraz kołacze z nadzieniem z maku, orzechów, powideł, bryndzy czy kapusty. We wsi Wychodna [Východná],



gdzie typowym daniem wigilijnym były także kluseczki o nazwie *šúľky* z bryndzą. Gazda odkładał jedną z nich i po wieczerzy wkładał ją do zebranego zboża, aby w przyszłym roku kłosa były tak dorodne, jak te *šúľki*. Podobnie wybierał drobną bułeczkę o nazwie *opekanec* i zostawiał ją na boku dla duszyczek. Z każdego dania gazda odkładał kawałek i zanosił go do obory dla bydła, aby także zwierzęta wiedziały, że są święta. Okruchy starannie zbierano. Nie wolno było ich wyrzucać, można było je dać zwierzętom lub wsypać do ognia. We wsi Liptovské Revúce odkładano je do papieru i wiosną, podczas orki, wsypywano do pierwszej bruzdy wraz ze skorupkami poświęconych jaj wielkanocnych, jako ofiarę



Świąteczne wypieki krapne, archiwum Muzeum Etnograficznego Liptowski Gródek

Świąteczny stół zastawiony na Wigilię w rodzinie ziemiańskiej w Paludze, ekspozycja Muzeum Wsi Liptowskiej, archiwum Muzeum Etnograficznego Liptowski Gródek.

dla ziemi. Boże Narodzenie było wielkim świętem – nie wolno było wykonywać żadnej pracy ani gotować. Jedzono resztki z wieczerzy wigilijnej i wieprzowinę gotowaną w kapuście. W ostatni dzień starego roku przyrządzano podobną kolację jak w Wigilię, ale już bez postu. Na stole pojawiały się również *kysel* i *opekance*. W Nowy Rok nie wolno było jeść niczego spod pierza, czyli żadnego drobiu, aby szczęście gospodarstwa nie odleciało. Należało natomiast spożywać wieprzowinę jako symbol dobrobytu.

Okres świątecznych, sytych i tłustych potraw swoją kulminację miał w karnawale, podczas którego ludzie pozwalali sobie nie tylko na zabawę, ale także na

mięsne potrawy. W bogatszych gospodarstwach podczas zapustów organizowano świniobicie, w innych gotowano ostatnie resztki wędzonego i solonego mięsa przygotowanego na zimę. Biesiady osiągały szczyt w ostatki zapustów, kiedy to smażono także chrust i pączki zwane *krapne*.

Od Środy Popielcowej aż do Wielkanocy przestrzegano postu i to nie tylko w jedzeniu, ale także w zachowaniu i wesołości. Ściśle przestrzegano bezmięsnych dni postnych – w środę, piątek i sobotę. W te dni gotowano np. kluseczki śółky z makiem, krajanek makaronową z powidłami i twarogiem, gotowane ziemniaki z zapiekanką o nazwie *švábovica*, ryż na mleku. Niedzielę Palmową przed

Wielkanocą w Górnym Liptowie nazywano šúľková *nedela*, ponieważ przygotowywano wtedy kluseczki šúľky z jajecznicą. Przyrządzała je także młodzież z produktów zebranych podczas obnoszenia Mar-murieny [Marzanny] i Dedka. Šúľky nie mogły mieć cienkich końcówek, aby kłosa nie były cienkie. W Wielki Piątek w rodzinach katolickich obowiązywał ścisły post, podczas którego nie jedzono niczego. W Wielką Sobotę również poszczono aż do wieczora, do rezurekcji; np. w Likawce mięso lub bardziej sycące danie można było spożyć dopiero w niedzielę rano. W te dni jedzono nieomaszczone pieczone ziemniaki, mleko lub herbatę z chlebem. W Niedzielę Wielkanocną na obiad podawano już potrawy mięsne. Gotowano wędzoną szynkę, kielbasę oraz wędzone wieprzowe golonko, czego wystarczało także na poniedziałek. W Závažnej Porubie z wywaru przyrządzano słodką zupę z grzybami lub kwaśny kapuśniak.

Na święta wielkanocne gotowano także zupę mięsną z makaronem. Dla domowników i gości przygotowywano gotowane jajka, szynkę, kielbasę i chrzan. Typową liptowską specjalnością wielkanocną była galareta na zimno o nazwie *studeno*, którą w Likawce przyrządzano z cielőcych nówek i głowizny, a we wsi Liptovské Revúce z wędzonych nówek i głowizny. Oprócz typowych kołaczy i strucli zawierających z różnymi nadzieniami, szczególnie na Dolnym Liptowie pieczono okrągłe kołaczki zwane *koledáky*, które dzieci w Martinčeku w poniedziałek po południu wyrzucały na pole lub na łąkę, aby zboża ozime wyrosły wysokie.

Bibliografia:

1. Beňušková, Z. i in., 2005, *Tradičná kultúra regiónov Slovenska*, Veda Bratislava.
2. Lauková, H., 1985, *Zemiaky a kapusta v strave dolného Liptova*, w: „Výživa a zdravie”
3. Lauková, H., 1984, *Tradičné sviatočné pokrmy v okolí Ružomberka*, w: Etnografia 25 zborník SNM Martin.
4. Olejník, J., 1983, *Chlieb v živote Podtatranského ľudu*, w: „Vysoké Tatry”, 21.
5. Stoličná, R., 1991, *Jedlá a nápoje našich predkov*, Veda Bratislava.
6. Stoličná, R., 2000, *Tradičná strava na Slovensku*, Veda Bratislava.
7. Zuskinová, I., 2004, *Kuchyňa starých materi z Liptova, druhé doplnené vydanie*, SP MLD Liptovský Hrádok.
8. Zuskinová, I., 2013, *Kuchyňa starých materi z Liptova, tretie doplnené vydanie*, SP MLD Liptovský Hrádok.
9. Zuskinová, I., 2021, *LIPTOV Rodinné a kalendárne obyčaje*, SP MLD Liptovský Hrádok.
10. Zuskinová, I., 2023, *LIPTOV Kuchyňa starých materi*, SP MLD Liptovský Hrádok.
11. Zuskinová, I., 2025, *Receptár liptovských gazdiniek*, SP MLD Liptovský Hrádok.





IVETA ZUSKINOVÁ

PhDr etnologička

Každodenné a aj sviatočné jedlá obyvateľov Liptova v minulosti

Abstrakt

Stravovanie obyvateľov Liptova v minulosti bolo založené na domácich zdrojoch. Ľudia jedli to, čo si dopestovali, prípadne dochovali vo svojich domácnostiach. Od najstarších čias hlavným zamestnaním obyvateľov regiónu bolo roľníctvo, pastierstvo a chov dobytka. Valaská kolonizácia ovplyvnila ľudové stravovanie produktmi z ovčieho mlieka a mäsa. Jedálny lístok ľudí na vidieku sa stal bohatším a pestrejším až v 19.storočí, zavádzaním striedavého obrábania pôdy, pestovaním zemiakov, zeleniny a tiež zavádzaním ovocinárstva.

Najúrodnejším územím Liptova bola Liptovská kotlina, dnešné územie zatopené priehradou Liptovská Mara. Tu sa z obilovín pestoval najmä ovos, polovina, tzv. *polovníak* – zmes ovsa a jačmeňa, jačmeň tzv. *jarec*, raž žito a tzv. *súraž* či *suržica*, zmes raži so pšenicom. V strednom Liptove pestovali aj jarnú pšenicu *tenkel*. Významnou plodinou v minulosti bola pohánka. Obilniny boli jednou z najdôležitejších zložiek ľudovej stravy a obilninové kaše patria k najstarším druhom jedál. Z prosa, pohánky, ovsa a jačmeňa sa pripravovali kašovité jedlá, ktoré sa konzumovali s mliekom, škvarkami, rastlinným olejom, ale aj so sušeným ovocím a medom. Pripravovali sa v riedkom stave, alebo aj ako husté pokrmy, dokonca kaša bola známa aj ako placka upečená v pahrebe, alebo horúcom kameni na okraji ohniska.

Z hladkej múky sa varila múčna kaša čír, čírik, ktorá sa v ľudovom stravovaní udržala až do polovice 20. storočia. Jedávali ju na ráno spolu s varenými zemiakmi hlavne starší ľudia. Oblúbené boli aj husté kaše, z jačmenného šrotu tzv. šrotová kaša, z krúпов krúповá kaša *krúпкаša*. V Liptove sa predávalo aj kukuričné zrno a mlelo sa v mlynoch na múku. Z kukuričnej múky – *kukuričianky* sa varila riedka alebo hustá kaša *kukuričianka*.

Na prípravu múčných jedál sa používala múka, ktorú si roľníci zomleli v dedinských mlynoch z vlastného dopestovaného obilia. Bola to predovšetkým žitná múka, ktorá sa používala na prípravu chleba. V mnohých dedinách Liptova však ešte na prelome 20. storočia bol chlieb v tradičnej podobe neznámy. Piekli sa len posúchy z nekysnutého cesta z ovsenej a jačmennej múky. Mali rôzne pomenovanie – *poplamky*,

podplameníky. Piekli sa na okraji pece, v lete na kapustnom liste, aby neprihoreli. Piekli sa aj zo zvyškov chlebového cesta, čo sa oškrabalo z koryta po vymiesení. Deti čakali pri pečení chleba na prvé posúchy, ktoré matka po upečení pomastila a posolila. V majetnejších domácnostiach sa chlieb piekol raz za týždeň, alebo aj za dva týždne. Chlebom sa šetrilo a deti si nesmeli samé odkrojiť ani kúsok. V niektorých dedinách piekol domáci chlieb len na veľké sviatky, alebo na osobitné príležitosti. Napríklad v Liptovskej Lúžnej sa piekol chlieb len dvakrát do roka, na Vianoce a v lete k senným robotám.

Cestoviny, ktoré boli veľmi obľúbené sa udomácnili v ľudovom stravovaní na začiatku 20. storočia. Pripravovali sa z jačmennej tzv. jarčenej múky. Jedávali sa ako hlavné jedlo – halušky, šúľance, rezance, pirohy, fliačky šífliky, posypané rôznymi posýpkami: bryndzou, tvarohom, kapustou, lekvárom, makom a pod. Oblúbené boli aj ako vložky do polievok, alebo sa konzumovali len zaliate mliekom.

Od začiatku 19. storočia sa stali nepostrádateľnou zložkou potravy ľudí v z Liptove zemiaky. Prvé zemiaky vraj sadil v osemdesiatych rokoch 18. storočia nemecký záhradník, ktorý mal za úlohu zoznámiť s ich pestovaním poddaných Likavsko – hrádockého panstva. Ľudia ho prezývali šváb a vraj podľa neho tu zdomácnelo pomenovanie zemiakov švábka. Prvá zmienka o pokusnom pestovaní zemiakov v Liptove je z roku 1774. Jedli sa ako hlavné jedlo samotné, alebo sa konzumovali s inými prílohami, ako napríklad múčnou kašou tzv. čírom, alebo so surovou kyslou kapustou. Používali sa na



■ Pečenie posúchov v peci, foto Iveta Zuskinová

prípravu jedál, v ktorých tvorili podstatnú časť, ako zemiaková kaša *kulaša*, zemiakové placky *baba* či *haruľa*. *Zemiaky sa používali* aj ako náhrada časti múky v niektorých pôvodne čisto múčných pokrmoch, napríklad haluškách. Varené tlačené zemiaky sa pridávali do chlebového cesta, čím sa šetrila nielen múka, ale sa zlepšila aj kvalita chleba. Zemiaky sa používali aj ako plnka. Kašou zo zemiakov zapražených slaninkou a okorenených kôprom sa plnili pirohy z rezancového cesta, tiež posúchy z chlebového cesta tzv. švábovníky. Zo surových postrúhaných zemiakov sa pripravovala plnka do liptovských *drobov*, čo boli črievka plnené postrúhanými a ochutenými zemiakmi. Postrúhanými zemiakmi sa zahusťovali niektoré varené

jedlá, napríklad kapusta. O častej konzumácii zemiakov sa v obci Žiar zachoval aj veršík: „Švápku pod polievku, švápku v chlebe máme, švápku miesto mäsa, švápku zajedáme».

Popri zemiakoch základ každodennej stravy roľníkov v Liptove tvorila kapusta. Obidve plodiny sa každý roľník snažil dopestovať si v potrebnom množstve. Nie vždy a všade sa však kapuste rovnako darilo. Ak jej bol nedostatok, vozili ju gazdovia z Oravy na vozoch, predovšetkým do dolného Liptova. V hornom Liptove bola významným strediskom pestovania kapusty Štrba.

Z čerstvej kapusty sa pripravovali polievky, prívarky, používala sa aj ako posýpka na cestoviny a na halušky. Plnkou zo



■ Posúchy, foto Iveta Zuskinová.

sladkej kapusty sa plnili posúchy *kapustníky*. Kyslá kapusta konzervovaná kvasením v drevených sudoch sa jedla surová aj varená. Používala sa na posýpanie varených i pečených zemiakov a halušiek. Jedla sa so zemiakovou a kukuričnou kašou, alebo so zemiakovou plackou. Sviatočným jedlom bola kapusta uvarená s čerstvým, údeným alebo soleným mäsom, prípadne s klobáskou. Varená kyslá kapusta sa jedla aj so strukovinami varenými nahusto. Takmer v každej dedine v nedeľu ráno ešte pred odchodom do kostola okrem jedla na obed gazdiné varili aj kapustu. Bola bez mäsa, len zatrepaná mliekom a jedávali ju ako jedlo na večer. K špeciálitám pripravovaným v okolí Ružomberka patrili *meteníky*, posúchy s kapustou. Aj

kapustnica *kyslá poliouka* zo suda mala v ľudovej strave dôležité miesto. Pila sa od smädu, slúžila na zapíjanie kaší, zemiakových pokrmov aj posúchov. Bola základnou surovinou na prípravu obľúbenej polievky, ktorú bežne volali *kapustnica* alebo *kyslá polievka*. Najskromnejšou podobou polievky bola kapustnica povarená s mliečnou zátrepkou. Jedla sa so zemiakmi, alebo posúchmi na ráno a považovali ju skôr za nápoj, alebo omáčku.

Okrem kapusty, ako hlavného jedla zo zeleniny v ľudovej strave, sa konzumovali aj iné druhy zeleniny, hoci v menšom množstve a v kombinácii s inými druhmi potravín. Najstaršou známou polievkovou zeleninou bola kvaka, z ktorej sa varila aj omáčka na husto a napríklad v obci Žiar

bola veľmi obľúbená. Postupne sa predovšetkým do polievky z čerstvého alebo soleného baranieho mäsa dávala mrkva, petržlen, cibuľa, kaleráb. Do zeleninovej polievky sa dávala cibuľa, cesnak, petržlen, žihlava. Dôležitou zložkou ľudovej stravy boli strukoviny, predovšetkým hrach a fazuľa. Okrem suchej fazule sa varila aj mladá zelená fazuľka. V Liptovských Sliačoch si ženy varili k pradeniu a pleteniu čipiek suchý bôb v slanej vode, ktorý jedli len tak na sucho *na zobky*. Obľúbeným jedlom hlavne v letných mesiacoch bol zelený šalát a tekvica varené so zápražkou a zahustené zátrepkom. V jednoduchých podmienkach z obyčajných doma pripravených surovín gazdiné varili jedlá, ktoré zasýtili početné rodiny. Niektoré obce v strednom Liptove boli známe tým, že sa v nich pestovalo veľa hrachu. Napríklad v Liptovskej Sielnici sa asi pätina ornej pôdy obsievala hrachom. Gazdovia dávali suchý hrach aj pastierom, ako súčasť ich naturálnej odmeny. Zelený hrach si nosili deti ako jedlo aj do školy.

Obec Štrba bola v minulosti známa tým, že sa tam vo veľkom množstve pestovala mrkva. Dokonca na jej pestovanie bolo vyhradené osobitné pole nazývané „*pod putya mrkvovô pole*“. Obyvatelia mrkvu predávali, rozvážali ju na vozoch po celom hornom Liptove, chodili aj na Spiš a vraj aj na Horehronie.

Mária Bartošová /nar. v roku 1928/ zo Štrby spomínala, čo jej hovorievala stará matka o obchode s mrkvou. „*Moja stará mať, ktorá sa narodila v roku 1882 mi hovorievala, že keď bola mladá, chodila*

predávať mrkvu do spišských nemeckých dedín. Keď zobrali z poľa úrodu mrkvy, dohodli sa tri – štyri gazdiné a pripravili do vriec po pol mece, čo bolo miera s obsahom asi 40 litrov. Zapriahli koníka do voza a išli do gazdovských rodín do Slavkova, alebo do obce Stráže či ďalších spišských dedín. Tam im dali za pol mece mrkvy tri a pol mece pšenice. Bol to dobrý obchod, lebo v Štrbe sa pšenica neurodila a gazdiné boli radi, keď si do jarčenej múky mohli pridať trochu pšeničnej“.

Etnograf PhDr. Peter Švorc uviedol, že gazdiné malú mrkvu sušili a potom ju v zime konzumovali samotnú ako pochúťku. Sušenú mrkvu si ženy brali na priadky a žuli ju *na prieslinku*, aby mali sliny na pradenie nití.

Chov dobytky a oviec patrí v Liptove medzi najstaršie formy zamestnania. Vysokohorské salašníctvo sa rozšírilo až po kolonizácii na valašskom práve, ktorá dosiahla svoj vrchol v 16. a 17. storočí. Valaská kolonizácia bola prínosom nielen v hospodárskej a ekonomickej oblasti, ale zanechala výrazné stopy takmer vo všetkých oblastiach ľudovej kultúry Liptova. Výrazne ovplyvnila aj ľudovú stravu produktami z ovčieho mlieka a mäsa. Ovčí syr mal veľký význam v stravovaní obyvateľov Liptova, chovatelia oviec si z neho podomácky pripravovali bryndzu. Syr donesený zo salaša nechali doma vykysnúť. Uložili ho pokrájaný na menšie kúsky na drevené korýtko s dierkami, aby mohla odtekať srvátka. Vykysnutý syr pomleli na mlynčeku na mäso a dôkladne ho premiešali so soľou. Dobře spracovanú masu natlačili do



■ Mrvienka s bryndzou, foto Iveta Zuskinová.



■ Halušky s bryndzou a zemiakmi, foto Iveta Zuskinová.

drevených nádob štvrtiek, odložili do komory, kde sa uchovala aj po dobu celého roka. Bryndza spracovaná v bryndziarňach bola v minulosti významným obchodným artiklom. Na kratšie vzdialenosti prevážali bryndzu aj furmani na vozoch. Najlepšími prepravcami liptovskej bryndze boli však pltníci, ktorí ju natlačenú vo veľkých uzavretých sudoch, alebo malých súdkoch prikrýtych vrchnákmi vozili na pltiach až do Bratislavy, Budapešti a Viedne.

V roľníckych domácnostiach sa bryndza používala ako posýпка varených múčnych a zemiakových jedál, často plnila aj funkciu omastku. Napríklad suché varené zemiaky sa jedli len posypané bryndzou. Tiež chudobná bryndzová polievka *mrvienka s bryndzou*, ktorú s obľubou varili v Bockej doline.

Bryndzu si brali chlapi drevorubači do roboty na týždňovky v hore a jedli ju

s chlebom, alebo si ňou posýpali varené jedlá z múky a zemiakov.

Mlieko v minulosti tvorilo základnú časť stravovania roľníckych domácností. Mnohokrát sa ani nepovažovalo za nápoj, ale takmer za jedlo. Konzumovalo sa sladké čerstvé mlieko, ale aj kyslé a tiež cmar, ktorý zostal pri mútení masla. Mliekom sa zapíjali niektoré suché varené jedlá – zemiaky, halušky. Vylepšovala sa ním chuť a kvalita niektorých chudobných jedál, samotné tvorilo podstatnú časť niektorých polievok s cestovinou, napríklad mrvenice s mliekom. Mliečne produkty – maslo, smotana, tvaroh sa konzumovali zriedkavo, často ich gazdiné predávali na jarmokoch a trhoch, prípadne aj donášali do mestských domácností na predaj. Za získané peniaze kupovali potravinové články, ktoré nemali z vlastnej produkcie, prípadne veci potrebné do domácnosti.

Mäso sa na stole roľníkov objavovalo len príležitostne a na sviatky. Čerstvé mäso napríklad hovädzie sa varilo len výnimočne, napríklad pri nútenej porážke kravy. Vtedy si každý v dedine podľa nepísaného pravidla kúpil trochu mäsa, tzv. *kupovanie zo škody*, aby si rodina za utržené peniaze dokázala zabezpečiť inú kravu živiteľku.

Bravčové mäso bolo z domácich zakálačiek, najčastejšie solené a údené.

Gazdovia sa snažili spracovať aj vnútornosti, aby nič nevyšlo nazmar. Napríklad pľúca sa nasolili do súdku a na Vianoce sa z nich varil *kysel*. Z ostatných vnútorností sa robili jaternice. Sadlo „salo“ od čriev sa špeciálne upravovalo. Skrútili ho do „plachtičky“, posolili, zviazali motúzikom a nechali zaúdiť. Pridávalo sa do rôznych pokrmov pri varení, ktorým dodávalo špecifickú príchuť. Z obrezkov mäsa zriedkavo robili klobásky a na sviatky nechali zaúdiť zadné aj predné šunky. Niekde sa mäsové výrobky pri zakálačkách nerobili. Napríklad v Likavke sa črevá zväčša plnili len zemiakovou plnkou a namiesto tlačienky švankesu sa robil tzv. *tomáš*. Plnkou z rožkov, upraženého pokrúpaného mäsa a krupice sa naplnil bravčový žalúdok. Po chuťkou bola uvarená krv, upražená na masti z čriev.

Najviac konzumovaná baranina a jahňacina sa konzervovala aj na dlhší čas solením do súdkov. Zo solenej baraniny sa pripravovala polievka na slano aj na sladko. Slané baranie mäso sa zvyklo aj údiť, predovšetkým lopatky, ktoré sa zavesili do podstrešia domu, kde sa voľne údili dymom vychádzajúcim z otvoreného

ohniska a peci v dome. Hydina sa jedla málo, tiež patrila medzi zdroje príjmov domácností. Sliepka na polievku sa varila len nemocnému, prípadne ju kmotra doniesla *do kúta* šestonedielke. V minulosti bol v niektorých dedinách napr. v Žiari a Smrečanoch rozšírený chov husí. Tieto sa rezali na začiatku zimy. Konzumovali sa alebo čerstvé, kedy bola významným produktom husacia masť získaná pečením, alebo v mrazoch ich zavesili do podstrešia, kde sa uchovali v zmrazenom stave dlhšie, prípadne sa aj zaúdili. Ryby sa jedli len v dolnom Liptove v dedinách pri Váhu, najviac na Vianoce údené.

Vajcia sa v ľudovej strave konzumovali zriedkavo. Jednak ich nebol dostatok, lebo v minulosti sa chovalo podstatne menej sliepok a potom, ak aj boli, stali sa pre domácnosť výhodným artiklom na predaj. Gazdiné si ich odkladali a nosili na predaj na trh. Pri príprave jedál sa vajcia používali málo, väčšinou len na prípravu rezancov. Varené vajčka sa konzumovali vo väčšom množstve len v období Veľkej noci. V Liptovských Revúcach varené vajčka dávali na ráno len pre nájomných robotníkov *nájomníkov* alebo šichníkov, kraviarov, alebo koscov. Známa bola však aj príprava starodávnej praženice, ktorá plnila aj funkciu zvykoslovného a obradného jedla. Jedávala sa ako príležitostné jedlo, napríklad ju nosili oráčovi k prvej oračke do poľa. Mládež si praženicu pripravovala z vyzbieraných naturálií pri rôznych zvykoslovných obchôdkach napr. fašiangy, pri vynášaní Moreny a tiež pri sadení Májov.

Zakálačka v Štrbe,
archív obec Štrba



V ľudovej strave sa používali domácky spracované tuky z vlastných chovaných zvierat. Bola to predovšetkým slanina, vyškvarená masť šmalec a zaúdené sadlo *salo* z domácich zakálačiek, ktoré dodávalo pokrmom charakteristickú chuť. Ovčí loj sa používal predovšetkým na prípravu zemiakových drobov, ale tiež na masenie suchých varených zemiakov. Maslo sa v ľudovej kuchyni používalo zriedkavejšie, boli však určité jedlá, ktoré sa mastili výlučne maslom. Boli to jedlá s makom, šúľance a tiež napr. krupicová kaša. V obciach s rozšíreným chovom husí husacia masť nahrádzala maslo. V niektorých obciach, napríklad v Liskovej sme zaznamenali aj používanie rastlinných olejov a to slnečnicového a ľanového.

V ľudovom stravovaní prevládali jedlá slané a len v malom množstve sa pripravovali sladké pokrmy, s čím súvisela aj spotreba cukru. Používal sa len na sladenie

bielej kávy, aj to len vo sviatok, prípadne v čase nemoci na osladenie čaju. Najviac sa kupovali cukrové homole, tzv. klobúkový cukor, ktorý sa predával na kilá. Známy bol aj cukor kryštálový a tiež tzv. žltý cukor, ktorý sa užíval ako liek proti kašľu. V Ploštíne sa používal aj práškový cukor, ktorý sa kupoval pre šestonedielky na osladenie grísky, alebo ryže v mlieku. Med sa na sladenie používal len výnimočne, bol drahý a vo väčšom množstve ho užívali len rodiny včelárov. V bežných roľníckych a remeselníckych rodinách si ho dožičili len na Vianoce.

Zo pšeničnej múky sa piekli koláče, ktoré boli v minulosti vzácnou pochúťkou. Na stole sa objavovali len vo sviatočné dni, pri významných rodinných udalostiach či vzácných pracovných príležitostiach. Najjednoduchšie koláče boli vlastne posúchy a posúšky, ktoré sa piekli z chlebového cesta pri pečení

chleba. Tieto sa plnili rôznymi plnkami: zemiakmi, kyslou kapustou, jablčkami, hruškami, strúhanou mrkvou, ale aj bryndzou. V Žiari piekli deťom matky pri pečení chleba aj pletenáky, volali ich *bébe*. Tvarovali ich do podoby bábiky a posypali makom. Na platni šporáka sa piekli prázdne posúchy, ktoré sa potreli maslom, prípadne posypali cukrom. Prázdne koláče bez plnky pečené na plechu sa nazývali *kuchne*, *kúchon*. Pletený čistý koláč posypaný makom bol *barches*. Pletený koláč s hrozičkami sa nazýval *vianočka* a obvykle ho piekli na Vianoce. Štrúdle alebo záviný bývali plnené najrôznejšími plnkami podľa ročného obdobia. V lete a v jeseni sa záviný plnili aj hubami, mäkkým podhubím z hribov, tiež sladkou kapustou. Medzi najobľúbenejšie plnky patrili mak, lekvár, tvaroh, mletý ďumbier, škoricca s cukrom. Fánky a šišky, v dolnom Liptove tzv. *krapne* z kysnutého cesta sa pražili na bravčovej masti, alebo na loji, najmä na fašiangy. Na Veľkú noc okrem iných koláčov sa piekli aj tzv. *kolédáky*. Na svadbu sa chystali *radostníky* a *výchytky*.

Najčastejšie konzumovaným nápojom v roľníckych rodinách, kde chovali kravu, bolo mlieko. Pilo sa sladké, ale častejšie kyslé, tzv. kýška, z ktorej sa zobrala smotana. Pil sa aj *cmar*, nápoj, ktorý zostal po mútení masla. V chudobnejších rodinách pili čiernu kávu pripravenú z domácky praženého žita. Pražili ho na plechu, alebo osobitnej panvici na šporáku až do zhnednutia. Vychladnuté sa mlelo na ručnom mlynčeku. Pri varení sa do žitnej kávy pridávala



kupovaná Cigória, Melta, Enrilo. Majetnejšie rodiny žitnú kávu miešali aj s kupovanou zrnkovou kávou. Mleli ju v pomere jedna ku trom. Káva sa pila obvykle len čierna, často aj nesladená. V nedeľu sa robievala biela káva s mliekom a cukrom. Pili sa aj bylinkové čaje zo sušených bylín, ako napríklad lipový kvet, materina dúška, jahodový a malinový list, trezalka, repík a podobne. Tieto čaje sa navzájom miešali. Pri nemoci sa pil čaj sladený malinovým sirupom tzv. *zaftom*. Na sviatky a pri významných rodinných udalostiach sa pili aj alkoholické nápoje. Pili sa aj kupované vína, ale častejšie sa doma pripravovali z rôznych plodov a plodín, zo šípok, trniek, chabzdy, z kyslých jabĺk, zo žita. Pálenka sa len zriedkavo konzumovala v čistom neriedenom stave. V Liptove bolo obľúbené tzv. *hriatô* s cukrom upáleným na karamel, prípadne sa ochutila rascou, škoricou alebo klinčekmi hrebíčkami. Škvarkavá bola pálenka na upraženej slaninke, rozriedená a ochutená cukrom. Pila sa teplá hlavne v zimnom



■ Koláče, záviny, príprava vianočky, foto Iveta Zuskinov

období na fašiangy a tiež na zohriatie pri domácej zabíjačke.

Dôležitou súčasťou ľudovej stravy v minulosti bolo ovocie. Keďže sa pestovalo málo kultivovaných ovocných stromov, zbierali sa aj plody rôznych divorastúcich jabloní – plánok. Jabĺčka sa dávali aj do súdka pri tlačení kapusty, ktorej dodávali dobrú chuť a aj samotné boli vítanou pochúťkou. Na zimné uskladnenie sa v jeseni odložili na pôjd do truhly, kde zamrzli. Po rozmrznutí boli vraj veľmi chutné na jedenie. Oblúbené boli aj upečené v peci alebo na platni šporáka. Ovocie sa prevažne sušilo, všetky druhy sa konzumovali v sušenom stave, prípadne sa pridávali do polievky, napríklad do vianočného kysela. Keď nedozreli slivky, alebo iné ovocie, dávali sa na šop do sena, kde pomaly dozrievali. Významným doplnkom ľudovej stravy bol zber lesných plodov, ktorý často predstavoval aj ekonomický prínos do rodiny,

ich predajom v meste. Zbierali sa čučoriedky, v Žiari nazývané *Jahody*, v Liptovskej Osade *Hafry*, brusnice, maliny a lesné jahody Šmokvice alebo lúčne jahody *Bujnice*. Z malín sa pripravovala malinová šťava tzv. *zaft*, ktorá bola aj liekom proti horúčke. Čučoriedky sa sušili, v takomto stave boli výborným liekom proti hnačkám. Tiež rovnako ako brusnice ich zavárali na kompót. Prebraté a umyté sa nasykali do hlineného hrnca *rajnice* bez cukru až po vrch a dobre prikryli. Hrnec s ovocím sa vložila do vyhriatej pekárskej pece po upečení chleba. Teplom sa na povrchu vytvorila kôrka, ktorá chránila ovocie pred pokazením. Takýto kompót hoci z vlastných zdrojov býval vzácnosťou a konzumoval sa len príležitostne ako pochúťka. Z brusníc sa varila aj omáčka. Zbierali sa aj plody niektorých divorastúcich krov a drevín. Šípky sa zbierali na čaj a lekvár. Trnky sa zbierali až za mrazov, aby boli mäkkšie.

Boli obľúbenou pochúťkou žien ku pradeniu na *prieslinku*. Obľúbené boli plody kaliny *siripútka*, ktoré kládli do sena, kde dozreli a očerneli. Zbierali sa lieskové oriešky, ktoré sa odkladali najmä na Vianoce, kedy boli pochúťkou najmä pre deti. Na jar pri oraní sa zo zeme vyberali zemné orechy tzv. *orechovec*. Obľúbené boli aj kvety hlohu na čaj a plody *lohyňa* na jedenie. Zbierala sa lúčna rasca. Okrem rôznych známych čajových bylín sa zbierali najmä listy lesnej jahody a maliny, repík, vyhľadávané boli korene horca a listy žeruchy proti žalúdočným nemociam. Dôležitým doplnkom ľudovej stravy boli aj rôzne voľne rastúce rastliny, využívané ako koreniny. Jednou z najobľúbenejších bola žihľava. Pridávala sa do zapražených a mäsových polievok ako zeleninová vniatka. Rovnakú úlohu plnil zádušník brečtanový, ktorý staré gazdinky nazývali *vojenský perašín* alebo *kondr-mondr*. Rástol ako burina popri plotoch. Do drobov a do zemiakovej plnky pirohov sa pridávala mäta kučeravá *mätka*, alebo *kružment*. Štiav kyslý sa konzumoval len priamo, jedením na zeleno, všeobecne známy ako šťava. Používal sa aj na prípravu omáčok a prívarkov. Deti od skorého veku chodili zbierať rozličné rastliny a plodiny. Zbierali a jedli *kozicu*, hadí mor španielsky, do hory chodievali na *sladič* sladké drierko.

Huby tvorili v Liptove významný prvok stravovania. V ľudovej strave sa najviac konzumovali čerstvé, ktoré sa varili v rôznych polievkach *mrveniciach*. Zbierali sa len známe druhy – májovky, kuriatka, plávky, rýdziky. Plávky a rýdziky

sa s obľubou konzumovali upečené na platni šporáka posypané soľou. Právě hříby „griby“ boli vzácnejšie, konzervovali sa sušením a odkladali na zimu. Pochúťkou boli aj bedle jedlé, tzv. *sovy*.

Vianočné a veľkonočné jedlá boli nielen sviatočnými, ale priamo obradnými. Ich konzumovanie malo často až magickú funkciu a význam, čo platilo predovšetkým o jedlách ktoré sa pripravovali na Štedrovečernú večeru. Všeobecne sa verilo, že určité jedlá a plodiny položené v tento večer na stole majú moc pozitívne ovplyvniť nielen zdravie hospodára, jeho rodiny, ale aj prosperitu celého gazdovstva. V Liptovských Revúcach prestierali na stôl obrus „posievku“, z ktorej gazda na jar sial obilie. Pod obrus dali nielen peniaze, ale aj rôzne druhy obilia, aké sa v gazdovstve pestovali, aby bola dobrá úroda v budúcom roku. Z rovnakého dôvodu dávali v Liskovej na stôl misu, v ktorej boli všetky doma pestované plodiny aj ovocie a zelenina. Na stole musel byť položený nenačatý chlieb, alebo v hornom Liptove aj prázdny koláč tzv. *kúchon*, aby ho bolo po celý rok dostatok. Po modlitbe ľudia jedli cesnak, aby boli zdraví, med, aby boli dobrí. Charakteristickým štedrovečerným jedlom v celom Liptove boli opekance, alebo lokše s makom, v hornom Liptove s bryndzou. Mak a hrach, prípadne šošovica, ktoré sa konzumovali pri štedrej večeri, symbolizovali množstvo a snahu všetko rozmnožiť a zveľadiť. Hlavným chodom bola kapustová polievka tzv. *kysel*. V jeho príprave sa vyskytovali miestne odlišnosti



■ Sviatočné pečivo krapne, archív Národopisné muzeum Liptovský Hrádok

a tiež podľa náboženského vierovyznania, kedy sa v katolíckych rodinách pripravoval bez mäsa. V hornom Liptove, kde žili prevažne evanjelici varili v kapustnici aj údené bravčové mäso a klobásku. V dolnom Liptove v katolíckych rodinách sa dodržiaval prísny pôst. Nasýtiť sa každý môhol len raz, aj to bez mäsového pokrmu. Polievku zaprážali maslom a v dedinách pri Váhu pridávali do nej aj údené ryby. V dedinách stredného Liptova varili *kysel'* zo solených baraních, alebo bravčových pľúcok pokrájaných na drobno, ku ktorým sa pridali aj sušené hríby a tiež sušené ovocie – jabĺčka, hrušky, slivky. Pred dovarením sa polievka zatrepala mliečnym zátrepkom. Štedrá večera sa

zakočila ovocím, čerstvým aj sušeným a koláčmi, ktoré boli plnené makom, orechami, lekvárom, bryndzou, kapustou. Vo Východnej, kde ako typické štedrovečerné jedlo sa jedli aj šúľky s bryndzou, gazda jeden z nich odložil a po večeri ho išiel zaniešť do štoku na obilie, aby v budúcom roku boli také klasy, ako šúľky. Rovnako vybral opekanec z misy a položil ho na bok, *pre dušičky*. Z každého jedla kúsok gazda zaniešol do maštale dobytku, aby vraj aj zvieratá vedeli, že sú sviatky. Aj omrvinky sa starostlivo odložili. Nesmeli sa vyhodiť, mohli sa dať dobytku, vsypať do ohňa. V Liptovských Revúcach ich odložili do papiera a vsypali na jar pri oraní do prvej brázdy spolu so škrupinami

z posvätených veľkonočných vajec, ako obeť zemi. Na Božie narodenie bol veľký sviatok, nesmela sa vykonávať žiadna práca, ani sa nevarilo. Jedli sa zvyšky zo štedrej večere a bravčové mäso uvarené v kapuste. Na starý rok bola podobná večera ako na štedrý večer, ale už bez pôstu. Tiež sa jedol *kysel'* a opekance. Na nový rok sa nesmelo jesť nič spod peria, čiže žiadna hydina, aby šťastie gazdovstva neuletelo. Naopak malo sa jesť bravčové mäso, ako znak blahobytu.

Obdobie sviatočných sýtych a mastných jedál vyvrcholilo fašiangami, počas ktorých si ľudia dopriali nielen zábavy, ale aj mäsitého jedla. V bohatších gazdovstvách boli na fašiangy zakáľacky, inde varili posledné zbytky údeného a soleného mäsa pripraveného na zimu. Hostiny vyvrcholili v posledné fašiangy *ostatky*, kedy sa pražili aj šišky a špeciálne pečivo *krapne*.

Od Popolcovej stredy až do Veľkej noci sa dodržiaval pôst a to nielen v zdržanlivosti jedla, ale aj v správaní a veselosti. Prísne sa dodržiavali pôstne bezmäsité dni – v stredu, piatok a sobotu. V tieto dni sa varili napr. šúľky s makom, rezance s lekvárom a tvarohom, suché varené zemiaky so švábovicou, ryža v mlieku. Smrtnú nedeľu pred Veľkou nocou v hornom Liptove volali šúľková, lebo sa varili šúľky s praženicou. Varila si ich aj mládež z naturálií vyzbieraných pri nosení Marmurieny a Dedka. Šúľky nesmeli mať tenké končeky, aby neboli tenké klasy. Na veľký piatok sa v katolíckych rodinách dodržiaval hladový pôst, že sa nejedlo vôbec nič. Na Bielu sobotu sa tiež dodržiaval pôst, ktorý



trval až do večera *do vzkriesenia* a napríklad v Likavke sa mäso alebo sýtejší pokrm môhol konzumovať až v nedeľu ráno. V tieto dni sa jedli neomastené pečené zemiaky, mlieko, alebo čaj s chlebom. Vo veľkonočnú nedeľu na obed už boli mäsité jedlá. Varila sa údená šunka, klobáska, údené bravčové koleno, čo bolo aj na pondelok. Z vývaru sa v Závažnej Porube pripravovala sladká polievka s hríbkami, alebo kyslá kapustová polievka. Na veľkonočné sviatky sa varila aj mäsová polievka rezancami. Pre domácich a aj pre kupačov sa chystali varené vajčka, šunka, klobáska, chren. Typickou liptovskou veľkonočnou špecialitou bola huspenina *studeno*, pripravené z telacích nožičiek a hlavy v Likavke, prípadne z údených paprčiek a hlavy v Liptovských Revúcach. Okrem typických koláčov závinov plnených rôznymi



■ Svätotčný stôl na Štedrý večer v zemianskej rodine z Paludze exp. MLD, archív Národopisné muzeum Liptovský Hrádok.

plnkami sa najmä v dolnom Liptove pekli okrúhle koláče tzv. *koledáky*, ktoré chodili deti v Martinčeku v pondelok popoludní vyhadzovať na pole či pažiť, aby vyrástli vysoké oziminy.

Použitá literatúra:

1. Beňušková, Z., a kol. 2005, Tradičná kultúra regiónov Slovenska, Veda Bratislava
2. Lauková, H., 1985, Zemiaky a kapusta v strave dolného Liptova, In. Výživa a zdravie 1985
3. Lauková, H., 1984, Tradičné sviatočné pokrmy v okolí Ružomberka, In. Etnografia 25 zborník SNM Martin
4. Olejník, J., 1983, Chlieb v živote Podtatranského ľudu, In. Vysoké Tatry 21
5. Stoličná, R., 1991, Jedlá a nápoje našich predkov, Veda Bratislava
6. Stoličná, R., 2000, Tradičná strava na Slovensku, Veda Bratislava
7. Zuskinová, I. 2004, Kuchyňa starých materí z Liptova, druhé doplnené vydanie, SP MLD Liptovský Hrádok
8. Zuskinová, I. 2013, Kuchyňa starých materí z Liptova, tretie doplnené vydanie, SP MLD Liptovský Hrádok
9. Zuskinová, I. 2021, LIPTOV Rodinné a kalendárne obyčaje, SP MLD Liptovský Hrádok
10. Zuskinová, I. 2023, LIPTOV Kuchyňa starých materí, SP MLD Liptovský Hrádok
11. Zuskinová, I. 2025, Receptár liptovských gazdiniek, SP MLD Liptovský Hrádok



ZOFIA WARCIAK

Kierownik Działu Upowszechniania i Promocji

MAGDALENA PAŚ

Edukator

Muzeum – Orawski Park Etnograficzny
w Zubrzycy

Na orawskim stole – jadło od święta i na co dzień

Abstrakt

Tekst przedstawia tradycyjną kuchnię Orawy. Surowy klimat, krótki okres wegetacyjny oraz nieurodzajne gleby wpłynęły na ukształtowanie prostego modelu żywienia opartego na samowystarczalności i wykorzystaniu lokalnych surowców. Codzienny jadłospis mieszkańców bazował głównie na ziemniakach, kapuście, zbożach, mleku i jego przetworach oraz darach lasu, natomiast potrawy mięsne pojawiały się przede wszystkim w dni świąteczne i podczas uroczystości rodzinnych. W tekście ukazano znaczenie posiłku

i stołu jako centralnych elementów życia domowego, a także rolę kalendarza liturgicznego, postów i potraw obrzędowych w kształtowaniu tradycji kulinarnych. Całość podkreśla funkcję kuchni orawskiej jako ważnego nośnika tożsamości kulturowej regionu. Zwrócono również uwagę na współczesny powrót do kuchni regionalnej oraz działania na rzecz ochrony dziedzictwa kulinarnego Orawy, czego przykładem jest wpis wybranych potraw na Listę Produktów Tradycyjnych.

Orawa to kraina geograficzno-przyrodnicza w dorzeczu rzeki Orawy. Jak mówi stare przysłowie: *to początek wody a koniec chleba i skałka na skale*. Na przestrzeni wieków kraina ta związana była, w zależności od okresu historycznego, z Królestwem Polski, Królestwem Węgierskim, Monarchią Austro-Węgierską, Czechosłowacją; współcześnie z Polską i Słowacją¹. W przeszłości Orawa była najuboższą krainą Węgier, nazywaną *sierotą*. Północno-wschodnia część regionu – 14 miejscowości – znajduje się obecnie w granicach Polski. Nad całym regionem góruje Królowa Beskidów – Babia Góra.

Życie na Orawie toczyło się w trudnych warunkach. Przeważają tam gleby skaliste i nieurodzajne, a ostry i górski klimat sprawia, że okres wegetacji jest krótki². W tych okolicznościach mieszkańcy byli zmuszeni do samowystarczalności, a kuchnia zależała od tego, co udało im się zebrać lub

wyhodować. Potrawy przygotowywano z tego, co wydała ziemia orawska. Jadło się pożywienie pozyskane z pracy własnych rąk, przy pomocy i na chwałę Bożą. Antoni Langer w XX wieku pisał „mieszkańcy tamtejsi (Orawianie) odżywiają się lichu. Trzy razy dziennie jadają, przeważnie kapustę z ziemniakami lub ziemniaki z *kiślem* (kwaśnem mlekiem). Chleb pieką rzadko, a do ulubionych specjałów zaliczają tak zwane *poncki* (prażuchę z mąki żytniej), które spożywają z kwaśnem mlekiem i *rezańce* (rodzaj makaronu). Na ogół mięsa jadają mało i to przeważnie „brawcowe” – baranie. Jedynie na Boże Narodzenie, Wielkanoc i ostatki jadłospis jest dość obfity i urozmaicony wódką lub winem węgierskiem”³.

Posiłek był ważnym elementem życia rodzinnego. Przed jedzeniem czyniono znak krzyża świętego i dziękowano Bogu za dary przeznaczone do spożycia. Mówiono „Dziękujemy ci Boże za te boskie dary, które bedymy spożywać przez Twoje święnte sto dobroćliwości przez Jezusa Chrystusa Pana naszego. Amen”. Jedzono z jednej miski, zaczynając od najstarszej osoby, która nadawała rytm nabierania porcji na łyżkę. To trzymało więź rodzinną.

Żywności nie wyrzucano. Jadano na ławach a w większe święta i uroczystości przy stole. Potrawom przypisywano magiczną moc zapewniającą dobrobyt, szczęście, miłość czy płodność. Dlatego też, po dziś dzień, święci się pokarmy w Wielką Sobotę, czyni się znak krzyża świętego, całuje okrusz chleba, który upadnie na

¹ J. Łasbus, A. Madeja, *Orawa jako kraina geograficzno-przyrodnicza w: Jabłonka – stolica Polskiej Orawy*, s. 8.

² E. Kowalczyk, *Od orawskiej strony*, w: *Świat Babilonu*, s. 170.

³ A. Langer, *Nasz Spisz i Orawa*, „Gazeta Polska” 1919, nr 88, s. 12.

ziemię. Posiłki gotowano raz na cały dzień, raczej rano, bo później była praca. Potrawy trzymano w pobliżu pieca albo pod pierzyną, żeby były jak najdłużej ciepłe.

W tradycji ludowej stół wyznaczał najistotniejsze miejsce w domu. Był jak ołtarz. W chłopskiej chałupie stał w tzw. *świecnicy*. Drewniany, przykryty białym obrusem, z ustawioną na nim pasyjką udekorowaną kwiatami. W minionych czasach, kiedy przy stole spożywano posiłki tylko podczas ważnych uroczystości, wydarzeń czy dni świątecznych, odpowiednie nakrycie było wielką sztuką. Każda gospodyni przywiązywała do tego ogromną wagę. Na

blacie musiał znajdować się biały, pięknie wykrochmalony i wyprasowany płócienny obrus, a dopiero na nim kładziono chleb i inne produkty do spożycia.

W dni powszednie jadano na ławach i stołkach albo z miski ustawionej na nalepie. Stół przeznaczony do codziennych posiłków w kuchni w większości domów pojawił się dopiero przed II wojną światową. Do spożywania posiłków służyły misy i miseczki. Jadano przeważnie z jednej miski łyżkami wykonanymi z drewna lipowego. Wierzono, że jedząc taką łyżką, nikt się nie struje. Domy wyposażone były także w gliniane garnki (drutowane, żeby nie pękały),

■ Stół w świetlicy



■ Misa do spożywania posiłków



gliniane dzbany do noszenia mleka, kamionkowe butelki, garnuszki oraz kubki.

W każdej izbie znajdowało się miejsce do przygotowywania posiłków. Początkowo były to paleniska wyłożone gliną i kamieniami, umieszczone w rogu izby – garnki stawiano na otwartym ogniu. Później budowano już piece z nalepami, garnki umieszczano na żeliwnych podstawkach. Używano różnych rondli i kociołków, a *rzepę*, czyli ziemniaki, pieczono w popiele.

Do pieczenia moskoli używano metalowej płytki z uchwytem, którą kładziono na trójnogu zwanym draifusem. Tuż nad nalepą znajdowała się czeluść do pieczenia chleba oraz zapieček do spania czy suszenia różnych produktów. Dopiero w okresie międzywojennym zaczęto wprowadzać kominy i budować *šparchet*, czyli piec z paleniskiem pokrytym blachą. Później pojawiły się piece kaflowe, a wraz z nimi inne naczynia.

W każdej kuchni znajdowały się: żarna do mielenia ziarna na mąkę; stępy kamienne lub drewniane ze stęporami do tłuczenia ziarna na kaszę; drewniany *puczek* do zgniatania gotowanych ziemniaków; *maśnicka* do robienia masła; prasa do sera; *niecka* i *gielatka* do wyrabiania ciasta; łopata do chleba, *ciosek* do wygarnięcia węgla drzewnych oraz skrzydło gęsie do wymiatania popiołu z pieca chlebowego; beczka *sudek* na kapustę; koryto do rosolenia mięsa⁴; *paści na sadło*; kołki lub żerdka do wieszania wędlin⁵.

Jedzenie sporządzano ze składników, którymi dysponowało gospodarstwo. W diecie mieszkańców Orawy

⁴ Do koryta wlewano roztwór z przegotowanej wody i soli. Następnie wkładano do niego mięso na określony czas, żeby się zarosoliło (zakonserwowało). Później mięso wędzono. Dzięki temu nie psuło się.

⁵ E. Stercula, *Potrawy ludności góralskiej w Jablonce* w: „Rocznik Podhalański”, t II, s.197–199.



■ Czarna izba. Chałupa Kotta w Muzeum – Orawskim Parku Etnograficznym w Zubrzycy Górnej

dominowały produkty roślinne, takie jak ziemniaki, kapusta, owies, żyto i jęczmień, natomiast pszenica pojawiała się rzadziej. W mniejszych ilościach spożywano także bób i groch. Istotnym elementem pożywienia były również produkty pochodzenia zwierzęcego. Na Górnjej Orawie od początku osadnictwa uprawiano len, z którego nasion robiono olej. Las obfitował w zwierzynę, a także: grzyby, borowiki, rydze, liski, opieńki, borówki, jeżyny, jagody oraz brusznice. Runo leśne pomagało przetrwać nieurodzajne lata. Zbierano też owoce głogu, tarniny czy czarnego bzu. Borówki jadano surowe bądź

suszone; smażyło je też z kluskami lub *rzezańcami*. W adwencie i poście nie jadano mięsa i tłuszczu zwierzęcych⁶.

Ziemniaki, czyli *rzepa*, pojawiły się na Orawie w XVIII wieku, jednak mieszkańcy, nie znając tej rośliny, niechętnie ją uprawiali. W XIX wieku, kiedy już nauczano się ziemniaki sadzić i obrabiać, wzbogaciły one codzienny orawski jadłospis⁷. Często po wykopaniu liczono je i dzielono między członków rodziny – ile wystarczy dla każdego.

⁶ K. Fitak, *Kalendarz Gmin Babiogórskich*, s. 22.

⁷ E. Kurjaková, *Kalendarz Gmin Babiogórskich*, s. 22.



Rzepa

Gotowano je w łupinach i pieczono w ognisku oraz na piecu. Jeśli było ich pod dostatkiem, to je obierano, gotowano i tłuczono. Ugotowane albo surowe, starte przeznaczano na kluski. Dodawano je do mąki, aby potrawy dłużej zachowały świeżość. Gotowane czasami maszczono słoniną, sadłem, masłem lub jadano ze zsiadłym mlekiem. Podawano je również z kapustą, maślanką, rzadko z mięsem. Stanowiły także składnik zup: szczawiowej, kminkowej i grzybowej. Jadano je z gotowaną kwaśnicą, czyli sokiem z kapusty. Gotowano ziemniaczane kluski *hałuški*. Jeśli rok był nieurodzajny, jedzono po jednym ziemniaku upieczonym

w łupinie. Gnijące ziemniaki suszono i tłuczono w stępie. Następnie powstała mąkę przesiewano, dodawano do wody i przygotowywano kluski. Taką masę można było też wykorzystać do pieczenia placków na blachach lub ruszcie. Starte ziemniaki trzeba było przecedzić przez szmatkę, by były bardziej suche. *Rzepę* spożywano też z sałatą. Gotowano ją na serwatce lub maślanie, okraszoną masłem lub słoniną, zagęszczoną mąką lub śmietaną.

Ziarna pozyskane po wymłóceniu zboża mielono na mąkę na żarnach. W ten sposób otrzymywano mąkę razową – pochodzącą z pełnego przemiału ziaren zbóż i zawierającą wszystkie ich



Moskole

części Najczęściej mielono owies i żyto, rzadziej orkisz oraz jęczmień. Chleb stanowił luksus, dlatego jadano go przede wszystkim z okazji uroczystości i świąt. Za kosztowną potrawę uchodził także *moskol* z mąki posmarowany masłem. Natomiast na co dzień, o każdej porze dnia, jadano suche *moskole* przygotowywane z mąki, wody i soli.

Z mąki przygotowywano też *bryjkę* – kluskę gęstą; rzadką lub prażoną. Kluska była pokarmem zachowanym w prymitywnej formie. Z mąki żytniej przygotowywano też żur, czyli kwaśną polewkę gotowaną w poście. Jadano ją z ziemniakami. Aby przygotować żur, trzeba było wsypać do garnka mąkę, zalać ją wodą oraz dodać

czosnek i sól. Z ziaren prażonych na blachach robiono też kawę zbożową.

Z okazji uroczystości, wesel, chrztów pieczono w piecu słodkie podpłomyki posmarowane miodem, chleb na zakwasie oraz *kołoce*, czyli chleby z serem, maikiem, marmoladą. Przygotowywano też pampuchy – rodzaj ciasta drożdżowego, zamiast mleka dodawano do ciasta siarę, czyli mleko po ocieceniu się krowy. Pieczono również zawijańce oraz ciastka makaronowe z mąki, jajka, wody i soli krojone nożem w różne kształty, smażone na smalcu i posypane cukrem.

Kapusta służyła za pokarm całą zimę.

Kapustę kiszono i jedzono prosto z beczki albo gotowano i podawano

z kluską lub rzepą. Okraszano ją też olejem lnianym lub słoniną albo boczkiem – zależnie od pory roku i dostępnej omasty. Z kapusty odciskano sok na kwaśnicę, którą podgrzaną pito w czasie przeziębień. Gotowano też kwaśnicę zagęszczoną mąką, niekiedy dolewano do niej słodkie mleko oraz zaprawiano roztrzepanym jajkiem⁸. W okresie świątecznym przyrządzano ją z mięsem i jadano z ziemniakami, chlebem czy z kaszą.

Spożywano też kapustę słodką, *sołławą*. Główkę kapusty krojono grubo i zalewano słodkim mlekiem. Podczas

gotowania dokładano łyżkę masła⁹. Mieszkańcy Orawy jedli niewielkie ilości jarzyn. Bób pieczono na piecu albo – podobnie jak groch – gotowano w osolonej wodzie i spożywano po odcedzeniu. Brukiew, czyli *kwaki*, uprawiano w każdym gospodarstwie. Krojono ją na placki i pieczono na rozgrzanym piecu. Czosnek i cebula służyły nie tylko w kuchni, ale były też używane jako lekarstwo.

Mleko i jego przetwory były również ważnym elementem jadłospisu Orawian. Z mleka krowiego wyrabiano przede wszystkim masło i twaróg. Z zebranej z mleka śmietany robiono w maśnickach

⁸ W. Jostowa, *Tradycyjne pożywienie ludności Podhala*, s. 9.

⁹ E. Stercula, *Potrawy ludności góralskiej w Jabłonce* w: „Rocznik Podhalański”, t. II, s. 192.

Kapusta na zagonie



masło. Po ubiciu zostawała maślanka, którą pito lub jadano z gotowanymi ziemniakami. Mleko pozbawione śmietany stawiano w ciepłym miejscu, aby skwaśniało. Następnie lekko je podgrzewano, a po wytworzeniu się grudek sera przelewano masę do płóciennego woreczka, by oddzielić serwatkę. Posolony twaróg ponownie umieszczano w woreczku i mocno odciskano w prasie, po czym suszono. Tak wysuszony ser tarło się do klusek, natomiast niewysuszony ser służył do codziennego spożycia. Zarówno mleko słodkie, jak i kwaśne stanowiło dodatek do wielu potraw spożywanych przez mieszkańców Orawy. Ser i masło były często przeznaczone na sprzedaż i zasilaly budżet rodziny¹⁰. W czasie nieurodzaju gotowano lebiodę zalewaną mlekiem lub główki koniczyzny oraz korzenie mniszka, paproci i perzu. Korzenie trzeba było wcześniej wysuszyć, zetrzeć i zalać wodą.

Spożywano też niewiele jajek. Zbierano je głównie na sprzedaż, a w większych ilościach jedzono tylko od święta. Ryby smażyono na maśle, nabijano na patyk i pieczono nad ogniem lub suszono na piecu. Mięso ze zwierząt hodowlanych spożywano rzadko – najczęściej przy okazji świąt lub rodzinnych uroczystości. Nawet zamożniejsi gospodarze jedli je tylko od czasu do czasu. Wołowina i baranina pochodziły zazwyczaj ze zwierząt, które uległy wypadkowi i musiały zostać zabite. Mięso wieprzowe najczęściej rosolono, wędzono, pieczono lub gotowano.

Rzadko jadano kielbasę, salceson, pasztet czy kiskę. Z głowizny robiono *zoziymbline*, czyli galaretkę. Łowiectwo, a raczej kłusownictwo, dostarczało mięsa z zajęcy i ptaków, najczęściej kwiczołów.

Codzienny jadłospis różnił się od tego, który obowiązywał w dni świąteczne czy podczas uroczystości rodzinnych. Najuboższe posiłki przypadały na okres przednówka oraz czas klęsk głodowych. W dni postne nie jadano mięsa ani nie wykorzystywano omasty zwierzęcej. Szorowano garnki popiołem i zamykano spichlerz z mięsem na klucz. W czasie postu spożywano ziemniaki z kwaśnicą zagęszczone mąką, na wieczór kluskę z kwaśnicą, bób itp.¹¹ Do potraw dodawano suszone zioła. Na przednówku jadano polewkę kminkową, grzyby; zupę grzybową, polewkę z grzybów, grzyby smażone i kiszzone rydze.

Na stole wielkanocnym znajdował się chleb, baranek z ciasta, *kołoce*, czyli ciasto chlebowe posmarowane serem i upieczone, strucle, tzw. *sulki*, święcona kielbasa, boczek, słonina, jajka, masło, ser, chrzan. Na śniadanie wielkanocne spożywano *krzonówkę* lub jajecznicę z chrzaniem. *Krzonówkę* przygotowywano w następujący sposób: poświęcone w Wielką Sobotę produkty – tarty chrzan, pokrojone jajka, słoninę i kielbasę – zalewano serwatką i dodawano śmietanę. Jeśli nie było serwatki, to można było zalać *kwaśnicą*, zagotować i doprawić solą i pieprzem. Podawano ją z poświęconym

¹⁰ M. Dolińska, *Kalendarz Gmin Babiogórskich*, s. 58–59.

¹¹ K. Fitak, *Kalendarz Gmin Babiogórskich*, s. 42.

chlebem. Dopiero później zjadano kołacz i mięso¹².

Świąteczne jadło wigilijne przygotowywano z płodów rolnych i leśnych, podobnie jak codzienne pożywienie, ale w większej ilości i bardziej urozmaicone. Na stole kładziono chleb, opłatek, jabłko i czosnek – tym się dzielono najpierw. Później spożywano kapustę z grochem, suszone śliwki z *hałuškami*, czyli kluskami. Na stole wigilijnym znajdowała się również *kwaśnica* z *rzepą*, kasza, bób gotowany w wodzie solonej, groch maszczony masłem, *rzezańce*, czyli makaron domowej roboty z makiem i masłem, ryba smażona na maśle, *kołoc*, grzyby usmażone na maśle, kompot z suszonych owoców. Mięso jadano drugiego dnia świąt Bożego Narodzenia: gotowane wieprzowe, kurze lub gęsie. Częstowano też szynką, czyli wędzoną *siondrą* (mięso wieprzowe z kością – *zadnio noga*), świąteczną kapustą z żeberkiem, słoniną, boczkiem, kielbasą. W okresie świątecznym jadano wszystko do syta¹³.

Pożywienie na orawskim stole było proste, ale łączyło pokolenia. Po II wojnie światowej zmienił się sposób odżywiania. Migracje ludności do miast oraz napływ innych kultur przynosiły nowe przepisy kulinarne i nowe smaki. Dzisiaj na Orawie chętnie wraca się do jedzenia z dawnego, skromnego stołu orawskiego. Popularnością cieszy się zwłaszcza *kwaśnica*, *rzepa* z popiołu w łupinie, *moskoł*, chleb

na zakwasie ze smalcem, serek z mleka krowiego oraz kawa zbożowa. W 2012 roku na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi wpisano 4 produkty orawskie: sałatę orawską, *krzonówkę*, orawskie *zawijańce* wesele oraz chleb orawski na liściu kapusty.

Bibliografia:

1. Dolińska, M., 2004, *Kalendarz Gmin Babiogórskich*.
2. Fitak, K., 2004, *Kalendarz Gmin Babiogórskich*.
3. Jostowa, W., 1955, *Tradycyjne pożywienie ludności Podhala*. Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze.
4. Jostowa, W., 1986, *Zwyczaj doroczne ludności Polskiej Orawy w: Zagadnienia z kultury Podhala, Spisza i Orawy*. Zakopane: Podhalańskie Towarzystwo Przyjaciół Nauk, Muzeum Tatrzańskie, s. 43–57.
5. Kowalczyk, E., 2005, *Od Orawskiej strony w: Świat Babiej Góry*, red. D. Ptaszycka-Jackowska. Zawoja: Babogórski Park Narodowy, s. 169–205.
6. Kurjaková, E., 2004, *Kalendarz Gmin Babiogórskich*.
7. Langer, A., 1919, *Nasz Spisz i Orawa*, „Gazeta Polska”, nr 88, s. 12.
8. Łabus, J., Madeja A., 2016, *Orawa jako kraina geograficzno-przyrodnicza w: Jabłonka – stolica Polskiej Orawy*. Nowy Targ – Jabłonka: Orawskie Centrum Kultury.
9. Stercula, E., 1979, *Potrawy ludności góralskiej w Jabłonce w: „Rocznik Podhalański”, t. II*, Zakopane: Muzeum Tatrzańskie.

¹² W. Jostowa, *Zwyczaj doroczne ludności Polskiej Orawy w: Zagadnienia z kultury Podhala, Spisza i Orawy*, s. 53.

¹³ Tamże, s. 46.



ZOFIA WARCIAK

Vedúca oddelenia informovania a propagácie

MAGDALENA PAŠ

edukačný pracovník

Múzeum – Oravský etnografický park
v Zubrzyci

Na oravskom stole – sviatočné i každodenné jedlá

Abstrakt

Text predstavuje tradičnú oravskú kuchyňu. Surové klimatické podmienky, krátke vegetačné obdobie a neúrodné pôdy ovplyvnili formovanie jednoduchého stravovacieho modelu založeného na sebestačnosti a využití lokálnych surovín. Každodenný jedálňiček obyvateľov sa zakladal najmä na zemiakoch, kapuste, obilninách, mlieku a mliečnych výrobkoch a lesných plodov, zatiaľ čo mäsité jedlá sa dostávali na stôl najmä počas sviatočných dní a rodinných

udalostí. V texte je zdôraznený význam pokrmu a stola ako ústredných prvkov života domácnosti, ale tiež rola liturgického kalendára, pôstov a obradných jedál pri formovaní kulinárnych tradícií. Text podčiarkuje funkciu oravskej kuchyne ako dôležitého prvku kultúrnej identity regiónu. Pozornosť sa tiež zameriava na súčasný návrat k regionálnej kuchyni a činnosti súvisiace s ochranou kulinárneho dedičstva Oravy, čoho príkladom je zápis vybraných pokrmov na Zoznam tradičných produktov.

Orava je geograficko-prírodný región v povodí rieky Oravy. Staré príslovie hovorí, že je to „začiatok vody, koniec chleba a skalka na skalke“. V priebehu storočí bol tento región podľa historického obdobia spojený s poľským kráľovstvom, uhorským kráľovstvom, rakúsko-uhorskou monarchiou, Československom; dnes zas s Poľskom a Slovenskom¹. V minulosti bola Orava najchudobnejším regiónom Uhorska, nazývali ju *sírotou*. Severovýchodná časť regiónu – 14 obcí sa dnes nachádza v hraniciach Poľska. Nad celým regiónom sa týči Kráľovná Beskyd – Babia hora.

Život na Orave nebol ľahký. Sú tu najmä skalnaté, málo úrodné pôdy. Surová, horská klíma znamená krátke vegetačné obdobie². Obyvatelia museli byť sebestační, kuchyňa závisela od toho, čo sa ľuďom podarilo nazbierať a vypestovať. Jedlá boli pripravované z toho, čo ponúkala oravská zem. Na

stole boli potraviny získané prácou vlastných rúk, s pomocou Božou a na jeho slávu. Antoni Langer v 20. storočí písal, že „*tamojší obyvatelia (Oravci) sa stravujú biedne. Jedia trikrát denne, najmä kapustu so zemiakmi alebo zemiaky s kyslým mliekom. Chlieb pečú zriedka, medzi obľúbené jedlá patria takzvané poncky (knedle zo žitnej múky), ktoré jedia s kyslým mliekom, a rezance. Mäso jedia len zriedka, najmä baranie. Iba na Vianoce, na Veľkú noc a fašiangy je jedálny lístok dosť bohatý a spretrený vodkou alebo uhorským vínom*“³.

Jedlo bolo dôležitou súčasťou rodinného života. Keď si ľudia sadali k stolu, prežehnávali sa a ďakovali Bohu za dary, ktoré môžu požívať. Hovorili „*Ďakujeme ti, Bože, za tie tvoje dary, ktoré budeme požívať pre tvoju svätú dobrotivosť skrze Ježiša Krista nášho Pána amen*“. Jedli z jednej misky od najstaršej osoby, ktorá udávala rytmus naberania na lyžice. To podporovalo rodinné väzby.

Jedlo sa nevyhadzovalo. Jedávalo sa na laviciach a na väčšie sviatky a slávnosti pri stole. Pokrmom sa pripisovala čarovná moc, zaisťujúca blahobyť, šťastie, lásku a plodnosť. Preto sa tiež až dodnes na Bielu Sobotu požehnávajú jedlá, robí sa na nich znak svätého kríža, bozkávajú sa odrobiny chleba, ktoré spadnú na zem. Jedlá sa varili raz na celý deň, najčastejšie ráno, pretože neskôr bolo veľa práce. Uvarené jedlo sa kladlo k peci alebo pod perinu, aby bolo čo najdlhšie teplé.

V ľudovej tradícii bol stôl najdôležitejším miestom v dome. Bol ako oltár. Stál

¹ J. Łasbus, A. Madeja, *Orawa jako kraina geograficzno-przyrodnicza w: Jabłonka – stolica Polskiej Orawy*, s. 8.

² E. Kowalczyk, *Od orawskiej strony w: Świat Babiej Góry*, s. 170.

³ A. Langer, *Nasz Spisz i Orawa*, Gazeta Polska 1919, č. 88, s. 12.

v sedliackej chalupe v tzv. *svetlici*. Bol drevený, prikrytý bielym obrusom, na ňom stál kríž ozdobený kvetmi. V minulosti, keď sa pri stole jedlo iba počas významných udalostí, sviatkov či slávností, predstavovalo prestieranie zložitú úlohu. Každá gazdiná si na ňom dala mimoriadne záležať. Na stole musel byť biely, krásne naškrobený a vyžehlený plátený obrus a až naň sa mohol položiť chlieb a iné potraviny. Počas bežných dní sa jedávalo na laviciach a stolíkoch alebo sa misky kládli na nálepu. Stôl na bežné stravovanie (v kuchyni) sa v každej domácnosti objavil až pred druhou svetovou vojnou.

Na stravovanie slúžili misky a mištičky. Najčastejšie sa jedlo z jednej misky drevenými lyžicami z lipového dreva. Hovorilo sa, že z takejto lyžice sa nikto neotrávi. V domácnostiach sa nachádzali aj hlinené hrnce (drôtované, aby nepraskali), hlinené džbány na nosenie mlieka a kameninové fľašky, hrnčeky a nádoby. V každej izbe sa nachádzalo miesto na prípra Misa, z ktorej sa jedávalo vu pokrmov. Išlo o ohniská vykladané hlinou a kameňmi v rohu izby – hrnce sa kládli na otvorený oheň. Neskôr sa budovali pece s nálepami, vtedy sa hrnce, v ktorých boli pripravované pokrmy, stavali na liatinové podstavce.

Stôl v svetlici



■ Misa, z ktorej sa jedávalo



Používali sa rôzne hrnce a kotlíky. *Rzepa* (zemiaky) sa piekli v popole. Na pečenie *moskolov* sa používala kovová platnička s rúčkou, ktorá bola položená na trojnožke – dreifuse. Hneď nad nálepou sa nachádzal otvor na pečenie chleba a tiež zápekoc na spanie a sušenie rôznych produktov. Až v medzivojnovom období začali vznikať komíny a šporhelty, čiže pece, ktorých ohniská boli zakryté plechmi. Neskôr prišli aj keramické pece, na ktorých sa už používali iné náčinia. V každej kuchyni sa nachádzali: žarnovy na mletie zŕn na múku; kamenné alebo drevené mažiare s tlčikmi na utĺkanie zrna na krúpy; drevený *pucek* na pučenie varených zemiakov; *mašnicka* na výrobu masla; lis na syr; *niecka* a *gietatka* na prípravu cesta; lopata na chlieb, *ciosek* do vyhrabovania dreveného uhlia a husie krídlo na vymetanie popola z pece na chlieb; *sudek* na kapustu;

koryto na želírovanie mäsa⁴; *pašci na sadlo* (náradie na púšťanie tuku); tyče či žrdky na vešanie údenín⁵.

Jedlo sa pripravovalo z toho, čo bolo na gazdovstve k dispozícii. V strave obyvateľov Oravy prevládali rastlinné produkty, napr. zemiak, kapusta, ovos, žito a jačmeň, pšenica bola zriedkavejšia. V menších množstvách sa konzumoval aj bôb a hrach. Dôležitým prvkom stravy boli aj produkty živočíšneho pôvodu. Na Hornej Orave sa už od počiatkov osídlenia pestoval aj ľan. Z jeho semien sa pripravoval olej. V lesoch nechýbala zverina a takisto: huby, dubáky, rýdziky, kuriatka, podpňovky, čučoriedky, černice a brusnice. Lesné plody pomáhali

⁴ Do koryta sa vlieval roztok pripravený z prevarenej vody so solou. Následne sa doň vkladalo na určitý čas mäso, aby sa zakonzervovalo. Neskôr sa mäso vyúdilo. Vďaka tomu sa nekazilo.

⁵ E. Stercula, *Potrawy ludności góralskiej w Jablonce* v: Rocznik Podhalański, t II, s. 197–199.



Čierna izba Kottova chalupa v Múzeu – Oravský etnografický park v Zubrzycy Górnej

prežiť v tých najťažších rokoch. Zbierali sa tiež plody hlohu, trnky a bazy čiernej. Čučoriedky sa jedli surové alebo sušené; niekedy sa tiež smažili s *kluskami* a *rzezańcami*. Počas adventu a pôstu sa nejedávalo mäso ani sa nepoužívali živočíšne tuky⁶.

Zemiaky (nárečovo *rzepa*) sa na Orave objavili v 18. storočí, avšak obyvatelia ich nepoznali a neradi ich pestovali. Keď si na ne zvykli, v 19. storočí ich začali sadiť a pripravovať, vtedy obohatili každodenný oravský jedálnyček⁷. Po vykopaní ich ľudia

často počítali a delili podľa počtu členov rodiny – koľko stačí na každého. Pripravovali sa varené v šupke a neskôr pečené v ohnisku alebo v peci. Ak ich bolo dosť, ľudia ich šúpali, varili a pučili. Uvarené alebo čerstvé strúhané zemiaky boli určené na prípravu rôznych *klusiek*. Pridávali sa aj do múky, aby boli múčne jedlá dlhšie čerstvé. Varené zemiaky sa niekedy maslili slaninou, sadlom či maslom a jedávali s kyslým mliekom. Jedávali sa tiež s kapustou, cmarom, ale s mäsom len zriedka. Pridávali sa do šťaveľovej, rascovej a hríbovej polievky. Jedávali sa tiež s varenou kapustovou šťavou (nárečovo *kwašnicou*).

⁶ K. Fitak, *Kalendarz Gmin Babiogórskich*, s. 22.

⁷ E. Kurjaková, *Kalendarz Gmin Babiogórskich*, s. 22.



Repa

Pripravovali sa tiež zemiakové *halušky*. Ak nebola dobrá úroda, jedávalo sa po jednom zemiaku upečenom v šupke. Hnijúce zemiaky sa sušili a drvili v mažiare. Takto vznikala múky, ktorá bola osiata, pridaná do vody a varili sa z nej *kluski*. Takéto zemiaky sa tiež dali využiť pri pečení placiek na plechoch alebo na rošte. Strúhané zemiaky bolo potrebné precediť cez kus látky, aby boli suchšie. *Rzepa*, čiže zemiaky, sa tiež konzumovala so šalátom. Zemiaky tiež varili na srvátke alebo cmare, s prídavkom masla, slaniny, múčnej zátrepky alebo smotany.

Obilie získané po vymlátení zbožia sa mlelo pomocou žarnovov na múku. Múka

bola celozrnná (ovsená, jačmenná, ražná, špaldová). Chlieb bol považovaný za luxus, ľudia ho jedávali počas rôznych mimoriadnych udalostí a sviatkov. *Moskol* z múky bol vnímaný ako veľmi drahé jedlo, ak bol natretý maslom. Bežne sa jedávali suché *moskoly*, a to v každej dobe dňa (múka, voda, soľ). Z múky sa varila *bryjka*, hustá *kluska*; riedka alebo pražená. *Kluska* je starodávne jedlo, zachované v primitívnej podobe. Počas slávností, svadiieb, krstov sa v peci piekli sladké podplamenníky natierané medom, kváskový chlieb, *koľoce*, čiže chleby s tvarohom, makom, lekvárom. *Pampuchy* (druh kysnutého koláča, namiesto mlieka sa doň pridávalo mledzivo



■ Moskole (goralské zemiakové placky)

– mlieko po otelení kravy). Piekli sa tiež *zawijańce*, rezancové koláčiky z múky, vajca, vody a soli krájané nožom na rôzne tvary, pečené na masti, posypané cukrom. Na plechoch sa tiež pekávali zrná a robila sa z nich sladová káva. Z ražnej múky sa pripravoval žur. Žur je kyslá polievka varená počas pôstneho obdobia. Jedával sa so zemiakmi. Pri jeho príprave bolo treba vsypať do hrnca múku a zaliať ju vodou s cesnakom a soľou.

Kapusta slúžila ako pokrm na celú zimu. Kapusta bola kvasená a jedávala sa priamo zo súdka alebo ju ľudia varili a jedávali s *kluskou* alebo *rzepou*. Niekedy ju vylepšovali ľanovým olejom, slaninou či bôčikom podľa ročného obdobia a toho, čo

bolo práve pod rukou. Z kapusty sa vytlačala šťava na *kwaśnicu*, ktorá bola zohrievaná a pitá pri prechladnutí alebo sa varila s múčnou zátrepkou (niekedy sa k tomu pridávalo sladké mlieko alebo rozšľahané vajce)⁸. Počas sviatkov sa varila s mäsom a jedávala so zemiakmi, chlebom alebo krúpami. Jedávala sa tiež sladká kapusta, *sotława*. Kapustnú hlavu gazdiné nahrubo narezali, zaliali sladkým mliekom a uvarili. Počas varenia pridávali lyžicu masla⁹. Obyvatelia Oravy nejedávali veľa zeleniny. Varievali hrach a bôb. Bôb piekli na peci

⁸ W. Jostowa, *Tradycyjne pożywienie ludności Podhala*, s. 9.

⁹ E. Stercula, *Potrawy ludności góralskiej w Jabłonce* v: *Rocznik Podhalański*, t. II, s. 192.

alebo ho podobne ako hrach varili v osolenej vode a konzumovali po odcedení. *Kvaka* sa pestovala v každej rodine. Krájali ju na placky piekli na rozpálenej peci. Cesnak a cibuľa sa využívali nielen pri varení, ale aj ako liečivá.

Mlieko a mliečne výrobky takisto patrili k dôležitým prvkom oravského jedálnička. Z kravského mlieka sa pripravovalo predovšetkým maslo a tvaroh. Zo smotany pozbieranej z mlieka sa v *mašnickach* pripravovalo maslo. Zostával po ňom cmar, ktorý sa využíval ako nápoj alebo sa jedával s varenými zemiakmi. Mlieko po odstránení smotany zostávalo na teplom mieste, aby skyslo. Následne sa mierne zohrievalo a po vytvorení hrudiek

sa vylievalo do plátenného vrecúška, aby sa z neho oddelila srvátka. Posolený tvaroh sa následne odkladal do vrecúška, lisoval a sušil. Takto vysušený tvaroh sa strúhal do rôznych *klusiek*, nevysušený syr slúžil na každodenné použitie. Sladké aj kyslé mlieko bolo doplnkom mnohých jedál konzumovaných na Orave. Tvaroh aj maslo slúžili aj na predaj a zlepšovali rodinné rozpočty¹⁰. Počas neúrodných rokov sa varil mrlík a zalieval sa mliekom, varila sa tiež ďatelina a korienky: púpavy, paprade a pýru (korene bolo treba vysušiť, nastrúhať a zalievať vodou).

¹⁰ M. Dolińska, *Kalendarz Gmin Babiogórskich*, s. 58–59.

Kapusta v záhrade





V malých množstvách sa jedávali aj vajčka. Zbierali sa najmä na predaj, vo väčších množstvách sa konzumovali len na sviatky. Ryby sa smažili na masle, napichovali na ražne a piekli na ohni alebo sušili v peci. Mäso z chovaných zvierat sa jedávalo iba zriedka – najčastejšie počas sviatkov a rodinných udalostí. Aj zámožnejší gazdovia ho jedávali iba z času na čas. Hovädzina a baranina pochádzali zvyčajne zo zranených zvierat, ktoré bolo treba zabiť. Prevládala divina a počas sviatkov bravčovina. Vtedy sa mäso želírovalo, údilo, pieklo alebo varilo. Iba zriedka sa jedávali klobásy, tlačienky, paštéty či jaternice. Z jedlých častí hlavy sa pripravovala huspenina.

Jedálniček na všedný deň sa líšil od sviatočného. Najbiednejšie pokrmy sa jedávali v období pred zberom úrody alebo počas hladomorov. V pôste sa nejedávalo mäso ani sa nepoužívali živočíšne tuky. Hrnce boli vydrhnuté popolom a komoru s mäsom ľudia zamykali. V pôste sa jedávali zemiaky s *kwaśnicou* s múčnou zátrepkou, na večeru *kluska* s *kwaśnicou*, bôb a pod.¹¹ Do jedál sa pridávali

sušené byliny. V období pred novou úrodou sa jedávala rascová polievka, huby; hubová polievka, smažené hríby, kvasené rýdziky.

Na veľkonočnom stole sa nachádzal chlieb, baránok z cesta, *kołoce*, čiže chlebové koláče natreté tvarohom a upečené, štrúdle, tzv. *sulky*, posvätená klobása, bôčik, slanina, vajčka, maslo, tvaroh a chren. Na veľkonočné raňajky sa jedávala *krzonówka* alebo praženica s chrenom. *Krzonówka* sa pripravovala nasledovne: pokrmy posvätené na Bielu sobotu – strúhaný chren, pokrájané vajčka, slanina a klobása a zalievali srvátkou a podávali so smotanou. Ak nebola k dispozícii srvátka, zalievali sa *kwaśnicou*, povarili a dochutili soľou a korením. Toto jedlo sa jedávalo s posväteným chlebom. Až neskôr sa jedli koláče a mäso¹².

Slávnostné vianočné pokrmy boli pripravované z poľných a lesných plodov, podobali sa každodenným, len sa ich pripravovalo viac a boli pestrejšie. Na stole bol chlieb, oplátky, jablká a cesnak – tie sa

¹¹ K. Fitak, *Kalendarz Gmin Babiogórskich*, s. 42.

¹² W. Jostowa, *Zwyczajne doroczne ludności Polskiej Orawy v: Zagadnienia z kultury Podhala, Spisza i Orawy*, s. 53.



Na oravskom stole – sviatočné i každodenné jedlá

z pahreby v šupke, *moskol*, kváskový chlieb s masťou, syr z kravského mlieka a sladová káva. V roku 2012 boli na zoznam tradičných produktov Ministerstva poľnohospodárstva a rozvoja vidieka zapísané 4 oravské produkty: oravský šalát, *krzonówka*, oravské svadobné *zawijańce* a oravský chlieb na kapustnom liste.

Bibliografia:

delili medzi členov domácnosti najprv. Neškôr sa jedávala kapusta s hrachom, sušené slivky s *haluškami*. Na štedrovečernom stole sa tiež nachádzala *kwaśnica* s *rzepou*, krúpy, bôb varený v solenej vode, hrach mastený maslom, *rzezańce*, čiže domáca cestovina s makom a maslom, ryba smažená na masle, *kołoc*, hríby smažené na masle, tradičný kompót zo sušeného ovocia. Mäso sa jedávalo na druhý deň sviatkov: varená bravčovina, kuracina alebo husacina. Podávala sa tiež šunka, čiže údená *siondra* (bravčové mäso s kosťou – *zadnio noga*). Jedávala sa tiež vianočná kapusta s rebierkom, slanina, bôčik, klobása. Vo vianočnom období sa jedávalo dosýta¹³.

Pokrmý na oravskom stole boli jednoduché, ale spájali pokolenia. Po druhej svetovej vojne sa zmenil aj spôsob stravovania. Migrácia ľudí do miest, príchod nových kultúr znamenal nové recepty a nové chute. Dnes sa na Orave ľudia radi vracajú k dávnyim jedlám zo skromného oravského stola. Oblúbená je najmä *kwaśnica*, *rzepa*

1. Dolińska, M., 2004. *Kalendarz Gmin Babiogórskich*.
2. Fitak K., 2004. *Kalendarz Gmin Babiogórskich*.
3. Jostowa W., 1955. *Tradycyjne pożywienie ludności Podhala*. Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze.
4. Jostowa W., 1986. *Zwyczaje doroczne ludności Polskiej Orawy v: Zagadnienia z kultury Podhala, Spisza i Orawy*. Zakopane: Podhalańskie Towarzystwo Przyjaciół Nauk, Muzeum Tatrzańskie s. 43–57.
5. Kowalczyk E., 2005. *Od Orawskiej strony v: Świat Babiej Góry*, red. D. Ptaszycka-Jackowska. Zawoja: *Babiogórski Park Narodowy*. s.169–205.
6. Kurjaková E., 2004. *Kalendarz Gmin Babiogórskich*.
7. Langer A., 1919. *Nasz Spisz i Orawa*, Gazeta Polska, č. 88, s. 12.
8. Łasbus J., Madeja A., 2016. *Orawa jako kraina geograficzno-przyrodnicza v: Jabłonka – stolica Polskiej Orawy*. Nowy Targ – Jabłonka: Orawskie Centrum Kultury.
9. Stercula E., 1979. *Potrawy ludności góralskiej w Jabłonce v: Rocznik Podhalański*, t. II., Zakopane: Muzeum Tatrzańskie.

¹³ W. Jostowa, *Zwyczaje doroczne ludności Polskiej Orawy v: Zagadnienia z kultury Podhala, Spisza i Orawy*, s. 46.



SILVIA VANČOVÁ

Liptovské múzeum

Smak przeszłości: degustacja w edukacji muzealnej Muzeum Liptowskiego

Abstrakt

Prezentujemy sposób, w jaki Muzeum Liptowskie wykorzystuje dziedzictwo kulinarne w działaniach edukacyjnych, zwłaszcza w ramach programów pedagogiki muzealnej. Skupimy się na praktycznej stronie organizowania degustacji tradycyjnych potraw na terenie Muzeum Wsi Liptowskiej w Przybylinie, gdzie znajduje się zabytkowa kuchnia z piecem opalanym drewnem. W miesiącach letnich, w ramach wydarzeń i działań edukacyjnych,

przyrządzamy tu dawne potrawy ludowe według tradycyjnych receptur, przy czym gotowanie odbywa się na oczach zwiedzających. Degustacjom towarzyszy specjalistyczny komentarz na temat potraw, surowców, technik kulinarnych oraz kontekstu kulturowego. Taka forma przekazu dziedzictwa pozwala zwiedzającym dosłownie „posmakować historii” i tworzy silne doświadczenie, które sprzyja zrozumieniu tradycyjnej kultury regionu.

Muzeum Liptowskie należy do najważniejszych muzeów regionalnych na Słowacji. Swoją działalnością dokumentuje, chroni i udostępnia przyrodnicze, historyczne i kulturowe dziedzictwo Liptowa. Muzeum powstało w 1912 roku i obecnie zarządza 10 ekspozycjami prezentującymi różnorodność życia w tym regionie – od pradziejów aż po współczesność.

Do sieci ekspozycji Muzeum Liptowskiego należą:

- » **Budynek główny Muzeum Liptowskiego w Ružomberku** – ekspozycje dotyczące przyrody, historii, sztuki sakralnej i dziejów regionu. Od kwietnia 2025 r. obiekt jest długoterminowo zamknięty z powodu szeroko zakrojonej rewitalizacji.
- » **Muzeum Czarny Orzeł w Liptowskim Mikulászu** – dzieje łowiectwa, myślistwa i rybołówstwa na Liptowie.
- » **Muzeum Etnograficzne w Liptowskim Gródku** – ekspozycje dotyczące pasterstwa (owczarstwa), modrodruku, koronkarstwa oraz ekspozycja Urzędu Komory panów na Likawie i Gródku z kolekcją trofeów myśliwskich.

- » **Chłopska chałupa i zagroda we Vlkolíncu**, autentycznie przedstawiające sposób życia, mieszkania i gospodarowania liptowskich rolników w przeszłości.
- » **Zamek Likawa** – ekspozycja Muzeum Liptowskiego przybliżająca historię średniowiecznego zamku, jego architekturę i znaczenie w dziejach Liptowa. Obecnie obiekt ten również znajduje się w trakcie długotrwałej, kompleksowej renowacji.
- » **Muzeum Górnictwa i Hutnictwa Maša w Liptowskim Gródku**, prezentujące historię przetwórstwa rudy żelaza i rozwój hutnictwa na Liptowie.
- » **Dom Górnika Vyšná Boca** – ekspozycja Muzeum Liptowskiego przybliżająca życie, pracę i warunki bytowe dawnych liptowskich górników.
- » **Skansen archeologiczny Havránok** – ekspozycja Muzeum Liptowskiego pod gołym niebem prezentująca życie, kulturę i rzemiosło Celtów na Liptowie w okresie epoki żelaza.
- » **Kościół Wszystkich Świętych w Ludrovej** – cenny zabytek średniowiecznej architektury sakralnej z oryginalnymi gotyckimi freskami.
- » **Muzeum Wsi Liptowskiej w Przybylinie** [Pribylina] – autentyczny skansen prezentujący architekturę, kulturę i sposób życia mieszkańców Liptowa pochodzących z różnych warstw społecznych.

Częścią skansenu jest **Nadważańska Kolejka Leśna** – przybliżająca techniczne dziedzictwo dawnej kolejki leśnej, która od początku XX. wieku łączyła Liptowski Gródek z dolinami Czarnego Wagu



■ Muzeum wsi liptowskiej w Príbylinie

i służyła do transportu drewna oraz przewozu ludzi, głównie robotników leśnych.

Wszystkie ekspozycje tworzą barwną mozaikę historii i kultury Liptowa.

Jedzenie jako element dziedzictwa kulturowego

Kiedy mówimy o kulturze tradycyjnej, najczęściej wyobrażamy sobie architekturę, strój, rzemiosło, pieśni i tańce ludowe. Często jednak zapominamy, że równie ważnym elementem dziedzictwa kulturowego jest jedzenie – sposób jego przygotowania, spożywania, surowce wykorzystywane do jego przygotowania oraz rytuały, które mu towarzyszyły. Pożywienie nigdy nie było jedynie kwestią biologicznej potrzeby. Było – i wciąż jest – istotnym zjawiskiem kulturowym i społecznym, odzwierciedlającym sposób życia, warunki ekonomiczne, uwarunkowania geograficzne oraz wartości danej społeczności.

W ostatnich dziesięcioleciach muzea coraz częściej postrzegają tradycję kulinarną

jako element niematerialnego dziedzictwa kulturowego, które należy nie tylko dokumentować, lecz także aktywnie szerzyć wśród publiczności. Tą drogą podążyło również Muzeum Liptowskie w Ružomberku, które od lat zajmuje się prezentacją i interpretacją tradycyjnej kuchni ludowej (w kolejnych latach planujemy jeszcze intensywniej rozwijać tę dziedzinę).

Dziedzictwo kulinarne jako element edukacji muzealnej

Programy edukacji muzealnej, które kierujemy do szkół i szerokiej publiczności, nie są dla nas jedynie uzupełnieniem tradycyjnej działalności wystawienniczej, ale stanowią pełnoprawną metodę przekazywania wiedzy o przeszłości poprzez doświadczanie. Naszym celem jako muzeum nie jest tylko prezentowanie eksponatów i przekazywanie faktów, lecz przede wszystkim tworzenie kontekstu, w którym zwiedzający może wyobrazić sobie codzienne życie dawnych pokoleń.



■ Chatupy w Przybylinie

Jedzenie jest tu wyjątkowo odpowiednim narzędziem. W odróżnieniu od wielu innych elementów dziedzictwa działa intensywnie i kompleksowo na wiele zmysłów. Poza tym tradycja kulinarna jest tematem uniwersalnym i bliskim każdemu – bez względu na wiek, wykształcenie czy obycie kulturalne.

Z pedagogicznego punktu widzenia degustacje stanowią idealny sposób aktywizacji. Zwiedzający nie jest jedynie biernym odbiorcą informacji, ale staje się uczestnikiem wydarzenia. Patrzy, zadaje pytania, włącza się w dyskusję, często może coś samodzielnie wypróbować. A na koniec – degustuje przygotowane potrawy.

Nierzadko budzimy wspomnienia wśród starszego pokolenia – ludzie zaczynają opowiadać, jak gotowało się dawniej w ich domach, jakie potrawy przygotowywały ich mamy i babcie, jak wyglądały dania świąteczne, czy jedzenie przygotowywane w okresie prac polowych. W ten naturalny sposób między pokoleniami przekazywane są opowieści, doświadczenia i tradycje, **co łączy generacje**, ponieważ dochodzi do międzypokoleniowego dialogu. Dla nas, muzealników, są to cenne źródła wiedzy pomocne w zachowaniu żywych tradycji naszych przodków.



▮ Stroje mieszkańców Liptova

Muzeum Wsi Liptowskiej w Przybylinie – żywa sceneria przeszłości

Swoje programy degustacji realizujemy przede wszystkim w scenerii Muzeum Wsi Liptowskiej w Przybylinie, skansenu, który jest częścią Muzeum Liptowskiego. Ekspozycja ta zajmuje szczególne miejsce w działalności muzeum. Jest nie tylko jedną z najpopularniejszych atrakcji turystycznych regionu (jest najczęściej odwiedzana ze wszystkich ekspozycji Muzeum Liptowskiego), lecz stanowi także żywą platformę dla edukacji doświadczalnej. Przez cały rok organizujemy tu liczne wydarzenia, wystawy oraz wspomniane już programy edukacji muzealnej dla szkół i szerokiej publiczności.

Skansen prezentuje zrekonstruowany układ tradycyjnej liptowskiej wsi z obiektami architektury ludowej pochodzącymi

z różnych części regionu. Oprócz domów mieszkalnych, zabudowań gospodarczych, szkoły, kościoła i dworu znajdziemy tu również obiekty bezpośrednio związane z tradycyjnym przygotowywaniem posiłków – **letnią kuchnię z murowanym piecem opalanym drewnem**.

To właśnie tutaj ożywiamy przeszłość poprzez praktyczne pokazy gotowania według tradycyjnych liptowskich receptur, to tu ma miejsce zasadnicza część naszych działań kulinarnych. Wszystko odbywa się na oczach zwiedzających i wiernie odtwarza dawne techniki – od rozpalania ognia, przez przygotowanie surowców, proces gotowania, aż po podanie potrawy.

Tematyczne ukierunkowanie degustacji

Nasze programy to nie tylko pokazy gotowania – pomyślane są one zawsze jako



Letnia kuchnia w Muzeum Wsi Liptowskiej w Przybylinie

zintegrowane zajęcia edukacyjne. Towarzyszy im fachowy wykład, który objaśnia:

- » pochodzenie i znaczenie poszczególnych potraw,
- » wykorzystania tradycyjnych surowców i ziół w kuchni,
- » techniki kulinarne stosowane przez naszych przodków,
- » społeczny i rytualny kontekst wspólnego spożywania posiłków.

Wspólne spożywanie posiłków jest przedmiotem badań nie tylko jako zwyczajny akt jedzenia, ale również jako wydarzenie społeczne i element zwyczajów czy obrzędów – czyli jakie potrawy jedzono przy różnych okazjach, jakie obowiązywały normy zachowania przy stole, jaką rangę miały wspólne posiłki podczas świąt, wesel czy obrzędów religijnych.

Prezentujemy zarówno potrawy dnia codziennego – proste, pożywne i lokalne,

będące podstawą dawnej diety – jak i potrawy towarzyszące ważnym momentom życia, jak np. wesela czy święta.

Szczególną uwagę poświęcamy daniom typowym dla naszego regionu, takim jak bryndzowe *haluszki*, ziemniaczane kluski *śůľance*, czy tradycyjne liptowskie zupy. Są one istotnym elementem tożsamości regionalnej i dokumentują powiązanie tu-tejszej kuchni z warunkami naturalnymi oraz gospodarką regionu.

Metodyka i przebieg degustacji

Każde nasze wydarzenie ma jasną strukturę zapewniającą zarówno wartość edukacyjną, jak i angażujące doświadczenie:

Wprowadzenie – prezentujemy temat, kontekst historyczny, funkcję danej potrawy w przeszłości oraz jej znaczenie w życiu społecznym. Przykład: wiosenna kwaśna zupa pokrzywowa, przyrządzana



Tradycyjna potrawa z Liptowa

na Liptowie na Wielkanoc, na Wielki Czwartek – omawiamy historię i powiązanie z okresem wielkanocnym.

Pokaz przyrządzania – krok po kroku demonstrujemy tradycyjne procedury: przygotowujemy i oczyszczamy surowce, opisujemy czynności, komentujemy proces gotowania: W garnku przygotowujemy zasmażkę na wytopionej słoninie. Zalewamy wodą i dodajemy ziemniaki pokrojone w kostkę (omawiamy ich historię). Dodajemy sól, ziele angielskie, liść laurowy i gotujemy. Gdy ziemniaki zmiękną, dodajemy drobno posiekaną młodą pokrzywę i chwilę gotujemy. Na koniec zupełnie zagęszczamy śmietaną, doprawiamy octem i cukrem. To nieskomplikowane danie,

dlatego podczas degustacji zwiedzający często są zaskoczeni, jak smaczne potrawy można przygotować z niewielkiej liczby prostych składników, bez zbędnych dodatków i skomplikowanych przepisów. Wyjaśniamy techniki, używane narzędzia i związane z nimi zwyczaje. Prezentujemy także sposób podania potrawy.

Degustacja – kulminacyjny moment całego programu. To nie tylko doświadczenie kulinarne, lecz także narzędzie utrwalające zdobytą wiedzę i budujące emocjonalny związek z tematem.

Dyskusja i pytania – zwiedzający mają możliwość aktywnego włączenia się w wydarzenia, zadawania pytań, porównywania przeszłości z teraźniejszością.



Goście w skansenie w Przybylinie

Edukacja muzealna dla dzieci: „Czarowanie z ziół”

1. Wprowadzenie i motywacja

Dzieci wita edukatorka muzealna jako gospodyni w tradycyjnym stroju. Rozmowa wprowadzająca opiera się na pytaniach: „Czy potraficie rozpoznać zioła po zapachu?”, „Czy używacie ich w domu?”. Celem jest rozbudzenie ciekawości dzieci i nawiązywanie relacji z tematem dzięki ich osobistym doświadczeniom.

2. Poznawanie ziół

Dzieci w przymuzealnym ogrodzie ziołowym pracują ze świeżymi lub suszonymi ziołami, badając je dotykiem, węchem i wzrokiem. Edukator muzealny przedstawia tradycyjne gatunki – miętę, melisę, szalwię, rumianek, szczypiórek – i wyjaśnia ich właściwości lecznicze oraz zastosowanie kulinarne. Aktywność wspiera **nauczanie polisensoryczne** i pogłębia wiedzę poprzez bezpośredni kontakt.

3. Warsztaty praktyczne – kuchnia ziołowa

W części praktycznej dzieci samodzielnie lub w grupach przyrządzają proste potrawy czy napoje, np.:

- » masło ziołowe ze szczypiorkiem,
 - » herbatę z melisy, mięty lub rumianku.
- Podczas pracy edukator muzealny omawia tradycyjne metody suszenia, przechowywania i wykorzystania ziół w gospodarstwie domowym.

4. Degustacja i refleksja

Wspólna degustacja stwarza okazję do rozmowy o zapachach, smakach i wrażeniach. Dzieci określają, które zioło smakowało im najbardziej i czego nowego się nauczyły.

5. Twórcza aktywność na zakończenie

Na pamiątkę uczestnicy wykonują np. lniany woreczek z ziołami, kartkę do zielnika, ewentualnie rysunek przedstawiający zioło, którego użyli lub które smakowało im najbardziej. W ten sposób zabierają ze sobą nie tylko przeżycie, ale także konkretny przedmiot.

Tak zaplanowane działania wspierają rozwój tożsamości kulturowej dzieci.

Znaczenie i oddziaływanie programu

Z naszych doświadczeń wynika, że degustacje są jedną z najskuteczniejszych form edukacji muzealnej. Zwiedzający wynoszą z nich nie tylko nową wiedzę, lecz przede wszystkim przeżycie, które kojarzą z autentyczną przestrzenią, zapachami i smakami przeszłości – i chętnie wracają na kolejne wydarzenia.

Programy te wspierają także edukację międzypokoleniową – starsi zwiedzający często dzielą się swoimi wspomnieniami, młodszy odkrywają nowe perspektywy. Nierzadko program staje się impulsem do rozmów o rodzinnych przepisach, dziadkach czy zmianach zwyczajów żywieniowych na przestrzeni czasu.

Istotnym aspektem jest również zachowywanie i rewitalizacja niematerialnego dziedzictwa. Dzięki temu, że nie tylko dokumentujemy tradycyjne przepisy, lecz także aktywnie z nich korzystamy, pomagamy utrzymać je przy życiu. Gotowanie w muzeum staje się formą „żywego dziedzictwa” przekazywanego z pokolenia na pokolenie.

Podsumowanie

W Muzeum Liptowskim dążymy do tego, aby wizyta w muzeum nie kojarzyła się jedynie z biernym odbiorem informacji, lecz stawała się doświadczeniem angażującym zmysły, emocje i umysł. Program degustacji tradycyjnych potraw w Muzeum Wsi Liptowskiej w Przybylinie jest jedną z najskuteczniejszych form realizacji tego celu.

Jedzenie stanowi bowiem wrota do przeszłości. Za pośrednictwem smaków i zapachów możemy przekazywać historię w inny sposób niż poprzez gablotę czy tablicę z opisem. Dzięki nim zwiedzający mogą nie tylko zobaczyć i usłyszeć o przeszłości, ale także jej spróbować, poczuć ją i zachować w pamięci. W tym właśnie tkwi siła edukacji muzealnej – w zdolności przemiany wiedzy w osobiste doświadczenie.

Muzeum Liptowskie łączy
w ten sposób wiedzę, tradycję
i przeżycie – po to, aby historia
Liptowa pozostała żywa,
zrozumiała i inspirująca także dla
współczesnych odbiorców.



SILVIA VANČOVÁ

Liptovské múzeum

Chuť minulosti: Ochutnávky v múzejnej pedagogike Liptovského muzea

Abstrakt

Prednáška predstaví spôsob, akým Liptovské múzeum využíva gastronomické dedičstvo v edukačných aktivitách, najmä v rámci svojich programov múzejnej pedagogiky. Zameriame sa na prax organizovania ochutnávok tradičných jedál v areáli Múzea liptovskej dediny v Pribyline, kde sa nachádza historická kuchynka s pecou na drevo. V letných mesiacoch tu v rámci podujatí a vzdelávacích aktivít pripravujeme staré ľudové jedlá podľa tradičných receptúr, pričom varenie prebieha pred

očami návštevníkov. Ochutnávky sú správané odborným výkladom o jedlách, surovinách, kuchynských technikách i kultúrnom kontexte. Táto forma sprostredkovania dedičstva umožňuje návštevníkom doslova „ochutnať históriu“ a vytvára silný zážitok, ktorý podporuje porozumenie tradičnej kultúre regiónu.

Liptovské múzeum patrí medzi významné regionálne múzeá na Slovensku. Svojou činnosťou dokumentuje, ochraňuje a sprístupňuje prírodné, historické a kultúrne dedičstvo regiónu Liptova. Múzeum vzniklo v roku 1912 a dnes spravuje 10 expozícií, ktoré prezentujú rozmanitosť života v tomto regióne od praveku až po súčasnosť.

Do siete expozícií Liptovského múzea patria:

- » **Sídelná budova Liptovského múzea v Ružomberku** – expozície prírody, histórie, sakrálneho umenia a dejín regiónu. Od apríla 2025 je budova dlhodobo uzavretá, prebieha v nej rozsiahla rekonštrukcia.
- » **Múzeum Čierneho orla v Liptovskom Mikuláši** – dejiny lovu, poľovníctva a rybárstva na Liptove.
- » **Národopisné múzeum v Liptovskom Hrádku** – expozície ovčiarstva, modrotlač, čipky, expozícia Komorského úradu Likavsko-Hrádockého panstva so zbierkou poľovníckych trofejí.
- » **Roľnícky dom a dvor vo Vlkolínci**, ktorý autenticky zachytáva spôsob života, bývania a hospodárenia liptovských roľníkov v minulosti.

- » **Hrad Likava** – expozícia Liptovského múzea, ktorá približuje históriu stredovekého hradu, jeho architektúru a význam v dejinách Liptova. Momentálne je tiež v rozsiahlej dlhodobej rekonštrukcii.
- » **Múzeum baníctva a hutníctva Maša v Liptovskom Hrádku**, ktoré predstavuje históriu spracovania železnej rudy a vývoj hutníctva na Liptove.
- » **Banický dom Vyšná Boca** – expozícia Liptovského múzea, ktorá približuje život, prácu a bývanie baníkov v liptovskej obci v minulosti.
- » **Archeoskanzen Havránok** – expozícia Liptovského múzea pod holým nebom, ktorá prezentuje život, kultúru a remeslá Keltov na Liptove v období železnej doby.
- » **Kostol Všetkých svätých v Ludrovej** – vzácna pamiatka stredovekej sakrálnej architektúry s originálnymi gotickými freskami.
- » **Múzeum liptovskej dediny v Pribyline** – autentický skanzen prezentujúci architektúru, spôsob života a kultúru obyvateľov Liptova rôznych spoločenských vrstiev.

Súčasťou skanzenu je **Považská lesná železnica** – približuje technickú pamiatku bývalej lesnej železničky, ktorá od začiatku 20. storočia spájala Liptovský Hrádok s dolinami Čierneho Váhu a slúžila na dopravu dreva, aj na prepravu osôb, predovšetkým lesných robotníkov.

Všetky expozície spolu vytvárajú pestrú mozaiku histórie a kultúry Liptova.



■ Múzeum liptovskej dediny v Pribylíne

Jedlo ako súčasť kultúrneho dedičstva

Keď hovoríme o tradičnej kultúre, najčastejšie si predstavíme architektúru, odev, remeslá alebo folklórne piesne a tance. Často však zabúdame, že rovnako dôležitou súčasťou kultúrneho dedičstva je aj jedlo – spôsob jeho prípravy, konzumácie, suroviny, ktoré sa používali, a rituály, ktoré s ním súviseli. Strava totiž nikdy nebola len otázkou biologickej potreby. Bola – a stále je – významným kultúrnym a spoločenským fenoménom, ktorý odráža spôsob života, ekonomické pomery, geografické podmienky i hodnoty danej komunity.

V posledných desaťročiach múzeá čoraz častejšie vnímajú gastronómiu ako súčasť nemateriálneho kultúrneho dedičstva,

ktoré je potrebné nielen dokumentovať, ale aj aktívne sprostredkovať verejnosti. Práve touto cestou sa vydalo aj Liptovské múzeum v Ružomberku, ktoré sa dlhodobo venuje aj prezentácii a interpretácii tradičnej ľudovej kuchyne (a v nasledujúcom období sa chceme ešte viac zamerať práve na túto oblasť).

Gastronomické dedičstvo ako súčasť múzejnej pedagogiky

Múzejno-pedagogické programy, ktoré robíme pre školy a verejnosť, nie sú pre nás len doplnkom k tradičnej výstavnej činnosti, ale stali sa samostatnou a plnohodnotnou metódou, ako návštevníkovi sprostredkovať poznatky o minulosti zážitkovou formou.



Chaty v Przybyline

Našou snahou ako múzea nie je len prezentovať exponáty a sprostredkovať fakty, ale predovšetkým vytvoriť kontext, v ktorom si návštevník dokáže predstaviť každodenný život minulých generácií.

Jedlo je na to mimoriadne vhodným prostriedkom. Na rozdiel od iných prvkov kultúrneho dedičstva pôsobí intenzívne a komplexne na všetky zmysly. Okrem toho je gastronómia univerzálnou témou, ktorá je blízka každému – bez ohľadu na vek, vzdelanie či kultúrne zázemie.

Z pedagogického hľadiska sú ochutnávky ideálnym spôsobom, ako aktivizovať publikum. Návštevník nie je len pasívnym príjemcom informácií, ale stáva sa

súčasťou deja. Pozoruje, pýta sa, zapája sa do diskusie, niekedy si môže aj sám niečo vyskúšať. A napokon – jedlo ochutná.

Často prebudíme spomienky staršej generácie – rozrozprávajú sa o tom, ako sa kedysi varilo u nich doma, aké jedlá pripravovali ich mamy a staré mamy, či ako sa jedlo pri sviatkoch a prácach na poli. Takto sa medzi generáciami prirodzene odovzdávajú príbehy, skúsenosti a tradície – **prepájajú sa generácie** – pretože sa prebúdzajú spomienky starších, prinášajú poznanie mladším a sú cenným zdrojom poznatkov aj pre nás, múzejníkov, pri uchovávaní živých tradícií našich predkov.



■ Kroje obyvateľov Liptova

Múzeum liptovskej dediny v Pribyline – živá kulisa minulosti

Svoje programy ochutnávok realizujeme predovšetkým v prostredí Múzea liptovskej dediny v Pribyline (skanzen), ktoré je súčasťou Liptovského múzea. Táto expozícia má osobitné miesto v činnosti múzea. Je nielen obľúbenou turistickou destináciou (má najvyššiu návštevnosť zo všetkých expozícií Liptovského múzea), ale je aj živou platformou pre zážitkové vzdelávanie. Počas celého roka tu organizujeme rôzne podujatia, výstavy a aj už spomínanú múzejnú pedagogiku pre školy aj širokú verejnosť.

Skanzen predstavuje rekonštruovanú podobu tradičnej liptovskej dediny s objektmi ľudovej architektúry z rôznych častí regiónu. Okrem obytných domov,

hospodárskych stavieb, školy, kostola, kaštieľa tu nájdeme aj priestor, ktoré sa priamo viažu k tradičnému spôsobu prípravy jedál – **letnú kuchyňu s murovanou pecou na drevo**.

Práve tu oživujeme minulosť prostredníctvom praktických ukážok varenia podľa tradičných liptovských receptov, tu sa odohráva podstatná časť našich gastronomických aktivít. Varenie prebieha pred očami návštevníkov a zachováva dobové postupy – od zakladania ohňa v peci, cez prípravu surovín, samotné varenie až po servírovanie jedla.

Tematické zameranie ochutnávok

Naše programy nie sú iba ukážkami varenia, ale sú vždy koncipované ako komplexné edukačné podujatia. Sú vždy doplnené odborným výkladom, ktorý približuje:



Letná kuchyňa v Múzeu liptovskej dediny Pribylina

- » pôvod a význam jednotlivých jedál,
- » používanie tradičných surovín a liečivých bylín v kuchyni,
- » kulinárske techniky našich predkov,
- » spoločenský a rituálny kontext stolovania

Stolovanie sa neskúma len ako obyčajné jedenie, ale aj ako spoločenská udalosť a súčasť zvykov či obradov — teda ako ľudia jedli pri rôznych príležitostiach, aké mali pravidlá správania pri stole, aký význam malo spoločné jedlo pri sviatkoch, svadbách či náboženských obradoch.

Sprostredkovávame ukážky jedál všedného dňa – jednoduché, výživné a lokálne jedlá, ktoré tvorili základ stravy, ale aj pokrmy sprevádzajúce významné životné udalosti, ako napr. svadby alebo sviatky.

Osobitnú pozornosť venujeme jedlám typickým pre náš región – napríklad

bryndzovým haluškám, zemiakovým šúľancom alebo tradičným liptovským polievkam. Tieto jedlá sú dôležitou súčasťou regionálnej identity a zároveň dokumentujú prepojenie miestnej kuchyne s prírodnými a hospodárskymi podmienkami.

Metodika a priebeh ochutnávok

Každé naše podujatie má jasne štruktúrovaný priebeh, ktorý zabezpečuje jeho pedagogickú hodnotu aj zážitkový rozmer:

Úvodný výklad – predstavíme tému, historický kontext, funkciu daného jedla v minulosti a jeho význam v spoločenskom živote – príklad: Jarná žihľavová kyslá polievka – robila sa na Liptove na Veľkú noc, na Zelený štvrtok – povieme niečo z histórie, súvislosti s veľkonočným obdobím...

Ukážka prípravy – krok za krokom demonštrujeme tradičné postupy:



■ Tradičné jedlo z Liptova

Pripravíme, očistíme suroviny, opisujeme, komentujeme popri varení: V hrnci si pripravíme zápražku na rozpraženej slaninke. Zalejeme vodou a pridáme na kocky nakrájané zemiaky (poviem napríklad súvislosti o zemiakoch). Pridáme soľ, celé korenie, bobkový list a varíme. Keď sú zemiaky uvarené pridáme na drobno nasekanú mladú žihľavu a opäť trochu po-varíme. Nakoniec polievku zahustíme smotanou, dochutíme octom a cukrom. Jednoduché, nenáročné jedlo na prípravu a suroviny – Počas ochutnávok bývajú návštevníci často prekvapení, aké chutné jedlá

sa dajú pripraviť z mála a úplne jednoduchých surovín – bez zbytočných prísad či zložitých receptov.

Vysvetľujeme techniky, používané nástroje a súvisiace zvyky. Ukážeme stolovanie.

Ochutnávka – kulminálny moment celého programu. Ochutnávka je nielen gastronomickým zážitkom, ale aj nástrojom, ktorý pomáha fixovať získané poznatky a vytvára emocionálne puto k téme.

Diskusia a otázky – návštevníci majú možnosť aktívne sa zapojiť, klásť otázky, porovnávať minulosť so súčasnosťou.



Hostia v skanzene v Przybyline

Múzejná pedagogika pre deti: „Čarovanie z byliniek“

1. Úvod a motivácia

Deti privíta múzejná pedagogička ako gazdiná v tradičnom odevu. Úvodná diskusia nadväzuje na otázky: *Poznáte bylinky podľa vône? Používate ich doma?*

Cieľom je prebudiť zvedavosť a vytvoriť vzťah k téme prostredníctvom skúseností detí.

2. Poznávanie bylín

Deti pracujú so zväzočkami sušených alebo čerstvých bylín v bylinkovej záhrade, ktoré skúmajú hmatom, čuchom a zrakom. Múzejný pedagóg predstavuje tradičné druhy – mäta, medovku, šalviu, harmanček alebo pažítka – a vysvetľuje ich liečivé aj kuchynské využitie.

Aktivita podporuje **zmyslové učenie** a prehĺbuje poznanie prostredníctvom priameho kontaktu.

3. Praktická dielnička – bylinková kuchyňa

V praktickej časti si deti samostatne alebo v skupinách pripravujú jednoduché jedlo či nápoj, napr:

- » bylinkové maslo s pažítkou,
- » čaj z medovky, mäty alebo harmančeka.

Počas práce múzejný pedagóg vysvetľuje tradičné spôsoby sušenia, uchovávaní a používania bylín v domácnosti.

4. Ochutnávka a reflexia

Spoločná ochutnávka vytvára priestor na rozhovor o chutiach, vôňach a dojmoch. Deti pomenúvajú, ktorá bylina im chutí najviac a čo nové sa naučili.

5. Tvorivá aktivita na záver

Na pamiatku si účastníci vyrobia napr. malé pláténé vrecúško s bylinkami alebo kartičku s bylinkami, prípadne obrázok s bylinkou, ktorá použili alebo ktorá im chutí najviac. Odnášajú si tak nielen zážitok, ale aj konkrétny predmet.

Aj takto podporujeme rozvoj kultúrnej identity detí.

Význam a dopad programov

Z našich skúseností vyplýva, že ochutnávky patria k najúspešnejším formám múzejnej pedagogiky. Návštevníci si z nich odnášajú nielen nové informácie, ale predovšetkým zážitok, ktorý si spájajú s autentickým prostredím, vôňami a chuťami minulosti, a radi sa vracajú na naše programy.

Takéto programy zároveň podporujú medzigeneračné učenie – starší návštevníci

často dopĺňajú vlastné spomienky, mladší objavujú pre nich nové súvislosti. Často sa stáva, že podujatie spustí diskusiu o rodinných receptoch, pamäti starých rodičov či o zmene stravovacích návykov v priebehu času.

Dôležitým aspektom je aj uchovávanie a revitalizácia nemateriálneho dedičstva. Tým, že tradičné recepty nielen dokumentujeme, ale aj aktívne používame, pomáhame ich udržať pri živote. Varenie v múzeu sa tak stáva formou „živého dedičstva“, ktoré sa prenáša z generácie na generáciu.

Záver

Našou snahou v Liptovskom múzeu je, aby návšteva múzea nebola len pasívnym prijímaním informácií, ale aby sa stala zážitkom, ktorý osloví zmysly, emócie aj rozum. Program ochutnávok tradičných jedál v Múzeu liptovskej dediny v Pribyline je jedným z najúspešnejších spôsobov, ako tento cieľ naplňame.

Jedlo je totiž bránou do minulosti. Prostredníctvom chutí a vôní dokážeme sprostredkovať históriu inak, ako to dokáže vitrína či textový panel. Vďaka nemu môžu návštevníci nielen vidieť a počuť o minulosti, ale ju aj ochutnať, precítiť a zapamätať si ju. A práve v tom spočíva sila múzejnej pedagogiky – v schopnosti premeniť poznanie na osobnú skúsenosť.

Liptovské múzeum tak spája poznanie, tradíciu a zážitok – aby história Liptova zostala živá, zrozumiteľná a inšpirujúca aj pre dnešného návštevníka.



Polná kuchyňa v skanzene v Przybyline



PAULINA CZAJOWSKA

KGW w Miękini

Pieczone ziemniaki po miękińsku

Składniki:

2 kg ziemniaków
3 średnie cebule
3 średnie marchewki
20 dag boczku
50 dag cienkiej kiełbasy
1 średnia kapusta
 $\frac{1}{2}$ kostki smalcu
pęczek natki pietruszki
pęczek koperku
pieprz, sól
kawałek stoniny

Czas przygotowania: 2 godziny

Liczba porcji: 8



Koto Gospodyń Wiejskich w Miękini podczas pokazu kulinarnego „Pieczone ziemniaki po miękińsku” w ramach konferencji „Przy chłopskim stole”

Obieramy ziemniaki, cebule oraz marchewki. Ziemniaki kroimy w ćwiartki, marchewki w średniej grubości plastry, a cebule kroimy na dwie części. Boczek i kielbasę kroimy w kostkę, a z kapusty delikatnie odrywamy liście. Następnie siekamy natkę pietruszki i koperek.

Kociołek do pieczenia ziemniaków smarujemy od środka smalcem, na dnie kładziemy skórę z boczku lub plastry słoniny, można również wyłożyć naczynie liśćmi z kapusty.

W tak przygotowanym garnku naprzemiennie układamy warstwami ziemniaki, cebulę, boczek, kielbasę, marchewkę oraz

posiekaną zieleninę, solimy i pieprzymy każdą warstwę. Na koniec kładziemy warstwę ziemniaków, dociskamy, dodajemy pozostały smalec (według uznania) oraz przykrywamy liśćmi kapusty. Kociołek należy przykryć pokrywką i mocno dokręcić. Rozpalamy ognisko, wstawiamy kociołek i obsypujemy go żarem. Mniej więcej po godzinie ziemniaki powinny być gotowe, o czym świadczy smakowity zapach wydobywający się spod pokrywy kociołka. Pieczone ziemniaki po miękińsku najlepiej smakują na świeżym powietrzu, podane na liściu kapusty i z kwaśnym mlekiem.



PAULINA CZAJOWSKA

KGW Miękinia

Pečené zemiaky po miękiński

Prísady:

2 kg zemiakov
20 dkg údenej slaniny
50 dkg tenkej klobásy
3 stredné cibule
3 stredné mrkvy
0,5 balenia masti
viazanička petržlenovej vňate
viazanička zeleného kôpru
čierne korenie, soľ
stredne veľká kapusta
kúsok slaniny

Počet porcií 8

Čas prípravy 2 hodiny



Koto Gospodyń Wiejskich w Miękini podczas pokazu kulinarnego „Pieczone ziemniaki po miękińsku” w ramach konferencji „Przy chłopskim stole”

Príprava:

Zemiaky, cibuľu a mrkvu ošúpať. Zemiaky pokrájať na štvrtinky, cibuľu na dve časti a stredne veľké pásiky, mrkvu na kolieska. Údenú slaninu a klobásu pokrájať na menšie kocky. Z kapusty jemne odtrhnúť listy. Petržlenovú vňať a kôpor posekať. Hrnec na zemiaky vymastiť, na dno položiť kožu zo slaniny alebo kus chrbtovej slaniny, dá sa vyložiť aj kapustnými listami. Do takto pripraveného hrnca vrstvami ukladať zemiaky, cibuľu, slaninu, klobásu, mrkvu, posekanú vňať a kôpor,

jemne soliť a koreniť každú vrstvu. Na pokon prikryť vrstvou zemiakov, zatlačiť, pridať zvyšok masti (podľa chuti), prikryť kapustnými listami. Takto pripravený hrniec prikryť pokrievkou, tesne uzavrieť. Rozpáliť ohnisko, pohrabať uhlíky, vložiť hrniec/kotlík a obsypať uhlíkmi. Asi po hodine by mali byť zemiaky hotové, spod pokrievky by mala vychádzať príjemná vôňa. Zemiaky najlepšie chutia na čerstvom vzduchu, podávané na kapustnom liste s kyslým mliekom.



PHDR. ELENA BEŇUŠOVÁ

etnologka, Dolný Kubín 026 01

Kuchnia i jej inwentarz jako świadectwo sposobu życia mieszkańców

Abstrakt

Od życia bez kuchni, poprzez rozwój palenisk grzewczych aż po wprowadzenie pieców kuchennych i zmiany w wyposażeniu. Dawniej kuchnie cechowała prostota i funkcjonalność, ale przypisywano im również rolę *apotropeionu* – przedmiotu o znaczeniu ochronnym. Współcześnie dominuje w nich estetyka połączona z użytecznością. Od naczyń naturalnych po wyposażenie w sprzęt kuchenny. W przeszłości cechowały je prostota i użyteczność, dziś estetyka powiązana jest z funkcjonalnością.

Kuchnia i jej inwentarz stanowią świadectwo sposobu życia mieszkańców, przyrządzania posiłków i stosowanych technik. Archaiczny charakter kuchni zachowywały przede wszystkim uboższe gospodarstwa. Zamożniejsi byli bardziej otwarci na nowości. Pozwalały im na to zarówno możliwości finansowe, jak i dążenie do dorównania wyższym warstwom społecznym. Kuchnia gazdów stopniowo zbliżała się do kuchni mieszczańskiej, jednak największe zmiany zaszły dopiero w okresie powojennym.

Życie bez kuchni

Najstarszym i najprostszym sposobem odżywiania się człowieka było zjadanie pożywienia w stanie surowym. Lasy i górskie łąki dostarczały w przeszłości rozmaitych pędów, liści i kwiatów dziko rosnących roślin, ich korzeni, bulw, owoców oraz nasion (grzybów, poziomki, malin, czarnych jagód, borówek brusznicy). Jedzono je na surowo lub przygotowywano z nich odvary i napary, niektóre również w celach leczniczych. Wiele z nich spożywamy także dzisiaj na surowo, choć częściej w formie zakonserwowanej poprzez zamrażanie, wekowanie, jako powidła czy syropy, bądź w stanie suszonym¹.

¹ W orawskiej diecie ludowej od dawna obecne są także warzywa. Matej Bel wspomina o pasternaku, który cieszył się dużą popularnością: „Wieśniacy szczególnie upodobali sobie pasternak. Dlatego uprawiają go w wielkich ilościach na wolnych i nieurodzajnych równinach i jedzą go bardzo łapczywie, zwłaszcza w miesiącach zimowych i gdy noce są długie. Ogryzają wiele korzeni pasternaku, inne zaś gotują”. Dalej pisze: „Aby jednak nie brakowało urozmaïcenia w strawie, dodają do przysmaków tego rodzaju dziki pasternak (warzywo podobne do pietruszki) ugotowany w zwykłej wodzie. Jedzą go jak łapczywie, tak obficie.

Opanowanie ognia miało dla człowieka fundamentalne znaczenie

Ogień w sposób zasadniczy wpłynął na zwyczaje żywieniowe człowieka, gdyż umożliwił obróbkę ciepłą surowców. Nasi przodkowie przyrządzali mięso, opiekając je na otwartym ogniu, piekąc lub dusząc w jamie, w naczyniach organicznych (naturalnych), a także na rozżarzonych kamieniach. Upolowane ptactwo lub dzikie zwierzęta oblepiano gliną, a po upieczeniu w łatwy sposób zdejmowano ją wraz z piórami czy sierścią. Podobne praktyki zachowały się do dziś, na przykład podczas pieczenia ziemniaków w żarze na polu po wykopkach.

W przeciwieństwie do zwierząt pochodzących z późniejszej hodowli przydomowej mięso zwierząt żyjących na wolności było zdecydowanie zdrowsze i zawierało mniej tłuszczu. Dziś ważnym wyznacznikiem zdrowego stylu życia jest zbilansowana dieta. Mówi się, że „co za dużo, to niezdrowo” – dotyczy to także jedzenia. Podczas gdy nasi przodkowie spożywali posiłki skromne, lecz oparte na składnikach wysokiej jakości, my – w przeciwieństwie do nich – dysponujemy bardzo urozmaiconym jadłospisem, ale jakość składników nie jest już tak jednoznaczna.

Również na Orawie tradycyjna strawa przyrządzana była z produktów rolnych

Pierwotne potrawy na Orawie przyrządzano z wyhodowanych produktów rolnych, przede wszystkim zbóż, ziemniaków, warzyw – zwłaszcza kapusty – i owoców. Spożywano więc potrawy zbożowe,

warzywne, owocowe, mleczne, a jedynie w niedziele i dni świąteczne pojawiały się skromnie reprezentowane potrawy mięsne.

Na całej Orawie rozpowszechniona była uprawa kapusty, która jeszcze w pierwszej połowie XX wieku stanowiła ważny towar handlowy². Orawianie byli znani z jej bardzo wysokiego spożycia – średnio aż 50 kg na osobę. Konserwowano ją przez ubijanie w dużych, 200–250-litrowych drewnianych beczkach. Uprawa starej, lokalnej odmiany kapusty orawskiej przetrwała aż do początku XXI wieku. W małych orawskich drewnianych chałupach nie było miejsca na wtaczanie dużych drewnianych beczek, dlatego w wielu przypadkach bednarze zbijali je bezpośrednio w komorze i obejmowali je obręczami³.

Skutki słabych plonów i trudnych warunków życia na całej Orawie częściowo łagodziła hodowla bydła, owiec, świń i drobiu. Hodowla owiec była bardziej rozpowszechniona na Dolnej Orawie i najdłużej utrzymała się w Zázrivej. Mleko i nabiał stanowiły najważniejsze produkty pochodzenia zwierzęcego wykorzystywane do przyrządzania pożywienia – wartościowego i lekkostrawnego, odpowiedniego przede wszystkim dla dzieci i osób starszych⁴.

² O handlu kapustą wspomina także Ján Matej Revícký: „... która wywożona jest w znacznych ilościach na sześć cotygodniowych targów, do Bańskiej Szczawnicy, Kremnicy, Bańskiej Bystrzycy, Prievidzy – po 60–80 wozów po 20–24 centy każdy”.

³ Podobne informacje podaje także Wiliam Rowland: „Strawa jest prosta, składa się głównie z kapusty, pieczywa wyrabianego z owsianej śruty, ziemniaków i mleka”.

⁴ Fakty te potwierdzają również spostrzeżenia Mateja Bela: „Można by zobaczyć uboższych rolników,

Gotowanie potraw stało się istotnym elementem życia codziennego

Spożywanie posiłków łączyło się z codziennym przygotowywaniem potraw, do czego od dawna służyły rozmaite narzędzia. Z czasem wykształciły się z nich naczynia oraz sprzęty kuchenne. Stały się one częścią wyposażenia kuchni, która do dziś stanowi nie tylko miejsce przygotowywania posiłków, lecz także przestrzeń do ich spożywania, rodzinnych spotkań i rozmów oraz rozmaitych prac domowych. Dzisiejszy wygląd kuchni poprzedziła długotrwała ewolucja wnętrza oparta na odkryciu wzajemnych relacji między poszczególnymi sprzętami oraz ich relacji do przestrzeni jako takiej, a także na funkcjonalnym wykorzystaniu całego wyposażenia mieszkalnego i uporządkowaniu go w harmonijną całość. Wyposażenie było proste i spełniało swoją funkcję, podobnie jak jego praktyczne rozmieszczenie w jednej dużej izbie, która pierwotnie była jednocześnie pomieszczeniem mieszkalnym i kuchnią. Wiązało się to przede wszystkim z celowym umieszczeniem paleniska i pieca – niezbędnego i najważniejszego wyposażenia izby. Izba ta stanowiła główne pomieszczenie domu. Tu koncentrowało się życie rodziny: wykonywano wszystkie prace domowe, gotowano, pieczono, jedzono i spano.

jak żywią się mlekiem jednej krówki. Ba, wyraźnie nam twierdzono – i to nierzadko – że gazda i gaździna z siedmiorgiem albo ośmiorgiem dzieci żyją z wymienia takiej krowy”.

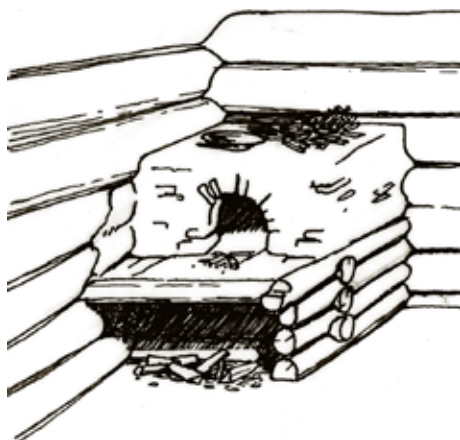


Otwarte palenisko z drążkiem (rysunek Igor Krpelán)

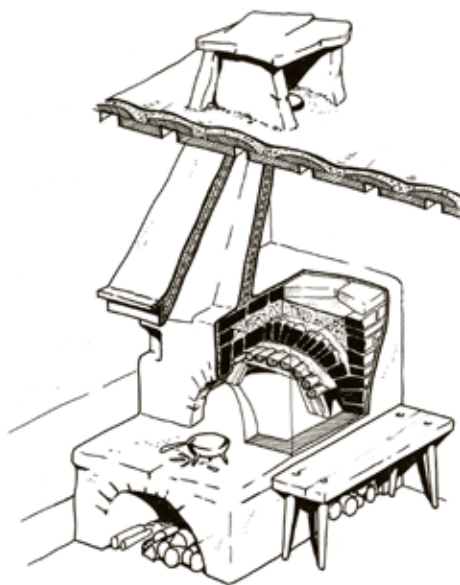
Posiłki pierwotnie przygotowywano wyłącznie na otwartych paleniskach. Ich elementem był drewniany pniak – *kumhár*, na którym zawieszano nad ogniem naczynia do gotowania – żeliwne kotły z obręczą. Podobne paleniska znane były na Słowacji już od czasów prehistorycznych, natomiast piece pojawiły się tutaj dopiero we wczesnym średniowieczu. W domu palenisko i piec umieszczano osobno, choć nie można wykluczyć ich wspólnego użytkowania w jednym pomieszczeniu.

Piec – siedziba ognia

Piec jako siedziba ognia był symbolem rodziny i domu. Nowo narodzone dziecko w rodzinie witano, kładąc je na piecu; panna młoda po wejściu do domu



Otwarte palenisko z piecem na drewnianym podwyższeniu, najstarszy typ pieca na Orawie – Oravská Lesná (rysunek Igor Krpelán)



Przekrój przestrzenny z kominkiem i piecem (rysunek Igor Krpelán).

małżonka obchodziła piec, a młode zwierzęta gospodarskie zwykle przebywały w jego pobliżu.

Najstarsze piece na Orawie, budowane z kamienia i gliny, na zrębowym podwyższeniu lub kamiennej podmurówce, zachowały się z okresu od XVIII do XX wieku. Stawiano je zazwyczaj w rogu izby i służyły do przygotowywania posiłków, ogrzewania oraz oświetlania pomieszczenia. Przed piecem znajdowało się otwarte palenisko do rozpalania ognia, wymazane gliną. Otwór pieca tworzyły półkoliste wloty. Z żaru w piecu każdego ranka rozpalano ogień. Jeśli nie udało się go rozpaścić, pożyczano go w innych gospodarstwach i przynoszono w naczyniu. Dopóki ogień się nie rozpałił i nie powstał żar, w izbie unosił się dym, głównie w górnej części pomieszczenia. Wówczas domownicy chodzili przygarbieni pod warstwą dymu i otwierali drzwi, aby dym szybciej uchodził przez duży otwór w powale. Ta tzw. czarna izba bez przewodu dymowego osiągała wysokość 3 m. Po wypaleniu żaru i nagrzanu izby węgle wysypywano przed piec na palenisko i rozniecano ogień do gotowania. Naczynie – *żelazny kociołek* do gotowania – wisiało nad paleniskiem na żelaznym łańcuchu lub drewnianym palu przymocowanym do powały. Po zakończeniu gotowania i na noc żar przenoszono do pieca, a naczynie zdejmowano. *Kumhár*, już w postaci poziomego ramienia, osadzonego w stojącym, obrotowym palu, przestał być potrzebny, jednak w niektórych miejscowościach utrzymywał się do końca XIX wieku.

Dzięki bezpieczniejszemu posługiwaniu się ogniem zaczęto gotować w większych glinianych garnkach – *variakach*, które gospodynie układały wokół rozłożonego żaru na palenisku, umieszczonym z boku właściwego otworu pieca, lub stawiały na *żelaznych trójnogach* – *drajfusach*.

Wśród glinianych garnców najpiękniejsze i największe były garnce weselne, wysokie na ponad 50 cm, bogato zdobione, o szerokim brzuchu i dwóch uchach. Po zewnętrznej stronie były oplecione łańcuszkami, które zarówno pełniły funkcję ozdoby, jak i stanowiły wzmocnienie naczynia, podobnie jak obręcze. Dekorację łańcuszkiem uzupełniały pasy regularnych łuków, faliste linie oraz drobniejsze zdobienia w kształcie kwiatków, często różyczek. Garnków tych używano do gotowania na otwartym ogniu, do przyrządzania potraw dla większej rodziny podczas biesiady weselnej. Do gotowania zup używano garnców o szerokim dnie, stawianych na trójnogu, pod który podkładało się drewno.

Na uwagę zasługują także większe, niezbyt bogato zdobione garnce chrzestne, w których matka chrzestna dziecka przynosiła ugotowany rosół z kury wraz z mięsem, odwiedzając matkę w połogu i noworodka. Starzy ludzie wspominali, że rosół z kury przyrządzony w glinianym garnku był znacznie smaczniejszy niż ten gotowany później w garnkach emaliowanych.

W XIX wieku nastąpiły zmiany w wyposażeniu kuchni: obok glinianych garnców pojawiały się trójnogie naczynia żelazne lub miedziane z własnym uchem



I Gliniany garnek słubny

albo rączką – patelnie, rondelki oraz garnki z pokrywką. Pieczono na żelaznych rusztach i rożnach. Te naczynia i przybory, choć reprezentowane tylko nielicznie, stanowiły wyposażenie kuchni. Posiłki spożywano z drewnianych mis i misek. Podobnie jak w okresie późniejszym gliniane misy i talerze, wieszano je w izbie na ścianie lub na listwie.

Naczynia i przybory kuchenne przechowywano w izbie na murku lub ławce przy piecu albo na prostych półkach pod stropem. Wyposażenie było wykonane domowymi sposobami, z drewna.

Kamienne piece z otwartym paleniskiem, bez przewodu dymowego, z wolnym otworem w powale, były rozpowszechnione na Górnjej Orawie w góralskich wsiach jeszcze w XIX wieku, a sporadycznie znaleźć je można było na początku XX wieku. W odległych samotniach Dolnej Orawy w Zázrivej i w góralskich miejscowościach Górnjej Orawy w rejonie Beskidów jeszcze po II wojnie światowej

pomieszczenie mieszkalne dzielono ze zwierzętami gospodarskimi – owcami i krową. Taka sytuacja była korzystna dla rodziny zwłaszcza w okresie zimowym, ponieważ zwierzęta wytwarzały ciepło.

Udoskonalanie urządzeń grzewczych – powstanie jasnej izby – świetlicy

Stopniowe udoskonalanie urządzeń grzewczych, które służyły przede wszystkim do przyrządzania posiłków, doprowadziło do powszechnego stosowania pieca z kominem – czworokątnym przewodem odprowadzającym dym z pieca i paleniska przez otwór w powale pod dach. Elementem pieca i paleniska był kozub, kozubek, służący do oświetlenia, a także do podgrzewania potraw. Był okrągły, wypleciony witkami leszczyny i wymazany z zewnątrz i od wewnątrz gliną, aby się nie spalił. Palono w nim szczapami drewna. Spalone węgle spadały na palenisko lub do naczynia z wodą. W ten sposób oświetlano izbę również w XIX wieku podczas zimowych wieczorów, przy pracy. Majętniejsi używali już świec, a w dworach używano nawet lamp naftowych.

Mimo że otwarte paleniska i piece grzewcze były wyposażone w obszerne kominy i kozuby, w izbach nadal się dymało, szczególnie przy rozpalamiu ognia i przy niekorzystnych warunkach pogodowych. Dlatego powały wykonywano z okrągłaków, a boczne ściany zrębowe izby były zawsze czarne i zadymione. Poddasze – „uchodź z dymem” – służyło do wędzenia i można było się tam dostać schodami biegnącymi z przedsionka



Drewniana solniczka zdobiona rzeźbieniami w kształcie sześcioramiennych rozet słonecznych w zamkniętym okręgu

– *pitvora*. Domownicy chronili odzież i żywność przed zadymieniem, przechowując je w bocznej komorze.

W XVIII wieku rozwój w tradycji budowlanej doprowadził wreszcie do powstania jasnej, niezadymionej izby – *światlicy*. Otwarte palenisko z kominem i wlotem przeniesiono do przedsionka – *pitvora*, skąd ogrzewano również sam piec w izbie, w którym pieczono chleb.

Naczynia kuchenne, przybory i sprzęt potrzebny do gotowania – niezbędnym elementem wyposażenia kuchni

Wyposażenie kuchenne obejmowało przybory do przygotowywania posiłków, ich spożywania, przechowywania i przenoszenia żywności. Większość wyposażenia

pochodziła z produkcji domowej lub rzemieślniczej. Z punktu widzenia rozwoju najstarszą grupę stanowią przybory i naczynia wykonane z drewna. Szczególnie niezbędne były łyżki i chochle, które odkładano do pojemnika o nazwie *łyżnik*, przymocowanego do ściany w pobliżu pieca. Równie istotnym pojemnikiem była solniczka do przechowywania soli, a także drewniane naczynia do przenoszenia i przechowywania wody oraz żywności – konwie, cebry, dzbanki i wiadra. Ważnym naczyniem wielofunkcyjnym był *szaflik* lub *vandlík*, służący do prania, mycia naczyń, a także do pojenia bydła. W gospodarstwie mlecznym używano również drewnianych cebrzyków do dojenia mleka o nazwie *šechtár* oraz *maselníc*, *dbanek* do ubijania masła. Masło, podobnie jak bryndza, przechowywano i przenoszono w mniejszych drewnianych beczkach, cebrzykach oraz specjalnych pojemnikach – *puškach*⁵. Olej przechowywano w glinianych *gąsiorach* z wąską szyjką i małym uchem.

Do odmierzania zbóż, mąki, ziemniaków, warzyw i owoców służyły drewniane miarki, nazywane *miery*, *merice* lub *štvrtníki*. Mniejsze ilości produktów ważono na dwuramiennych drewnianych wagach

⁵ Naczynia te mają interesującą nazwę. Z terminologią nazwy „puška” w kontekście toczenia drewna spotykamy się także w kołodziejstwie, przy ostatniej fazie wytwarzania kół, czyli przy nasadzaniu wrzeciona – „puški” do głowicy koła – tulei, w którą wsuвано oś. Z powyższego wynika, że przy nadaniu tej samej nazwy „puška” dwóm różnym wyrobom, kierowano się podobieństwem kształtów oraz taką samą technologią wytwarzania. Można więc uznać, że pierwotnie nazwą „puška” określano samo wrzeciono, a dopiero potem wtórnie wyrób o podobnym kształcie.

kuchennych, a później na żeliwnych wagach z miskami, tzw. kaczyc wagach. Do odmierzania alkoholu używano metalowych lub miedzianych kufli oraz szklanych kieliszków.

Niezastąpionym elementem wyposażenia kuchni były noże, które wkładano do pojemników – *zástrčníkův*. Noże były potrzebne przy uboju, obróbce mięsa i siekaniu kapusty. W późniejszym okresie do krojenia kapusty stosowano specjalną szatkownicę.

Zboże na kaszę rozdrabniano w ręcznych lub nożnych drewnianych i kamiennych stępach albo *žárnach*. W *žárnach* domowym sposobem mielono grubą mąkę, przeznaczoną do codziennego przyrządzania potraw; mąka drobniejsza pochodziła z młyna. Do przesiewania używano sit oraz przetaków. Mąkę przechowywano w skrzyni na mąkę lub w skrzyni na żywność, która jednocześnie służyła także jako stół roboczy. Mąkę nabierano *łopatką*. Ciasto wyrabiano i wałkowano drewnianym wałkiem na stole, później na drewnianej desce do wałkowania. Haluszkę zrzucano z drewnianej deski, która czasem w jednej połowie miała okrągłe otwory i pełniła jednocześnie funkcję cedzaka na ugotowane ziemniaki. Do cedzenia klusek używano dziurkowanej drewnianej warzechy. Ugotowane ziemniaki tłuczono drewnianym tłuczkiem, a później przeciskano je przez *pučiar* – praskę, podobnie jak ser przeznaczony na bryndzę. Do kuchni stopniowo trafiał różny blaszany sprzęt – chochle, cedzaki, tarki, podstawki pod garnki. Do rozniatania maku, soli, cukru i przypraw

służyły żelazne i żeliwne moździerze, a w późniejszym okresie także młynki.

Do wypieku chleba i kołaczy w piecu używano specjalnych narzędzi

Do podstawowych produktów zbożowych – także na Orawie – należy chleb. Jeszcze na początku XX wieku jego niedobór był wyraźnie odczuwany w wielu orawskich rodzinach. Chleb przeszedł ewolucyjne zmiany. Można powiedzieć, że potrawy o konsystencji papki były etapem przejściowym ku jego archaicznym odmianom – od placków z praśnego ciasta i wody, do chleba płaskiego lub okrągłego, noszącego nazwę *osúchy*, *posúchy*, *kabáče*, *podplamenniki*, w gwarze góralskiej *moskole* lub *maskale*, a także *isňiki*, *podlisniki* pieczone na liściach kapusty. Osuch z mąki jęczmiennej lub owsianej zastępował chleb, którego w ubogich gospodarstwach w ogóle się nie piekło.

Przy wypieku chleba i kołaczy w piecu niezbędna była drewniana łopata, za pomocą której wypieki te wsuwano do pieca i z niego wyjmowano. Żarzące się polana i węgle przesuwano drewnianym pogrzebaczem, a piec czyszczono miotłą z witek brzoźowych. Ciasto chlebowe wyrabiano – w zależności od ilości – w większym drewnianym korycie lub w mniejszych drewnianych misach, gdzie pozostawiano je także do wyrośnięcia. Chleb wyrastał także w okrągłych lub owalnych koszykach plecionych ze słomy (*slamienki*), które nadały mu kształt.

Drewniana łopata chlebową pełniła podczas wielkich burz funkcję



Drewniana łopata do chleba jako przedmiot apotropaiczny.

apotropeiczną – miała chronić przed uderzeniem pioruna, dlatego gospodynie wyrzucały ją na podwórze albo podrzucały wysoko w niebo. Łopata chlebowa, symbolicznie związana z chlebem, który podtrzymywał ludzi przy życiu, używana była również przy zabiegach mających na celu ochronę nowego życia. Dawniej, gdy śmiertelność wśród noworodków była wysoka, rodzice starali się jak najszybciej ochrzcić dziecko po jego narodzinach. Jeśli w rodzinie przed narodzinami dziecka zmarło kilkoro jego rodzeństwa,



Gliniana miska z typowymi zdobieniami charakterystycznymi dla ceramiki z miejscowości Trstená

przy wychodzeniu z domu do chrztu babka podawała dziecko matce chrzestnej przez okno na chlebowej łopacie.

Gliniane wyposażenie reprezentowały przede wszystkim dzbanki na mleko (mleczniki) oraz misy. Naczynia gliniane, w porównaniu z drewnianymi, były bardziej kruche, dlatego konieczne było ich częste uzupełnianie w kuchennym inwentarzu. Na Orawie szczególnie rozpowszechniona była ceramika wytwarzana przez garncarzy z Trzciany (Trstená). Trzciańska ceramika ma charakterystyczne cechy, które związane są z technologią jej wytwarzania, różnorodnością form oraz motywami dekoracyjnymi. Garncarze z Trzciany polewali swoje wyroby białą albo czerwonobrunatną gliną, niektóre naczynia wyłącznie od strony wewnętrznej. Bogato zdobili gąsiory, dzbanki i misy, głównie ornamentyką roślinną, geometryczną, rzadziej zoomorficzną. Każdy

egzemplarz był ręcznie i indywidualnie wykonany, a do poprzedniego podobny był jedynie kształtem i zdobieniem. Dawni mistrzowie rozróżniali swoje wyroby również na podstawie ich przeznaczenia. We wszystkich gospodarstwach domowych najbardziej rozpowszechnione były gliniane garnki i misy⁶.

Do przechowywania mleka używano glinianych garnków – mleczników – o smukłym kształcie, w których mleko lepiej się zsiadało i zbierano z nich więcej śmietany. W dzbanach i dzbankach przenoszono płyny, zwłaszcza wodę podczas prac polowych.

Posiłek do pracy w polu gospodynie nosiły w połączonych glinianych garnkach – dwojakach albo trojakach, które służyły jako praktyczne naczynie na oddzielne porcje jedzenia.

Gliniane misy były powszechnie użytkowane w kuchni we wszystkich gospodarstwach domowych. Zaletą mis ceramicznych było to, że nie pękały nawet na ogniu. Podobnie jak mleczniki i dzbanki były polewane naturalną glazurą zarówno z zewnątrz, jak i od wewnątrz. Łatwo się je myło i nie zatrzymywały zapachu potraw. Duże misy miały średnicę nawet do 60 cm. Na początku XIX wieku sprzedawano je w różnych rozmiarach – od małych, przez średnie, aż po duże, przeznaczone dla 12 osób. Te ostatnie służyły przede wszystkim do wspólnego spożywania posiłków

z jednej misy przy użyciu drewnianych łyżek. Każdy miał przy stole swoje stałe miejsce.

Ze wspólnej misy jedzono także na weselach, na których goście, jeden przez drugiego, wyławiali drewnianymi łyżkami kawałki mięsa, aby dostało im się go jak najwięcej.

Po I wojnie światowej weselnicy jedli już z płytkich i głębokich talerzy, które znajdowały się na wyposażeniu kuchni wyłącznie u bogatszych gospodarzy, od których ci ubożsi zazwyczaj wypożyczali je na wesele wraz ze sztućcami. Używano także szklanych naczyń o różnych kształtach.

Wraz z wprowadzeniem naczyń żelaznych, a jeszcze wcześniej miedzianych kotłów, pierwotna funkcja weselnych garnków zanikła. Podobnie naczynia z drewna i wypalanej gliny zostały w okresie powojennym zastąpione ich blaszanymi odpowiednikami. Wyjątkiem były mleczniki, których w gospodarstwach chłopskich do przechowywania mleka używa się do dziś.

Udoskonalanie urządzeń grzewczych – pojawienie się pieców kuchennych oraz nowego sprzętu i wyposażenia kuchennego

Znaczące zmiany, które wpłynęły na poprawę higieny pomieszczenia mieszkalnego, wiązały się z umiejscowieniem otwartego paleniska z kominem i wlotem w kuchni. Nadal gotowano na otwartym ogniu, którym jednocześnie ogrzewano piec w izbie. Jednak izba – *światlica*, o wysokości około 250 cm nie była już zadymona; miała drewnianą powalę z desek,

⁶ Tradycję ceramiki trzciańskiej podtrzymuje obecnie garncarz *Lubomír Holma* z Trzciany, który wytwarza szeroki asortyment wyrobów glinianych z przewagą przedmiotów użytkowych.



Udoskonalony kamienny piec pokojowy z paleniskiem, kominkiem i przybudowaną kuchenką. Zázrivá.

a ściany były wygładzone gliną i pobielone wapnem. Zapewniało to domownikom zdrowsze i przyjemniejsze warunki bytowe. We wnętrzu pojawiły się szerokie drewniane ławy ustawione wzdłuż ścian oraz wokół obszernego pieca, które służyły członkom rodziny nie tylko do siedzenia, ale także do spania. W razie potrzeby dzieci lub osoby starsze spały również na piecu. Ozdobnym, a zarazem praktycznym elementem wyposażenia była półka – rama na gliniane naczynia, umieszczana nad oknami lub nad drzwiami wejściowymi

z sieni do izby. Na półce ustawiano misy, a pod nią na drewnianych kołkach zawieszano dzbanki, dzbany, później kubki i wszystko, co miało ucho, oraz mniejsze miarki. Półka estetycznie dopełniała wystrój izby. Wieczorami pomieszczenie to oświetlała latarnia lub lampa z kozubka umieszczonego przy piecu. Z tylnej części sieni zaczęła się w ten sposób wyodrębniać „czarna” kuchnia, w której nadal gotowano na otwartym ogniu; dym swobodnie rozchodził się po pomieszczeniu i przez otwarty komin – dymnik umieszczony



Nowy typ zabudowanej kuchenki w kuchni wraz z niezbędnymi naczyniami i przyborami kuchennymi.

przy palenisku uchodził pod dachem na zewnątrz. Zadymioną i chłodną „czarną” kuchnię wykorzystywano już tylko do przyrządzania potraw i przechowywania sprzętów kuchennych. Jedzono natomiast w izbie, przy stole.

Od połowy XIX wieku przy palenisku zamiast kozubka zaczęto dobudowywać piece kuchenne. Palenisko zlikwidowano, a wraz z budową otwartych kominów doszło także do zaniku „czarnych” kuchni. Gotowano już na zamkniętym ogniu, a spożywanie codziennych posiłków

przeniosło się do kuchni. Po upowszechnieniu się pieców kuchennych zaczęto gotować w żeliwnych i blaszanych garnkach; żeliwne kotły utrzymały swoją funkcję wyłącznie przy okazji rodzinnych i wspólnotowych wydarzeń, takich jak świniobicie czy wesela. Służyły one także do smażenia powideł śliwkowych, wytapiania słoniny na smalec oraz przygotowywania ługu z popiołu do wyrabiania mydła. Najdłużej przetrwały one w szalaśnictwie. W piecu kuchennym przygotowywano wypieki na blachach, w glinianych lub blaszanych formach do babek, a później w blaszanych formach tortowych – tortownicach. Mięso nadal pieczono w glinianych lub już żeliwnych brytfannach i blachach do pieczenia, a potrawy smażyono na patelniach. Rozpowszechnione były także formy do pieczenia świątecznych wypieków przygotowywane z okazji rodzinnych uroczystości i świąt. Po I wojnie światowej, a przede wszystkim w okresie powojennym, w gospodarstwach domowych upowszechniło się używanie przemysłowo wytwarzanych emaliowanych naczyń blaszanych wszelkiego rodzaju. Niektóre z nich służyły do dziś zgodnie z pierwotnym przeznaczeniem lub zachowały się jako artefakty wyposażenia dawnej kuchni i sentymentalne pamiątki po kuchniach naszych babć.

Meble i wyposażenie izby miały w ludowych wnętrzach swoje stałe, dziedzicznie niezmiennie miejsce. Meble kuchenne zaczęły odgrywać ważniejszą rolę w wyposażeniu kuchni dopiero wtedy, gdy wyodrębniono pomieszczenie do gotowania i spożywania posiłków. Od końca XIX wieku



Najstarszy typ stołu z drewnianą szafką i kamiennym blatem, Zázrivá.

rozpowszechnił się nowy rodzaj mebli kuchennych służących do przechowywania. Wszystkie naczynia i przybory potrzebne do przyrządzania posiłków rozmieszczano w pobliżu paleniska, wieszając je na drewnianych półkach lub w otwartych, a później zamykanych wiszących szafkach.

Taka kuchnia w znacznym stopniu podnosiła standard mieszkania. Dzięki udoskonaleniu budowy otwartych kominów izbę trwale uwolniono od dymu, a jednocześnie kminy służyły do wentylacji.

Głównym elementem jasnej izby był stół. Ustawiony w kultowym, przeciwległym kącie, ukośnie względem pieca. W domu był najświętszym miejscem, choć czasem jego znaczenie przypisuje się palenisku. Dla gościa było zaszczytem, gdy gospodarz zapraszał go do stołu, ponieważ to miejsce było najbardziej cenione.

Szczególnym typem stołu na Orawie był stół z okolic Zázrivej. Jego część nośną tworzyła czworokątna drewniana szafka



Rekonstrukcja nowego typu zabudowanej kuchenki w kuchni.

z drzwiczkami, służąca do przechowywania skromnych naczyń i podstawowych produktów spożywczych. Górny blat stołu wykonywano z jednego kawałka kamienia – łupka. Miał wszechstronne zastosowanie przy wszystkich pracach domowych, podobnie jak dzisiejszy blat roboczy. Służył także do kruszenia soli kamiennej oraz do tłuczenia niewielkich ilości zbóż na bieżące potrzeby, przy użyciu kamienia – *solotrúcha*. W uboższych rejonach wraz z *žarnem* do mielenia mąki używano go jeszcze w powojennych latach XX wieku.

W tym okresie drewniane naczynia kuchenne zostały niemal całkowicie wyparte przez produkowane przemysłowo ich warianty blaszane. Na wsie przeniknęły



Piec piekarniczy, na nowo wybudowany w piwnicy nowego murowanego domu, lata 60-te XX wieku, który do dziś spełnia swoją funkcję, Suchá Hora

nowocześniejsze meble kuchenne: przeszklone kredensy, szafki do mycia naczyń, szafki na wodę, stoły, krzesła, ławy i półki. Początkowo wytwarzali je miejscowi rzemieślnicy, później zastąpiły je meble produkowane przemysłowo.

Niezbędnym elementem wyposażenia były urządzenia grzewcze, które służyły przede wszystkim do przygotowywania posiłków. Przeszły one długą ewolucję i stanowią dowód ludzkiej pomysłowości i kunsztu. Przyczyniły się do poprawy poziomu życia, co znalazło odzwierciedlenie również w kulturze mieszkania. Na początku XX wieku, a szczególnie w okresie po I wojnie światowej, stare piece z paleniskami w izbach zaczęto zastępować nowocześniejszymi piecami kaflowymi o różnych kształtach. Służyły one już wyłącznie

do ogrzewania pomieszczeń. Posiłki przygotowywano i gotowano nadal w kuchni, na murowanym piecu kuchennym z piekarnikiem.

Bibliografia:

1. Urbancová, V, 1961, *Etnografický materiál o Orave v literatúre 19. storočia*, w: „Slovenský národopis”, roč IX, 2.
2. Filová B. i in., 1975, *Slovensko. Lud – II – časť*. Obzor. Bratislava.
3. Bel, M., 2001, *Oravská stolica*, Tranoscius v Liptovskom Mikuláši.
4. Čaplovič, P., 1977, *Čaro kresaného dreva. Ludová architektúra Oravy*, Osveta.
5. Kolektív autorov, 1995, *Encyklopédia EKS 2*, Bratislava.
6. Vlastný doplnkový výskum



PHDR. ELENA
BEŇUŠOVÁ

etnologička, Dolný Kubín 026 01

Kuchyňa a jej inventár ako svedectvo o spôsobe života obyvateľov

Abstrakt

Od života bez kuchyne, cez vývoj vykurovacích ohnísk k zavádzaniu sporákov a po zmeny vo vybavení kuchyne riadom. Ten v minulosti charakterizovali jednoduchosť a účel, ale slúžil aj ako apotropaj – ochranný predmet. Dnes v ňom prevažuje estetika spojená s funkčnosťou. Od prírodných nádob po vybavenie kuchyne riadom. V minulosti ho charakterizovali jednoduchosť a účel, dnes estetika, spojená s funkčnosťou.

Kuchyňa a jej inventár sú svedectvom o spôsobe života obyvateľov, akým spôsobom jedlá pripravovali, aké postupy používali. Vo všeobecne zachovávali archaický charakter kuchyne predovšetkým chudobnejšie domácnosti. Majetnejší boli viac naklonení novotám. Mohli si to dovoliť jednak po finančnej stránke, ale hlavne sa chceli rovnať bohatším spoločenským vrstvám.

Kuchyňa gazdovských vrstiev sa len postupne približovala kuchyni meštianskej a najväčšie zmeny nastali až v povojnovom období.

Život bez kuchyne

Najstarším a najjednoduchším spôsobom stravovania človeka bola konzumácia potraviny v surovom stave. Lesy a horské lúky v minulosti poskytovalo rôznorodé *výhonky, listy a kvety divo rastúcich rastlín, ich korene, hľuzy, plody, semená* (huby, jahody, maliny, čučoriedky, brusnice). Jedli ich surové, alebo z nich pripravovali odvary a čaje, niektoré aj na liečenie prírodných účely. Mnohé z nich aj dnes konzumujeme v hojnom množstve surové, ale častejšie už zakonzervované zamrazením, zavarením, ako lekvár či sirup, alebo v sušenom stave¹.

¹ V oravskej ľudovej strave má oddávna svoje zastúpenie aj zelenina. Matej Bel uvádza ako veľmi obľúbený paštrnák: *“Dedínčania majú radi predovšetkým paštrnák. Preto ho pestujú vo veľkom množstve na voľných a neúrodných planinách a jedia ho veľmi pažravo, hlavne v zimných mesiacoch a keď sú dlhé noci. Ohrýzajú veľa paštrnákových korenkov, iné zasa vyváraajú”*. Ďalej píše: *“Aby však nechýbala zmena v potrave, pridávajú k lahôdkam takéhoto druhu divý paštrnák (zelenina podobná petržľenu) uvarený v obyčajnej vode. Jedia ho nemenej hltavo, ako hojne*.

Podstatný význam pre človeka malo objavenie a ovládnutie ohňa

Oheň výrazne zasiahol do stravovacích návykov človeka tým, že umožnil tepelné spracovanie surovín. Je známe, že naši predkovia upravovali mäso opekaním na otvorenom ohni a pečením alebo dusením v jame, či v *organických (prírodných) nádobách* i na rozpálených kameňoch. Ulovené vtáky alebo divé zvieratá obalili blatom a po upečení hlinu jednoducho stiahli aj s perím či srstou. Podobné praktiky sa zachovali dodnes, napr. pri pečení zemiakov v pahrebe na poli, po ich zbere.

Mäso voľne žijúcich zvierat, na rozdiel od zvierat z neskoršieho domáceho chovu, bolo rozhodne zdravšie, s menším obsahom tuku. Dnes je dôležitým ukazovateľom stravovania zdravý životný štýl ako súčasť zdravej životosprávy. Hovorí sa, že všetkého veľa škodí, teda aj jedla. Kým naši predkovia požívali síce skromné jedlá, ale z kvalitných surovín, my na rozdiel od nich máme k dispozícii veľmi pestrý jedálny čok, ale s kvalitou surovín to už nie je také jednoznačné.

Tradičná strava sa aj na Orave pripravovala z dopestovaných poľnohospodárskych produktov

Pôvodné jedlá na Orave sa pripravovali z dopestovaných poľnohospodárskych produktov a to predovšetkým z obilnín, zemiakov, zeleniny, zvlášť kapusty a ovocia. Požívali sa teda obilninové, zeleninové, ovocné, mliečne a len v nedeľné a sviatočné dni skromne zastúpené mäsité jedlá.

Na celej Orave bolo rozšírené pestovanie kapusty, ktorá ešte v 1. polovici 20.

storočia bola aj významným obchodným tovarom.² Oravčania boli známi jej veľkou spotrebou, v priemere až 50 kg na osobu. Konzervovali ju tlačением do rozmerných 200 až 250 l drevených sudov. Pestovanie starej krajovej odrody oravskej kapusty pretrvalo až do začiatku 21. storočia. V malých oravských dreveniciach nebolo dostatok miesta na presúvanie rozmerných drevených sudov a tak v mnohých prípadoch debnári rovno v komore zbili sud a opásali ho obručami.³

Slabé poľnohospodárske výnosy a biedne životné podmienky na celej Orave čiastočne zmierňoval chov dobytka, oviec, ošípaných a hydiny. Chov oviec bol rozšírený viac na dolnej Orave a najdlhšie sa udržal v Zázrivej. Mlieko a mliečne výrobky boli najdôležitejšie živočíšne produkty pri zhotovovaní stravy, výživnej a ľahko stráviteľnej, vhodnej predovšetkým pre deti a starých ľudí.⁴

Varenie jedál sa stalo dôležitou súčasťou každodenného života

Konzumácia stravy sa spájala s každodennou prípravou jedál, k čomu oddávna

slúžili najrôznejšie pomôcky. Z nich sa postupne vyvinul kuchynský riad a rôzne kuchynské potreby. Tieto sa stali súčasťou zariadenia kuchyne, ktorá dodnes poskytuje priestor nielen na prípravu jedál, ale aj ich konzumáciu, rodinné posedenia a rozhovory, či rôzne pracovné činnosti. Jej dnešným podobám predchádzal dlhodobý vývoj interiéru, založený na poznaní vzájomných vzťahov pri jednotlivých kusoch nábytku a ich vzťahoch k priestoru vôbec, na funkčnom využití všetkých zariadení na bývanie a zladení do celku. Zariadenie bolo jednoduché a plnilo svoj účel tak, ako aj jeho rovnako praktické rozmiestnenie v jedinej veľkej izbe, ktorá bola pôvodne obytným priestorom i kuchyňou zároveň. Súviselo hlavne s účelným umiestnením ohniska a pece, nevyhnutným a najvýznamnejším zariadením izby. Táto izba tvorila hlavný priestor domu. Tu sa sústreďoval život rodiny, vykonávali všetky domáce práce, varilo, pieklo, jedlo i spalo.

Jedlá sa pôvodne pripravovali len na otvorených ohniskách. Ich súčasťou bol drevený samorast *kumhár*, na ktorý sa vešali nad vatru nádoby na varenie – *liatinové kotly s obručou*. Podobné ohniská na Slovensku poznáme už z praveku, ale ohniská a pece sa tu objavujú len v ranom stredoveku. V dome boli umiestnené samostatne, ale nemožno vylúčiť ani ich spoločné používanie v jednom priestore.

Pec – sídlo ohňa

Pec ako sídlo ohňa bola symbolom rodiny a domácnosti. Novonarodené dieťa privítali v rodine položením na pec, nevesta po

² O vývoze kapusty uvádza aj Ján Matej Revický: "...ktorá sa vyváža v pozoruhodných množstvách na šesť týždenných trhov, do B. Štiavnice, Kremnice, B. Bystrice, Prievidze po 60–80 vozoch á 20–24 centov."

³ Podobné údaje uvádza aj Wiliam Rowland: "Strava je jednoduchá, pozostáva hlavne z kapusty, z pečiva robeného z ovseného šrotu, zemiakov a mlieka."

⁴ Skutočnosť dokresľujú aj postrehy Mateja Bela: "Mohol by si vidieť roľníkov biednejších pomerov, ako sa živía mliekom jednej kravičky. Ba výslovne sa nám tvrdilo, a nie zriedkavo, že gazda i gazdiná so siedmimi, alebo ôsmimi deťmi, žijú z vemien takej kravy."

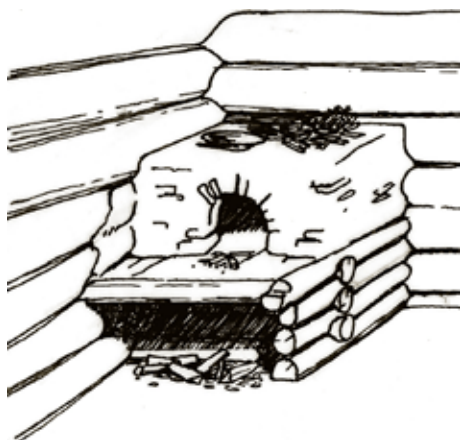


Otvorené ohnisko s kumhárom (kresba Igor Krpelán)

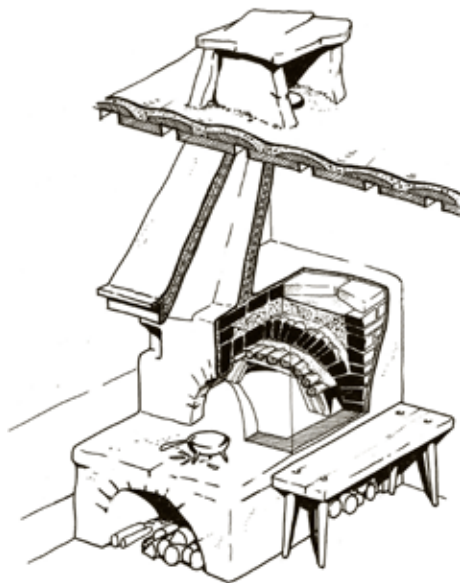
vstupe do manželovho domu obchádzala pec a tiež mláďatá domácich zvierat sa zvykli pri nej zdržiavať.

Vývoj ohniska a pece v čiernej izbe

Najstaršie pece na Orave, postavené z kameňa a hliny, na zrubovom podstavci alebo kamennej podmurovke, sa zachovali len od 18. do 20. storočia. Stáli obyčajne v rohu izby a slúžili na prípravu stravy, ohrievanie a osvetľovanie izby. Pred pecou bolo *otvorené ohnisko* na rozkladanie ohňa, vymazané hlinou. Otvor pece tvorili polkruhové čeluste. Z pahreby v peci každé ráno obnovili oheň. Ak sa nedal založiť, chodili si ho požičať a prinášali ho v nádobke. Kým sa rozhorel a vznikla



Otvorené ohnisko s pecou na zrubovom stupni, najstarší typ pece na Orave – Oravská Lesná (kresba Igor Krpelán).



Priestorový rez s kochom a pieckou (kresba Igor Krpelán)

pahreba, bolo v izbe plno dymu, hlavne v hornej časti miestnosti. Vtedy domáci chodievali popod dym prikrčení a otvárali dvere, aby veľkým otvorom v povale rýchlejšie unikali. Táto tzv. čierna *izba* bez odvodu dymu dosahovala výšku 3 m. Po prehorení pahreby a vyhriatí izby, uhliky vyhrnuli pred pec na ohnisko a rozložili oheň na varenie. Nádoba – železný *kotol* na varenie visela nad ohniskom na železnej reťazi alebo drevenom háku, upevnenom v povale. Po dovarení a na noc oheň – pahrebu presunuli do pece a nádobu zvesili. *Kumhár*, už v podobe horizontálneho ramienka začapovaného do stojacej otáčavej žrdky, prestal byť potrebný, v niektorých lokalitách sa však udržal do konca 19. storočia. V dôsledku vylepšenej a bezpečnejšej manipulácie s ohňom sa začalo variť vo väčších hlinených hrncoch *variakoch*, ktoré gazdinky prikladali okolo rozloženej vatry na ohnisku, umiestnenom do strany vlastného otvoru pece, alebo kládli na železné *trojnožky* – *drajfusy*.

Zvláštnu pozornosť si zaslúžia svadobné hrnce a hrnce na konkrétny účel

Z hlinených hrncov boli najkrajšie a najväčšie *hrnce svadobné*, vysoké cez 50 cm, s bohatou výzdobou, širokým bruchom a dvoma uchami. Na vonkajšej strane boli obtočené retiazkovými pásmi, ktoré boli jednak ozdobou a jednak zosilňovali črep hrnca ako obruče. Retiazkovú výzdobu dopĺňali pásy pravidelných oblúčikov, vlnovky a menšie ozdoby v tvare kvietkov, často ružičiek. Používali sa na varenie na

otvorenom ohnisku, k príprave jedál pre väčšiu rodinu na svadobnej hostine. Na varenie polievok sa používali hrnce so širokým dnom, postavené na trojnožke, pod ktorú sa prikladalo drevo.

Pozornosť si zaslúžia aj väčšie, nie príliš bohato zdobené *kmotrovské hrnce*, v ktorých *kmotra* – krstná matka dieťaťa, pri našala uvarenú kuráciu polievku s uvarenou sliepkou, pri návšteve rodičky a novorodenca.

Starí ľudia spomínali, že slepačia polievka z hlineného hrnca bola oveľa chutnejšia ako neskôr varená v smaltovaných hrncoch.

V 19. st. hlinené hrnce nahradili trojnohé liatinové, či medené nádoby s vlastným uchom alebo rúčkou – *panvy*, *panvičky* – *rajničky* a *kastróly* s pokrievkou. Pieklo sa na železných roštoch a ražňoch. Tieto nádoby a pomôcky, i keď zastúpené len v malom počte, predstavovali kuchynský riad. Jedlo sa z drevených *vahančekov* a misiek. Tie sa podobne, ako neskôr hlinené misy a taniere, vešali v izbe na stenu alebo lištu.

Kuchynské potreby, riad a náčinie ukladali v izbe na múrik, či lavičku pri peci alebo na jednoduché police pod stropom. Inventár bol zhotovený domáckym spôsobom, z dreva.

Kamenné pece s otvoreným ohniskom bez dymovodu, s voľnou dierou v povale, boli celkom bežné na hornej Orave v goralskej oblasti ešte v 19. a ojedinele aj začiatkom 20. storočia. Na odľahlých samotách dolnej Oravy v Závrivej a goralských lokalitách hornej Oravy v Beskydскеj



■ Hlinený hrniec svadobný.

oblasti, ešte po druhej svetovej vojne sa o priestor obytnej izby delila rodina s hospodárskymi zvieratami, ovcami i kravou. Takáto situácia bola pre rodinu prospešná hlavne v zimnom období, lebo zvieratá vytvárali teplo.

Zdokonaľovanie vykurovacích telies – vznik svetlej izby – svetlice

Postupným zdokonaľovaním vykurovacích telies, ktoré slúžili aj tak predovšetkým na prípravu jedál, sa stala bežným zariadením *pec s kochom* – štvorhranným dymníkom na odvádzanie dymu z pece i z ohniska otvorom v povale pod strechu. Súčasťou pece a ohniska bol kozub, kozúbok slúžiaci na osvetlenie, ale aj ohriatie jedla. Bol dookrhla vyplatený lieskovými štepmi a zvonka i znútra vymazaný hlinou, aby nezhorel. Kúrilo sa v ňom nastrúhanými drevenými štepmi. Zhorené uhlíky padali na ohnisko alebo do nádoby s vodou. Takýmto spôsobom osvetľovali izbu aj v 19. storočí počas zimných večerov, pri práci.

Majetnejší už svietili sviečkami, v kaštielloch dokonca petrolejovými lampami.

Aj napriek tomu, že otvorené ohniská a vykurovacie pece boli vybavené rozmernými *kochmi* a *kozubmi*, v izbách sa naďalej dymilo, zvlášť pri rozkladaní ohňa a za nepriaznivých poveternostných podmienok. Preto boli povaly zhotovené z guľatiny a bočné zrubové steny izby vždy čierne, zadymené. Podstrešie – pôjd s dymom slúžilo na údenie a bolo prístupné schodištom z predsieni – pitvora. Šatstvo a potraviny domáci chránili pred zadymením uskladnením v bočnej komore.

V 18. storočí postúpil vývoj v stavebnej tradícii konečne do podoby svetlej, nezadymenej izby – *svetlice*, keď otvorené ohnisko s *kochom* a čeľuštami premiestnili do pitvora – *predsiene*, odkiaľ sa vykurovala aj samotná pec v izbe, kde sa piekol chlieb.

Kuchynský riad, náradie a náčinie potrebné na varenie a prípravu jedál, sa stal nevyhnutnou súčasťou vybavenia kuchyne.

Kuchynský riad predstavuje náradie na prípravu, konzumáciu, uskladnenie a prenášanie **jedla**. Väčšina riadu pochádzala z domácej alebo remeselnej výroby. Z pohľadu vývoja najstaršiu skupinu tvorí náradie a náčinie zhotovené z dreva. Zvlášť potrebné boli *lyžice* a *varechy*, ktoré sa odkladali do *lyžičníka*, pripevneného na stenu v blízkosti pece. Rovnako dôležitá bola nádoba na úschovu soli – *solnička*, ale aj drevené nádoby na prenášanie a úschovu vody a potravín – *kanvy*, *putne*, *krhly*



Drevená solníčka zdobená vruborezom, v tvare šesťcípych solárnych ružíc v uzavretom kruhu

i *vedrá*. Dôležitý bol viacúčelový šafeľ, či *vandlík*, na pranie, umývanie riadu, aj napájanie dobytká. S mliečnym hospodárstvom súviselo používanie šechtárov na dojenie mlieka a *maselnice* – *dbanky* na mútenie masla. Maslo, podobne ako bryndzu, uchovávali a prenášali v menších drevených *súdkoch*, *vedierkach* a špeciálnych nádobkách *puškách*.⁵ Olej skladovali v hlinených nádobách *krpkách*, s **úzkym** hrdlom a malým uchom.

⁵ V súvislosti s týmito nádobkami je zaujímavý aj ich názov. S terminológiou názvu puška v spojitosti s tokárením sa stretávame aj v kolárstve, pri poslednej fáze výroby kolies, a to nasadením výtočky – pušky do hlavy kolesa – púzdra, do ktorého sa zasunula os. Z uvedeného vyplýva, že pri určení rovnakého názvu „puška“ pre dva rozdielne výrobky, má pôvod v podobnosti tvarov a rovnakej výrobnéj technológii. Preto je zrejmé, že názvom puška bol prvotne označený samotný výtoček, a až druhotne výrobok, podobného tvaru.

Na meranie obilnín, múky, zemiakov, zeleniny i ovocia slúžili drevené *odmerky*, nazývané *miery*, *merice*, alebo štvrtníky. Menšie množstvá potravín vážili na dvojramenných kuchynských drevených *váhach*, neskôr už na liatinových s miskami, tzv. *kačičkových*. Na meranie pálenky používali kovové alebo medené *holby* i sklenené poháre.

Nenahraditeľnou zložkou v kuchynskom inventári boli *nože*, ktoré vkladali do *zástrčníkov*. **Sekáče** boli dôležité pri zabíjačkách, spracovaní mäsa, sekaní kapusty. Neskôr na rezanie kapusty používali špeciálne *nože na kapustu*.

Obilie na krúpy spracúvali v ručných alebo nožných drevených a kamenných *stupách*, alebo žarnovoch. V žarnovoch sa po domácky mlela hrubá múka, na bežnú každodennú prípravu jedál, jemnejšia múka bola z mlyna. Na preosievanie používali *sitá* i **riečice**. Múku skladovali v *múčnici* alebo v truhle na potraviny, ktorá slúžila zároveň aj ako pracovný stôl. Múku naberali *lopatkou*. Cesto miesili a valkali dreveným *válkom* na stolovej, neskôr na drevenej pracovnej doske. Halušky hádzali z dreveného *lopára*, niekde s okrúhlymi otvormi v jednej polovici, ktorý zároveň slúžil ako *cedárka* po uvarení zemiakov. Na cedenie cestovín používali *dierkovanú varechu*. Uvarené zemiaky pučili dreveným *tľčíkom*, neskôr ch pretláčali cez *pučiar* – *lis* a rovnako aj syr na bryndzu. Do kuchyne sa postupne dostávali rôzne plechové pomôcky – naberačky, *cedáky*, *strúhadlá*, *podstavce pod hrnce*. Na drvenie maku, soli, cukru, korenín slúžili železné a liatinové *mažiare*, neskôr *mlynčeky*.

Osobitné náradie sa používalo pri pečení chleba a koláčov v peci

K základným obilninovým jedlám aj na Orave patrí chlieb. Ešte na začiatku 20. storočia bol zjavný jeho nedostatok v mnohých oravských rodinách. Chlieb prešiel vývojovými zmenami. Možno povedať, že kašovité jedlá boli prechodom k jeho archaickým obmenám – od placiiek z nekysnutého cesta a vody, k chlebu ploského alebo okrúhleho tvaru, nazývaného “osúchy”, “posúchy”, “kabáče”, “podplameníky”, v goralskej terminológii “moskole” či “maskale” a na kapustnom liste pečené “lisníky” a “podlisníky”. Osúch z jačmenej alebo ovsenej múky nahrádzal chlieb, ktorý v chudobných domácnostiach vôbec nepiekli.

Drevená chlebová lopata s ochrannou funkciou

Pri pečení chleba a koláčov v peci bola nevyhnutná *drevená lopata*, ktorou sa do pece sádzali a z pece vyberali. Žeravé polienka a uhlíky sa posúvali *dreveným ohreblom*, pec sa čistila *metlou z brezy*. Chlebové cesto sa zarábalo podľa množstva vo väčšom *drevenom koryte*, alebo menších *drevených vahanoch*, kde sa nechávalo aj kysnúť. Na kysnutie slúžili tiež okrúhle alebo oválne *slamienky*, ktoré dávali chlebu tvar.

Drevená chlebová lopata slúžila ako apotropaj – ochranný predmet pri veľkých búrkach, na ochranu pred zásahom blesku, kedy ju gazdiné vyhadzovali na dvor alebo vysoko do oblohy. Chlebová lopata, symbolicky spojená s chlebom, ktorý ľudí udržiaval pri živote, sa používala v snahe

ochrániť aj nový život. V minulosti, keď ešte zomieralo veľa novorodencov, zvykli rodičia dieťa čím skôr po narodení pokrstiť. Ak v rodine pred novorodencom zomrelo viac súrodencov, pri odchode z domu na krst podávala babica dieťa krstnej matke cez okno na chlebovej lopate.

Hlinený riad reprezentovali najmä mliečniky a misy

Hlinený riad oproti drevenému bol krehkejší, a preto ho bolo potrebné častejšie dopĺňať do kuchynského inventára. Na Orave bola zvlášť rozšírená keramika z produkcie trstenských hrnčiarov. Pre *trstenskú keramiku* sú príznačné špecifické znaky, týkajúce sa technológie vlastnej výroby, rozličných tvarov i samotnej dekorácie. Trstenský hrnčiari polievali svoje výrobky bielou alebo hnedočervenou hlinkou, niektoré nádoby len z vnútornej strany. Bohato zdobili krpky, krčahy a misy, prevažne rastlinným, geometrickým, menej zvieracím ornamentom. Každý kus bol ručne individuálne vyhotovený a s predchádzajúcim podobný len tvarom a dekórom. Starí majstri rozlišovali svoje výrobky aj podľa účelu. Vo všetkých domácnostiach boli najviac rozšírené *hlinené hrnce a misy*.⁶

Na úschovu mlieka sa používali *hlinené hrnce* – *mliečniky*, štíhleho tvaru, v ktorých lepšie sadlo mlieko a získalo sa viac smotany. V džbánach a *krčahoch* prenášali tekutiny, zvlášť vodu pri poľných prácach.

⁶ V tradícii *trstenskej keramiky* v súčasnosti pokračuje keramikár Ľubomír Holma z Trstenej, ktorý produkuje široký sortiment hlinených výrobkov s prevahou úžitkových predmetov.



■ Drevená chlebová lopata ako apotropajný predmet

Jedlo k prácam do poľa nosili gazdiné v *spojených hlinených hrnčekoch dvojáčkach* alebo *trojačkách*, ktoré slúžili ako praktický obedár oddelenej stravy.

Hlinené misy sa používali na stolovanie vo veľkej miere a vo všetkých domácnostiach. Výhodou hrnčiarskych *mís* bolo, že nepukli ani na ohni. Boli, podobne ako *mliečniky* a *krčahy*, zvonka aj zvnútra vyliate prírodnou glazúrou. Ľahko sa umývali a nezanechávali zápach po jedle. Veľké *misy* mali priemer až do 60 cm. Na začiatku 19. st. sa predávali v rôznych

veľkostiach od malých, stredných až po veľké pre 12 osôb. Tieto boli zvlášť určené na jedenie zo spoločnej misy drevenými lyžicami. A každý mal pri stole svoje miesto.

Zo spoločnej misy sa jedávalo aj na svadobných hostinách, kde si svadobní hostia jeden napred druhého drevenými lyžicami vychytávali kúsky mäsa, aby sa im čo najviac ušlo.

Po 1. sv. vojne svadobčania už jedli z plytkých a hlbokých tanierov, ktoré boli v inventári kuchyne len u tých bohatších, od ktorých si ich spolu s príborom zvykli na svadobnú hostinu požičiavať zasa tí chudobnejší. Používali aj sklenené poháre rôznych tvarov.

Zavedením železného riadu, ešte predtým medených kotlov, pôvodná funkcia svadobných hrncov zanikla. Podobne nádoby z dreva a pálenej hliny boli v po-vojnovom období nahradené plechovým variantom. Výnimkou boli mliečniky, ktoré sa v gazdovských domácnostiach ešte dodnes používajú na úschovu mlieka.

Zdokonaľovanie vykurovacích telies – nástup sporákov a nového kuchynského riadu i zariadenia

Výrazné zmeny, ktoré ovplyvnili zvýšenie samotnej hygieny obytného priestoru, súviseli s umiestnením otvoreného ohniska s *kochom* a čeľuštami v kuchyni. Varilo sa naďalej na otvorenom ohnisku, z ktorého sa zároveň vykurovala pec v izbe. Ale izba – *svetlica*, vysoká približne 250 cm, už nebola zadymená, navyše mala drevenú povalu z dosák a steny vymazané hlinou a vybielené vápnom. Domácim



Hlinená misa s typickou výzdobou trstenskej keramiky.

poskytovala zdravšie a príjemnejšie bývanie. Do interiéru pribudli *široké drevené lavice* popri stenách, aj okolo rozmernej pece, ktoré okrem sedenia slúžili aj na spanie pre členov rodiny. Deti alebo starí ľudia, v prípade potreby, spali aj na peci. Ozdobný a zároveň účelný kus nábytku tvorila polica – *rám* na hlinený riad, nad oknami, alebo nad vstupnými dverami z pitvora do izby. Na polici boli poukladané misy, pod nimi na drevených kolíkoch zavesené džbáanky, krčahy, neskôr hrnčeky a všetko čo malo ucho a menšie

miery. Polica esteticky dotvárala interiéru izby. Miestnosť po večeroch osvetľoval lampáš alebo lampa z kozúbka umiestneného pri peci.

V zadnej časti pitvora sa tak začala vyčleňovať čierna *kuchyňa*, kde sa ďalej varilo na otvorenom ohni, z ktorého sa dym voľne rozplýval po miestnosti a otvoreným komínom – dymníkom pri ohnisku popod strechu von. Zadymená a studená čierna *kuchyňa* sa využívala už len na prípravu jedál a uloženie kuchynského riadu. Jedávalo sa v izbe za stolom.



■ Zdokonalená izbová kamenná pec s ohniskom, kochom a pristavaným sporákom, Zázrivá

Od polovice 19. st. sa k ohnisku namiesto kozúbka pristavali *sporáky*. Ohnisko bolo odstránené a stavbou otvorených komínov došlo aj k zániku čiernych *kuchýň*. Varilo sa na uzavretom ohni a do kuchyne sa presunulo aj každodenné jedávanie. Po rozšírení sporákov sa začalo variť v *liatinových* a *plechových hrncoch*, *liatinové* kotle sa ďalej používali už len pri rodinných a spoločenských udalostiach, akými boli zabíjačky a svadby. Slúžili ešte na varenie *slivkového lekváru*, vytápanie

bravčovej masti, prípravu *lúhu* z *popola* na zváranie. Najdlhšie pretrvali v salašníctve. V peci sporáka sa pieklo pečivo na *ťapšiach* – *plechoch*, v *hlinených* alebo *plechových bábovkových formách*, neskôr v *plechových tortových formách* – *tortovníciach*. Aj **mäso naďalej piekli** v hlinených alebo už liatinových *brotvanoch* a *pekáčoch* a jedlá sa pražili na *panviciach*. Rozšírené boli aj *formy na pečenie sviatočného pečiva* pri rodinných udalostiach a sviatkoch. Po I. svetovej vojne, ale predovšetkým



Nový typ vstavaného sporáka v kuchyni s potrebným kuchynským riadom a kuchynskými potrebami

v povojnovom období sa rozšírilo v domácnostiach používanie priemyselne zhotoveného *smaltovaného plechového riadu* každého druhu. Niektoré dodnes slúžia svojmu účelu, alebo sa zachovali ako artefakt vybavenia starej kuchyne a sú milou spomienkou na naše staré mamy.

Nábytok a zariadenie izby vôbec malo v ľudovom interiéru svoje pevné, dedične nemeniteľné miesto.

Kuchynský nábytok sa uplatnil v zariadení kuchyne až vtedy, keď bola vymedzená

na varenie a stolovanie. Od konca 19. st. sa rozšíril ďalší druh kuchynského odkladacieho nábytku. Všetky nádoby a náradie potrebné pri príprave stravy boli rozmiestnené v blízkosti ohniska, ponešané na drevených policiach, alebo otvorených, neskôr zatvorených závesných skrinkách.

Takáto kuchyňa v mnohom vylepšila kultúru bývania ľudí. Zdokonalením vývoja *vykurovacích telies* a vybudovanie otvorených komínov izbu natrvalo zbavili dymu a zároveň poslúžili na vetranie.



Najstarší typ stola s drevenou skrinkou a kamennou doskou. Zázrivá

Hlavným prvkom svetlej izby bol *stól*. Stál v kultovom, protíľahlom kúte, diagonálne s pecou. V dome bol najposvätejším miestom, i keď niekde sa tento význam pripisuje ohnisku. *Pre návštevníka bolo poctou, keď ho gazda pozval k stolu, lebo toto miesto sa cenilo najviac.*

Osobitý typ stola na Orave, predstavuje stól z oblasti Zázrivej. Jeho nosnú časť tvorí štvorhranná drevená skrinka s dvierkami, ktorá slúžila na odkladanie skromného riadu a základných potravín. Vrchná stolová doska bola zhotovená z jedného kusa kameňa – ľahko štiepatelnej bridlice. Tá mala všestranné využitie pri všetkých domácich prácach, ako dnešná pracovná doska. Slúžila aj na drvenie kamennej soli, tiež menšieho množstva obilnín pre jednorazovú potrebu, pomocou kameňa *solotrúcha*. V chudobnejších oblastiach sa aj so žarnovom na mletie múky používal ešte v povojnových rokoch 20. storočia.



Rekonštrukcia nového typu vstavaného sporáka v kuchyni

V tomto období bol už drevený kuchynský riad takmer úplne nahradený priemyselne zhotoveným plechovým variantom. Na dedinu prenikol modernejší kuchynský nábytok, zasklený kredenc, umývací stól, skrinka na vodu, stôl, stoličky, lavice, police. Vyrábali ho domáci remeselníci, neskôr sa vyrábala priemyselne.



Nevyhnutnou súčasťou vybavenia boli vykurovacie telesá, ktoré slúžili predovšetkým na prípravu jedla. Prešli dlhodobým vývojom a sú dôkazom ľudskej vynaliezavosti a zručnosti. Ovplynili rast životnej úrovne, ktorá sa odrazila i v kultúre bývania. Začiatkom 20. storočia, ale najmä v období po I. svetovej vojne, dochádza k výmene starých pecí s ohniskami v izbách za nové, moderné kachle rôznych



Pekárska pec, nanovo vymurovaná v pivnici nového murovaného domu, 60-te roky 20. st., ktorá dodnes slúži svojmu účelu, Suchá Hora

tvarov. Tieto slúžili už len na vyhrievanie priestoru. Pokrmu sa pripravovali a varili naďalej v kuchyni, na murovanom sporáku, s rúrou na pečenie.

Použitá literatúra:

1. Urbancová, Viera.: Etnografický materiál o Orave v literatúre 19. storočia. In.: Slovenský národopis, roč. IX., 2, 1961
2. Slovensko. Ľud – II – časť. Obzor. Bratislava. 1975
3. Bel, Matej.: Oravská stolica. Tranoscius v Liptovskom Mikuláši, 2001
4. Čaplovič, Pavol.: Čaro kresaného dreva. Ľudová architektúra Oravy. Osveta, 1977
5. Kolektív autorov.: Encyklopédia LKS 2. Bratislava, 1995
6. Vlastný doplnkový výskum



ANNA OSTAFIN

archeolog i judaista, kustosz Muzeum
w Chrzanowie im. Ireny i Mieczysława
Mazarakich.

Cymes, chała i pipki, czyli słów kilka o kuchni żydowskiej

Abstrakt

Celem niniejszego opracowania jest nakreślenie problematyki kuchni żydowskiej. Kuchnia ta oparta o zasady koszerności, omówione pokrótce na łamach niniejszego artykułu, pełna była religijnych odniesień i symboliki, a do jej serwowania służyły specjalne naczynia, zachowane często w muzealnych zbiorach. Bez wątpienia różniła się też od polskiej kuchni, choć znaleźć w niej można było potrawy takie jak rosół z kury, barszcz czy placki ziemniaczane. W opracowaniu przywołano również postać żydowskiego karczmarza Hirsza Singera, znanego z dramatu *Wesele*.

Opowieść o kuchni żydowskiej na konferencji „Przy chłopskim stole” odbywającej się w Parku Etnograficznym Krakowiaków Zachodnich jest rzeczą nieoczywistą. Wszak mieszkańcy wsi ani na co dzień, ani od święta nie jadali dań kuchni koszernej. Choć bez wątpienia były takie miejsca, gdzie dwa światy, żydowski i chłopski, się przecinały – należały do nich karczmy.

Na wsi nierzadko były one arendowane, czyli dzierżawione przez Żydów, osadzanych w tej roli przez szlacheckich lub kościelnych właścicieli dóbr. Z perspektywy Muzeum w Chrzanowie wypadałoby przeto wspomnieć o żydowskim karczmarzu, urodzonym właśnie w Chrzanowie, który stał się pierwowzorem literackiej postaci Żyda z dramatu *Wesele* Stanisława Wyspiańskiego, a mianowicie o Hirszu Singerze.

Przyszłł on na świat 29 grudnia 1841 r., a w styczniu 1842 r. fakt narodzin jego syna rodzice zgłosili do parafii św. Mikołaja w Chrzanowie. Jak Hirsch Singer znalazł się w karczmie w Bronowicach? W latach 70. XIX wieku proboszczem tej parafii był ks. Ludwik Bober, który w 1880 r. został proboszczem parafii Wniebowzięcia NMP w Krakowie, czyli kościoła Mariackiego. Pod tę parafię podlegały m.in. Bronowice. Prawdopodobnie to ks. Bober zatrudnił znanego sobie jeszcze z Chrzanowa Singera jako arendarza karczmy w Bronowicach, a dzień 20 listopada 1900 r., kiedy Hirsch Singer znalazł się na weselu poety Lucjana Rydla z Jadwigą Mikołajczykówną, na zawsze odmienił jego życie⁷.

⁷ Wojciech Wyzina, *Hirsch Singer. Żyd urodzony w Chrzanowie, który trafił na strony szkolnych lektur*, [https://www.archiwum-ziemiachrzanowska.](https://www.archiwum-ziemiachrzanowska.pl/hirsch-singer-zyd-urodzony-w-chrzanowie-ktory-trafil-na-strony-szkolnych-lektur/)



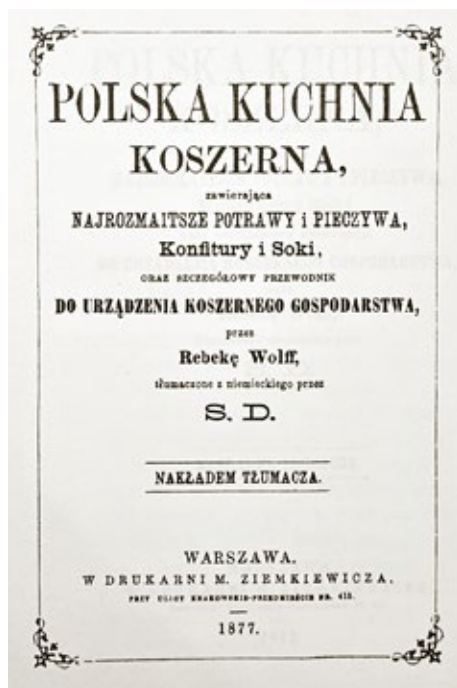
Fotografia portretowa Hirsza Singera, za R. Brandstaetter, *Ja jestem Żyd z Wesela*, s. 45

Ale choć austerie, czyli karczmy prowadzone przez żydowskich karczmarzy, były bez wątpienia miejscami, gdzie podobnie jak w miasteczkach takich jak Chrzanów na jarmarkach ludność wiejska stykała się ze społecznością żydowską, to potraw kuchni żydowskiej w nich nie serwowano. Wszak królował tam alkohol, a oferowane dania były raczej prostymi zakąskami. Zatem trudno się spodziewać w menu wiejskiej gospody koszernych specjałów, czy też cymesów, a nawet prostych potraw takich jak np. **gęsie pipki**, czyli duszone lub pieczone gęsie szyje, nadziewane siekaną wołowiną z dodatkiem cebuli i przypraw.

Ściśle uwarunkowana zasadami życia religijnego kuchnia żydowska była bowiem powiązana ze społecznością wyznającą

[pl/hirsch-singer-zyd-urodzony-w-chrzanowie-ktory-trafil-na-strony-szkolnych-lektur/](https://www.archiwum-ziemiachrzanowska.pl/hirsch-singer-zyd-urodzony-w-chrzanowie-ktory-trafil-na-strony-szkolnych-lektur/) [dostęp 5.11.2025].

judajzm. Wywodzące się z Tory⁸ zasady kaszrutu, czyli koszerności, określały i wciąż określają, bo dalej są stosowane wśród społeczności praktykującej religię mojżeszową, rodzaje spożywanego pokarmu i sposób ich przygotowania. Zwierzęta, których mięso może być spożywane, muszą mieć racicę i być przeżuwaczami, a zatem odpada mięso takich zwierząt jak świnia, królik czy koń. Z ptaków dozwolone są te gatunki, które nie są drapieżne i są tradycyjnie hodowane przez człowieka na pokarm – kury, kaczki, gęsi. Ze stworzeń wodnych do spożycia nadają się wyłącznie ryby z łatwo usuwalnymi łuskami i płetwami. Każda substancja „wytworzana” przez niekoszerne zwierzę jest niekoszerne. Wyjątkiem jest miód, poza spadziowym. Każde zwierzę i ptak muszą być zabite według zasad żydowskiego prawa, czyli podczas uboju rytualnego. Jego głównym celem jest uśmiercenie zwierzęcia tak, aby maksymalnie ograniczyć jego cierpienie. Zabijający – szochet, jest odpowiednio wykwalifikowanym rzemieślnikiem, który najpierw bada zwierzę, by wykluczyć, że jest ono ranne lub chore, bo wówczas byłoby trefne, a następnie jednym precyzyjnym cięciem ostrza przez tchawicę uśmierca je. Ponieważ krew jest symbolem życia, obowiązuje całkowity zakaz jej spożywania, musi zatem być całkowicie usunięta z mięsa. Nie spożywa się także niektórych rodzajów tłuszczu oraz nerwu kulszowego. Zakazane jest łączenie



Rebecka Wolff, Polska kuchnia koszerne,
Warszawa 1877, reprint, zbiory prywatne

potraw mięsnych i mlecznych, zarówno podczas gotowania, jak i jedzenia. Produkty mleczne mogą pochodzić wyłącznie z mleka zwierząt koszerne. Po zjedzeniu mięsa trzeba odczekać kilka godzin, aby spożyć potrawę zawierającą mleko⁹.

Rozdział potraw mięsnych i mlecznych wymuszał specjalne urządzenie kuchni. Zalecała to m.in. Rebecka Wolff, niemiecka autorka popularnej żydowskiej książki kucharskiej wydanej w 1877 r. w Polsce pod tytułem *Polska kuchnia koszerne*, wówczas

⁸ Tora – Prawo, Pięcioksiąg Mojżesza, pięć pierwszych ksiąg Biblii hebrajskiej, najważniejsza święta księga judaizmu.

⁹ Szczegółowo o zasadach koszerne m.in. http://poznan.jewish.org.pl/index.php/quchnia_wiedziec/Kaszrut-zasady-koszernosci.html [dostęp 5.11.2025].

niekwestionowana ekspertka w dziedzinie kuchni żydowskiej, ale także prowadzenia koszerne go domu:

„Koszerne gospodarstwo powinno być urządzone podług następującego przepisu: W kuchni powinny się znajdować statki¹⁰ podwójne, dla potraw mięsnych i dla potraw mlecznych. Statki te powinny być następujące: naczynia różne do gotowania, talerze, noże, widelce i łyżki, solniczki, deseczki do szlifowania, łyżki drewniane, mąte wka, wałek, deseczki różne, naczynia do zmywania, do każdego osobna ścierka i kawałek sukna do czyszczenia noży. Prócz tego dwa stoły i dwie pomniejsze szafki lub jedna większa, lecz rozdzielona na dwie części. W jadalnym pokoju powinny się znajdować dwa obrusy, jeden dla potraw mięsnych, drugi dla mlecznych”¹¹.

Żydowski dom wyposażony był często w osobne naczynia również na święta; zarówno na cotygodniowe święto, czyli szabat, obchodzony od piątku wieczór od zachodu słońca do sobotniego wieczora, jak i np. na święto Paschy. Chrzanowianka Julia Oczkowska, na kartach wspomnień z przełomu XIX i XX w., zatytułowanych *Woskowa świeca*, tak opisywała obyczaje społeczności żydowskiej: „w zapadającym zmierzchu piątkowego wieczoru rozpoczynała się szabasowa wieczerza: stół był nakryty białym obrusem, w metalowych lichtarzach paliły się wysokie świece, na stole leżało nakrycie i jadło, najczęściej karp na



Talerz cynowy na szabat,
zbiory Muzeum w Chrzanowie, fot. M. Wolarek

słodko, chała, czyli pleciona bułka, kura, słodkie ciasto, coś do picia i małeńki jak naparstek kieliszek śliwowicy pejsachówki dla ojca rodziny. On właśnie rozpoczynał świąteczną wieczerzę modlitwą i błogosławieństwem, a potem wszyscy jedli powoli, w radości i spokoju, przestrzegając dzieci przed niebezpieczeństwem połknięcia rybich ości, czy kurzych kostek oraz przed nadmierną ilością miodowych pierników”¹².

Zatem w szabat serwowano: dwie świąteczne, wytrawne **chałki** na pamiątkę podwójnej porcji manny, którą Izraelici otrzymywali na pustyni podczas wędrówki do Ziemi obiecanej, potrawy rybne m.in. **gefilte fish**, czyli siekaną rybę – karpia, ewentualnie śledzia, formowanego w pulpety. W sobotę w południe podawano **czulent** (czolend), czyli zapiekanekę lub danie

¹⁰ Dawniej określenie wszelkich naczyń, sprzętów kuchennych używanych w gospodarstwie domowym.

¹¹ Rebeka Wolff, *Polska kuchnia koszerne*, Warszawa 1877, s. 1.

¹² Maria Ruszkiewicz, *Woskowa świeca*, Chrzanów 2009, s. 64.

ROZDZIAŁ XVI.

a) Rozmaite żydowskie oryginalne potrawy.

Nr. 379. Czolend.

Biały bób myje się, kładzie do garnka, w którym kładzie się kilka kawałków szpikowych kości, do tego wypuści się coś z grubszych krup, wszystko surowe, kładzie jeszcze kawałek tłustego mięsa i soli; zakrywa się to i posyła w piątek, przed wieczorem do piekarni, który polewa to wodą i stawia do pieca, naumyślnie na ten cel zbudowanego, gdzie się do soboty w południe zostaje, i skąd wychodzi gotowe i bardzo gorące. Lecz robi się to rozmaicie: robi się miękkie ciasto z mąki, krajanego tłuszczu, krajanej cebuli, soli i wody, kładzie na dno garnka kawałek tłuszczu, lub szpiku, na to ciasto uformowane na kulę, potem, jak pierwiej, bób i krupy, albo tylko bób, albo krupy, wkłada szpikową kość albo kawał tłustego mięsa z solą i posyła to do piekarni. Albo kładzie się do garnka kość i kielbasę czosnkową, wypuści wybrany i myty groch, sól i posyła do piekarni.

Przepis na czulent wg Polskiej kuchni koszernej
Rebeki Wolff, zbiory prywatne

jednogarnkowe z fasoli, ziemniaków, kaszy, mięsa, tłuszczu z dodatkiem przypraw – ze względu na zakaz pracy oraz zapalania ognia potrawa ta przygotowywana była w piątek jeszcze przed nastaniem święta i wkładana na noc do nagrzanego szabasznika w szczelnie zamkniętym garnku lub wysyłana do piekarni, skąd w sobotę dzieci odbierały wciąż jeszcze ciepły garnek.

Tego dnia serwowano również **kugiel**, czyli zapiekanekę z ziemniaków lub mąki i moczonych bułek z dodatkiem tłuszczu, jaj, przypraw i tartej cebuli. Na świątecznym stole nie mogło także zabraknąć słodczy – ciast, ciastek oraz **cymesu**, który w języku polskim stał się synonimem rarytasu, a na terenie Galicji był owocowo-warzywnym deserem złożonym z duszonej marchewki z dodatkiem bakalii i cynamonu. Konieczne było także koszerne



Torebka na macę, zbiory Muzeum w Chrzanowie

wino lub inny alkohol, by odprawić kidusz – rytualne błogosławieństwo, do którego używano stosownych, często cennych pu-charków, kubków lub kieliszków. Do dziś w muzealnych kolekcjach, m.in. Muzeum w Chrzanowie, zachowały się piękne przykłady tego typu obiektów.

Odpowiednią oprawę miały także doroczne święta. Przez pryzmat muzealnych zbiorów warto tu szczególną uwagę zwrócić na święto Paschy, upamiętniające wyjście Izraelitów z niewoli egipskiej. Podczas tego święta, trwającego w diasporze osiem dni, nie wolno jeść ani mieć w domu pożywienia sporządzonego na zakwasie. Spożywa się wówczas chleb praśny, czyli **macę** – placek upieczony z suchej mąki i wody bez fermentującego zakwasu.

W żydowskich domach na święto Paschy przeznaczone są oddzielne garnki i naczynia stołowe. Święto rozpoczyna uroczysta kolacja sederowa, w czasie której podaje się trzy placki **macy** przechowywane



Złoty puchar kiduszowy,
zbiory Muzeum w Chrzanowie, fot. M. Wolarek



Talerz sederowy,
zbiory Muzeum w Chrzanowie, fot. M. Wolarek

w specjalnym piętrowym naczyniu lub torbeczce z przegródkami zwanej **macn-tasze**, a na specjalnych talerzach serwuje się potrawy nawiązujące, podobnie jak praśne chleby, do biblijnej historii wyjścia Izraelitów z Egiptu pod wodzą Mojżesza. Te potrawy to: **bejca** – jajko na twardo, symbolizujące ofiarę składaną w świątyni, **zeroa** – pieczone mięso z kością na pamiątkę ofiary z baranka, **charoset** – tarte jabłka z winem, bakaliami i cynamonem, przypominające zaprawę murarską, z której Izraelici wznosili w Egipcie budowle dla faraona, **maror** – tarty chrzan symbolizujący gorycz niewoli, **karpas** – zielona pietruszka lub rzodkiewka moczona w słonej wodzie na pamiątkę słynnych łez wylanych w niewoli egipskiej.

Wiele z dań kuchni żydowskiej jest obecnych także w kuchni polskiej jak choćby rosół, barszcz czerwony, gołąbki zwane przez Żydów **holiszkes** czy placki ziemniaczane nazywane **latkes**. To nic innego jak dowód na wzajemne wpływy i przenikanie

się kultur przez kilka wieków współistnienia. Kuchnia żydowska bowiem, choć oparta na religijnych zasadach i pełna symboliki, niewątpliwie była też efektem przyswajania kulinarnych wpływów różnych narodów podczas kilkunastowiecznej wędrówki narodu żydowskiego po Europie.

Wybrana bibliografia:

1. Borzymińska, Z., Żebrowski, R. (opr.), *Polski słownik judaistyczny: dzieje, kultura, religia*, t. 1 i 2., Warszawa 2003.
2. Odrzywolska, S., Paś M., *Judaika w zbiorach Muzeum Narodowego w Krakowie*, Kraków 2018.
3. Ruskiewicz, M., *Woskowa świeca*, Chrzanów 2009.
4. Wolff, R., *Polska kuchnia koszerna*, Warszawa 1877.
5. Wyzina, W., Hirs, S., *Żyd urodzony w Chrzanowie, który trafił na strony szkolnych lektur*, CAZCH



ANNA OSTAFIN

archeologička a judaistka, kurátorka Múzea v Chrzanowe, Múzeum Ireny a Mieczysława Mazarakich v Chrzanowe.

Tzimes, chala a pipek, čiže pár slov o židovskej kuchyni

Abstrakt

Cieľom tejto práce je načrtnutie témy židovskej kuchyne. Táto kuchyňa je založená na princípoch toho, čo je kóšer, ktoré sú v krátkosti popísané v tomto článku. Bola plná náboženských významov a symbolov, na servírovanie slúžili špeciálne náčinia, ktoré sa často zachovali v múzejných zbierkach. Nepochybne sa líšila od poľskej kuchyne, hoci obsahovala aj také pokrmy ako slepačí vývar, baršč či zemiakové placky. Článok spomína aj postavu židovského krčmára Hirša Singera známeho z divadelnej hry „Wesele“ (Svadba).

Príspevok o židovskej kuchyni v rámci konferencie *Przy chłopskim stole* (Pri sedliackom stole), ktorá sa odohráva v Etnografickom parku západných Krakovianov nie je ničím samozrejmým. Obyvatelia vidieka predsa ani počas všedných dní, ani počas sviatkov nejedávali kóšer jedlá. Napriek tomu existovali nepochybne miesta, kde sa tieto dva svety, židovský a sedliacky, prelínali. Jedným z nich boli krčmy.

Na vidieku boli nezriedka árendované, čiže prenajímané Židmi, ktorých kvôli tomu usídľovali šľachtickí alebo cirkevní majitelia dedín. Z hľadiska Múzea v Chrzanowe preto treba spomenúť židovského krčmára narodeného práve v Chrzanowe, ktorý inšpiroval literárnu postavu Žida z divadelnej hry *Wesele* Stanisława Wyspiańskiego, ide konkrétne o Hirša Singera.

Narodil sa 29. decembra 1841 a v januári nasledujúceho roku bolo jeho narodenie ohlásené vo farnosti sv. Mikuláša v Chrzanowe. Ako sa Hirš Singer dostal do krčmy v Bronowiciach? V 70-tych rokoch 19. storočia bol farárom v tamojšej farnosti Ludwik Bober, ktorý sa v roku 1880 stal farárom farnosti Nanebovzatia Panny Márie v Krakove, čiže v slávnom Mariackom kostole. Pod túto farnosť patrili okrem iného Bronowice.

Pravdepodobne práve farár Bober zamestnal Singera, ktorého poznal ešte z Chrzanowa, ako nájomníka krčmy v Bronowiciach a 20. november 1900, keď sa objavil na svadbe básnika Lucjana Rydla s Jadwigou Mikołajczykównou, navždy zmenil jeho život.¹

¹ Wojciech Wyzina, *Hirsz Singer. Żyd urodzony w Chrzanowie, który trafił na strony szkolnych lektur*. [https://www.archiwum-ziemiachrzanowska.](https://www.archiwum-ziemiachrzanowska.pl/hirsz-singer-zyd-urodzony-w-chrzanowie-ktory-trafil-na-strony-szkolnych-lektur/)



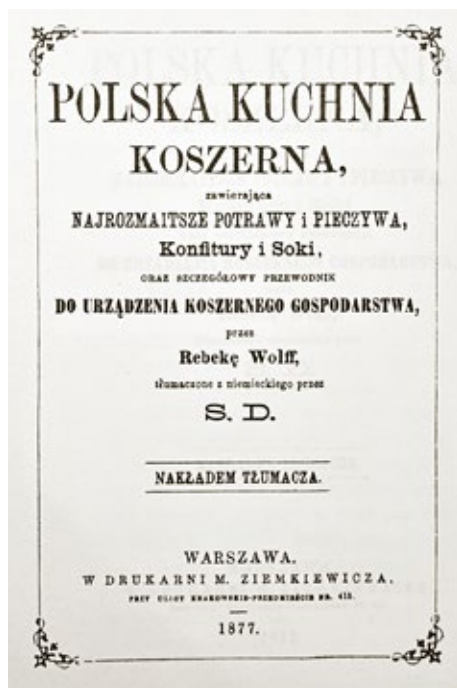
Portrétny fotografia Hirsza Singera, podľa R. Brandstaettera *Ja som Žid zo Svadby* (postava z hry S. Wyspiańskiego *Svadba*)

Ale hoci boli krčmy prevádzkované židovskými krčmármi nepochybne miestami, kde sa tak ako v mestečkách podobných Chrzanowu stretávali vidiečania so židovskou komunitou, jedlá zo židovskej kuchyne sa v nich nepodávali. Kraľoval v nich totiž alkohol a ponúkané jedlá boli skôr drobnými pokrmami k nápojom. Ťažko by sme teda mohli v jedálničku dedinského hostinca hľadať kóšer špeciality, tzimes, či dokonca tak jednoduché jedlá, akým boli napr. **husacie pipky**, čiže dusené alebo pečené husacie krky plnené sekanou hovädzinou s cibuľou a koreninami.

Kuchyňa Židov sa prísne riadila náboženskými pravidlami, bola totiž úzko previazaná s komunitou, ktorej vyznaním bol judaizmus. Pravidlá kašrutu, čiže toho,

[pl/hirsz-singer-zyd-urodzony-w-chrzanowie-ktory-trafil-na-strony-szkolnych-lektur/](https://www.archiwum-ziemiachrzanowska.pl/hirsz-singer-zyd-urodzony-w-chrzanowie-ktory-trafil-na-strony-szkolnych-lektur/) [dostupné 5.11.2025]

čo je kóšer, vychádzajúce z Tóry² definovali a dodnes definujú – keďže sa stále uplatňujú u religióznych Židov – druhy konzumovaných pokrmov a spôsob ich prípravy. Zvieratá, ktorých mäso je dovoľené konzumovať, musia mať ratice a musia byť prežúvavcami, a preto sa nesmie jesť mäso zvierat ako prasa, králik či kôň. Čo sa týka vtáctva, je dovoľené konzumovať tie vtáky, ktoré nie sú dravé a ľudia ich tradične chovajú ako hospodárske zvieratá – sliepky, kačice, husi. Čo sa týka vodných živočíchov, dovoľené sú ryby so šupinami a plutvami, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Každá látka, ktorú produkujú nekóšerné zvieratá, je nekóšerná. Výnimkou je med, okrem medovicového. Každé zviera a vták musia byť zabité v súlade so židovským právom, čiže rituálnym spôsobom. Jeho hlavným cieľom je zabiť zviera tak, aby čo najmenej trpelo. Mäsiar – šochet – je príslušne kvalifikovaný a najprv skúma zviera, či nie je zranené alebo choré, pretože vtedy by nebolo dovoľené konzumovať ho, a následne ho jedným presným rezom cez priedušnicu oberá o život. Keďže je krv symbolom života, je absolútne zakázané konzumovať ju, musí byť teda úplne odstránená z mäsa. Nekonzumujú sa tiež niektoré druhy tuku ani sedací nerv. Je tiež zakázané kombinovať mäsité jedlá a mliečne jedlá, a to počas prípravy aj počas konzumácie. Mliečne produkty môžu byť vyrobené jedine z mlieka kóšer zvierat. Po zjedení mäsa musí prejsť niekoľko



Rebecka Wolff, Poľská kóšer kuchyňa, Varšava 1877, reprint, súkromná zbierka

hodín, kým je možné skonzumovať jedlo s obsahom mlieka.³

Oddelenie mäsitých a mliečnych jedál spôsobilo špeciálne vybavenie kuchyne. Odporúčala to napr. Rebecka Wolff, nemecká autorka obľúbenej židovskej kuchárskej knihy vydané v Poľsku v roku 1877 pod názvom *Polska kuchnia koszerna*, ktorá bola v tom čase nepochybne autoritou v oblasti židovskej kuchyne, ale tiež vedenia židovskej kóšer domácnosti:

² Tóra – Právo, Päť kníh Mojžišových, päť prvých kníh hebrejskej Biblie, najdôležitejšie knihy judaizmu.

³ Podrobne o zásadách kóšernosti o.i. http://poznaj.jewish.org.pl/index.php/quchnia_wiedziec/Kaszrut-zasady-koszernosci.html [dostupné 5.11.2025]

„Kóšer domácnosť by mala byť zariadená nasledovne: V kuchyni by sa mali nachádzať dvojaké⁴ statky, na mäsité a mliečne pokrmy. Mali by byť nasledovné: rôzne náčinia na varenie, tanieri, nože, vidličky, lyžice, soľničky, doštičky, drevené lyžice, habarka, valček, rôzne dosky, náradie na umývanie, každé má mať samostatnú utierku, kúsok súkna na čistenie nožov. Okrem toho majú byť dva stoly a dve menšie skrinky alebo jedna väčšia, no rozdelená na dve časti. V jedálni by sa mali nachádzať dva obrusy, jeden na mäsité, druhý na mliečne pokrmy.”⁵

V židovskej domácnosti sa často nachádzali aj osobitné náčinia na sviatky; aj na šabat, ktorý sa slávil každý týždeň od piatočného večera do sobotného večera, aj napr. na sviatok Paschy. Chrzanowčanka Julia Oczkowska v rámci svojich spomienok z prelomu 19. a 20. storočia pod názvom *Woskowa świeca* opisuje zvyky židovskej komunity nasledovne: „v piatok sa za súmraku začínala šabatová večera: stôl bol zakrytý bielym obrusom, v kovových svietnikoch horeli vysoké sviece, na stole ležalo prestieranie a jedlo, najčastejšie kapor na sladko, chala, čiže pletené pečivo, sliepka, sladký koláč, niečo na pitie a náprstok slivovice pre otca rodiny. Práve on otváral slávnostnú večeru modlitbou a požehnaním, a potom všetci pomaly jedli, radostne a pokojne, dávali pozor, aby deti



Cínový tanier na šabat,
zbierky Múzea v Chrzanowe, fot. M. Wolarek

neprehltli rybie alebo kuracie kosti alebo aby sa neprejedli medovníkov.”⁶

Počas šabatu sa teda podávali: dve sviatočné, nesladené **chaly** na pamiatku dvojitej porcie manny na púšti, ktorú Izraeliti dostávali počas putovania do Zaslúbenej zeme, rybacie jedlá, napr. **gefилte fish**, čiže sekanú rybu – kapra, eventuálne sleďa vytvarovaného do guľôčok. V sobotu na popoludnie sa podával šoulet, čiže zapekané jedlo alebo jedlo z jedného hrnca z fazule, zemiakov, krúp, mäsa, tuku a korenín – keďže pracovať bolo zakázané a rovnako tak zakladať oheň, toto jedlo bolo pripravované v piatok pred začatím sviatku a na nos vkladané do zohriatej, na to určenej pece v tesne uzavretom hrnci, alebo sa

⁴ Starý názov pre všetky kuchynské náčinia a náradia používané v domácnosti.

⁵ Rebeka Wolff, *Polska kuchnia koszerna*, Warszawa 1877, s. 1

⁶ Maria Ruszkiewicz, *Woskowa świeca*, Chrzanów 2009, s. 64.

ROZDZIAŁ XVI.

a) Rozmaite żydowskie oryginalne potrawy.

Nr. 379. Czołend.

Białe bób myje się, kładzie do garnka, w którym kładzie się kilka kawałków szpikowych kości, do tego wypuści się coś z grubszych krup, wszystko surowe, kładzie jeszcze kawałek tłustego mięsa i soli; zakrywa się to i posyła w piątek, przed wieczorem do piekarza, który polewa to wodą i stawia do pieca, naumyślnie na ten cel zbudowanego, gdzie się do soboty w południe zostaje, i skąd wychodzi gotowe i bardzo gorące. Lecz robi się to rozmaicie: robi się miękkie ciasto z mąki, krajanego tłuszczu, krajanej cebuli, soli i wody, kładzie na dno garnka kawałek tłuszczu, lub szpiku, na to ciasto uformowane na kulę, potem, jak pierwiej, bób i krupy, albo tylko bób, albo krupy, wkłada szpikową kość albo kawałek tłustego mięsa z solą i posyła to do piekarza. Albo kładzie się do garnka kość i kielbasę czosnkową, wypuści wybrany i myty groch, sól i posyła do piekarza.

Recept na czołent podľa polskiej kóšer kuchyne
Rebeky Wolfffovej, súkromná zbierka



Vrečko na maces, zbierka Múzea v Chrzanowie

posielalo do pekárne, odkiaľ ho deti ešte teplé preberali v sobotu.

V ten deň sa podával tiež **kugel**, čiže zapekané zemiaky alebo múky s namáčanými žemľami s tukom, vajcami, koreninami a strúhanou cibuľou. Na sviatočnom stole nemohli chýbať sladkosti – koláče, koláčiky a **tzimes**, ktorý bol v Haliči ovocno-zeleninovým dezertom z dusenej mrkvy so sušeným ovocím a škoricou. Nevyhnutnosťou bolo tiež kóšer víno alebo iný alkohol – bol potrebný na kiduš, rituálne požehnanie, na ktoré sa používali vhodné, často cenné poháriky, hrnčeky či čaše. Dodnes sa v muzeálnych zbierkach napr. Múzea v Chrzanowie nachádzajú krásne príklady takýchto predmetov.

Aj každoročne opakované sviatky mali svoj vlastný charakter. Z hľadiska zbierok

múzea je vhodné sa zamerať na sviatok Paschy, ktorý pripomína odchod Izraelitov z egyptského zajatia. Počas tohto osemdenného sviatku nie je dovolené jesť ani mať v domácnosti pokrmy pripravené na zákvase. Konzumuje sa nekvasený chlieb, tzv. **maces** – placka upečená zo suchej múky a vody bez kysnutia.

V židovských domácnostiach majú na sviatok Paschy špeciálne hrnce a riady. Sviatok sa začína slávnostnou sederovou večerou, počas ktorej sa podávajú tri placky **macesu** uchovávané v špeciálnom poschodovom náčiní alebo v taške s priehradkami, tzv. **macntaše**, na špeciálnych tanieroch sa podávajú pokrmy súvisiace – podobne ako nekvasený chlieb – s biblickým príbehom o odchode Izraelitov z Egypta pod vedením Mojžiša. Týmito jedlami sú: **bejca** – vajce natvrdo, symbolizujúce obeť predkladanú v chráme, **zeroa** – pečené mäso s kosťou na pamiatku obetného baránka, **charoset** – strúhané jablká s vínom, sušeným ovocím



Pozlátený kidušový pohárik,
zbierka Múzea v Chrzanowe, fot. M. Wolarek



Sederový tanier, zbierka Múzea v Chrzanowe,
fot. M. Wolarek

a škoricou, pripomínajúce maltu, pomocou ktorej Izraeliti budovali pre faraóna rôzne stavby, **maror** – strúhaný chren symbolizujúci horkosť otroctva, **karpas** – zelený petržlen alebo redkovka máčaná v slanej vode na pamiatku slz vyliatych v egyptskom zajatí.

Mnoho jedál zo židovskej kuchyne je prítomných aj v poľskej kuchyni, napr. vývar, červený baršč, holúbky, ktoré Židia nazývajú **holiszkes** alebo zemiakové placky nazývané **latkes**. Dokazuje to vzájomné ovplyvňovanie a prelínanie kultúr spôsobené dlhými storočiami spoločnej existencie. Židovská kuchyňa je síce založená na náboženských pravidlách a plná symbolov, no je tiež dôkazom prijímania kulinárnych vplyvov rôznych národov počas dlhého putovania Židov po Európe.

Vybraná bibliografia:

1. Borzymińska Zofia, Żebrowski Rafał (opr.), Polski słownik judaistyczny:

dzieje, kultura, religia, t. 1 i 2., Warszawa 2003

2. Odrzywolska Stanisława, Paś Monika, Judaika w zbiorach Muzeum Narodowego w Krakowie, Kraków 2018
3. Ruskiewicz Maria, Woskowa świeca, Chrzanów 2009
4. Wolff Rebeka, Polska kuchnia ko-szerna, Warszawa 1877
5. Wyzina Wojciech, Hirszt Singer. Żyd urodzony w Chrzanowie, który trafił na strony szkolnych lektur, CAZCH





IVETA ZUSKINOVÁ

PhDr etnolożka

Piec i stół w domu oraz ich rola w życiu rodziny

Abstrakt

Pokolenia mieszkańców Liptowa przestrzegały ustalonych zasad życia i gospodarowania. Nawet duże rodziny z niepodzielnym majątkiem mieszkaly tradycyjnie w domu, którego układ przestrzenny zaspokajał ich podstawowe potrzeby. Ważną rolę odgrywał domowy system grzewczy, dzięki któremu ogrzewano pomieszczenia, przyrządzano jedzenie i pieczono chleb. Pokój, w którym znajdowało się palenisko, stał się centralnym miejscem domu. To tam członkowie rodziny najczęściej spędzali czas, wykonywali różne prace, a także spali. W izbie znajdowało się również osobne miejsce ze stołem i siedziskami, gdzie rodzina wspólnie spożywała posiłki. Stół od dawna stanowił najważniejszy element wyposażenia domu.

Jedzenie należy do podstawowych potrzeb życiowych i biologicznych człowieka. Jednocześnie jest wyrazem kultury człowieka nie tylko jako jednostki, ale także jako szerszej wspólnoty. Pomieszczenie w domu, w którym było palenisko, a w późniejszych okresach piec, stanowiło naturalne centrum życia rodzinnego. Tutaj jedzenie nie tylko przyrządzano, ale także spożywano zgodnie z odziedziczonymi i utrwalonymi zasadami. Odprawiano tu rodzinne rytuały, wychowywano dzieci oraz przekazywano doświadczenia i wiedzę zgromadzoną przez pokolenia. Z czasem miejsce przy ogniu przekształciło się w pomieszczenie zwane kuchnią. W tradycyjnym stylu życia i mieszkania kuchnia pełniła wiele funkcji – służyła do przyrządzania posiłków, ale miała również znaczenie symboliczne i społeczne. Stała się sercem domu, miejscem gościnności. Była ściśle związana z rytmem natury powiązanim z porami roku decydującymi o dostępności surowców i składzie potraw, a także z dorocznymi świętami, które nawet w ubogich gospodarstwach przynosiły urozmaicenie i wzbogacenie jadłospisu.

Głową dużej rodziny mieszkającej w jednym domu był najczęściej ojciec dorosłych synów – dziadek, zwany także gazdą. Dbał on o tę część gospodarstwa, która stanowiła dla rodziny najważniejsze i stałe źródło utrzymania. W rodzinie chłopskiej odpowiadał za prace w polu, ich organizację, przebieg, zbiór, magazynowanie i przetwarzanie plonów. Sprawował także pieczę nad hodowlą zwierząt gospodarskich: bydła, zwierząt pociągowych (wołów i koni), owiec i świń. Gazda miał prawo decydować o poczynaniach swoich

synów, na przykład o podejmowaniu przez nich prac zarobkowych, z których dochód trafiał do wspólnej kasy rodzinnej. W przypadku innych zajęć, np. rzemieślniczych, organizował pracę i reprezentował rodzinę przed wiejską społecznością oraz przed urzędami. Podejmował również decyzje w sprawach wewnętrznych rodziny i dotyczących moralności, m.in. o wyborze małżonków dla swoich dzieci. Na przeciwnym biegunie w tradycyjnej hierarchii rodziny stała gąździna. Jej pozycję określała przede wszystkim istotna rola, jaką odgrywała w związku z przygotowywaniem posiłków, decydowała zwłaszcza o ich doborze oraz wydawaniu składników do ich przyrządzania. Gąździna piekła chleb i przygotowywała zapasy; do gotowania dopuszczała wyłącznie jedną, zazwyczaj najstarszą synową. Podobnie jak gazda odpowiadała za tę część prac, które przynosiły rodzinie regularnie największe dochody. Przydzielała synowym prace związane z przędzeniem lnu i wełny oraz kierowała głównymi pracami tkackimi. Choć, jeśli chodzi o zarządzanie domem i gospodarstwem, nie stała na równi z gazdą, dla kobiet w rodzinie to ona była „gazdą”. Po śmierci gazdy gąździna przejmowała jego rolę i wraz z najstarszym synem prowadziła całe gospodarstwo. Po jej śmierci to miejsce zazwyczaj zajmowała żona najstarszego syna. Jeśli gąździna zmarła wcześniej niż gazda, funkcję tę u boku starego gazdy przejmowała najstarsza synowa.

Ján Macko urodził się w początku XX wieku w dużej wspólnie zamieszkującej rodzinie w Szczyrbie (Štrba). Wraz z rodzicami gospodarowało w niej dwóch braci,



■ Rodzina przy stole, wieś Komjatná, archiwum Muzeum Liptowskiego

Ján i Pavol, ze swoimi żonami i dziećmi. Piętnastohektarowy majątek oprócz ziemi ornej obejmował także łąki i pastwiska. Głową rodziny i gazdą był ojciec Ján, który decydował o wszystkich ważnych sprawach dotyczących rodziny i gospodarstwa. Poza pracą na roli obaj synowie byli zatrudnieni również na kolei. Ján pracował jako robotnik z kilofem na linii Tatrzńska Szczyrba – Poprad (Tatranská Štrba – Poprad), gdzie zajmował się podbijaniem podkładów kamieniem. Młodszy syn, Pavol, pracował jako funkcjonariusz państwowy,

w tzw. definitywie w Popradzie, gdzie pełnił funkcję zwrotniczego. Obaj synowie przekazywali pieniądze ze swoich zarobków ojcu, który inwestował je według własnego uznania. Funkcję gąździny pełniła żona gazdy, babka Zuzana z domu Blažková. To ona decydowała o tym, kiedy będą wykonywane poszczególne prace domowe i która synowa będzie się nimi zajmować. Dbała o wyżywienie dużej rodziny i sama piekła chleb w domowym piecu. Raz na dwa tygodnie wypiekała 12–13 bochenków chleba. Sama przygotowywała jedzenie dla całej rodziny.

Jej członkowie jedli posiłki z jednej misy. Babcia stawiała misę z jedzeniem na stół, przy którym zasiadali wszyscy oprócz małych dzieci. Siedziały one na stołeczkach przy piecu, a matki nabierały im jedzenie do misek.

Najstarszym rodzajem ogrzewania, jaki udało się udokumentować we wsiach na Liptowie, był piec w izbie z otwartym paleniskiem umieszczonym przed jego wlotem. Kolejnym etapem rozwojowym było przeniesienie otwartego paleniska do sieni o nazwie *pitvor*, w którym znajdował się również wlot pieca sięgającego do izby. Otwarte palenisko umieszczano we wnęce przy ścianie oddzielającej izbę od sieni. Ta część przestrzeni była nazywana „czarną” kuchnią. Jeśli palenisko znajdowało się w głębszej wnęce, w jej górnej, lukowej części poziomo osadzano drewnianą belkę o nazwie *polienica*, na której zawieszano kociołek do gotowania, a także układano bardziej wilgotne drewno do podsuszenia. W dolnej części, tuż przy podłodze, umieszczano drzwiczki pieca chlebowego. Dla ułatwienia obsługi przed piecem wykopywano niewielkie zagłębienie, w którym gaździna siadała podczas obsługi pieca. Dym z pieca odprowadzany był przez otwór umieszczony w rogu przestrzeni paleniska. Uchodził on swobodnie wraz z pyłem z otwartego paleniska przez otwór w stropie sieni do przestrzeni pod dachem.

Gotowano w garnkach ustawionych na metalowych trójnogach, *trajfúzach*, albo w kociołku zawieszonym na *kumharze*. Obok paleniska, na półce, przechowywano naczynia kuchenne i inne przedmioty

służące do przygotowania jedzenia. Znajdowała się tam również ławka z drewnianymi naczyniami na wodę. Na ścianach sieni wisiały drewniane sprzęty, takie jak korytka, drewniane miski, deski do krojenia itp. W pomieszczeniu tym stała także skrzynia na żywność, a przy drzwiach mała szafka z narzędziami gazdy.

Z sieni ogrzewano także piec w izbie. Był to duży, murowany piec kaflowy, którego sklepienie miało kształt kopuły, co zapewniało mu wysoką wydajność cieplną. W ludowych wnętrzach ten typ pieca był bardzo rozpowszechniony jeszcze w całym XIX wieku. Kopulasta, sklepiona część pieca była budowana na murowanym cokole o wysokości około 80 cm, który wystawał 20–30 cm poza okrągły obrys części kaflowej. Piec był okazały – zajmował czasem nawet jedną czwartą powierzchni izby. Umieszczano go w rogu przy drzwiach, za ścianą sieni. Budowano go z miseczkowatych kafli, najczęściej szklwionych na zielono, rzadziej na fioletowo („liliowo”), które wykonywali garncarze-kaflarze z Hybia (Hybe). Piece te stawiane były na całym Liptowie, najwięcej jednak w Ważcu i Wychodnie (Važec, Východná). Służyły one do ogrzewania izby, ale pełniły także funkcje pieca chlebowego. Ponieważ opalano je z sieni, długie polana wkładano drewnianą łopatą, a izba pozostawała czysta i bez dymu. Do pieca można było nawet wejść, aby ponownie oblepić lub naprawić przypalone i popękane fragmenty. Już od końca XIX wieku zaczęto do kaflowych pieców w izbie dobudowywać murowaną kuchnię, która



Otwarte palenisko, ekspozycja Muzeum Wsi Liptowskiej Przybylina,
archiwum Muzeum Etnograficznego Liptowski Gródek

nosiła nazwę *varivo*, *šparhét*. Robiono to przede wszystkim po to, by gaździna nie musiała zimą gotować w zimnej sieni na otwartym palenisku. We wsiach Dolnego Liptowa rozpowszechnione były masywne, wieloczęłonowe, murowane piece bez kafli, obklejone jedynie gliną i pobielone. Duża rodzina mieszkała w domu o tradycyjnym, trzyizbowym układzie. Centrum życia rodzinnego stanowiła izba z piecem. To w tym pomieszczeniu nie tylko spożywano posiłki i sypiano, ale także wykonywano wiele prac domowych, zwłaszcza w okresie zimowym.

Od początku XX wieku, w związku z przebudową domów, zamożniejsze

warstwy ludności wiejskiej zaczęły w sieniach budować murowane piece kuchenne – *šparhety*. Ich kształt i wielkość zależały od liczby funkcji, które spełniały. W przedniej części znajdował się właściwy piec kuchenny z żeliwnymi płytami, drzwiczkami, popielnikiem i rusztem do rozpalania ognia. W podwyższonej ścianie umieszczano piekarnik, w dolnej części piec chlebowy (*pekarnica*), a większe konstrukcje miały w tylnej części wmurowany kocioł do podgrzewania wody lub do gotowania.

Odejście od otwartego ogniska w sieni i wstawienie murowanego pieca kuchennego z przewodem dymowym doprowadziło stopniowo do zmiany funkcji sieni.

Stawała się ona czystym, jasnym pomieszczeniem, w którym przygotowywano posiłki – kuchnią. W większości przypadków pomieszczenie to zachowywało swoją nazwę *pitvor* [sień]. Często pierwotne pomieszczenie dzielono na dwie części. Pierwsza, wejściowa, pełniła nadal funkcję sieni, a druga część przejmowała funkcję kuchni. Sprzęt kuchenny przechowywano na specjalnie do tego celu ustawionej półce stojącej na podłodze. Do przechowywania żywności służyła szafa o nazwie *špajz-kasňa*. Przy piecu znajdował się roboczy stolik zwany *táflička*. Pod oknem umieszczano ławkę do siedzenia, ewentualnie kanapę, a przed nią stół. Wyposażenie kuchni uzupełniały stolki o nazwie *hokerliki* i małe krzeselka. Już w okresie poprzedzającym II wojnę światową do kuchni wprowadzono kredens służący do przechowywania naczyń kuchennych i niektórych produktów spożywczych.

W okresie po I wojnie światowej również na obszarach wiejskich zaczęto stosować nowsze sposoby przyrządzania posiłków. Umożliwiła to nie tylko modernizacja urządzeń grzewczych, w których już nie używano otwartego ognia, ale również stosowanie nowych rodzajów sprzętu kuchennego. We wsiach Liptowa organizowano dla dziewcząt i młodych kobiet kursy gotowania oraz gospodarstwa domowego. Istotną pomocą dla gospodyń były książki kucharskie, które w sposób obrazowy i szczegółowy objaśniały sposób przyrządzania poszczególnych potraw, a także wprowadzały nowe rodzaje produktów spożywczych i przypraw.

Rodziny w liptowskich gospodarstwach wiejskich od dawna spożywały wspólne posiłki w wyznaczonych miejscach przy stole w izbie. W starszych okresach stół umieszczano w kącie, prostopadle do pieca. Za nim, wzdłuż ścian i w narożniku, ustawiano ławy do siedzenia. Stół oraz róg izby, w którym stał stół, od dawna uważany był w środowisku ludowym za miejsce kultowe. Przy stole obowiązywał ustalony, ugruntowany tradycją, porządek. W izbie przy stole odbywały się najważniejsze momenty z życia rodziny i jej członków. Na stole kładziono nowo narodzone dziecko, przy stole modliła się rodzina, a w czasie burzy ustawiano na nim gromnicę. Przy stole klękali synowie lub córki, prosząc rodziców o błogosławieństwo przed ślubem. Przy stole zasiadali ważni dla domu goście. Kiedy dzieci opuszczały dom, aby podjąć pracę w świecie, żegnały się z rodzicami i pozostałymi członkami rodziny właśnie przy stole. Przy nim zawierano transakcje, spisywano umowy i porozumienia, przy nim zapadały także wszelkie istotne decyzje dotyczące spraw rodziny.

Najbardziej uroczysty charakter stół zyskiwał wtedy, gdy kładziono na nim chleb, który ludzie uważali za cenny pokarm i pozwalali sobie na niego tylko przy określonych okazjach i dorocznych świętach. Jeszcze na przełomie XIX i XX wieku w wielu wsiach Liptowa chleb w postaci bochenka z ciasta drożdżowego nie był codziennym posiłkiem. Również jego spożywanie podlegało wielu nakazom i zakazom, które były podtrzymywane i przestrzegane przez pokolenia mieszkańców tego regionu. Na

przykład chleb kroili wyłącznie gaździna lub gazda – dzieci nie mogły same odkroić sobie nawet kawałka. Po upieczeniu gaździna kładła chleb na górną półkę w komorze, poza zasięgiem dzieci i kotów. Z chlebem związane były liczne wierzenia i praktyki, przy wielu z nich używano znaku krzyża. Krzyżem żegnano obsianą ziemię i zebrane zboże, gaździna znaczyła krzyżem pierwszy wyrośnięty bochenek chleba wkładanego do pieca. Przed odkrojeniem pierwszego kawałka chleba na nienaciętym bochenku najpierw kreślono znak krzyża, a dopiero potem odcinano piętę. Odkrojoną piętę należało zjeść, a okruszynki należało wybierać i włożyć do ust. Nie wolno było ich wyrzucić, można je było jedynie wrzucić do ognia lub dać zwierzętom gospodarskim albo drobiowi. Jeśli kawałek chleba upadł na ziemię, należało go podnieść, oczyścić, pocałować i dopiero wtedy zjeść. Chleba nie wolno było położyć na stole odwrotną stroną, ponieważ mogłoby to spowodować na dom nieszczęście. Nie wolno go było również kłaść odkrojoną częścią w kierunku drzwi, bo – jak wierzono – „mógłby odejść z domu”. Chleb pełnił także funkcję obrzędową. Na przykład bochenek położony na wigilijnym stole musiał tam pozostać nienapoczęty przez całe święta. Okruszki z wigilijnego stołu przechowywano aż do wiosny, kiedy to gazda wysypywał je do pierwszej zaoranej bruzdy w polu jako ofiarę dla ziemi i duchów polnych.

Najbardziej honorowe miejsce przy stole należało do głowy rodziny – gazdy. W tradycyjnych wielopokoleniowych

rodzinach przy stole zasiadali wyłącznie mężczyźni. Oprócz gazdy siedzieli przy nim synowie i zięciowie, w porządku zależnym od ich wieku. Córki i synowe za zwyczaj podczas posiłku stały przy stole – nie siadały, lecz nabierały jedzenie łyżką ze wspólnej misy, sięgając po nie nad stołem. Dzieci otrzymywały jedzenie do osobnych misek i jadły, siedząc na ławkach przy łóżku lub przy piecu. Rodzina spotykała się przy wspólnym posiłku w niedzielę i w święta. Głównym posiłkiem dnia było poranne, gotowane i sycące danie, które spożywano wspólnie. Podawano je zwykle dla wszystkich wspólnie w jednej dużej misie. Dawniej misy były rzeźbione w drewnie lub wykonane techniką bednarską i nosiły nazwę *ročka* albo gliniane, a w późniejszym okresie także emaliowane. Każdy członek rodziny miał swoją drewnianą łyżkę. Z dużej misy jadano potrawy gęste lub kaszowate – ziemniaki, kapustę, kaszę. Potrawy te spożywano w taki sposób, że napełnioną łyżkę maczano w omacie lub mleku. Płynne potrawy nabierano z dużej misy drewnianą chochlą do małych misek. W potrawach o rzadkiej konsystencji maczano chleb, pieczywo o nazwie *kabáče* lub placki. Niektóre potrawy jedzono rękami, np. gotowane i pieczone ziemniaki, placki i podplomyki noszące nazwę *posúch*. Mięso wyjmowano na drewnianą deskę, krojono na kawałki i jedzono ułożone na chlebie. Do picia mleka każdy członek rodziny miał swój kubek, natomiast woda była pijana z jednego kubka stojącego obok naczyń z wodą.



Piec kaflowy z dobudowanym piecem kuchennym, ekspozycja Muzeum Wsi Liptowskiej Przybylina, archiwum Muzeum Etnograficznego Liptowski Gródek

Posiłek na stół kładła gaździna. Pierwszy zaczynał jeść gazda. Córki i synowie sięgały po jedzenie ponad plecami siedzących, trzymając rękę pod łyżką, aby nic nie kapąło. Zdarzało się, że kobiety, które przez cały dzień ciężko pracowały, nie mogły najeść się do syta. Nie przystawało im jeść szybciej niż gazda czy szwagrowie, dlatego nieraz, zanim kobieta napełniła łyżkę dwukrotnie, misa była już pusta. Gdy mięso pokrojone na desce było podawane, kobieta nierzadko nie otrzymywała go wcale, jeśli nie miała uprzejmego męża, który podałyby jej kawałek mięsa położony na chlebie. Młoda synowa zyskiwała względną pełnię praw dopiero po urodzeniu pierwszego dziecka.

Często dopiero po tym wydarzeniu otwierała się dla niej możliwość zamieszkania w izbie wśród innych synowych, które były już matkami – wcześniej spała z mężem w komórcie lub na sianie. Młoda kobieta musiała w rodzinie okazywać szacunek nie tylko własnemu mężowi, ale także najstarszej parze rodzicielskiej, która decydowała o wszystkich ważnych sprawach. Dopiero stając się gaździną, kiedy to wraz z gazdą zarządzała wspólnym gospodarstwem, kobieta osiągała najwyższy możliwy status społeczny.

Codzienny jadłospis różnił się od posiłków przyrządzanych i spożywanych w niedzielę. Na śniadanie jadano chleb z białą lub czarną kawą. Na obiad zawsze



■ Piec w sieni, fotografia I. Zuskinová

gotowano zupełnie mięsną z wędzonego, solonego lub świeżego mięsa z krajanką makaronową. Mięso spożywano wyłącznie z ziemniakami gotowanymi w zupie lub osobno. Gaździny przygotowywały obiad rano, aby był gotowy, zanim rodzina uda się do kościoła. Obiad spożywano po powrocie z kościoła. Rano przygotowywano również zasmażaną kiszoną lub słodką kapustę, którą jadano w niedzielę na kolację.

Zachowanie członków rodziny przy posiłku należało do ludowej etykiety i tzw. moresu. Nie wypadało jeść łapczywie i szybko ani wybierać sobie najlepszych

kąsków. Już w przeszłości sposób jedzenia uważany był za jedną z najbardziej intymnych i najistotniejszych form wyrazu życia człowieka.

W latach 30. XX wieku w zamożnej gospodarstwie Antošków w Žarze (Žiar) w domu przebywały jednocześnie cztery synowe – Poštárka, Katiačka, Hajčula i Korenka. Wszystkie musiały słuchać gaździny, matki swoich mężów, i wykonywać prace, które im przydzieliła. Kiedy gaździna upiekle kołacz na święta, kroili je na kawałki – „kliny” – i każdy otrzymywał jeden. Ponieważ synowe nie mogły go od razu zjeść z uwagi na inne obowiązki, chowały swój

kawałek pod poduszką i zjadaty dopiero przed snem.

Jeżeli w jednym domu mieszkały rodziny braci z podzielonym lub wspólnym majątkiem po rodzicach, musiały one ustalić zasady gospodarowania, a także zasady dotyczące wspólnego mieszkania i żywienia.

We wsi Liptovská Lúžna jeszcze w okresie międzywojennym w jednym trzyizbowym drewnianym domu żyły cztery rodziny gospodarzących wspólnie braci Bullovców. W domu mieszkało 18 osób, a jedynym zamieszkanym i ogrzewanym pomieszczeniem była izba, w której wszyscy spali. Każdej rodzinie przysługiwało jedno łóżko przy ścianie, nad nim półka na naczynia, pod łóżkiem wysuwane łóżko dla starszych dzieci, obok łóżka ławka do siedzenia oraz lniana kołyska zawieszona na belce. Stół i ławki wokół niego były wspólne, a rodziny korzystały z nich na zmianę, zgodnie ze starannie ustalonym porządkiem. Jedna rodzina siedziała przy stole, a pozostałe jadły, siedząc na ławkach przy łóżkach. Wspólnie gotowano przy otwartym ogniu w sieni i korzystano z pieca chlebowego. Jeśli jednak żony braci, pełniące funkcję gospodyń, pokłóciły się, każda rodzina ustawiała przy piecu w izbie swój własny mały piecyk z płytą, na którym przyrządzała jedzenie, a naczynia przechowywała w swojej półce.

W gospodarstwach rolniczych czas i sposób spożywania posiłków nie były stałe przez cały rok. W okresie wiosennych, letnich i jesiennych prac polowych gotowane posiłki spożywano w domu dwa razy dziennie. Główny posiłek dnia

stanowiło śniadanie, które musiało być pożywne i sycące, aby dobrze przygotować do całodziennnej pracy. Na śniadanie, zwane *fruštik*, gotowano gęste zupy, dania z makaronu i mąki oraz kaszy. W czasie ważnych prac, takich jak koszenie, sianokosy czy żniwa, mężczyźni jedli śniadanie dwa razy. Przed wyjściem z domu spożywali suchy posiłek, np. chleb ze słoniną lub bryndzą. Drugie, gotowane i sycące danie przynosiły im kobiety na pole. Kosiarzom zwykle przynoszono dobrze okraszone kluski *haluszki* z bryndzą.

Wieczorny posiłek przyrządzano po powrocie z pola. Był mniej wymagający, składał się na przykład z ziemniaków lub kapusty. W okresie zimowym, jeśli mężczyźni nie pracowali poza domem i rano nie wychodzili do pracy, śniadanie było mniej sycące, np. tłuczone ziemniaki. W takim przypadku przygotowywano jednak obiad, którym była zazwyczaj wyłącznie bardziej pożywna zupa. Gotowano zupy z roślin strączkowych, ziemniaczane, kapuściane oraz różne zacierki. Zazwyczaj jednak na obiad zjadano jedynie resztki ze śniadania albo podplomyk z kwaśnym mlekiem.

W terminologii ludowej znane są określenia *predobed* (przedobiedzie) i *ovrant* (podwieczorek), oznaczające posiłki przedpołudniowe i popołudniowe. Posiłki te należały raczej do wyjątków i podawano je wyłącznie przy wykonywaniu niektórych ważnych prac, zwłaszcza gdy wynajmowano robotników, tzw. śichników. Na przykład przy zwózce, orce, czy przy pracach stolarskich podczas budowy domu itp. We wsi Závažná Poruba

wynajętemu oraczowi na przedobiedzie podawano domową kielbasę lub słoninę, a do tego chleb i *pálenkę* (okowitę). Na obiad zupę z krajanką makaronową z wędzonego mięsa wieprzowego lub baraniego oraz dodatki, np. kapustę kiszoną, fasolę lub groch na gęsto. Na podwieczorek podawano jajecznicę po gazdowsku na boczku i kielbasie. We wsi Dúbrava na pierwszą orkę przygotowywano kluški šúľance z jajecznicą, pierogi lub haluszki, a we wsi Ploštína haluszki i jajecznicę po furmańsku. Zazwyczaj jednak do orki przynoszono chleb, słoninę i *pálenkę*. Osobno przyrządzano potrawy i jedzenie, które zabierano do pracy w polu i na łąki. We wsi Liptovské Revúce do wszystkich prac polowych zabierano kwaśne mleko, słoninę, bryndzę, chleb, podpłomyk o nazwie *kabáč* lub placek z ciasta drożdżowego z kapustą o nazwie *meteník*. Na obiad podawano gotowane potrawy: ziemniaki na kwaśno, kapustę, fasolę, latem także gotowaną sałatę głowiastą, zieloną fasolkę, dynię, potrawę z kaszy jęczmiennej o nazwie *lohádza* oraz kaszę kukurydzianą gotowaną na gęsto.

Sianokosy stanowiły na Liptowie jedno z najważniejszych prac sezonowych, na które ludzie zwykle się cieszyli. Z tej okazji ubierano się odświętniej i przygotowywano lepsze jadlo. Kosiarzom na śniadanie o nazwie *frušík* przynoszono haluszki z bryndzą lub kapustą, pierogi, *pálenkę*. We wsi Liptovské Revúce przynoszono gotowane jajka lub jajecznicę. We wsi Liskavka przynoszono także kawę i pączki o nazwie *krapne*.

We wsi Wažec (Važec) kosiarzom przynoszono w pole kołacz. Najczęściej był to tzw. *pankuch* smażony na maśle albo strucla z nadzieniem, pokrojona w plastry, oblana masłem i posypana cynamonem. Na całodzienne prace polowe przynoszono kasze gotowane z wędzonym mięsem, a ulubioną potrawą były ziemniaki na kwaśno, kapusta oraz warzywa strączkowe – groch, fasola i soczewica. We wsi Ploštína chętnie noszono fasolę z suszonymi śliwkami, na Boci zacierkę o nazwie *mrvienka* z bryndzą i gotowaną na rzadko mąkę kukurydzianą z kwaśnym mlekiem.

W latach 30. XX wieku w niektórych wsiach zadomowiły się zwyczaje związane ze spożywaniem określonych potraw podczas sianokosów. Na przykład w Liptowskim Tarnowcu (Liptovský Trnovec) na początku tych prac kobiety piekły wysokie kołacze bez nadzienia. Kosiarzom przynosiły na łąki białą kawę, pączki, a na obiad kapuśniak z mięsem i tzw. *sekanie*. To specjalny knedel zwany na Liptowie także „ślepą kurą”, który gotowany był w zupie. W kolejne dni gotowano gulasz z mięsem, ryż z mlekiem posypyany cukrem, cynamonem i omaszczony masłem, rosół z krajanką makaronową i ziemniakami. We wsi Lisková na odległych łąkach kosiarze nocowali na siennikach albo po prostu na łące pod rozłożystym drzewem. Mężczyźni podczas sianokosów jedli rano mięsne posiłki z chlebem – słoninę, kielbasę lub domową szynkę. Przynoszone z domu pączki zjadano na przedobiedzie. Obiad gotowano bezpośrednio na łąkach na ogniu, zazwyczaj była to kwaśna zupa

Sianokosy stanowiły na Liptowie jedno z najważniejszych prac sezonowych, na które ludzie zwykle się cieszyli. Z tej okazji ubierano się odświętniej i przygotowywano lepsze jadło. Kosiarzom na śniadanie o nazwie *fruštík* przynoszono haluszkę z bryndzą lub kapustą, pierogi, *pálenkę*. We wsi Liptovské Revúce przynoszono gotowane jajka lub jajecznice. We wsi Likavka przynoszono także kawę i pączki o nazwie *krapne*.

mięsna. Pracowano aż do zmroku, a na kolację gotowano kluseczki *gandze* z bryndzą lub ziemniaki z mlekiem. W Bobrovcu sianokosy były także wydarzeniem towarzyskim. Niektóre łąki kosili wspólnie mieszkańcy całej wsi. Tam również nocowano i wspólnie bawiono się wieczorami. Śpiewano piosenki z przyśpiewkami i grano w różne gry polegające na rzucaniu do siana. Z tej okazji, poza typowymi potrawami, noszono na łąki głównie słoninę, kiełbasę i domową gotowaną szynkę, smażone pączki oraz chrust. Mężczyźni pili *pálenkę* z miodem, a kobiety herbatę. Podczas żniw spożywano podobne potrawy jak przy sianokosach. Pragnienie gaszono najczęściej słodkim i kwaśnym mlekiem, a potrawy mięsne przyrządzano z domowych zapasów. Na wykopki kobiety przynosiły w pole chleb ze słoniną lub bryndzą, herbatę, mleko, a z potraw gotowanych najczęściej zapiekanekę

ziemniaczaną o nazwie *švábka na kyslo* lub fasolę z wędzonym mięsem. We wsi Liptovská Štiavnica także gotowane jajka i pieczone buchty. W Žarze (Žiar) na wykopki gotowano gulasz z baraniny i kapustę z grochem na gesto. W tej wsi największe biesiady odbywały się podczas młócki zboża. Gotowano zupę o nazwie *kysel'* z baraninami płucami, nadziewano baranie flaki, a także smażyło się pączki-pierogi na łożu. Z tej okazji pito domową okowitę jęczmienną lub żytnią.

Bibliografia:

1. Krivošova, J., 2012, *Slovenská ľudová architektúra*, TRIO Publish s.r.o., Bratislava.
2. Langer, J., 1972, *Zvláštnosti tradičného vývoja ľudového domu v Liptove*, „Slovenský národopis“, XX, NU SAV Bratislava, s. 572–600.
3. Zuskinová, I., 1985, *Ľudové bývanie v Liptove*, „Zborník Liptov“, 8, Liptovské muzeum Ružomberok, s. 239–252.
4. Zuskinová, I., 1989, *Vykurovanie zariadenie ľudového domu v Liptove*, „Liptov 10“, Liptovské muzeum Ružomberok, s. 169–181.
5. Zuskinová, I., 2001, *Ľudový nábytok a bývanie v Liptove*, SP MLD Liptovský Hrádok.
6. Zuskinová, I., 2022, *LIPTOV. Dom a život v ňom*, Pre Liptov – Pro Liptovčanie, Liptovský Hrádok.
7. Zuskinová, I., 2023, *LIPTOV. Kuchyňa starých materí*, SP MLD Liptovský Hrádok.



IVETA ZUSKINOVÁ

PhDr. etnologička

Pec a stôl v dome a ich funkcia v živote rodiny

Abstrakt

Generácie obyvateľov Liptova dodržiavali zaužívané pravidlá spôsobu života a hospodárenia. Aj veľké rodiny s nerozdeľným majetkom bývali tradičnom v dome, ktorý svojou dispozíciou uspokojoval ich základné potreby. Dôležitú úlohu v dome plnil systém jeho vykurovania, spôsob akým sa miestnosti ohrievali, alebo pomocou ktorého si pripravovali jedlo a piekli chlieb. Miestnosť, v ktorej bolo umiestnené ohnisko sa stala centrálnym priestorom domu. V nej sa členovia rodiny najviac zdržiavali, vykonávali rôzne práce a aj spávali. V izbe bol aj osobitný priestor so stolom a miestom na sedenie, kde rodina spoločne stolovala. Stôl bol oddávna najdôležitejším predmetom zariadenia domu.

Stravovanie patrí medzi základné životné a biologické potreby života človeka. Je to zároveň prejav kultúrnosti a kultúry nielen človeka ako jednotlivca, ale aj širšieho spoločenstva. Priestor v dome, kde bol oheň a neskôr aj pec bol prirodzeným centrom života rodiny. Tu sa jedlo nielen pripravovalo, ale aj konzumovalo podľa zdedených a zaužívaných pravidiel. Tu sa konali rodinné rituály, vychovávali deti, odovzdávali a preberali skúsenosti a vedomosti generácií. Postupne sa miesto pri ohni zmenilo na priestor nazývaný kuchyňa. Kuchyňa plnila mnoho funkcií v tradičnom spôsobe života a bývania, bola určená na prípravu jedla, ale plnila aj symbolickú a sociálnu funkciu. Stala sa srdcom domu, miestom pohostinnosti. Bola úzko spojená s cyklom prírody v rámci ročných období, ktoré určovali suroviny a skladbu jedál, výročnými sviatkami, ktoré prinášali aj do nemajetných domácností zmenu a obohatenie jedál.

Hlavou veľkorodiny ktorá žila v jednom dome bol najčastejšie otec dospelých synov, starý otec nazývaný aj gazda, ktorý sa staral o tú časť hospodárstva čo predstavovala pre rodinu najväčší a stály zdroj obživy. V roľníckej rodine sa staral o poľnohospodárske práce, ich organizovanie, vykonávanie, zber úrody, jej uskladnenie a spracovanie. Zároveň sa staral o chov hospodárskych zvierat, dobytku, ťažných zvierat – volov a koní, oviec a prasiat. Gazda mal právo rozhodovať o podujatiach svojich synov, napríklad pri vyhľadávaní iných prác, z ktorých zárobok bol zahrnutý do spoločného rodinného príjmu. V prípade iných zamestnaní napr. remeselníckych sa staral o organizáciu

práce, zastupoval rodinu v spoločenstve obce a pred úradmi. Rozhodoval aj vo veciach vnútorného a morálneho života rodín, napríklad pri vyberaní manželského druhu svojim deťom. Protipólom ku gazdovi v tradičnej rodinnej hierarchii bola gazdiná. Jej postavenie v rámci rodiny určovala predovšetkým dôležitá úloha spojená s prípravou jedla, predovšetkým v rozhodovaní o výbere jedla a vydávaní surovín na varenie. Gazdiná piekla chlieb a chystala zásoby, k vareniu priberala len jednu, a to spravidla najstaršiu nevestu. Ponechávala si podobne ako gazda, zodpovednosť za tú časť prác, z ktorej mala rodina pravidelne najväčší príjem. Rozdeľovala medzi nevesty prácu s ľanom, vlnou, viedla hlavné práce pri tkaní. Hoci nebola rovnocenná s gazdom pri spravovaní domu a hospodárstva, pre ženy v rodine bola gazdom ona. Po gazdovej smrti sa gazdiná stávala jeho nástupcom a spolu s najstarším synom viedla celé hospodárstvo. Po jej smrti na miesto gazdinej nastúpila spravidla žena najstaršieho syna. Ak zomrela gazdiná skôr ako gazda, nastúpila na jej miesto vedľa starého gazdu najstaršia nevesta.

Ján Macko sa narodil začiatkom 20. storočia vo veľkej nerozdelennej rodine v Štrbe. V nej spolu s rodičmi hospodárili dvaja bratia Ján a Pavol so svojimi manželkami a deťmi na pätnásťhektárovom majetku, ku ktorému okrem ornej pôdy patrili aj lúky a pasienky. Hlavou rodiny a gazdom bol otec Ján, ktorý rozhodoval o všetkých dôležitých veciach v rodine a hospodárstve. Okrem hospodárenia na pôde obidvaja synovia mali zamestnanie na železnici. Syn Ján pracoval ako robotník s krompáčom na



■ Rodina pri stole, obec Komjatná, archív Liptovské muzeum

trati Tatranská Štrba – Poprad, kde mal na starosti podbíjanie podvalov kameňom. Mladší syn Pavol mal prácu v štátnej službe, tzv. definitívu v Poprade, kde robil výhybkára. Obidvaja synovia dávali peniaze zo svojich zárobkov otcovi, ktorý ich investoval podľa svojho uváženia. Funkciu gazdinej vykonávala manželka gazdu, stará matka Zuzana rodená Blažková. Rozhodovala o tom, kedy sa ktoré domáce práce budú vykonávať a ktorá nevesta ich bude robiť. Starala sa o stravovanie veľkej rodiny a ona sama aj piekla chlieb doma v peci.

Raz za dva týždne upiekla 12–13 chlebov. Sama pripravovala jedlo pre celú rodinu. Jej členovia jedli pokrmy z jednej misy. Stará matka položila misu s jedlom na stôl, pri ktorom sedeli všetci okrem malých detí. Deti sedeli na stolčekom pri peci a matky im nabrali jedlo do misiek.

Najstarším druhom vykurovania, ktorý sa podarilo v dedinách v Liptove doložiť bola pec v izbe s otvoreným ohniskom umiestneným pred jej čelusťami. Ďalším vývinovým stupňom bolo premiestnenie otvoreného ohniska do vstupného

priestoru „pitvor“v ktorom boli aj čeluste pece siahajúcej do izby. Otvorené ohnisko bolo umiestnené vo výklenku pri stene oddeľujúcej izbu od pitvora. Táto časť priestoru bola nazývaná čierna *kuchyňa*. Ak bolo ohnisko umiestnené v hlbšom výklenku, v jeho vrchnej oblúkovej časti bolo vodorovne vsadené drevo *polienica*, na ktoré vešali kotlík na varenie a tiež ukládali vlhkejšie drevo na presušenie. V spodnej časti, tesne pri podlahe boli umiestnené dvierka chlebovej pekárenskej pece. Pre jednoduchšiu obsluhu bola pred nimi vyhlbená jamka, do ktorej si gazdina pri obsluhovaní pece sadala. Dym z pece sa odvádzal otvorom umiestneným v rohu plochy ohniska. Odchádzal spolu s dymom z otvoreného ohniska otvorom v strope pitvora voľne do podstrešia.

Varilo sa v hrncoch postavených na kovových trojnožkách *trajfúzoch*, alebo v kotlíku zavesenom na *kumhare*. Vedľa ohniska boli na polici uložené kuchynské nádoby a iné predmety, súvisiace s prípravou jedla. Bola tam aj lavička s drevenými nádobami na vodu. Na stenách pitvora bol povešaný drevený riad, ako korýtká, vahančeky, lopáre a podobne. V tomto priestore bola umiestnená ešte truhla na potraviny a pri dverách kasnička s náčiním gazdu.

Z pitvora bola vykurovaná aj pec v izbe. Bola veľká, murovaná z kachlíc uzavretá „do kopy“, čím sa dosahovala jej veľká vyhrevnosť. V ľudovom interiéri bol tento typ pece veľmi rozšírený ešte počas celého devätnásteho storočia. Kopulovitá sklepená časť pece sa stavala na murovanom

podstavci vysokom asi 80 cm, ktorý prečnieval asi 20-30 cm po kruhovom obvode jej kachľovej časti. Pec bola rozmerná, niekedy zaberala aj štvrtinu plochy izby a bývala umiestnená v kúte pri dverách, za stenou pitvora. Postavená bola z kachlíc miskovitého tvaru, glazúrovaných najčastejšie zelenou, menej fialovou „lilavou“ glazúrou, ktoré vyhotovovali hrnčiari – kachliari z Hýb. Stavali ich po celom Liptove, najviac však vo Važci a Východnej. Pec slúžila na vykurovanie izby, ale aj ako pekárnica na pečenie chleba. Keďže sa do nej kúrilo z pitvora, dlhé polená sa vkladali drevenou lopatou, izba bola čistá, bezdymná. Do pece sa dalo aj vliezť, aby bolo možné, popálenú a popraskanú časť znova vymazať. Už od konca devätnásteho storočia začali ku kachľovým peciam v izbe pristavovať murovaný sporák „varivo“, „šparhét“. Robilo sa tak predovšetkým preto, aby nemusela gazdina v zime variť jedlo v studenom pitvore na otvorenom ohnisku. V obciach dolného Liptova boli rozšírené mohutné členité murované pece bez kachlíc, len omazané a obielené. Veľká a početná rodina žila v dome s tradičným trojpriestorovým dispozičným členením. Centrom rodinného života bola izba s pecou. V tejto miestnosti sa nielen stolovalo, spávalo, ale vykonávali sa aj viaceré domáce práce predovšetkým v zimnom období.

Od začiatku 20 storočia v súvislosti s prestavbou domu, začali majetnejšie vrstvy vidieckeho obyvateľstva vo vstupných priestoroch stavať murované sporáky šparhety. Ich tvar a veľkosť záviseli od množstva funkcií,



■ Otvorené ohnisko, expozícia MLD Pribylina archiv Národopisné múzeum Lipt. Hrádok

ktoré spĺňali. V prednej časti bol umiestnený vlastný sporák s liatinovými platňami, dvierkami, popolníkom a roštom na zakladanie ohňa. Vo zvýšenom múriku bola rúra na pečenie, v spodnej časti pekárska pec *pekárnica* na chlieb a veľké telesá mali v zadnej časti zamurovaný kotol na hriatie vody, alebo na vyvárание.

Zrušením otvoreného ohniska v pitvore a postavením murovaného sporáka s dymovodom na odvádzanie dymu sa funkcia pitvora postupne menila. Stávala sa z neho čistá, svetlá miestnosť, v ktorej sa pripravuje strava – kuchyňa. Vo väčšine prípadov pomenovanie tohto priestoru aj naďalej zostáva pitvor. Často sa pôvodný

priestor delil na dve časti. Prvá, vstupná časť naďalej plnila funkciu pitvora a druhá miestnosť prevzala funkciu kuchyne. Kuchynský riad sa ukladal do police na tento účel určenej, postavenej na podlahe. Na odkladanie potravín slúžila skriňa špajzkašňa. Pri sporáku bol pracovný stolík *táflička*. Pod oknom bola umiestnená lavica na sedenie, prípadne kanapa a pred ňou stôl. Vybavenie kuchyne dopĺňali hokerlíky a malé stolčeky. Už v období pred druhou svetovou vojnou sa do kuchyne dostáva kredenc na odkladanie kuchynského riadu a niektorých potravín.

V období po prvej svetovej vojne sa aj vo vidieckom prostredí začali uplatňovať

novšie formy prípravy jedál. Umožnila to nielen modernizácia vykurovacích zariadení, v ktorých už nebol používaný otvorený oheň, ale aj používanie nových druhov kuchynského riadu. V obciach Liptova boli pre dievčatá a mladé ženy organizované kurzy varenia a domáceho hospodárenia. Významnou pomocou gazdinkám boli kuchárske knihy, ktoré názorne a podrobne oboznamovali s postupom prípravy jednotlivých jedál a tiež predstavovali nové druhy potravín a korenín.

Na spoločné stolovanie rodiny bolo v liptovských domácnostiach oddávna určené miesto pri stole v izbe. Stôl v staršom období bol umiestnený v kúte uhlopriečne oproti peci. Za ním popri stenách umiestnené do rohu boli lavice na sedenie. Stôl a roh izby so stolom sa v ľudovom prostredí oddávna považoval za kultové miesto. Pri stole platil zaužívaný poriadok ustálený tradíciami. V izbe pri stole sa odohrávali najdôležitejšie momenty života rodiny a jej členov. Na stôl položili novonarodené dieťa, pri stole sa rodina modlila, na stôl počas búrky kládli hromničnú sviečku. Pri stole kľáčali syn alebo dcera a odpytovali rodičov pred odchodom na sobáš. Ku stolu posadili dôležitých hostí v dome. Keď deti odchádzali z domu za robotou do sveta, s rodičmi a ostatnou rodinou sa lúčili pri stole. Za stolom sa dojednávajú obchody, písali zmluvy a dohody, pri ňom sa rozhodovalo o všetkých dôležitých záležitostiach rodiny.

Najčestnejšou funkciou stola bola skutočnosť, že sa na stôl kládol chlieb. Ľudia ho považovali za vzácny pokrm, ktorý si

dopriali len pri určitých príležitostiach a výročných sviatkoch. Ešte na prelome devätnásteho a dvadsiateho storočia v mnohých obciach Liptova nebol chlieb v podobe bochníka z kysnutého cesta bežným jedlom. Aj pre jeho konzumáciu platili viaceré príkazy a zákazy, ktoré boli udržiavané a rešpektované generáciami obyvateľov regiónu. Napríklad chlieb mohla krájať len gazdiná alebo gazda, deti si samé z chleba odkrojiť nesmeli. Chlieb po upečení gazdiná položila na vrchnú policu v komore, kde vraj nedosiahli deti a ani mačky. S chlebom sa spájalo množstvo povier a praktík, pri mnohých sa používal znak kríža. Krížom sa prežehnala zasiata zem na poli, vymlátené obilie, krížom gazdiná označila prvý bochník vykysnutého chlebového cesta, keď ho sádzala do pece. Pred odkrojením prvého kúska chleba sa nenačatý bochník najprv prežehnal a až potom odkrojili krajíček. Odkrojený krajec sa musel zjesť a odrobinky bolo treba pozbierať a vsypať si do úst. Nesmeli sa odhodiť, mohli sa však dať do ohňa, alebo vysypať statku alebo hydine. Ak spadol kúsok chleba na zem, bolo ho treba zodvihnúť, očistiť, pobozkať a potom zjesť. Chlieb sa nesmel položiť na stôl obrátene, lebo by priniesol do domu nešťastie. Tiež sa nesmel položiť odkrojenou časťou smerom ku dverám, lebo vraj „z domu odíde“. Chlieb mal aj obradnú funkciu. Napríklad bochník položený na štedrovečerný stôl tam musel zostať nenačatý počas celých sviatkov. Omrvinky na stole zo štedrej večere sa museli odložiť až do jari, kedy ich gazda vsypal do prvej vyoranej brázdy na poli, ako obeť zemi a poľným démonom.

Najčestnejšie miesto pri stole patrilo hlave rodiny – gazdovi. V tradičných veľkorodinách pri stole sedávali len mužskí členovia rodiny. Okrem gazdu tam sedeli synovia a zaťovia podľa veku. Dcéry a nevesty zvyčajne pri jedení len stáli pri stole, nesesedeli a jedlo si len naberali lyžicou zo spoločnej misy tak, že sa za ním natáhovali. Deti dostávali jedlo do misiek osobitne a jedli sediac na lavičkách pri posteli, alebo pri peci. Rodina sa pri spoločnom jedle stretávala pri stole v nedeľu a vo sviatok. Hlavným denným jedlom bolo jedlo konzumované ráno, ktoré bývalo varené a syté a tiež sa jedávalo spoločne. Podávalo obvykle pre všetkých v jednej veľkej nádobe – mise. V staršom období bývali misy dlabané z dreva, alebo vyhotovené debnárskou technikou tzv. ročka, alebo hlinené a v pozdejšom období aj smaltované. Každý člen rodiny mal svoju drevenú lyžicu. Z veľkej misy sa jedli husté alebo kašovité jedlá – zemiaky, kapusta, kaša. Takéto jedlá sa konzumovali tak, že naplnená lyžica sa namočila v omastku alebo mlieku. Tekuté jedlá sa naberali z veľkej misy drevenou naberačkou do malých misiek. Do riedkych jedál sa namáčal chlieb, kabáče a placky. Niektoré jedlá sa brali rukami, napríklad varené a pečené zemiaky, placky a posúchy. Mäso sa vyberalo na drevený lopár, pokrájalo sa na kúsky a jedlo sa položené na chlebe. Na pitie mlieka mal každý člen rodiny svoj hrnček, voda sa pila z jedného hrnčeka, ktorý bol postavený vedľa nádoby s vodou.

Jedlo na stôl kladla gazdiná. Prvý začínal jesť gazda. Dcéry a nevesty zvyčajne

pri stole len stáli a za jedlom sa načahovali ponad chrbty sediacich tak, že si pod lyžicou pridržovali ruku, aby jedlo nekvaplo. Často ženy, ktoré celý deň namáhavo pracovali, sa nemohli dosýta najesť. Nepatrilo sa pred gazdom a švagrinami jesť rýchlejšie a obvykle, kým si žena na lyžicu dvakrát nabrala, už bola misa prázdna. Keď sa jedlo mäso pokrúžené na lopári, často sa žene ani nedostalo, ak nemala ohľaduplného muža, ktorý by jej podal kúsok mäsa položeného na chlieb. Mladá nevesta si relatívnu plnoprávnosť získala až narodením prvého dieťaťa. Často sa len týmto aktom dostala do izby medzi ostatné nevesty matky, predtým spávala s mužom v komore, alebo na sene. Mladá žena musela v rámci rodiny rešpektovať autoritu nielen vlastného manžela, ale aj najstaršieho rodičovského páru, ktorý rozhodoval o všetkých dôležitých záležitostiach. Až v pozícii gazdinej, až keď sa delila s gazdom o spravovanie spoločného hospodárstva dosahovala žena svoj najvyšší možný sociálny status.

Od každodenného jedálneho lístka sa odlišovalo jedli pripravované a konzumované v nedeľu. Na ráno sa jedol chlieb a biela alebo čierna káva. Na obed sa vždy varila mäsová polievka z údeného, soľného, alebo čerstvého mäsa s rezancami. Mäso sa jedlo len so zemiakmi varenými v polievke alebo osobitne. Gazdiné varili obed ráno, aby ho mali hotové predtým, ako rodina odchádzala do kostola. Po návrate z kostola sa obedovalo. Ráno sa pripravovala aj zatrepané kyslá alebo sladká kapusta, ktorá sa jedávala v nedeľu na večer.



Kachľová pec s prístaveným sporákom, expoz. MLD Pribylina, archív Národopisné múzeum Liptovský Hrádok

Správanie sa členov rodiny pri jedení patrilo k ľudovej etikete a k tzv. móresu. Nepatrilo sa jesť hltavo a rýchlo, naberať si najlepšie kúsky. Spôsob jedenia už aj v minulosti patrila medzi najintímnejšie a najdôležitejšie životné prejavy človeka.

V prvej tretine 20. storočia boli v majetnej gazdovskej rodine u Antoškovi v Žiari naraz v dome štyri nevesty – Poštárka, Katiačka, Hajčula a Korenka. Všetky museli poslúchať gazdinú, mužovu matku a vykonávať práce, ktoré im prideliť. Keď gazdiná upiekla na sviatky koláč, pokrájala ho na kúsky klinčeky a každému sa dostal jeden. Keďže nevesty pre inú robotu ho hneď zjesť nemohli, ukryli svoj kúsok do postele pod vankúš a zjedli ho až keď išli spať.

Ak v jednom dome žili rodiny bratov s rozdeleným alebo spoločným majetkom po rodičoch, museli si dohodnúť pravidlá hospodárenia, ale aj bývania a stravovania.

V Liptovskej Lúžnej ešte v medzivojnovom období žili rodiny štyroch nerozdeľných bratov Bullovcov spoločne v jednom

trojpriestorovom drevenom dome. V dome žilo 18 ľudí a jedinou obytnou a vykurovanou miestnosťou bola izba, kde aj všetci spávali. Každý rodine patrila jedna posteľ umiestnená popri stene, nad ňou polička na riad, pod posteľou zásuvková posteľ pre väčšie deti, vedľa postele lavička na sedenie a plátenná kolíska zavesená na tráme. Stôl a lavice okolo neho patrili všetkým a v ich užívaní sa rodiny striedali presne podľa zaužívaného poriadku. Jedna rodina sedela pri stole a ostatní jedli sediac na lavičkách pri posteliach. Rovnako spoločne varili na otvorenom ohnisku v pitvore a používali pec na pečenie chleba. Keď sa však manželky bratov ako gazdiné pohádali, každá rodina si pristavila k peci v izbe svoje varivo – malý šporák s platňou na ktorom si pripravovala jedlo a riad si ukladala do svojej police.

V roľníckych domácnostiach nebol čas a spôsob stravovania rovnaký po celý rok. V čase trvania jarných, letných a jesenných poľnohospodárskych prác sa varené jedlo doma konzumovalo dvakrát.

Hlavným chodom dňa bolo ranné jedlo, ktoré muselo byť syté a výdatné, aby bolo dobrou prípravou na celodennú prácu. Na raňajky *fruštik* sa varili husté polievky, cestovinové a múčne jedlá, kaše. V čase významných prác ako kosba, sená, žatva muži raňajkovali dvakrát. Pred odchodom z domu jedli suchú stravu, napr. chlieb so slaninou, bryndzou. Druhé varené syté jedlo im doniesli ženy na pole. Koscom sa obvykle nosili dobre omastené halušky s bryndzou.

Jedlo na večer sa pripravovalo po návrate z poľa. Bolo menej náročné ako napr. zemiaky, kapusta. V zimnom období ak muži nepracovali mimo domu a zároveň neodchádzali za prácou, raňajšie jedlo bolo menej syté, napríklad . múčna kaša so zemiakmi. V takomto prípade sa však pripravovalo aj jedlo na obed, čo bola obvykle len sytejšia polievka. Varili sa strukovinové, zemiakové, kapustové polievky, rôzne mrvenice. Väčšinou sa však na obed dojedli len zvyšky od rána, prípadne sa jedol len posúch s kyslým mliekom.

V ľudovej terminológii sú známe pomenovania *predobed* a tiež *ovrant*, ktoré znamenajú dopoludňajšie a popoludňajšie jedlo. Podávanie týchto jedál bolo skôr výnimkou a vyskytovalo sa napríklad len pri vykonávaní niektorých dôležitých prác aj to len vtedy, keď sa najímali šichníci. Napríklad povoznícke práce, oračka, tesárske práce pri stavbe domu a pod. Napríklad v Závažnej Porube najatému oráčovi dávali na *predobed* domácu klobásu alebo slaninu, k tomu chlieb a pálenku. Na obed polievku s rezancami z údeného

bravčového alebo baranieho mäsa, k tomu prívarok z kyslej kapusty, fazule, alebo hrach na husto. Na olovrant dávali gazdovskú praženicu. V Dúbrave varili k prvej oračke šúľance s praženicom, pirohy alebo halušky, v Ploštíne halušky a furmanskú praženicu. Všeobecne sa však k oračke nosil chlieb, slanina a pálenka. Osobitne sa varili pokrmy a jedlá, ktoré sa nosili k prácam do poľa a na lúky. V Liptovských Revúcach sa ku všetkým poľným prácam do poľa bralo kyslé mlieko, slanina, bryndza, chlieb, kabáč alebo meteník s kapustou. Na obed ako varené jedlo zemiaky na kyslo, kapustu, fazuľu, v lete aj varený hlávkový šalát, zelenú fazuľu, tekvicu, lohadzu, ale aj hustú kukuričnú kašu.

Sená bývali v Liptove významnými príležitostnými prácami, na ktoré sa ľudia všeobecne tešili. Pre túto príležitosť sa aj krajšie obliekli a pripravili si lepšie jedlo. Koscom na ráno *fruštik* nosili halušky s bryndzou, alebo s kapustou, pirohy, pálenku. V Liptovských Revúcach doniesli varené vajíčka, alebo praženicu. V Likavke nosili aj kávu a vyprážené šišky *krapne*.

Vo Važci tiež nosili koscom do poľa nejaký koláč. Bol to najčastejšie tzv. *pankuch* pražený na masle, alebo aj závin s plnkou, pokrájaný na kolieska, poliaty maslom a posypaný škoricou. K celodenným prácam sa nosili krúpy varené s údeným mäsom, obľúbené boli zemiaky na kyslo, kapusta, strukoviny – hrach, fazuľa a šošovica. V Ploštíne bola obľúbená fazuľa so sušenými slivkami, na Boci mrvienka s bryndzou a riedka kukuričná múka s kyslým mliekom.

V prvej tretine 20.storočia sa v niektorých obciach udomácnili zvyky spojené s konzumáciou určitých jedál pri senných robotách. Napríklad v Liptovskom Trnenci na začiatku týchto robôt ženy napiekli vysokých koláčov bez plnky. Koscom na lúky doniesli bielu kávu, smažené šišky a na obed kapustnicu s mäsom a tzv. *sekanie*. Bola to špeciálna knedľa v Liptove nazývaná aj *slepá kura* varená v polievke. V nasledujúce dni sa varil guláš s mäsom, ryža s mliekom posypaná cukrom, škoricou a omastená maslom, mäsová polievka s rezancami a zemiakmi. V Liskovej sa na vzdialených lúkach aj nocovalo v seníku, alebo len tak na lúke pod košatým stromom. Chlapi kosci dostávali na ráno mäsité jedlá s chlebom – slanina, klobása alebo domáca šunka. Z domu donesené napečené šišky boli na predobed. Obed varili priamo na lúkach na ohni, obvykle kyslú mäsovú polievku. Až do zotmenia pracovali a na večer varili halušky *gandze* s bryndzou, alebo zemiaky s mliekom. V Bobrovci boli senné práce aj spoločenskými príležitosťami. Tam niektoré lúky kosili spoločne občania celej dediny. Na lúkach sa aj spávalo a večerami spoločne zabávalo. Spievali sa piesne s prekáračkami, hrávali sa rôzne hry s hádzaním do sena a podobne. Pre túto príležitosť okrem typických jedál si nosili na lúky hlavne slaninu, klobásku a domácu varenú šunku, pražené šišky a fánky. Muži pili pálenku s medom a ženy čaj. Aj cez žatvu sa konzumovali podobné jedlá ako pri senách. Väčšinou sa pilo od smädu sladké a kyslé mlieko a varili sa masité jedlá z domácich zdrojov. Ku kopaniu zemiakov si ženy nosili

na pole chlieb so slaninou, alebo bryndzou, čaj, mlieko, z vareného jedla najčastejšie zemiaky švábku na kyslo, fazuľu s údeným mäsom. V Liptovskej Štiavici aj varené vajcia a pečené buchty. V Žiari sa na kopačku varil baraní guláš a kapusta s hrachom nahusto. V tejto dedine bývali najväčšie hostiny pri mlátení obilia. Varil sa kysel s baranými plúckami, plnili sa baranie droby a aj šišky *pirôžky* sa vyprážali na loji. Pri tejto príležitosti sa pila domáca jačmenná alebo žitná pálenka.

Použitá literatúra:

1. Krivošova J. 2012: Slovenská ľudová architektúra, TRIO Publish s.r.o. Bratislava
2. Langer J. 1972 : Zvláštnosti tradičného vývoja ľudového domu v Liptove, Slovenský národopis XX, NU SAV Bratislava s. 572–600
3. Zuskinová I. 1985 : Ľudové bývanie v Liptove, Zborník Liptov 8, Liptovské muzeum Ružomberok s. 239–252
4. Zuskinová I. 1989 : Vykurovacie zariadenie ľudového domu v Liptove, Liptov 10, Liptovské muzeum Ružomberok s. 169–181
5. Zuskinová I. 2001 : Ľudový nábytok a bývanie v Liptove, SP MLD Liptovský Hrádok
6. Zuskinová I. 2022 : LIPTOV Dom a život v ňom, Pre Liptov – Pro Liptovien sis Liptovský Hrádok
7. Zuskinová I. 2023 : LIPTOV Kuchyňa starých materií, SP MLD Liptovský Hrádok



„Cięgiem ino rod byś godać,
jakie to kochanie będzie“

KACPER ŚLEDZIŃSKI

etnolog Muzeum Małopolski Zachodniej
w Wygietzowie

Jadłospis Krakowiaków Zachodnich a menu weselne z Bronowic

Abstrakt

Próba odtworzenia jadłospisu z wesela Jadwigi Mikołajczykównej i Lucjana Rydla wyniknęła z faktu, że Stanisław Wyspiański w dramacie *Wesele* nie podał żadnych szczegółów menu. Na podstawie dzieł O. Kolberga i S. Udzieli informujących zarówno o codziennych, jak i świątecznych potrawach udało się stworzyć hipotetyczny, lecz bardzo prawdopodobny spis potraw, które znalazły się na weselnym stole. W ostatnich fragmentach tekstu powtórzono spis tych potraw w klasycznym układzie menu.

Kiedy otworzymy *Wesele*, aby sprawdzić, czym częstował gości weselnych Stanisław Wyspiański, okazuje się,

że znajdziemy tylko nieliczne wzmianki o kołaczach¹, pieczywie², wódce³ i winie⁴. To wszystko.

Didaskalia (opis dekoracji) Wyspiańskiego przedstawiają zastaną sytuację wokół stołu: „Na środku izby stół okrągły, pod białym, sutym obrusem, gdzie przy jarzących brązowych świecznikach żydowskich suta zastawa, talerze poniechane tak, jak dopiero co od nich cała weselna družba wstała, w nieładzie, gdzie nikt o sprzątanu nie myśli. Około stołu proste drewniane stołki kuchenne z białego drzewa; przy tym na izbie biurko (...)”⁵.

W zasadzie nic, dosłownie nic Wyspiański nie napisał na temat szczegółów weselnego menu. Zatem, żeby poznać *Wesele* od kuchni, musimy sięgnąć do źródeł z epoki.

Zacniemy od głównego bohatera, czyli Lucjana Rydla. Tymczasem i on potraktował to zagadnienie lakonicznie. Wiemy tylko, że w dniu ślubu częstowano gości zimnym mięsiwem, herbatą oraz kołaczami na słono.

Niewiele tych informacji, szukajmy więc dalej. Sięgnijmy do klasyki, czyli sprawdźmy, co na ten temat pisał Oskar Kolberg: „(...) do uraczenia gości przy weselu, pieką chleb. Wówczas skrzętna gospodyni ciasto żytnie rozczynione w dzieży i w okrągłe ułożone bochny, sadza do pieca na łopacie okrągłej, gdyż podługowata służy do placków, które niebawem pójdą także do pieca”⁶.

¹ Stanisław Wyspiański *Wesele*, akt 2, scena XIX.

² Ibidem, akt 2, scena XIX, akt 3, scena IX.

³ Ibidem, akt 1, scena XXVIII, XXIX, akt 2, scena XVI, akt 3, scena II.

⁴ Ibidem, akt 3, scena II.

⁵ Ibidem, „Dekoracje”.

⁶ O. Kolberg, *Dzieła wszystkie, T.5, Krakowskie, cz. I.*, Wrocław – Poznań 1962, s.134.



Wincenty Kajetan Kielisiński „Z promnickim chlebem w Krakow[ie]”, Biblioteka Jagiellońska, domena publiczna

Zatem mamy chleb i ciasta. Ale jakie?

Głównie kołacz z „pszennej pieczone mąki”. A kto wie, czy na stół nie wjechały pieczone w niedalekich przecież Liszkach kukielki, czyli podłużne wrzecionowate bułki. A może tym „piecywem” był chleb Prądnicki? A co z mięsem?

Był listopad, a zatem dopiero co odbyło się świniobicie, powinno być bogato. Kolberg pisze tak: „*Na weselu nawet mięso w skąpych tylko ukazuje się porcyach*”⁷. Chyba że gospodarz był bogaty i chciał się pokazać. I tak na pewno było na naszym weselu. Zazwyczaj jedzono mięso na święta wielkanocne i Boże Narodzenie.

Pozostawmy nadal na łasce Kolberga, bo jest to cenne źródło informacji. Na stole – pisze Kolberg – znalazły się również

mleko, śmietana, masło i ser, które zwykle przeznaczano na sprzedaż na miejskim targu. Dla chętnych znalazła się również kawa. Co dawano do mięs?

„Głównem pożywieniem są ziemniaki, kapusta kiszona, bób (zwany bober), rzepa, groch, fasola, kasza jęczmienna (pęcak), kasza jaglana z prosa, i żytnia mąka. Nabiał, jaja, drób wszelki”⁸.

Drób na pewno znalazł się na stole. Potrzebny był również do przyrządzenia rosółu, jak chcą niektórzy współcześni specjaliści od kuchni z młodych kogutków, co miało być symbolem jurności.

Pozostawmy na chwilę Oskara Kolberga w spokoju i odwołajmy się do innego klasyka polskiej etnografii Seweryna Udzieli, który z niejednego pieca chleb jadł:

„Nawet najbogatszy gospodarz w Krakowskiem je to samo, co ubogi wyrobnik, tylko tem różniąc się od niego, iż sobie nie żałuje omasty (...) Nie pochodzi to ze skąpstwa, bo wieśniak zamożny nie żałuje sobie niczego, ale z tego powodu, że baba nie potrafi nic innego, nic lepszego uwarzyć. A jeśli gospodyni służyła niegdyś we dworze, na plebani, lub w mieście przy kuchni i nauczyła się lepiej gotować, to na własnym gospodarstwie nie chce się jej chodzić koło kuchni, bo dla kogóż, kiedy wszyscy domownicy przywykli do prostych potraw, nie wymagają niczego więcej, byle było dużo i tłusto”⁹.

Dodajmy do tego jeszcze kluski, makaron i pierogi i mamy pełne menu.

⁸ Ibidem, s. 133.

⁹ S. Udziela, *Krakowiacy*, Kraków 1924, s. 24.



■ Zespół pocztówek ze spektaklu *Wesele* Stanisława Wyspiańskiego, 1901

A przy okazji zwróćmy uwagę na kontrast między codziennym posiłkiem i stołem weselnym.

Udziela zanotował, że chleb żytni piecze się raz na tydzień, a w uboższych gospodarstwach nawet raz na miesiąc. Jadano jeszcze podpłomyki – placek zrobiony tylko z mąki i wody. Bryjka, zasmażka i żur. Zupy z gęstej mąki jedzone z ziemniakami. Z tym że żur różnił się tym od bryjki, że był kiszony. Natomiast z wysuszonej bryjki smażyono placki.

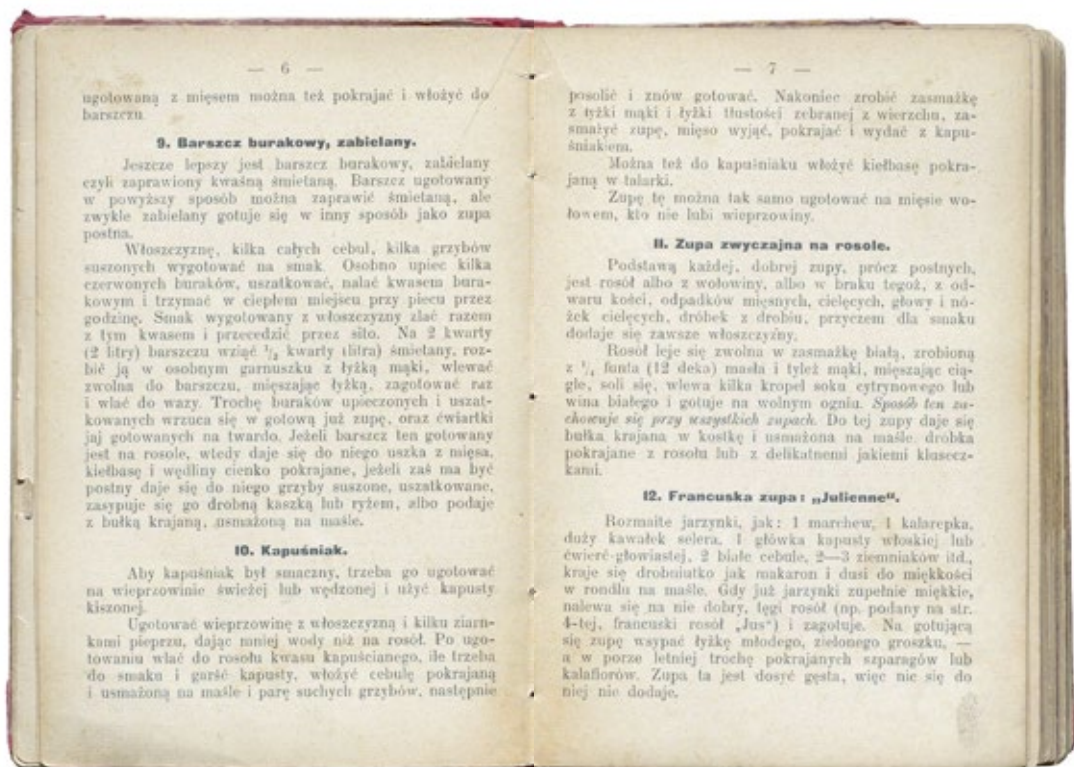
Jeszcze gorsza była zupa wodzionka zrobiona z wody, kminku, suszonej pietruszki, grzybów.

Pamuła – zupa ze świeżych lub suszonych owoców. I na koniec kapuśniak z kaszą kielbasą i mięsem.

W piśmie „Przyjaciół Ludu” czytamy: „Jadło Krakowian jest lepsze niż innych chłopów”¹⁰. Skąd ten wniosek? Przede wszystkim mamy tu znakomity chleb – chodzi oczywiście o chleb Prądnicki, podobno wyrabiany według tej samej receptury od XIV wieku. Oczywiście, aby powstał dobry chleb, jest potrzebna przede wszystkim wysokiej jakości mąka, a ta z kolei bierze się z ziarna. Chleb Prądnicki, czy jak mówiono dawniej „Promnicki” pieczono we wsiach po północnej stronie Krakowa.

Po drugie Krakowiacy jedzą dużo jarzyn, gardzą natomiast potrawami mącznymi, a chwalą sobie grzyby suszone.

¹⁰ „Przyjaciół Ludu”, Leszno 1846, rok 13, nr 4, str. 31 za: O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, T.5, Krakowskie, cz. 1, Wrocław – Poznań 1962, s.136.



Gruszecka, Maria (1850–1913) Przepis na kapuśniak z: 366 obiadów mała kuchnia krakowska zawierająca praktycznie wypróbowane przepisy do przyrządzania smacznych i zdrowych potraw dla oszczędnych gospodarstw

Mówimy o weselu więc pora przejść do substancji występującego pod enigmatyczną nazwą C_2H_5OH , czyli alkohol. Jak wiadomo z *Wesela* najwięcej pił Nos, czyli malarz Tadeusz Nosowski. Zatem przede wszystkim wódka, zapewne samogon (bimber), ale też miody i piwa.

Czy mamy już pełne menu? Sprawdźmy.

Próba rekonstrukcji jadłospisu z wesela Jadwigi Mikołajczykówny i Lucjana Rydla

Zupy: kapuśniak i rosół, być może z młodych kogutków.

Dania główne: Pieczony drób – kaczk i gęsi. Do tego różnego rodzaju kasze lub ziemniaki.

posolić i znów gotować. Nakoniec zrobić zasmażkę z łyżki mąki i łyżki tłuszczu zebranej z wierzchu, zasmażkę zupę, mięso wyjąć, pokrajać i wydać z kapuśniakiem.

Można też do kapuśniaku włożyć kiełbasę pokrajaną w talarki.

Zupę tę można tak samo ugotować na mięsie wołowym, kto nie lubi wieprzowiny.

II. Zupa zwyczajna na rosole.

Podstawą każdej, dobrej zupy, prócz postnych, jest rosół albo z wołowiny, albo w braku tegoż, z odwaru kości, odpadków mięsnych, ciętych, głowy i nóżek ciętych, drobek z drobiu, przyczem dla smaku dodaje się zawsze włoszczyzny.

Rosół leje się z wolna w zasmażkę białą, zrobioną z $\frac{1}{2}$ funta (12 deka) masy i tyleż mąki, mieszając ciągle, soli się, wlewa kilka kropel soku cytrynowego lub wina białego i gotuje na wolnym ogniu. *Sposób ten zachowuje się przy wszystkich zupach.* Do tej zupy daje się bułki krajane w kostkę i usmażone na maśle drobka pokrajane z rosółu lub z delikatnymi jakimiś kaszami.

12. Francuska zupa: „Julienne”.

Rozmaite jarzynki, jak: 1 marchew, 1 kalarepka, duży kawałek selera, 1 główka kapusty włoskiej lub ćwierć-głowiastej, 2 białe cebule, 2–3 ziemniaków itd., kraje się drobnutko jak makaron i dusi do miękkości w rondlu na maśle. Gdy już jarzynki zupełnie miękkie, nalewa się na nie dobry, lekki rosół (np. podany na str. 4-tej, francuski rosół „Jus”) i zagotuje. Na gotującą się zupę wysypać łyżkę młodego, zielonego groszku, a w porze letniej trochę pokrajanych szparagów lub kalafiorów. Zupa ta jest dosyć gęsta, więc nie się do niej nie dodaje.

Dalej dla wybrednych znalazły się pierogi z kapustą i grzybami, kluski na słoniu lub na słodko.

Przekąski serwowane między głównymi posiłkami: Chleb i smalec, ogórki kiszzone, sery, wędliny – kiełbasy, szynki, balerony.

Ciasta oraz napoje: Wódka, wino, miód pitny, samogon, piwo, być może domowe nalewki. Do tego soki i kompoty.

Wybrana bibliografia:

1. Kolberg, O., *Dziela wszystkie*, T.5, Krakowskie cz.1, Wrocław – Poznań 1962.
2. Udziela, S., *Krakowiacy*, Kraków, 1924.
3. Wyspiański, S., *Wesele*, Warszawa 2024.

KACPER ŚLEDZIŃSKI

etnológ, Muzeum Západného Malopolska
vo Wygietzowe

Jedálničiek Západných Krakoviakov a svadobné menu z Bronowic

Abstrakt

Pokus o rekonštrukciu jedálnička zo svadby Jadwigy Mikołajczykówny a Lucjana Rydla vyplynula zo skutočnosti, že autor Stanisław Wyspiański vo svojej hre neuviedol žiadne podrobnosti o svadobnom menu. Na základe informácií z diel O. Kolberga a S. Udzielu, ktoré pojednávajú o každodenných aj sviatočných pokrmoch, sa podarilo načrtnúť hypotetický, no zároveň vysoko pravdepodobný zoznam jedál, ktoré sa mohli nachádzať na svadobnom stole. Na konci textu sú uvedené v klasickom rozložení ako menu.

Keď si otvoríme drámu „Wesele” (Svadba) a pozrieme sa, čím ponúkal svojich svadobčanov Stanisław Wyspiański, zistíme, že nájdeme len málo zmienok o koláčoch¹, pečive², vodke³ a víne⁴. To je všetko.

Javisková réžia (opis dekorácií) Wyspiańskiego opisuje, ako má vyzerat situácia okolo stola: „*V strede izby okrúhly stół, pod bielym, wielkym obrusom, kde je przy rozżiarených świecach na hnedých żydowskich świetnikach bogate prestieranie, są taniere ponechane tak, akoby od nich właśnie wstala cała swadobna społeczność, nieupratané, akoby nikt o upratowaniu ani len niepomyślał. Około stola jednoduche drewnie kuchynskie stoleczki z białego drewa; w izbie piszący stolik (...)*”⁵

Wyspiański vlastne nič nenapísal o podrobnostiach svadobného menu. Ak teda máme nazrieť do kuchyne drámy „Wesele“, musíme sa pozrieť do súčasných zdrojov.

Začnime od hlavného hrdinu, čiže Lucjana Rydla. Avšak aj on sa k tejto veci postavil lakonicky. Vieme len, že počas svadobného dňa ponúkal hostí mäsom na studeno, čajom a slaným pečivom.

Séria pohľadníc z hry Stanisława Wyspiańskiego
WESELE (Svadba) z roku 1901

Nie je príliš zhovorčivý, hľadáme teda ďalej. Siahnime po klasiku, overme si, čo v tejto

¹ Stanisław Wyspiański „Wesele”, akt 2, scéna XIX.

² Tamtiež, akt 2, scéna XIX, akt 3, scéna IX.

³ Tamtiež, akt 1, scéna XXVIII, XXIX, akt 2, scéna XVI, akt 3, scéna II.

⁴ Tamtiež, akt 3, scéna II.

⁵ Tamtiež, „Dekoracje”.



Wincenty Kajetan Kielisiński S PROMNICKIM CHLEBOM V KRAKOVE (Jagiellońska knižnica, verejná doména)

veci písal Oskar Kolberg: „(...) na počastovanie hostí počas svadby pečú chlieb. Usilovná gazdiná vtedy vymiesené ražné cesto rozdelené na okrúhle bochníky vkladá do pece na okrúhlejšej lopate, pretože podlhovastá slúži na placky, ktoré už čoskoro tiež pôjdu do pece”⁶.

Máme teda chlieb a koláče, ale aké?

Najmä koláče „z pšeničnej pečene múky“. A kto vie, či sa na stole neobjavili aj kukielky, čiže podlhovasté žemle tvaru vretena pečené v neďalekých Liszkách. Alebo bol tým pečivom tradičný Prądnicki chlieb? A čo s mäsom?

Bol november, ešte sa len začínalo so zabíjačkami, malo by byť teda dosť mäsa. Kolberg píše takto: „Na svadbe sa dokonca aj mäso podáva iba v malých porciách”⁷.

Jedine, že by bol gazda bohatý a chcel sa ukázať. Tak to isto bolo na našej svadbe. Zvyčajne sa mäso jedávalo na veľkonočné a vianočné sviatky.

Pomôžme si opäť Kolbergom, ktorý je cenným zdrojom informácií. Na stole, ako píše, sa nachádzalo aj mlieko, smotana, maslo a tvaroh, ktoré boli zvyčajne určené na predaj na miestnom trhu. Pre záujemcov sa našla aj káva. Čo sa podávalo k mäsám?

„Hlavným pokrmom sú zemiaky, kvasená kapusta, bôb (niekedy nazývaný aj bober), repa, fazuľa, jačmenné krúpy (pęcak), prosné krúpy a ražná múka. Mliečne výrobky, vajcia, rôzna hydina”⁸

Na stole sa určite nachádzala hydina. Používala sa aj na prípravu vývaru, niektorí vtedajší špecialisti na kuchyňu vravia, že z mladých kohútikov, čo malo byť symbolom náruživosti.

Nechajme na chvíľu na pokoji Oskara Kolberga a využime poznatky iného klasika poľskej etnografie, Seweryna Udzielu, ktorý mal naozaj pestré skúsenosti:

„Aj ten najbohatší gazda v krakovskej oblasti jedáva to isté, čo chudobný robotník, líši sa to len tým, že má dostatok omastku (...) Dôvodom nie je lakomstvo, pretože zámožný sedliak si rád dopraje, ale preto, že baba nedokáže nič iné, nič lepšie uvariť. A ak gazdiná niekedy slúžila na panstve, na fare alebo v meste v kuchyni a naučila sa lepšie variť, na vlastnom gazdovstve sa jej nechce pracovať v kuchyni, pretože komu má variť, keď všetci v domácnosti sú navyknutí na

⁶ O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, T.5, Krakowskie, č. 1., Wrocław – Poznań 1962, s. 134.

⁷ Tamtiež, s. 134.

⁸ Tamtiež, s. 133.



■ Séria pohľadníc z hry Stanisława Wyspiańskiego WESELE (Svadba) z roku 1901

*jednoduché jedlá, nevyžadujú si nič viac, má toho byť len veľa a má to byť dosť mastné*⁹.

Pridajme k tomu ešte knedle, cestoviny a pirohy a už máme úplné menu.

Nezabudnime pri tej príležitosti na kontrast medzi každodenným jedlom a svadobným stolom.

Udziela si všimol, že ražný chlieb sa pečie raz týždenne, v chudobnejších domácnostiach dokonca len raz mesačne. Jedávali sa aj podplamenníky – placky z múky a vody. Takisto kaša bryjka, zasmažka a polievka žur. Polievky z hustej múky sa jedávali so zemiakmi. Rozdiel medzi žurom a bryjkou spočíval v tom, že bol na kvase.

Z vysušenej bryjky sa smažili placky.

Ešte horšia bola polievka wodzionka z vody, rasce, sušeného petržlenu a hřibov.

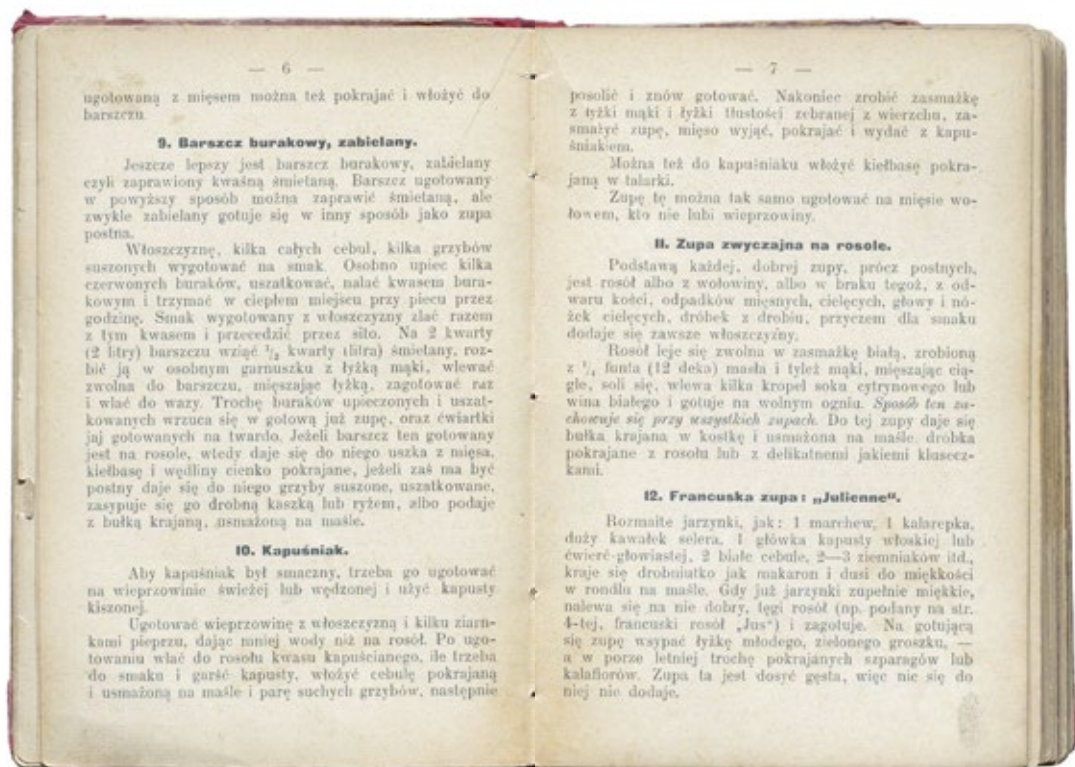
Pamuła – polievka z čerstvého alebo sušeného ovocia. Napokon je tu ešte kapustnica s krúpami, klobásou a mäsom.

V časopise „Przyjacieli Ludu“ si môžeme prečítať: „Jedlo Krakovčanov je lepšie ako jedlo iných sedliakov”¹⁰. Odkiaľ sa vzal tento názor? Predovšetkým tu máme vynikajúci chlieb – ide, samozrejme, o Prądnicki chlieb, ktorý sa vraj rovnakým spôsobom pripravoval už od 14. storočia. Samozrejme, aby mohol vzniknúť dobrý chlieb, je potrebná najmä vysokokvalitná múka, ktorá zas pochádza z obilia. Prądnicki chlieb, alebo ako sa kedysi hovorilo, „promnicki“, sa pekával v dedinách na sever od Krakova.

Po druhé, Krakovčania jedia veľa zeleniny, pohrdajú však múčnymi jedlami a vychvaľujú sušené hřiby. Rozprávame sa o svadbe, treba teda prejsť k látke so záhadným názvom C₂H₅OH, čiže k alkoholu. Z drámy Wesele vieme, že najviac pil Nos, čiže maliar Tadeusz Nosowski. Na stole

⁹ S. Udziela, Krakowiacy, Kraków 1924, s. 24.

¹⁰ Przyjacieli Ludu, Leszno 1846, roč. 13, č. 4, s. 31 v: O. Kolberg, Dzieła wszystkie, T.5, Krakowskie, č. 1., Wrocław – Poznań 1962, s. 136.



Gruszecka, Maria (1850-1913) 366 obedov Malá krakovská kuchyňa obsahujúca osvedčené recepty na prípravu chutných a zdravých jedál pre šetrné domácnosti

teda bola predovšetkým vodka, najpravdepodobnejšie domácej výroby (bimber), ale tiež medoviny a pívá.

Máme už teda celý jedáľníček? Pozrime sa na to.

Pokus o rekonštrukciu svadobného jedáľníčka zo svadby Jadwigi Mikołajczykównej a Lucjana Rydla

Polievky: kapustnica a vývar, snád' z mladých kohútikov.

Hlavné jedlá: Pečená hydina – kačky a husi. K tomu rôzne krúpy alebo zemiaky.

Pre rozmaznanejších boli pripravené pirohy s kapustou a hríbmami, knedle na sladko alebo na slano.

posoliť i znów gotować. Nakoniec zrobić zasmażkę z żółki maki i żółki tłustości zebranej z wierzchu, zasmażkę zupę, mięso wyjąć, pokrajać i wydać z kapuśniakiem.

Można też do kapuśniaku włożyć kiebasę pokrajaną w talarki.

Zupę tę można tak samo ugotować na mięsie wołowym, kto nie lubi wieprzowiny.

II. Zupa zwyczajna na rosół.

Podstawą każdej, dobrej zupy, prócz postnych, jest rosół albo z wołowiny, albo w braku tegoż, z odwaru kości, odpadków mięsnych, cieliczych, głowy i nóżek cieliczych, dróbek z drobiu, przyczem dla smaku dodaje się zawsze włoszczyzny.

Rosół leje się zwolna w zasmażkę białą, zrobioną z 1/2 funta (12 deka) masy i tyleż maki, mieszając ciągle, soli się, wlewa kilka kropel soku cytrynowego lub wina białego i gotuje na wolnym ogniu. *Sposób ten zachowuje się przy wszystkich zupach.* Do tej zupy daje się bułki krajane w kostkę i usmażone na maśle drobka pokrajane z rosółu lub z delikatnymi jakimiś klaseczkami.

12. Francuska zupa: „Julienne“.

Rozmaite jarzynki, jak: 1 marchew, 1 kalarepka, duży kawałek selera, 1 główka kapusty włoskiej lub ćwierć-głowiastej, 2 białe cebule, 2–3 ziemniaków itd., kraje się drobniautko jak makaron i dusi do miękkości w rondlu na maśle. Gdy już jarzynki zupełnie miękkie, nalewa się na nie dobry, lekki rosół (np. podany na str. 4-tej, francuski rosół „Jus“) i zagotuje. Na gotującą się zupę wysypać łyżkę młodego, zielonego groszku, — a w porze letniej trochę pokrajanych szparagów lub kalafiorów. Zupa ta jest dosyć gęsta, więc nie się do niej nie dodaje.

Drobné občerstvenie podávané medzi hlavnými jedlami: Chlieb s masťou, kvasené uhorky, syry, údeniny – klobásy, šunky, údená krkovička.

Koláče a nápoje: Vodka, víno, medovina, domáci alkohol, pivo, domáce likéry. K tomu šťavy a kompóty.

Vybraná literatura:

1. Oskar Kolberg *Dzieła wszystkie*, T. 5, *Krakowskie* č. 1, Wrocław – Poznań 1962
2. Seweryn Udziela, *Krakowiacy*, Kraków, 1924
3. Stanisław Wyspiański *Wesele*, Warszawa 2024



„Idź precz! . . idź precz na pole
huś ha! . . hulaj, chochole!”



KAMIL KRZYSZTOF BOGUSZ

Dyrektor Muzeum w Chrzanowie
im. Ireny i Mieczysława Mazarakich

ORCID: 0000-0001-6973-449X

Bar, do którego bez bata się nie wchodziło – historia legendarnego „Myśliwskiego” w Chrzanowie

Abstrakt

Komunikat przedstawia dzieje nieistniejącego już Baru Myśliwskiego w Chrzanowie jako studium mikrohistorii miejsca, które po II wojnie światowej weszło w tkanę społeczną miasta, łącząc

funkcje gastronomiczne, towarzyskie i ekonomiczne. Rekonstrukcja opiera się na przekazie rodzinnym, zachowanych materialnych śladach oraz źródłach osobistych w postaci zeszytów kulinarnych Anny Kleszcz z d. Rusek, pozwalających prześledzić zarówno wybrane potrawy, jak i ewolucję praktyk kuchennych w zależności od realiów epoki. W tekście ukazano również, w jaki sposób pamięć lokalna współtworzy historię miejsca, a kuchnia, poprzez niknące receptury i rytuały codzienności, stawała się nośnikiem tożsamości rodzinnej i miejskiej.

Słowa kluczowe: Chrzanów; gastronomia; Bar Myśliwski; historia rodzinna; Mały Rynek; receptury; dziedzictwo niematerialne; Rusek; Kowalska, Kleszcz

Wstęp

„Bar, do którego bez bata się nie wchodziło” to zdanie, krążące ciągle w chrzanowskich opowieściach, działa jak nostalgiczny wehikuł czasu lokalnego doświadczenia, miejsca niezwykle żywego, głośnego, swojskiego, osadzonego w rytmie targu, furmanek, a zwłaszcza codziennych interesów. W przypadku Chrzanowa takim punktem odniesienia był nieistniejący już Bar Myśliwski, założony i prowadzony po II wojnie światowej przez Bolesława Ruska (1908–1993) i jego żonę Mariannę z d. Kowalską (1917–1971).

Było to przedsięwzięcie rodzinne, a razem odzwierciedlające życie miejskie, gdyż lokal gastronomiczny, w którym przecinały się światy mieszczań chrzanowskich, przyjezdnych, „swoich” i „obcych” ludzi oraz tych, którzy po prostu chcieli

zjeść coś porządnego, a może zwłaszcza napić się w towarzystwie. Poniższy szkic, niestety z powodu praktycznie braku źródeł pisanych, ma charakter bardziej popularnonaukowy. Rekonstruuje dzieje miejsca na podstawie przekazu rodzinnego, lokalnej pamięci oraz materialnych śladów, takich jak fotografie czy szyld zachowany do dziś w zbiorach Muzeum w Chrzanowie. Dlatego dodatkowym aspektem tekstu jest umieszczenie w zakończeniu szczególnej perspektywy, przepisów zachowanych w różnych zeszytach prowadzonych przez Annę Kleszcz z d. Rusek (1937–2007), córkę właścicieli. Stanowią one świadectwo trwania praktyk kulinarnych w rodzinie oraz ich przystosowywania się do zmiennych realiów XX wieku.

Dzieje Baru

Historia Baru Myśliwskiego wpisuje się w typowe dla Polski powojennej procesy odbudowy codzienności, kiedy po sześciu latach strasznej wojny nastąpił powrót do drobnej przedsiębiorczości, usług i gastronomii, które wypełniały lukę między domem a instytucjami publicznymi. Bar działał kolejno w trzech lokalizacjach: najpierw przy ul. Mickiewicza 8, następnie krótko przy ul. Balińskiej, by ostatecznie związać się z najbardziej rozpoznawalnym miejscem swojej historii, czyli (już dziś nieistniejącym) Małym Rynkiem w Chrzanowie, w narożnej kamienicy na rozwidleniu ulic Sienkiewicza i Balińskiej. W tym miejscu warto doprecyzować ramy chronologiczne funkcjonowania lokalu, ponieważ są one potwierdzone formalno-administracyjnie na zaświadczeniu z lat 70. XX wieku, gdyż

Bar Myśliwski działał od 10.05.1945 r. do 30.06.1977 r., tj. w okresie, w którym Bolesław Rusek miał uprawnienia do prowadzenia działalności gastronomicznej w Chrzanowie¹. Uzyskanie pozwolenia było możliwe również dzięki kapitałowi i zaradności Marianny Rusek z d. Kowalskiej, córki ówczesnego wiceburmistrza Chrzanowa Franciszka Kowalskiego. To ona, kierując się pragmatyką powojennej odbudowy bytu rodzinnego, połączyła w jeden projekt „cabańską” energię męża, jego pasję myśliwską oraz własne, wybitne umiejętności kulinarne, tworząc przedsięwzięcie ekonomicznie stabilne, a zarazem swojskie i rozpoznawalne.

Jej charakter – twardy, konkretny, nastawiony na dobro najbliższych – świetnie ilustruje również epizod okupacyjny udokumentowany w materiałach Instytutu Pamięci Narodowej, gdzie jej nazwisko figuruje w sprawie prowadzonej w okupowanym przez Niemców Chrzanowie pod zarzutem podejrzenia o nielegalny handel. Sprawa zakończyła się jednak szczęśliwie, tylko grzywną w wysokości 300 marek².

Powracając do Baru, szczególne znaczenie miała tu lokalizacja „rynkowa”, gdyż funkcjonował w sąsiedztwie naturalnych dróg komunikacji lokalnej. Przyciągał mieszkańców i przybyszów, a w pamięci zbiorowej szczególnie mocno zapisali się furmani, zwłaszcza z Luszowic i Balina. To ważny trop: w takich miejscach jedzenie



■ Anna Rusek i Marianna Rusek – przed 1954

i napitek były częścią infrastruktury drobnego handlu i transportu, a bar odgrywał rolę „węzła” między miastem a zapleczem wiejskim.

Sformułowanie o „bacie” należy potraktować jak element folkloru miejskiego; nie tyle opis literalnej praktyki, ile znak rozpoznawczy pewnego typu klienteli i obyczaju, ponieważ bat był atrybutem furmana, a furmanów wracających z miasta na wieś było wówczas niezwykle wielu. Jednocześnie przekaz pamięta o wariantach, ponieważ część relacji wiąże tę frazę z „Myśliwskim”, inne przypisują ją barowi „Krokodyl”.

¹ Archiwum rodzinne, [Dokument poświadczający dla Anny Rusek pracy w Barze Myśliwskim w Chrzanowie w latach 1957-1974].

² IPN, sygn. GK 164/1155, t. 2.



Marianna Rusek z d. Kowalska za ladą Baru Myśliwskiego na Małym Rynku

Nazwa „Myśliwski” nie była wyłącznie chwytem marketingowym, wynikała z biografii właściciela: Bolesław Rusek interesował się myślistwem i pełnił funkcję gospodarza łowiska Koła Łowieckiego w Chrzanowie. W ten sposób profil lokalu łączył się z określoną estetyką i wyobrażeniem kuchni treściwej, mocnej, opartej na mięsie, wędzonce, grzybach i przyprawach. Odzwierciedlał to również repertuar dań: obok alkoholi serwowano potrawy, które w powojennych realiach uchodziły za konkretne i „pewne”, czyli: flaki, fasolkę po bretońsku, a nade wszystko bigos myśliwski, danie funkcjonujące w kulturze polskiej niemal jak kulinarny odpowiednik opowieści: im dłużej trwa, tym bardziej nabiera smaku, zwłaszcza po kolejnych podgrzaniach. Istotny jest tu również wymiar inkluzywny, ponieważ „Myśliwski” nie był przestrzenią wyłącznie dla

dorosłych. W pamięci przetrwały także drobne przyjemności młodszych, którym serwowano wodę sodową z syfonu, oranżadę oraz „chrupankę krakowską”.

Niestety koniec historii Baru Myśliwskiego nie był skutkiem stopniowego wygaszenia działalności lokalu, lecz konsekwencją przemian przestrzennych: w II połowie lat 70. XX wieku zlikwidowano i wyburzono tę część miasta, co przerwało ciągłość topografii Małego Rynku. To klasyczny przykład tego, jak decyzje urbanistyczne wpływają na miasta, gdzie: znikają adresy, zmieniają się trasy dojścia, a wraz z nimi znika codzienna widzialność miejsca. W rezultacie „Myśliwski” przeszedł z porządku realnej przestrzeni do porządku pamięci. A jednak nie wszystko przepadło. W rodzinie ocalały receptury, fotografie, a także oryginalny szyld (dziś w zbiorach w Muzeum w Chrzanowie).



Marianna Rusek z d Kowasska
w wejściu do Baru Myśliwskiego
na Małym Rynku

Zakończenie

Kończąc to krótkie omówienie, należy odkryć mały sekret, gdyż historia „Myśliwskiego” jest zarazem historią rodzinną autora. Odślania ona coś, czego często nie widać w wielkich narracjach – ciągłość praktyk domowych, języka kuchni i ekonomii codzienności. Zachowane w rodzinie zeszyty Anny Kleszcz z d. Rusek, córki Marianny i Bolesława, są w tym sensie źródłem wyjątkowym. Choć nie opowiadają wprost o barze, pokazują jego kulturowe zaplecze: warsztat, smak, organizację spiżarni oraz umiejętność radzenia sobie w różnych czasach.

Prezentowano tu tylko wybrane przepisy, choć zachowało się kilka zeszytów, w których widać różne warstwy czasu. Pojawiają się w nich przepisy zakorzenione w gospodarności i sezonowości (wina domowe z głogu, żyta czy rajszych jabłek; galaretki owocowe; octy z obierzyn). Jest też świat przetworów i przechowywania – kiszenie barszczu, kiszzone rydze, kopek w soli – a obok niego notatki, które zdradzają realia niedoboru i substytucji, choćby „kryzysowa czekolada”, czy praktyki utrwalania owoców „we flaszkach”.

Najciekawsze jest jednak to, jak kuchnia reagowała i reaguje na przemiany

Cabańska-chrzanowska rodzina Rusków: od lewej: Anna Kleszcz z d. Rusek (1937-2007), (siedzi) Marianna Rusek z d. Kowalska (1917-1971), (na kolanach) Maria Porwen-Domańska z d. Rusek (*1947), Leonarda Izabela Filipek z d. Rusek (1944-1991), (z tyłu stoi) Bolesław Rusek (1908-1993). Chrzanów, koniec lat 40. XX w., ze zbiorów rodzinnych autora



rynku i zaopatrzenia. Powojenne dekady przyniosły produkty sklepowe i nowoczesne półfabrykaty, czego emblematycznym znakiem stał się przecier pomidorowy pojawiający się w późniejszej wersji bigosu. Było to rozwiązanie charakterystyczne dla repertuaru kuchni domowej lat 60. XX wieku, gdy dostępność przetworów przemysłowych zaczęła realnie zmieniać smak i technikę gotowania. Na zakończenie, zgodnie z rodzinną tradycją, przytoczono dwie wersje bigosu myśliwskiego: „pierwotną”, rozumianą jako bardziej klasyczną i myśliwską (bez białej kapusty i bez pomidorów), oraz późniejszą,

powojenną, w której widać już logikę nowych czasów.

Choć „Myśliwski” zniknął z mapy miasta wraz z przemianami urbanistycznymi, nie zniknął z chrzanowskiej pamięci i trwa w opowieściach, w ocalałych pamiątkach i w smaku, który wciąż można odtworzyć. Zeszyty Anny Kleszcz z d. Rusek pokazują, że historia nie zawsze zapisuje się w wielkich wydarzeniach, a paradoksalnie najtrwalej przechowuje się w tradycji ustnej, wychowaniu i dopiskach na marginesie. Dlatego legenda „Myśliwskiego” pozostaje ciągle żywa w mieście, gdyż była to opowieść o cabańskiej rodzinie, pracy i gościnności.

ANEKS

Wybrane przepisy z zeszytu Anny Kleszcz z d. Rusek (1937–2007), córki właścicieli „Baru Myśliwskiego” Marianny Rusek z d. Kowalskiej (1917–1971) i Bolesława Ruska (1908–1993) oraz przepis na bigos myśliwski Marianny Rusek (Archiwum rodzinne, Zeszyty z przepisami Anny Kleszcz z d. Rusek, t. 1-5).

Wino z głogu

Na 1 l głogu 1,5 l wody, 80 dag cukru.

1. Głóg przebrać, rozmiąć, wsypać do butli.
2. Zagotować wodę z cukrem, ostudzić.
3. Ostudzonym syropem zalać w butli głóg, zakorkować szczelnie, założyć rurkę fermentacyjną, pozostawić w ciepłym miejscu dwa miesiące; po dwóch miesiącach wlać do butelek, zakorkować szczelnie, zalać w chłodnym miejscu.

Wino z rajszych jabłek

- » 3,5 kg rajszych jabłek
 - » 6–7 l wody
 - » 2–3 kg cukru
 - » 3 g drożdży winnych
1. Jabłka oczyścić, rozmiąć.
 2. Zagotować wodę z cukrem, ostudzić.
 3. Wlać rozmięte jabłka do butli, zalać ostudzonym syropem, dodać drożdże, zakorkować szczelnie, pozostawić w ciepłym miejscu do fermentacji, po dwu miesiącach zlać do butelek.

Wino z żyta

- » 1 l żyta
 - » 4 l gotowanej wody
 - » 1 kg cukru
 - » 2 dag **grozu**
 - » 12 dag rodzynek
1. Żyto przebrać, namoczyć.
 2. Wodę zagotować z cukrem, po ostudzeniu połączyć z drożdżami; żyto wsypać do butli, zalać syropem, zakorkować; pozostawić 14 dni do fermentacji w ciepłym miejscu, potem wynieść do chłodnego miejsca. Po miesiącu wlać do butelek.

Galaretka porzeczkowa

- » 1 l surowego soku z porzeczek
 - » 1 kg cukru
1. Porzeczki opłukać, rozgnieść w misce, masę wlać do worka, odsączyć sok nad miską, lekko naciskając.
 2. Do soku wsypać cukier, ucierać wałkiem tak długo, dopóki się cukier nie rozpuści.
 3. Wlać do małych słoiczek, zawiązać szczelnie papierem.

Galareta z porzeczek gotowanych

- » 2 kg porzeczek
 - » 0,5 l wody na 1 l soku
 - » 1 l cukru
1. Porzeczki przebrać, spłukać, włożyć do naczynia, zalać wrzącą wodą, zagotować szybko, **szumować**, odłowić.
 2. Wlać do płóciennego worka, lekko wyciskając.
 3. Zamierzyć sok i cukier.
 4. Wlać sok do naczynia, wsypać cukier, gotować szybko odkryte tak długo, aż galaretki kropła zastyga, wlać do słoików, zawiązać.

Galaretka z jabłek

- » 5 kg jabłek
 - » woda
 - » cukier
1. Jabłka opłukać, pokroić na części, dodać tyle wody, aby zrównała się z powierzchnią jabłek, gotować na wolnym ogniu.
 2. Wylać owoce do worka, pozostawić do odcieknienia.
 3. Na każdy litr soku 1 kg cukru (40 dek).
 4. Sok zlać do rondla, zaznaczyć poziom soku czystym patyczkiem, wsypać cukier, gotować szybko bez przykrycia tak długo, aż płyn osiągnie pierwotny poziom.
 5. Odstawić, wlać do słoików, zawiązać papierem.

Skórka pomarańczowa smażona

- » 0,5 kg skórki pomarańczowej
 - » 250 ml wody
 - » 1 kg cukru
 - » syrop ziemniaczany lub ocet
1. Skórki zdjąć z owoców, nacinając na równe części, zważyć.
 2. Zalać zimną wodą, gotować do miękkości, czterokrotnie zmieniając wodę, po gotowaniu odcisnąć.
 3. Z cukru i wody ugotować syrop, 3° (piórka), zalać nim skórki.
 4. Na drugi dzień smażyć na wolnym ogniu, szumując, dodać syropu ziemniaczanego lub octu.
 5. Gdy kropła syropu spuszczone na talerzu zachowuje kształt kulisty, konfiturę odstawić, ostudzić.
 6. Włożyć do słoja, zawiązać papierem pergaminowym.

Ocet z obierzyn i odpadków jabłek

- » obierzyny
 - » woda
 - » na 1 l wody 3 dag cukru
1. Owoce opłukać, pozostałe obierzyny i gniazdka nasienne włożyć do słoja, zalać ciepłą wodą, dodając jej tyle, by zrównała się z powierzchnią.
 2. Dodać cukier.
 3. Słój przykryć szmatką lub papierem pokłutym, pozostawić w ciepłym miejscu.
 4. Gdy ocet dostatecznie sfermentuje, zlać go, odcedzić gęstą szmatką, wlać do butelek, przechowywać w chłodnym miejscu.

Kiszenie barszczu

- » 1 kg buraków
 - » 1,5 l wody
 - » cukier
 - » chleb
1. Buraki opłukać, oczyścić szczoteczką, odciąć korzenie, obrać, pokroić na małe kawałki.
 2. Włożyć do słoja, zalać ciepłą wodą.
 3. Dodać kawałek skórki z chleba, nakryć pokłutym papierem, pozostawić w cieple od 5 do 8 dni.
 4. Gdy barszcz sfermentuje, wynieść do zimnego miejsca.

Wiśnie we flaszkach

Wiśnie świeże obrać z ogonków, nakładać do pełności do butelek o szerokiej szyjce, roztrząsać często dla lepszego ich położenia; natychmiast zakorkować, zalakować, wynieść do chłodnego miejsca.

Rzewień zalewany wodą

Świeże, obcięte łodygi rabarbaru opłukać bez obierania, pokroić w drobną kostkę do wypróżnionej butelki, układać rzewień, dobrze upychać aż do połowy szyjki. Napełnioną butelkę zalewać wodą wprost z wodociągu tak, aby poziom wody sięgał samego korka; zakorkować, zalakować, wynieść do piwnicy.

Róża mlekowa

- » 1 szklanka silnie ubita płatków [róży]
 - » 2 szklanki cukru
 - » sok z cytryny lub kwasek cytrynowy do smaku
1. Kwiat rozwiniętej róży ująć na płatki, zdjąć z kielicha, odciąć końce białe i twarde końce płatków.
 2. Zmierzyć ilość płatków silnie ubitych, zaparzyć w wodzie, odcedzić, odcisnąć; ucierać w kamiennej misce z cukrem na gładką masę, na końcu dodać kwaszek do smaku; wyłożyć do słoiczka, zawiązać papierem.

Róże można ucierać na surowo, nie parząc płatków, tak samo można przyrządzić kwiat akacji.

Skórka cytrynowa

- » 10 łyżek skórki
- » 20 łyżek cukru

Cytrynę opłukać, zetrzeć na drobnym tarle. Zetrzeć górną warstwę skórki, utrzyć w misce z cukrem, ułożyć w słoiku, zapakować pergaminem, zachować w suchym miejscu. Cytrynę pokroić w plastry; przerzucając warstwami cukrem i cytryną w słoiku; zawiązać papierem.

Mizeria „na winie”

- » 4 kg ogórków – pokroić w plastry
- » 0,50 marchwi – zetrzeć na tarce grubej
- » 0,50 cebuli – pokroić w krążki
- » 1 szklanka octu, 5 łyżek cukru, 3 łyżki płaskie soli, 2 ząbki czosnku, pieprz do smaku

Wszystko wymieszać, nakładać do słoików, krótko gotować.

Rydze kiszone

- » 1 kg rydzów
 - » 003 pieprzu
 - » 010 cebuli
 - » 003 ziela angielskiego
 - » 001 bab[ki] liści
 - » sól do smaku
1. Rydze przebrać, najlepsze wziąć do kiszenia do marynacji w occie.
 2. Rydze oczyścić z piasku, obciąć korzonki, układać w kamiennym garnku lub słoju, przesypywać cebulą i przyprawami, przykryć drewnianym krążkiem, silnie obciążać; gdy wydziela się sok i opadają, można dokładać świeże; powierzchnię rydzów można zalać słoną wodą, aby powierzchnia była zawsze przykryta wodą.

Koperek w soli

- » 1 kg kopru
 - » 5–8 dag soli
- Młode łodygi kopru pokroić drobniutko, wymieszać dokładnie w soli, ubić dokładnie łyżką w słoiku, powierzchnię kopru zasypać solą, zawiązać papierem; drobno pokrojony koperek można gotować w butelkach jak pomidory w sianie.

Wino z porzeczek

- Porzeczkę przebrać, obrać z szypulek, włożyć jagody i rozetrzeć na miazgę [!]. Na 1 l miąższu:
- » 1,5 l wody
 - » 085 cukru

Borowiki lub rydze w occie

1. Do marynaty trzeba wybrać grzybki młode, same główki.
2. Zagotować wodę z solą, oczyszczone główki gotować 5 minut.
3. Zagotować ocet z małą ilością wody 3–5%, dodać przyprawy; małe, drobne cebulki dodać całe główki, zagotować 10 minut, dodać cukru do smaku; grzyby odcedzić, ostygnięte dawać do słoików, zalać octem-marynatą, zawiązać pergaminem.

Faworki Ćwierczakiewiczowej

- » 40 dag mąki
- » 4 łyżki cukru
- » 2 łyżki masła
- » 8 żółtek
- » 4 jajka
- » 1 łyżka mleka
- » 1 kieliszek araku
- » smalec do smażenia
- » cukier puder z wanilią do posypywania

Z podanych składników zagnieść ciasto, dodając 8 żółtek i 4 całe jajka ubite na pianę. Rozwałkować jak najcieniej, krajać w długie ukośne paski i natychmiast wrzucać do gorącego smalcu. W czasie smażenia dokładać wciąż świeży smalec i pilnować, aby ogień nie był zbyt wielki. Usmażone zaraz posypywać pudrem, bo gdy ostygną, cukier do nich nie przyłgnie.

Marynata do mięsa, boczek i szynki

Peklowanie to topienie mięsa w solance.

Na 1 l przegotowanej, wystudzonej wody potrzeba 5 dag soli, kilka liści laurowych, ziele angielskie, parę goździków.

Kawałek mięsa wieprzowego moczymy w roztworze przez tydzień, co drugi dzień obracając. Po tygodniu opłukać, zasznurować i wędzić. Najlepsza jest śliwa, po ugotowaniu mięso zahartować; ciepłe mięso zalać zimną wodą.

Ziemniaki po cabańsku

- » 60 dag ziemniaków
- » 15 dag cebuli
- » 7 dag marchwi
- » 10 dag boczku wędzonego
- » 20 dag kielbasy zwyczajnej
- » 10 dag słoniny
- » sól, pieprz
- » natka pietruszki
- » opcjonalnie pół buraka

Marchew obrać i pokroić w grube plastry, ziemniaki obrać i pokroić w „łódeczki”, boczek w kostkę, kielbasę w plastry, cebulę w krążki lub półkrążki. Na dno gara położyć skórę z boczku, a na bokach przylepić słoninę; układać warstwami ziemniaki, cebulę, marchew, kielbasę, boczek; każdą warstwę posolić, popieprzyć i posypać natką. Dobrze ugniatć. Wierzchnia warstwa powinna być z ziemniaków, przykryć liśćmi kapusty, nakryć darniem i piec do miękkości.

Paszтет w cętki

- » 1,5 kg mięsa z kurczaka
- » 1 bułka
- » 0,5 l mleka
- » białko z 2 jaj
- » ząbek czosnku
- » 0,5 szklanki orzechów
- » 10 dag szynki
- » estragon, sól, pieprz

Mięso zemleć dwukrotnie z bułką namoczoną w mleku, dodać czosnek, sól, białka wyrobić [ubić]. Dołożyć szynkę pokrojoną w kostkę, orzechy i wymieszać. Paszтет wyłożyć na posmarowanej oliwą blasze, uformować wałek, piec ok. 90 minut.

Knedelki do zupy grzybowej

- » 1 szklanka ryżu ugotowanego na sypko
- » 2 bułeczki średnie
- » 2 jajka
- » 1 cebula średnia
- » łyżka masła
- » natka pietruszki posiekana
- » pieprz, sól

Bułeczki pokroić w kostkę, zalać „bulionem” (250 ml wody i pół łyżeczki soli), cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na maselku; bułeczkę odcisnąć, rozdrobnić, dodać ryż, cebulę, natkę pietruszki, jajka, pieprz i wszystko wymieszać. Uformować knedelki wielkości orzechów włoskich. W 2-litrowym garnku nalać 1/3 garnka wody, posolić, do gotującej wody wkładać knedelki; gotować 5–7 minut.

„Kryzysowa czekolada”

- » 0,5 szklanki mleka
- » 1,5 szklanki cukru
- » cukier waniliowy
- » 3 łyżki kakao
- » 3 szklanki mleka w proszku
- » 0,75 masła roślinnego
- » orzechy

Mleko gotujemy z cukrem i cukrem waniliowym przez 5 minut; dodajemy masło i gdy się rozpuści, dodajemy mleko w proszku, bardzo dokładnie rozmieszać kakao. Mieszymy drewnianą łyżką i gdy tylko powstanie jednolita masa dodajemy orzechy; całość przekładamy do foremki wysmarowanej oliwą, tępą stroną noża zaznaczamy kostki.

Lody

- » ¼ śmietany
- » 2 jajka
- » owoce kompotowe lub kakao-kawa
- » cukier puder

Żółtka utrzeć z cukrem, śmietanę zmiksować zimną, białka ubić na sztywno, wszystko delikatnie wymieszać, wyłożyć do pucharków, zamrozić w zamrażalniku.

Chrzan z octem

- 1) Chrzan wymyć w wodzie, zetrzeć na drobnej tarce.
- 2) Część chrzanu sparzyć wrzącą wodą, zaraz odcisnąć, wymieszać z resztą chrzanu, uważając, aby nie był zbyt ostry.
- 3) Dodać octu i wody tak, aby powstała rzadka masa.
- 4) Posolić i dodać cukru do smaku.

Czeski placek

Ciasto:

- » 60 dag mąki
- » 12 dag masła
- » 20 dag cukru
- » 2 jajka
- » 2 łyżki miodu
- » 2 łyżki mleka
- » proszek do pieczenia (robimy 3 placki)

Masa:

- » 9 łyżek kawy (płynny)
- » 3 dag kakao
- » 2 jajka
- » 20 dag cukru
- » 1,5 łyżki mąki

Wszystko wymieszać i gdy tak jak budyni ciągle, zmniejszyć ogień i ostudzić. Do wystudzonego dodać 40 dag masła. Krem połączyć z plackami, posypać cukrem pudrem.

Salatka na zimę

- » 1 kg kalafiora
- » 1 kg pomidorów
- » 1 kg ogórków
- » 1 kg marchwi
- » 1 kg cebuli
- » 1 kg papryki
- » 250 ml oliwy
- » sól
- » ocet do smaku
- » (sól 1 łyżka kopiata, ¼ szklanki octu lekko posolona)

Gotować 20 minut, gorące nakładać do słoików.

Kiszenie żura białego

- » 0,5 l mąki razowej
 - » 1 l ciepłej wody
 - » 1 ząbek czosnku
1. Mąkę wsypać do wyparzonego garnka kamiennego albo słoika szklanego.
 2. Do mąki wlać ciepłą wodę, [...] dodać do tego roztarty czosnek.
 3. Żur postawić w ciepłym miejscu na dwa do trzech dni.

Salata z zielonych pomidorów

- » 5 kg zielonych pomidorów
- » 0,5 kg cebuli
- » sól
- » ocet do oparzenia,
- » 0,20 cukru, parę liści bobkowych,
- » 20 ziaren ziela angielskiego
- » 1 łyżeczka gorczycy
- » 0,5 l octu 3,5% i 0,5 l octu 6%

Zielone, zdrowe pomidory opłukać, odsączyć, pokroić w plastry. Cebule obrać, pokroić i wymieszać z pomidorami, posolić do smaku, obciążyć i pozostawić na parę godzin. Gdy sok się wydzieli, docisnąć go, pomidory oparzyć octem i pozostawić w ciemności na 12 godzin. Po tym czasie odcisnąć pomidory z octu, ułożyć do rondla, dodać 0,5 litra octu 3,5% i 0,5 l octu 6%, dodać cukier i wszystkie potrzebne przyprawy. Uduśić do miękkości na wolnym ogniu. Salatę ostudzoną ułożyć do garnka kamiennego, uszczelnić papierem pergaminowym. Przechowywać w zimnym miejscu.

Bigos Myśliwski Marianny Rusek z d. Kowalskiej

Przepis jest na ok. 6 l bigosu.

Składniki:

- » 2 kg kapusty kiszonej
- » 1 duża głowa kapusty białej (opcjonalnie, wówczas 3 kg kapusty kiszonej)
- » 1,5 kg kiełbasy (dziczyzna, względnie wieprzowa)
- » 2,5 kg mięsa (dziczyzna, względnie wieprzowa – szynka, łopatka, karczek, etc.)
- » 1 kg boczku wędzonego
- » 100–120 g suszonych śliwek
- » 100 g suszonych grzybów leśnych
- » 6 dużych cebul
- » 1 główka czosnku
- » smalec
- » 1 duży przecier pomidorowy (opcjonalnie – przepis z lat. 50. XX wieku, przed wojną nie był dodawany)
- » sól, pieprz mielony
- » kminek, liść laurowy, ziele angielskie

W pierwszej kolejności należy osobno ugotować kapustę kiszoną w jednym garnku, a w drugim pokrojoną kapustę białą, a po ugotowaniu odcedzić i wymieszać je ze sobą (opcjonalnie, można z samej kiszonej). Suszone grzyby zalać wodą i odstawić. W międzyczasie należy pokroić mięso w kostkę i dusić je z niewielkim dodatkiem wody, smalcu, soli i przypraw. Pod koniec duszenia dodać pokrojone drobno śliwki. Zeszklić w kolejnym garnku cebulę, następnie dodać pokrojoną w ćwiartki kiełbasę i boczek. Następnie poddusić, dodać odrobinę wody. Kiedy składniki zostały przygotowane (uduszone), należy wszystko ze sobą wymieszać. Dodać sól, pieprz, kminek, liść laurowy, ziele angielskie oraz drobno posiekany czosnek (przecier opcjonalnie). Najlepiej smakuje po kilkukrotnym podgrzaniu, gdyż bigos tym smaczniejszy im więcej razy podgrzewany.

KAMIL KRZYSZTOF BOGUSZ

Riaditeľ Múzea Ireny a Mieczysława
Mazarakich v Chrzanowe

ORCID: 0000-0001-6973-449X

Bar, do ktorého sa nechodilo bez biča – história legendárneho „Myśliwského“ v Chrzanowe

Abstrakt

Príspevok predstavuje históriu už neexistujúceho Baru „Myśliwského“ v Chrzanowe ako štúdiu mikrohistórie miesta, ktoré po druhej svetovej vojne preniklo do spoločenskej štruktúry mesta a spájalo v sebe gastronomické, spoločenské a hospodárske funkcie. Táto rekonštrukcia sa

zakladá na rodinných príbehoch, zachovaných materiálnych stopách a osobných zdrojoch v podobe kulinárskych zošitov Anny Kleszcz rod. Rusek, ktoré umožňujú preskúmať tak vybrané jedlá, ako aj vývoj kuchynskej praxe v závislosti od reálií doby. V texte sa tiež predstavuje spôsob, akým lokálna pamäť spoluprotvorí históriu miesta a akým sa kuchyňa prostredníctvom miznúcich receptov a každodenných rituálov stávala nositeľkou rodinnej a miestnej identity.

Kľúčové slová: Chrzanów; gastronómia; Bar „Myśliwski“; rodinná história; Malý rínok; receptúry; nemateriálne dedičstvo; Rusek; Kowalska; Kleszcz

Úvod

Bar, do ktorého sa nechodilo bez biča, táto veta opakujúca sa v príbehoch z Chrzanowa, funguje ako nostalgický stroj času miestnych zážitkov, týka sa neobyčajne živého, hlučného, osobitého miesta zasadeného do rytmu trhu, furmanov a najmä každodenných záležitostí. V prípade Chrzanowa bol takým miestom dnes už neexistujúci „Bar Myśliwski“, ktorý založil a po druhej svetovej vojne viedol Bolesław Rusek (1908-1993)) a jeho manželka Marianna, rod. Kowalska (1917-1971). Išlo teda o rodinný podnik, ktorý zároveň odzrkadľoval mestský život, pretože bol gastronomickou prevádzkou, v ktorej sa prelínali svety chrzanowských mešťanov a cudzincov, „svojich“ a „cudzích“, tých, ktorí chceli niečo poriadne zjesť a tých, ktorí sa chceli niečoho napiť, a to v dobrej spoločnosti. Táto skica má z dôvodu

absencie písaných zdrojov skôr populárno-náučný charakter, no rekonštruuje dejiny tohto miesta na základe rodinných príbehov, miestnej pamäti a materiálnych zdrojov (fotografie, štít podniku, ktorý sa dodnes zachoval v zbierkach chrzanowského múzea). Preto je tiež dodatočnou súčasťou príspevku záver, v ktorom sa nachádzajú zachované recepty zo zošitov Anny Kleszcz rod. Rusek (1937-2007), dcéry majiteľov – sú svedectvom pretrvania kulinárskych tradícií v rodine a ich prispôsobenia meniacim sa reáliám 20. storočia.

Dejiny Baru

Dejiny Baru „Myśliwského“ sa podobajú typickým poľským povojnovým procesom obnovy, keď po šiestich rokoch strašnej vojny došlo k návratu k drobnému podnikaniu v oblasti služieb a gastronómie, ktoré vyplňali medzeru medzi domom a verejnými inštitúciami. Bar postupne fungoval na troch miestach: najprv na ul. Mickiewicza 8, následne nakrátko na ul. Balińskiej a napokon sa najznámejšom mieste počas svojich dejín, čiže na (dnes už neexistujúcom) Malom rínku v Chrzanowe, v rožnom dome na križovatke ulíc Sienkiewicza a Balińskiej. Na tomto mieste treba spresniť chronologický rámec fungovania podniku, pretože je potvrdený formálne a administratívne vďaka potvrdeniu zo sedemdesiatych rokov 20. storočia, pretože „Bar Myśliwski“ fungoval od 10. mája 1945 do 30. júna 1977, čiže v období, keď mal Bolesław Rusek oprávnenie na vykonávanie gastronomickej činnosti



■ Anna Rusek a Marianna Rusek – pred rokom 1954

v Chrzanowe¹. Povoľenie získal vďaka kapitálu a šikovnosti Marianny Rusek rod. Kowalskej, dcéry vtedajšieho viceprimátora Chrzanowa Franciszka Kowalského. Práve ona sa riadila pragmatickými stránkami povojnovej obnovy rodinného majetku a prepojila v jednom projekte poľovnícku vášeň manžela a svoje vlastné, vynikajúce gastronomicke schopnosti, vďaka čomu vznikol ekonomicky stabilný a zároveň jedinečný a dobre rozpoznateľný podnik. Jej charakter, tvrdý, konkrétny, nasmerovaný na dobro najbližších, dobre ilustruje aj epizóda z čias

¹ Rodinný archív, [Dokument potvrdzujúci, že Anna Rusek pracovala v Bare Myśliwskom v Chrzanowe v rokoch 1957–1974].



■ Marianna Rusek z d Kowalska za pultom reštaurácie-baru „Myśliwski“ – na Malom Námestí (Małym Rynku)

okupácie, ktorú zdokumentoval Inštitút pamäti národa (IPN), kde sa jej priezvisko objavuje v prípade, ktorý spomínali Nemci v okupovanom Chrzanowe – išlo o podozrenie z nelegálneho obchodovania, ktoré sa však skončilo iba pokutou vo výške 300 mariek².

Z hľadiska lokalizácie baru bolo dôležité, že sa nachádzal pri rínku, a teda v blízkosti prirodzených komunikačných trás. Priťahoval miestnych obyvateľov aj prechádzajúcich a v skupinovej pamäti sa silne zapísali napríklad furmani, zvlášť tí z Luszowic a Balina. To je dôležitá stopa: v takýchto miestach bolo jedlo

a pitie súčasťou infraštruktúry drobného obchodu a dopravy, bar zas plnil úlohu „uzla“ medzi mestom a okolitým vidiekom. Fráza o „biči“ je súčasťou miestneho folklóru; nejde o doslovnú praktiku, ale rozoznávaci symbol určitého typu klientely a zvyklostí, pretože „bič“ je charakteristickým prvkom furmana, a tých nebolo na ceste z mesta na dedinu nikdy málo. Zároveň sú tu dva varianty, pretože niektorí túto frázu spájajú s „Myśliwskim“, iní zas s barom „Krokodyl“.

Názov „Myśliwski“ nebol len marketingovým ťahom, ale výrazne súvisel so životopisom majiteľa, pretože Bolesław Rusek bol poľovníkom a tiež poľovným hospodárom Poľovníckeho zväzu v Chrzanowe.

² IPN, číslo spisu GK 164/1155, t. 2.



Marianna Rusek z Kowalska pri vchode do reštaurácie-baru „Myśliwski” na Małym Rynku (Małym Rynku)

Profil podniku sa teda charakterizoval určitou estetikou a predstavivosťou, pretože aj kuchyňa bola hutná, výrazná, založená na mäse, údeninách, hríboch a koreninách. To sa odrážalo aj v repertoári jedál, v ktorom sa popri alkoholoch podávali aj jedlá, ktoré sa v povojnovom období považovali za konkrétne a pevné, čiže: držky, pokrmy z fazule a predovšetkým poľovnícky bigos – jedlo, ktoré sa v poľskej kultúre považuje takmer za kulinársku podobu príbehu: čím dlhšie je odložené, tým viac chutí, a to najmä po ďalších

zohriatiach. Dôležitý je aj rozmer inklúzie, pretože „Myśliwski” nebol miestom len pre dospelých. V pamäti sa uchovali aj drobné pôžitky pre mladších, ktorým sa podávala sódomka, oranžáda a napolitánky (chrupanka krakowska).

Žiaľ, koniec príbehu Baru „Myśliwskiego” nebol dôsledkom prirodzeného „vyhorenia” lokálu, ale urbanistického procesu, pretože došlo k likvidácii a zbúraníu tejto časti mesta v druhej polovici sedemdesiatych rokov 20. storočia, čo zasiahlo do celistvosti topografie Małego Rynku. Ide o klasický príklad toho, ako urbanistické rozhodnutia vplyvajú na mestá, kde: miznú adresy, menia sa prístupové trasy a spolu s nimi zaniká každodenná viditeľnosť miesta. Dôsledkom bolo, že „Myśliwski” prešiel z reality skutočného priestoru do reality pamäti. Nie všetko však zmizlo. V rodine sa uchovali receptúry, fotografie a tiež pôvodný štít (dnes je v zbierkach Múzea v Chrzanowe).

Záver

Na záver tohto krátkeho príspevku treba odhaliť malé tajomstvo, pretože história „Myśliwskiego” je zároveň rodinnou históriou vyššie podpísanej osoby, odhaľuje teda niečo, čo často nie je viditeľné vo veľkých príbehoch, konkrétne: kontinuitu domácich praktík, kuchynského jazyka a ekonomiky každodennosti. Zošité Anny Kleszcz rod. Rusek, dcéry Marianny a Bolesława uchované v rodine, sú v tomto kontexte výnimočným zdrojom, a hoci nehovoria priamo o bare, ukazujú jeho kultúrne pozadie,

kulinárske umenie, chute, organizáciu komory a schopnosť poradiť si za rôznych čias. [FOT 52 Anna Rusek – pred rokom 1954 – averz] Na tomto mieste predstavujeme iba niektoré recepty, hoci sa ich zachovalo niekoľko zošitov a vidno v nich zopár vrstiev času. Máme tu recepty zakorenené v hospodárnosti a sezónnosti (domáce vína z hlohu, žita či plánoch; ovocné želé; octy zo zemiakových šupiek), svet zaváranín a komôr (kvasenie baršču, rýdzikov, príprava kôpru v soli), popri tom sú tu poznámky, ktoré prezrádzajú realitu nedostatku a rôznych náhrad (napr. „krízová čokoláda“ či prax uchovávanía ovocia „vo fľaškách“). Najzaujímavejšie je však to, ako kuchyňa reagovala a reaguje na premeny trhu a zásobovania, keď povojnové desaťročia prinášali produkty z obchodov a moderné polotovary, ktorých najlepším príkladom je paradajkový pretlak z neskorších verzií bigosu (toto riešenie bolo charakteristické pre repertoár domácej kuchyne šesťdesiatych rokov 20. storočia, keď začala dostupnosť priemyselne pripravovaných polotovarov reálne meniť chuť aj techniku varenia). Napokon, v súlade s rodinnou tradíciou a pre dobro histórie, sú tu dve verzie poľovníckeho bigosu: „prvotná“, klasickejšia a poľovnícka (bez bielej kapusty a bez paradajok), a tá neskoršia, povojnová, v ktorej už vidno logiku nových čias.

Hoci „Myśliwski“ zmizol z mapy mesta spolu s urbanistickými premenami, nezamizol z pamäti Chrzanowa a žije v príbehoch, zachránených pamiatkach a v chuti, ktorá sa ešte stále dá oživiť. Zošity Anny



Rodina Cabańska-chrzanowska Rusek: zľava: Anna Kleszcz rod. Rusek (1937-2007), (sediaca) Marianna Rusek rod. Kowalska (1917-1971), (na kolenách) Maria Porwen-Domańska rod. (stojí vzadu) Bolesław Rusek (1908-1993). Chrzanów, koniec 40. rokov 20. storočia, z rodinnej zbierky autora

Kleszcz rod. Rusek nám ukazujú, že história sa nie vždy ukladá do veľkých udalostí, no paradoxne sa ju najlepšie darí uchovať v ústnej tradícii, výchove a poznámkach na okraji. Preto tiež zostáva legenda „Myśliwského“ v meste stále živá, pretože je to príbeh o miestnej rodine, práci a pohostinnosti.

PRÍLOHA

Vybrané recepty zo zošita Anny Kleszcz rod. Rusek (1937–2007), dcéry majiteľov „Baru Myśliwskiego” Marianny Rusek rod. Kowalskej (1917–1971) a Bolesława Ruseka (1908–1993) a recept na poľovnícky bigos od Marianny Rusek (Rodinný archív, Zošity s receptami Anny Kleszcz rod. Rusek, t. 1–5.

Hlohové víno

Na 1 l hlohu 1,5 l vody, 80 dkg cukru.

1. Hloh prebrať, roztlačiť, nasypať do fľaše.
2. Priviesť do varu vodu s cukrom, nechať vychladnúť.
3. Vychladnutým sirupom zaliať hloh vo fľaši, tesne fľašu uzavrieť, vložiť fermentačnú hadičku, nechať na teplom mieste dva mesiace; po dvoch mesiacoch naliať do fľaštičiek, zakorkovať, zapečatiť; odložiť na studené miesto.

Víno z plánok

- » 3,5 kg plánok,
 - » 6–7 l vody,
 - » 2–3 kg cukru,
 - » vínne droždie 3 g
1. Jablká očistiť, roztlačiť.
 2. Priviesť do varu vodu s cukrom, nechať vychladnúť.
 3. Naliať roztlačené jablká do fľaše, zaliať vychladnutým sirupom, pridať droždie, zakorkovať, nechať fermentovať na teplom mieste, po dvoch mesiacoch naliať do fľaštičiek.

Ražné víno

1 l raže, 4 l prevarenej vody, 1 kg cukru, 2 dkg **droždia**, 12 dkg hrozienok.

1. Raž prebrať, namočiť.
2. Vodu nechať prevariť s cukrom, po vychladnutí spojiť s droždím; raž nasypať do fľaše, zaliať sirupom, zakorkovať; nechať 14 dní fermentovať na teplom mieste, potom vyniesť na chladné miesto. Po mesiaci vlievať do fľaštičiek.

Ríbezľové želé

- » 1 l surovej ríbezľovej šťavy,
 - » 1 kg cukru.
1. Ríbezle opláchnuť, roztlačiť v miske, hmotu naliať do vrečka, odštaviť nad miskou jemným tlačением.
 2. Do šťavy nasypť cukor, stláčajte valčekom tak dlho, kým sa cukor nerozpustí.
 3. Vlejte do malých nádobiek, tesne uviažte papierom.

Želé z varených ríbezlí

- » 2 kg ríbezlí,
 - » 0,5 l vody na 1 l šťavy,
 - » 1 l cukru
1. Prebrať a opláchnuť ríbezle, vložiť do nádoby, zaliať vriacou vodou, rýchlo prevariť a vybrať šum.
 2. Naliať do plátenného vrečka, ľahko postláčať.
 3. Zmiešať šťavu s cukrom.
 4. Naliať šťavu do nádoby, nasypať cukor, rýchlo variť odhalené tak dlho, kým želé nestuhne, naliať do nádobiek, uzavrieť.

Jablkové želé

- 5 kg jablák, voda, cukor.
1. Jablká opláchnuť, pokrájať, pridať tolko vody, aby akurát zaliala jablká, variť na malom ohni.
 2. Vyliatť ovocie do vrečka, nechať stiecť tekutinu.
 3. Na každý liter šťavy pridať 1 kg cukru.
 4. Šťavu zliať do nádoby, označiť úroveň hladiny čistou paličkou, nasypať cukor, variť na silnom plameni odkryté tak dlho, kým tekutina dosiahne pôvodnú úroveň hladiny.
 5. Odložiť, naliať do nádobiek, uzavrieť.

Smažená pomarančová kôra

- » 0,5 kg pomarančovej kôry
 - » 0,25 l vody
 - » 1 kg cukru
 - » zemiakový sirup alebo ocot
1. Ošúpať ovocie, pokrájať šupky na rovnaké časti, odvážiť.
 2. Zaliať studenou vodou, variť domäkka, vymeniť 4x vodu, po varení vytlačiť vodu.
 3. Z cukru a vody uvariť sirup, zaliať ním šupky.
 4. Na druhý deň smažiť na malom ohni, odobrať šum, pridať sirup zo zemiakov alebo ocot.
 5. Ak bude mať kvapka sirupu vyliata na tanier okrúhly tvar, odstaviť z plameňa, nechať vychladnúť.
 6. Vložiť do nádoby, zaviazať pergamenovým papierom.

Ocot zo zemiakových šupiek a zvyškov jablák

- » zemiakové šupky
 - » voda
 - » na 1 l vody 3 dkg cukru
1. Ovocie opláchnuť, šupky a jadrá jablák vložiť do nádoby, zaliať teplou vodou tak, aby zakryla obsah.
 2. Pridať cukor.
 3. Nádobu zakryť látkou alebo popichaným papierom, nechať na teplom mieste.
 4. Keď ocot dostatočne prejde fermentáciou, zliať ho, odcediť husto tkanou látkou, naliať do fľaš, odložiť na chladné miesto.

Kvasenie baršču

- » 1 kg cvikle
 - » 1,5 l vody
 - » cukor
 - » chlieb
1. Cviklu opláchnuť, očistiť kefkou, odrezať korene, ošúpať, pokrájať na malé kúsky.
 2. Vložiť do nádoby, zaliať teplou vodou.
 3. Pridať kúsky chlebovej kôrky, zakryť popichaným papierom, nechať v teple na 5 až 8 dní.
 4. Po fermentácii baršč vyniesť na chladné miesto.

Višne vo fľaškách

Čerstvé višne odstopkovať, naložiť doplna do fliaš so širokým hrdlom, často potriasť, aby sa lepšie rozložili, potom zakorkovať, zapečatiť a vyniesť na studené miesto.

Rebarbora zaliata vodou

Čerstvé, odrezané kusy rebarbory opláchnuť bez šúpania, pokrájať nadrobno do prázdnej fľaše, ukladať rebarboru, dobre napchať až do polovice hrdla. Plnú fľašu zaliať vodou priamo z kohútika tak, aby siahala až po korok, korkovať, zapečatiť, vyniesť do pivnice.

Mliečna ruža

- » 1 pohár plný natlačených lupeňov ruže
 - » 2 poháre cukru
 - » citrónová šťava alebo kyselina citrónová podľa chuti
1. Z rozkvitnutej ruže otrhať lupene, odrezať biele a tvrdé konce lupeňov.
 2. Odmerať počet silne natlačených lupeňov, **zaliať vriacou vodou**, odcediť, vytlačiť vodu; miešať v kamennej miske s cukrom na hladkú masu, napokon pridať podľa chuti kyselinu citrónovú; vložiť do nádoby, uzavrieť.

Ruže môžete vymiešať s cukrom aj bez zalievania vodou, tak isto sa dá pripraviť aj agátový kvet.

Citrónová kôra

- » 10 lyžíc kôry
- » 20 lyžíc cukru

Citrón opláchnuť, nastrúhať kôru na drobných očkách. Nastrúhanú kôru vymiešať v mise s cukrom, odložiť do nádoby, uzavrieť, odložiť na chladné miesto. Citrón pokrájať na pásiky; prekladať vrstvami cukor a citrón v nádobke, uzavrieť nádobku.

Dubáky alebo rýdziky v octe

1. Do marinády vybrať mladé hríbiky, iba hlavičky.
2. Prevariť vodu so soľou, očistené hlavičky variť 5 minút.
3. Priviesť do varu ocot s malým množstvom vody, 3–5 %, pridať koreni-ny; pridať malé, drobné cibulky, celé hlavičky variť 10 minút, pridať cukor podľa chuti; hríby odcediť, vychladnuté nakladať do nádob, zaliať octom-marinádou, uzavrieť.

Kvasené rýdziky

- » 1 kg rýdzikov
- » 003 čierneho korenia
- » 010 cibule
- » 003 nového korenia
- » 001 listov skorocelu
- » soľ podľa chuti

1. Prebrať rýdziky, najlepšie vziať na kvasenie a marinovanie v octe.
2. Rýdziky očistiť, odrezáť stopky, ukladať do kamenného hrnca alebo nádoby, nasypať cibuľu a koreniny, prikryť dreveným vekom, tuho zatažiť, keď pustia šťavu a veko opadne, je možné doložiť čerstvé, vrch rýdzikov je možné zaliať slanou vodou, povrch má byť vždy pod vodou.

Kôpor v soli

- » 1 kg kôpru
- » 5–8 dkg soli

Mladé vetvičky kôpru nakrájať nadrobno, vymiešať dôkladne so soľou, zatlačiť lyžicou do nádoby, povrch kôpru zasypať soľou, uzavrieť nádobu; nadrobno pokrájaný kôpor sa dá variť vo fľašiach ako paradajky v sene.

Ríbezľové víno

Ríbezle prebrať, očistiť, rozťlačiť na jednoliatu masu, má byť 1 l hmoty.

- » 1,5 l vody
- » 085 cukru

Fánky Ćwierczakiewiczowej

- » 40 dkg múky,
- » 4 lyžice cukru,
- » 2 lyžice masla,
- » 8 žltok,
- » 4 vajcia,
- » 1 lyžica mlieka,
- » 1 kalíšok araku,
- » masť na smaženie, práškový vanilkový cukor na posypanie.

Z uvedených prísad vymiesť cesto, pridať 8 žltok a 4 celé vajcia vyšľahané na penu. Rozvaľkovať na čo najtenšie, krájať na dlhé, šikmé pásy a okamžite hádzať na horúcu masť. Počas smaženia dokladať čerstvú masť a dávať pozor, aby oheň nebol príliš silný. Usmažené – okamžite posypať práškovým cukrom, lebo keď vychladnú, cukor sa na ne neprilepí.

Marináda na mäso, bôčik, šunku

Peklovanie je ponáranie mäsa do soľanky. Na 1 l prevarenej, vychladnutej vody treba 5 dkg soli, niekoľko bobkových listov, nové korenie, zopár klinčekov; kus bravčoviny močíme v roztoku celý týždeň, každý druhý deň ho otáčame. Po týždni opláchneme, zasnurujeme a údime. Najlepšie sa údi na slivke, po uvarení teplé mäso zaliať studenou vodou.

Cabańské zemiaky

- » 60 dkg zemiakov,
- » 15 dkg cibule,
- » 7 dkg mrkvy,
- » 10 dkg údeného bôčika,
- » 20 dkg občajnej klobásy,
- » 10 dkg slaniny,
- » soľ, čierne korenie, petržlenová vňať (môže byť aj pol cvikle).

Mrkvu ošúpať a pokrájať na hrubé pásy, zemiaky ošúpať a pokrájať na mesiačky, bôčik na kocky, klobásu na kolieska, cibuľu na krúžky alebo polmesiace. Na dno hrnca položiť kožu zo slaniny, na boky položiť slaninu; vrstvami ukladať zemiaky, cibuľu, mrkvu, klobásu, bôčik; každú vrstvu osoliť, okoreniť a posypať vňaťou. Dobré zatlačiť. Vrchná vrstva má byť zo zemiakov, prikryť ju kapustnými listami, posypať vňaťou, piecť domäkka.

Bodkovaná paštéta

- » 1,5 kg kuracieho mäsa,
- » 1 žemľa,
- » 0,5 l mlieka,
- » 2 bielky,
- » strúčik cesnaku,
- » 0,5 šálky orechov,
- » 10 dkg šunky,
- » estragón, soľ, korenie.

Mäso dvakrát zomlieť, pridať žemľu namočenú v mlieku, cesnak, soľ, vyšľahať bielky. Pridať šunku nakrájanú na kocky, orechy, vymiešať. Paštétu vyložiť na plech natretý olejom, vyformovať valec, piecť približne 90 minút.

Uhorkový šalát „na víne“

- » 4 kg uhoriek – pokrájať na kolieska
- » 0,5 mrkvy – postrúhať nahrubo
- » 0,5 cibule – pokrájať na krúžky
- » 1 šálka octu, 5 lyžíc cukru, 3 zarovnané lyžice soli, 2 strúčiky cesnaku, korenie podľa chuti, všetko vymiešať, naložiť do pohárov, krátko povariť.

Knedle do hríbovej polievky

- » 1 šálka ryže uvarenej na sypko
- » 2 stredné žemličky
- » 2 vajcia
- » 1 stredne veľká cibuľa
- » lyžica masla
- » nasekaná petržlenová vňať
- » čierne korenie, soľ

Žemle pokrájať na kocky, zaliať „bujónom“ (0,25 l vody a pol lyžičky soli), cibuľu nadrobno pokrájať, osmažiť na masle; zo žemlí vytlačiť šťavu, rozlať, pridať ryžu, cibuľu, petržlenovú vňať, vajcia, korenie, všetko vymiešať. Vytvarovať knedle veľkosti vlašských orechov. Do 2-litrového hrnca naliať tretinu objemu vody, posoliť, do vriacej vody vkladať knedle; variť 5–7 minút.

Zmrzlina

- » 0,25 smotany,
- » 2 vajcia,
- » kompótové ovocie alebo kakao/káva,
- » práškový cukor

Žltka vymiešať s cukrom, zmixovať studenú smotanu, vyšľahať bielky, všetko jemne vymiešať, vložiť do pohárov, vložiť do mrazničky.

„Křízová čokoláda“

- » 0,5 šálky mlieka,
- » 1,5 šálky cukru,
- » vanilkový cukor,
- » 3 lyžice kakaa,
- » 3 šálky sušeného mlieka,
- » 0,75 rastlinného masla,
- » orechy.

Mlieko varíme s cukrom a vanilkovým cukrom 5 minút; pridáme maslo a po rozpustení aj sušené mlieko, veľmi dôkladne vmiešame kakao. Miešame drevenou lyžicou a keď vznikne jednoliata masa, pridáme orechy; všetko preložíme do formičky vymastenej olejom, tupou stranou noža naznačíme kocky.

Český koláč

Cesto:

- » 60 dkg múky,
- » 12 dkg masla,
- » 20 dkg cukru,
- » 2 vajcia, 2 lyžice medu,
- » 2 lyžice mlieka,
- » prášok do pečiva (robíme 3 pláty)

Náplň:

- » 9 lyžíc kávy (tekutej),
- » 3 dkg kakaa,
- » 2 vajcia,
- » 20 dkg cukru
- » 1,5 lyžice múky

Všetko vymiešať a pripraviť ako puding, miešať a nechať vychladnúť. Do vychladnutej hmoty pridať 40 dkg masla.

Krém spojiť s cestom, posypať práškovým cukrom.

Chren s octom

- 1) Chren umyť vo vode, postrúhať nadrobno.
- 2) Časť chrenu spariť vriacou vodou, ihneď vytlačiť vodu, vymiešať so zvyškom chrenu, dať pozor, aby nebol príliš ostrý.
- 3) Pridať ocot a vodu tak, aby vznikla riedka hmota.
- 4) Posoliť a pridať cukor podľa chuti.

Šalát na zimu

- » 1 kg karfiolu,
- » 1 kg paradajok,
- » 1 kg uhoriek,
- » 1 kg mrkvy,
- » 1 kg cibule,
- » 1 kg papriky,
- » 0,25 litra oleja,
- » soľ, ocot podľa chuti (soľ 1 lyžica kopcom, 0,25 šálky mierne osoleného octu)

Variť 20 minút, horúce vkladať do nádob.

Kvasenie bieleho žuru

- » 0,5 l celozrnej múky,
 - » 1 l teplej vody,
 - » 1 strúčik cesnaku.
1. Múku vsypať do vypareného kameného hrnca alebo sklenej nádoby.
 2. Do múky vliať teplú vodu, pridať rozpučený cesnak.
 3. Nechať stáť na teplom mieste dva až tri dni.

Šalát zo zelených paradajok

- » 5 kg zelených paradajok,
- » 0,5 kg cibule,
- » soľ,
- » ocot na sparenie,
- » 0,20 cukru,
- » niekoľko bobkových listov,
- » 20 zrníek nového korenia,
- » 1 lyžička horčicového semienka,
- » 0,5 l octu 3,5 % a 0,5 l octu 6 %

Zelené, zdravé paradajky umyť, osušiť, pokrájať na pásiky. Cibuľu ošúpať, pokrájať, vymiešať s rajčinami, posoliť podľa chuti, zaťažiť, nechať tak pár hodín postáť. Keď sa vytlačí šťava, ešte zatlačiť, spariť octom a nechať na temnom mieste 12 hodín. Následne vytlačiť z paradajok ocot, vložiť do hrnca, priliať 0,5 l octu 3,5 % a 0,5 l octu 6 %, pridať cukor a všetky potrebné koreniny. Udušiť domäkka na slabom ohni. Vychladnutý šalát vložiť do kamenného hrnca, utesniť pergamenovým papierom. Uskladniť na chladnom mieste.

Poľovnícky bigos Marianny Rusek rod. Kowalskej

Recept je na približne 6 l bigosu.

Prísady:

- » 2 kg kyslej kapusty
- » 1 veľká hlávka bielej kapusty (alebo ak nie, namiesto 2 až 3 kg kyslej kapusty)
- » 1,5 kg klobásy (z diviny, prípadne bravčovej)
- » 2,5 kg mäsa (divina, môže byť bravčovina – šunka, lopatka, krkovička atď.)
- » 1 kg údeného boku
- » 100–120 g sušených sliviek
- » 100 g sušených lesných hribov
- » 6 veľkých cibúľ
- » 1 hlávka cesnaku
- » masť
- » 1 veľký paradajkový pretlak (voliteľné – recept z 50-tych rokov 20. storočia, pred vojnou sa nepridával)
- » soľ, korenie, mletá
- » rasca, bobkový list, nové korenie

Najprv treba osobitne uvariť kyslú kapustu v jednom hrnci, v druhom zas pokrájanú bielu kapustu, po uvarení odcediť a vymiešať (voliteľne, dá sa aj iba z kyslej kapusty). Sušené hriby zaliať vodou a odložiť. Medzičasom pokrájať mäso na drobné kocky, dusiť s malým množstvom vody, masti, soli a korenín. Keď sa dusenie blíži ku koncu, pridať nadrobno pokrájané slivky. V ďalšom hrnci osmažiť cibuľu, následne pridať pokrájanú klobásu a slaninu. Trochu dusiť s malým množstvom vody. Keď sú všetky zložky pripravené (podusené), treba všetko vymiešať. Pridať soľ, čierne korenie, rascu, bobkový list, nové korenie a nadrobno posekaný cesnak (prípadne pretlak). Najlepšie chutí po niekoľkých zohriatiach, bigos je tým chutnejší, čím viackrát sa zohrieva.



KONFERENCJA „PRZY CHŁOPSKIM STOLE” JUŻ ZA NAMI!

Dyrektor Muzeum Małopolski Zachodniej w Wygietzowie, Marek Bębenek, witający gości na konferencji „Przy chłopskim stole”.

Iveta Zuskinova, referat o codziennych i świątecznych potrawach mieszkańców ziemi liptowskiej w przeszłości.





■ Silvia Vančová, referat na temat degustacji w edukacji muzealnej Muzeum Liptowskiego.

■ Kacper Śledziński, referat na temat historii legendarnego myśliwskiego w Chrzanowie.





■ Kamil Bogusz, referat na temat historii legendarnego Baru Myśliwskiego w Chrzanowie.

■ Pokaz kulinarny Roberta Sowy.



Zdjęcie pamiątkowe uczestników konferencji
„Przy chłopskim stole”.



SPIŠ TREŠĆI

Iveta Zuskinová

Codzienne i świąteczne potrawy mieszkańców Ziemi Liptowskiej w przeszłości /8
Každodenné a aj sviatočné jedlá obyvateľov Liptova v minulosti /24

Zofia Warciak, Magdalena Paš

Na orawskim stole – jadło od święta i na co dzień /38
Na oravskom stole – sviatočné i každodenné jedlá /48

Silvia Vančová

Smak przeszłości: degustacja w edukacji muzealnej Muzeum Liptowskiego /58
Chuť minulosti: Ochutnávky v múzejnej pedagogike Liptovského muzea /68

Paulina Czajowska

Pieczone ziemniaki po miękińsku /78
Pečené zemiaky po miękińsky /80

Elena Beňušová

Kuchnia i jej inwentarz jako świadectwo sposobu życia mieszkańców /82
Kuchyňa a jej inventár ako svedectvo o spôsobe života obyvateľov /96

Anna Ostafin

Cymes, chała i pipki, czyli stów kilka o kuchni żydowskiej /110
Tzimes, chala a pipek, čiže pár slov o židovskej kuchyni /116

Iveta Zuskinová

Piec i stół w domu oraz ich rola w życiu rodziny /122
Pec a stół v dome a ich funkcia v živote rodiny /134

Kacper Śledziński

Jadłospis Krakowiaków Zachodnich a menu weselne z Bronowic /145
Jedálniček Západných Krakovíakov a svadobné menu z Bronovic /149

Kamil Krzysztof Bogusz

Bar, do którego bez bata się nie wchodziło
– historia legendarnego „Myśliwskiego” w Chrzanowie /154
Bar, do którego sa nechodilo bez biča
– história legendárneho „Myšliewského” v Chrzanowie /167

Kuchnia chłopska była dość monotonna i bardzo skromna. Dopiero na przełomie XIX i XX wieku gospodynie zaczęły urozmaicać smak swoich potraw prostymi przyprawami i solą. Wszelkiego rodzaju innowacje kulinarne przyjmowano z dużymi oporami. Wymagania smakowe chłopów nie były bowiem zbyt wygórowane, a jakiegokolwiek grymaszenie przy stole było traktowane jak „wielkopańska fanaberia” czy przejaw złego wychowania. Spożywano najczęściej produkty roślinne, natomiast mięso pojawiało się rzadko lub wcale. Wyznacznikiem dobrego jedzenia była jego tłustość, wedle zasady „im tłuszciej, tym lepiej”.

Chłopskie jedzenie zależało przede wszystkim od pór roku oraz zbiorów. Zdarzały się okresy syte i chude. Najgorszy był przednówek, czyli czas, kiedy zimowe zapasy się skończyły, a nowych plonów jeszcze nie było. Wówczas podstawę pożywienia stanowiło głównie to, co udało się zebrać.

Wyłączną odpowiedzialność za zawartość niniejszej publikacji ponoszą jej autorzy i nie może być ona utożsamiana z oficjalnym stanowiskiem Unii Europejskiej

Publikacja współfinansowana przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu Interreg Polska – Słowacja 2021–2027 oraz ze środków Województwa Małopolskiego, w ramach projektu pt. „POLSKO-SŁOWACKA AKADEMIA TRADYCJI. Chronimy, upowszechniamy, udostępniamy” (nr PLSK.03.01-IP.01-0057/23-00).

Publikácia bola spolufinancovaná Európskou úniou z Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci programu Interreg Poľsko – Slovensko 2021–2027 a z prostriedkov Maľopolského vojvodstva v rámci projektu „POLSKO-SLOVENSKÁ AKADEMIA TRADÍCIÍ. Chránime, sprístupňujeme a popularizujeme” (č. PLSK.03.01-IP.01-0057/23-00).